

2022年12月23日調理実習活動報告 『西洋料理通』のカレー、他

食文化史研究会代表 石原雄貴(編)

目次

- 一品目 “『西洋料理通』のカレー” P.1
- 二品目 “スパス” P.5
- 三品目 “ソ連風カニカマサラダ” P.8

一品目 “『西洋料理通』のカレー”

石原雄貴
菊池大翔

料理の概要

『西洋料理通』とは仮名垣魯文(1829-1894、戯作家)の1872年の著書で、日本における最古のカレー製法を記載する書籍である¹。今回の調理実習では日本に流入した当初のカレーの姿を可能な限り再現し、今日のカレーとの違いを比較検討した。

『西洋料理通』の内容は前編、後編に渡り、カレーの内容は『西洋料理通 後編』の「第四章 煮焼之部 第五十三等 粉を肉類にふりける製法」に見られる。同書は製法の出所を、“横浜居留地のイギリス人が、雇われた日本人に料理を任せられた際の手引き書”だと上巻の「凡例」で明かしている。また、イギリスの”西洋料理”扱いだっただこのカレーは同じくイギリス由来のカレー粉を用いた可能性が高い。今回使用したカレー粉はアメリカのものではあるが19世紀の製法によるものを用いることにした。

調理手順については実習室の設備と利用時間で再現できる範囲のものとなったため、一部手順の入れ替えや火力調整をした箇所もあるが、最終的な料理が史料の調理手順の結果と同じになる範囲に収めた。また、粉以外の材料については明確な分量が記されていないため、参加人数を基に推定量を用意した。

材料(分量は全て推定 8~9人分)

- 「綿羊の冷残肉」ラム肉(角切り)500g
- 「葱」長ねぎ3本
- 「ボートル」(バター) 30グラムほど
- 「カレー粉」「シトルトスフン匙(現代語訳不明)」に1盛 大さじで代用
- 「小麦粉」上記と同じ匙に1盛 大さじで代用

¹ 辛島昇、辛島貴子(著)、1986年、『カレーの身の上』河出書房新社、11-19頁

➤ 「塩」 大さじ 1

➤ 水

※今回カレー粉、小麦粉は人数を考慮し大さじ 3 ずつ用いた。

製法

・アメリカ最古のカレーパウダー製法

Priscilla Homespun., 1818 *The Universal Receipt Book*. Isaac Riley.

The Universal Receipt Book 記載、19 世紀初頭のカレーパウダー pp. 153-154.

“Genuine India Curry Powder. THE authenticity of this rare and valuable receipt, obtained from a gentleman of distinction in India, may be fully relied on. Take a quarter of a pound each of fennel seed, cumin seed, and coriander seeds, with two ounces each of caraway seed, turmeric and black pepper. Having mixed these ingredients together, dried them well before the fire, and ground or beaten them in a mortar to a fine powder, sift it, and preserve it dry for use. Grated ginger, Cayenne pepper, and ground turmeric, are to be added in proportions suited to the palate, when the curry powder is used. This is the genuine Indian mode, but those who please may introduce at first the ginger, Cayenne pepper, & c. so as to complete the powder at once. This genuine India curry powder, will be found a most admirable article in preparing many of the various eastern dishes with rice, & c.

※1 ポンド=454g, 1 オンス 29g とする

フェンネルシード

クミンシード

コリアンダーシード

それぞれ 113.5g

キャラウェイシード(ヒメウイキョウ)

ターメリック

ブラックペッパー

それぞれ 58g

火の前で乾燥させ、冷ましてから臼で粉に挽く。

※今回はスパイスをフライパンで煎り、電動ミルで粉末にした。(2022/12/22 製造)

・『西洋料理通』カレー製法の引用

「右製法

一、葱を薄く斬り、ボトルと共に鍋の中に投下し、鼠色になるを度(めど)とす。而(さて)カレーの粉並に小麦の粉塩と共に攪転(かきまぜ)し、能々交混(よくよくまぜ)その後薄切の葱とボトルの鼠色になりし物を、カレーの粉及び小麦の粉塩の中に投下(いれ)て、肉を薄切にし或は刻み鍋の中に投下、前の品々と混合、十ミニユート(minutes/分)の間程緩火を以て、而水或は汁²を投れ再び緩火を以て煮る事半時(約 1 時間)ばかり。その後皿に盛り皿を環らし、飯をぐるりと盛り食に備ふ」

※一時(とき) = 現在の約 2 時間、半時(はんとき) = 現在の約 1 時間

調理

1. 長ねぎを薄く斬る様子。長い輪切りを縦に二等分し、それを縦に薄く斬る。日本における玉ねぎの栽培と流通は 20 世紀に本格化するため³、長ねぎは玉ねぎの代用だと考えられる。



2. バターへの投下、色がつくまで炒める。「鼠色」の具体的な基準や、今回の長ねぎが新鮮な緑色で、火を通して灰色の類似色には近づかないため、焦げない程度にまで火を通した。



² 『西洋料理通』上巻は「第一章 吸物の膳(スープ)」の製法だけの構成となっており、その第一～三項までは「汁物類の根源」として「汁種」の製法が記されている。

³ マーサ・ジェイ (著)、服部千佳子 (訳)、2017 年、『タマネギとニンニクの歴史』原書房

3. カレー粉、小麦粉、塩を混ぜ、長ねぎに混ぜた後ラム肉を炒める。史料本文では”長ねぎのバター炒めを“混ぜた粉類に”投下しているが、結果的に全ての材料を鍋で調理するため、鍋の長ねぎに粉類を投下した。



4. 水を入れて煮込む。水の量は定められていないため、今回は具材が浸るまで水を入れ、調理時間を考慮し沸騰後弱火で 30 分煮る形にした。



所見

今回用いたカレー粉はコリアンダーシードの割合が多かったため、色合いと香りにその影響が強かった。19 世紀の製法で作られたカレー粉だが、風味に現在食べられているカレーとの大きな乖離はなく、料理人の試行錯誤の上で完成された味に思えた。またベースの長ねぎからは玉ねぎとは異なった甘味が感じ取れた。ラム肉特有の臭みもスパイスにより緩和されており、食べやすかった。

改善点

今回の調理実習で最も注視すべき点はカレー粉にある。18 世紀後半、貿易などに従事しインドに定着したイギリス人であるアングロインディアンが本国へ持ち帰ったインド料理の製法は、料理に合

わせた香辛料を調合しその場で挽いて用いるもので、1830年代まで料理本はこの製法に習っていた。⁴しかし、1850年代からイギリスの料理本はほとんどのインド料理にイギリスで製品化されたカレー粉を入れるようになり、さらに19世紀末イギリスにおいては一般的な食料品店でさえ複数種のカレー粉を常備するに至った⁵。1872年の『西洋料理通』についても「カレーの粉」と画一的に表記される点を考慮すると、イギリスなどで製品化されたカレー粉を用いたのではないだろうか。その点今回のカレー粉はアメリカで記された19世紀初頭の家庭内製造法を用いたため、一応のところ19世紀の味ではあるが、19世紀末の市販カレー粉に近いものが、『西洋料理通』のカレーの味なのだろう。

二品目 “スパス”

目黒正樹

田辺美和

スパスを選んだ理由、料理の概要

スパスは、コーカサス地方(現、ジョージア、アルメニア、アゼルバイジャン)で主に食べられているヨーグルトスープである。スープの中に押し麦と玉ねぎが入っており、おかゆのような食感が味わえるが、酸味が強いスープとなっている。スパスを選んだ理由は、食文化研究会のメンバーがコーカサスに興味を持っていたこと、今までコーカサスの料理は作られていなかったこと(トルコ料理は作られていたが。)、調理が簡単であること、どんな料理か想像ができなかったことが挙げられる。スパスが作られているコーカサス地方は乳製品が有名な地方であり、その中でヨーグルトを使用したスープは地域の食文化を反映した料理といえるだろう。



⁴ リジー・コリンガム(著)、東郷えりか(訳)、2006年、『インドカレー伝』河出書房新社、175-176頁

⁵ 同、184-185頁

材料(3~4人分)

- ・卵 ……2 個
- ・小麦粉 ……大さじ 2
- ・サワークリーム ……100g
- ・プレーンヨーグルト ……400g
- ・玉ねぎ ……1 個
- ・バター ……30g
- ・塩 ……適量
- ・胡椒 ……適量

作り方

① 鍋に卵と小麦粉を入れて良くかき混ぜ、サワークリーム・プレーンヨーグルトを加えたら、さらにかき混ぜる。



② ①に押し麦と分量の水をいれる。

- ③ ②に火にかけて、丸ごとの玉ねぎ、バター、塩を加え、弱火で押麦が柔らかくなるまで煮る。
point！玉ねぎには深く切り込みを入れる→早く火が通りやすい。



- ④ ③の味を調べ、器に盛り、玉ねぎをみじん切りにして散らし、胡椒をふる。



スパスの完成！

わかったこと

- ・日本には存在しない未知なる味、酸味が非常に強かった。また未知なる食感だった。
- ・温かくても、冷えていてもどちらでも楽しめるスープであること。
- ・材料、調理工程が少なく、鍋一つで作れてしまうため、手間が少ないこと。

考察

- ・火の近く(暖房機器や焚火等)に材料を入れた鍋を置いて、料理を作っていたのではないだろうか。(日本でストーブの上にやかんをおいて、お湯を作っていたように)

反省点

- ・玉ねぎは、丸ごと鍋に入れると火が通りづらいため、事前に玉ねぎに切込みなどを入れる必要があった。
- ・最終的に玉ねぎはみじん切りにする必要があったのだが、時間の関係上、その手間を省いてしまった。
- ・少し押し麦の量が多かったのか、スープというよりもリゾットのようにってしまった。

三品目 “ソ連風カニカマサラダ”

井本祥悟

吉澤和史

1. 料理概要

1980年代にソ連の家庭で作られていたとされるカニカマサラダである。当時のソ連ではカニが高価であり、その代用品として安価で手に入るカニカマが採用されたと言われている。なお、カニカマは日本企業によって発明されたものであり、1984年に三井物産とニッスイにより、サンクトペテルブルグにカニカマ工場が建設され、そこからソ連へのカニカマの普及が始まったとされる。

2. 材料(8~9人分)

カニカマ(320g)

卵(6個)

キュウリ(2本)

コーン(90g)

炊いた白米(大さじ8)

マヨネーズ、塩コショウ、パセリ…適量



3. 調理

- ① 卵をゆでて、ゆで卵を作る(黄身は固めに)
- ② カニカマ、キュウリを食べやすいサイズに切る
- ③ ゆで卵を剥き、細かく切り刻む
- ④ カニカマ、キュウリ、ゆで卵、コーン、炊いた白米をボウルに入れ、マヨネーズで混ぜ合わせる。味を見つつ、塩コショウも。
- ⑤ 盛り付けてパセリをお好みで振りかけたら完成。



4. 感想・分かったこと

カニカマ、きゅうり、マヨネーズ、ゆで卵を混ぜ合わせて出来ているサラダであるため、味に意外性はなく、無難においしいものが出来上がった。また、前述した通り、白米が食感に影響を与えており、もちもちとした食感がいいアクセントになっていたことは発見であった。日本人からすれば、米＝主食のイメージであり、サラダに入れようという発想はあまりないだろう。しかし、ソ連の人からすれば、米は穀物の一種に過ぎないため、このようにサラダに投入することを思い

ついたのかもしれない。

今回の実習では、カニカマサラダに米が、スパスにもち麦が、カレーライスに米が含まれており、三品ではあるが、かなりの食べ応えと満足感があつた。

5. 反省点

今回、料理経験がほぼない二人がカニカマサラダ担当であつたため、他の班と比べて、作業効率が悪く(ゆで卵の剥き方一つ取っても、三倍程度の時間がかかつていた)、あたふたとしていたことを反省点としたい。今後は日常的に調理を行いたいと思う。

参考文献

内田弘樹、2019年、『この社会主義グルメがすごい！ 日本とソ連の蜜月編』密林社

以上。(2023/1/30)