



おいしいお話

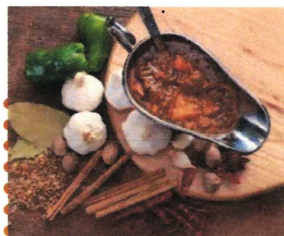
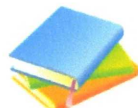
平成31年 2月

本の中に出てくる食べ物や食材が、2/18(月)の給食に登場します。

2/18の献立

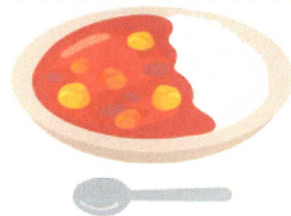
カレーライス、  
ベーコンとコーンのスープ、  
ヨーグルトあえ、牛乳

紹介した本は  
学校図書館で展示中。  
借りられます！



# カレーライス

せきのよしはる  
関野吉晴ゼミ



## 『カレーライスを一から作る』

前田亜紀/著 ポプラ社

関野吉晴さんは医師で探検家、その旅の様子は「グレートジャーニー」という紀行ドキュメンタリーとしてテレビで放映されたこともあります。武蔵野美術大学の教授として、美術を専門に学ぶ学生たちが通う大学で人間の文化や歴史について学ぶ「文化人類学」という授業を教えています。

「ゼミ」というのは大学の授業の形式のひとつで、担当の先生のもと、少人数の学生が集まって討論をしたり各自発表をしたりするものですが、「関野ゼミ」は「ゼミ」といっても大学の通常の授業ではなく、放課後に希望者が関野先生のもとに集まり、いろいろなことに取り組む課外活動のようなもの。学生以外の人も参加しています。この本は「関野ゼミ」で行われた「カレーライスを一から作る」活動の記録なのですが、多くの人が想像する大学の授業とはずいぶんかけ離れていると思います。

学生たちで一からカレーライスを作る授業って何をやるのでしょうか。外に出で食材集めとか？ スパイスを調合して新しい味を考えるととか？ いえいえ、この授業でのルールは「カレーの材料を自然の中からとってきてもいいし、一から育ててもいい、スーパーの売り場ではない“食べ物のはじまり”をたどってみること」。野菜を種から育て、お米を苗から育て、肉になる鳥もヒナから育て、塩も、スパイスも、お皿もスプーンも全部自分たちで作る！ 肥料や農薬を使わず野菜を育てる大変さ、育てた鳥を食材にすることへの葛藤。4月から始まった授業で学生たちがカレーを食べたのは1月の半ば。1皿のカレーを食べるために9か月かかりました。ぜひ本を読んでこの「ゼミ」を体験してみてください。一気に読めますよ。

## カレーについて、もっと！

『オムライスのお秘密 メロンパンの謎

—人気メニュー誕生ものがたり—』新潮文庫

好きな料理ランキングなどでは必ず上位に来る「カレー」。給食でも定番の人気メニューでしょう。

「カレー」と聞くと、人参、じゃがいも、玉ねぎ、お肉がはいったカレーライスのイメージを大体みんな共有できますよね。このカレーライスを手付けせずに作れる「ルー」は日本独自の調味料。とろみをつけるためカレー粉に小麦粉が加えられていますが、カレーの本場インドではカレー粉に小麦粉を加えるレシピはなく、江戸末期イギリス経由で日本に伝わったカレーのレシピがもとになっているそうです。この本の第1章「カレー」によると、これほど日本にカレーが定着したのにはこの辺りにポイントがあるとか。気になる人はぜひ読んでみてください。

カレー好きには、辞典とはいえ最初から読んでも面白い『カレー語辞典』（誠文堂新光社）もおすすめです。