

# 「にっぽん カレーの歴史」

## 時代背景

1859年(安政6年)日米修好通商条約に基づき、200年以上続いた鎖国が終わり、横浜港が開港。

トピック	年月	出来ごと
日本でのカレーの最も古い記録	1860年 (万延元年)	福沢諭吉の「増訂華英通語」という辞書に英語の「curry」に「コルリ」という発音が記されている
日本人でカレーを目撃した最も古い記録	1863年 (文久3年)	幕府遣欧使節の一人だった三宅秀が、幕府遣欧使節一行のヨーロッパに向かうフランスの船の中でインド人が食べていたカレーを目撃したと日記に書き残す
日本人でカレーを食べた最も古い記録	1872年 (明治5年)	山川健次郎が国費留学生としてアメリカに向かう船の中で、日本人としては初めてカレーを食べたという記録が残る
<b>カレーライス日本上陸</b>	1873年 (明治6年)	鎖国後の明治初期、日本で初めてのカレーのレシピが「西洋料理通」(仮名垣魯文著)と「西洋料理指南」(敬学堂主人著)の2冊の本に記載されている
		「かれえらいすの作り方」という冊子が発売
		岩倉具視率いる使節団がライスカレーと出会ったと「米欧回覧実記」に記される
横浜の外国人居留地に出入りする日本人の間でヨーロッパ風のカレーが広まった		
クラーク博士	明治9年	クラーク博士の札幌農学校で1日おきにライスカレーが出された
外食にカレーが登場	明治10年	東京の食堂「風月堂」に「ライスカレー」が登場
<b>カレー粉を輸入</b>	明治20年頃	C & B社「カレー粉」が英国から輸入されるようになり、洋食屋やホテルのレストランでコックさんが手軽にライスカレーを作れるようになる。明治の末頃には日本式の「ライスカレー」を食べさせる「洋食レストラン」が数多く出来た(当時8銭)
<b>カレー粉の国産化</b>	明治の中期頃から舶来崇拜が強くなり、洋風調味料を自分たちで造りたいという風潮が強くなっていった	
	明治36年	大阪の「今村弥」(現ハチ食品)が、初めて日本でカレー粉を製造販売
	明治37年	「日本料理法大全」にカレーのレシピが掲載される
<b>初の即席カレールウ</b>	明治39年	東京・神田の「一貫堂」が、初の即席カレールウ「カレーライスのタネ」を発売。
軍隊とカレー	明治41年	海軍が配布した「海軍割烹術参考書」にカレイライスのレシピが載る
	明治43年	陸軍の「軍隊調理法」でカレーの作り方を紹介
第一次カレー産業隆盛期	カレー粉製造を目指す人たちがぞくぞくと名乗りを上げた	
	大正末期から昭和初期	この頃の加工食品は、少し売れ出すとすぐに類似品が店頭にあふれる、といった状況だったが、カレー製品はその原料である香辛料の特性を熟知していないと、製造には手も足も出せず、カレーの先達者たちは開発・研究に大変な努力が必要だった
		当時の東京は、「きそば屋」「うどん屋」が多かった時代で、需要は「南蛮カレー粉」のほうがはるかに多かった
	昭和6年	輸入銘柄品密造団摘発事件により偽造疑惑で「C & Bカレー粉」が一時輸入停止になり、国産品が広く世の中に普及するきっかけになる

戦時中のカレー業界	昭和 11 年	満州事変、日中戦争が起こり、スパイス原料確保が困難になる 「東京都ソースカレー製造業協会」結成
	昭和 13 年	「関東ソースカレー原料統制連合会」結成
	昭和 14 年	様々な生活必需品が切符制になり、カレー製品の製造がままならなくなる 「関西ソースカレー原料統制連合会」が結成同年には「関東カレー工業組合」が認可される
	昭和 16 年	太平洋戦争勃発 両工業組合の上部組織として「全国カレー工業組合連合会」が組織
	昭和 18 年	「統制会社令」が公布され、小麦粉は主食とするために配給となり、「即席カレー」の製造は断念せざるを得なくなる「純カレー粉」のみの生産となり、軍隊への納入が主力となっていく カレーライス「辛味入汁掛飯」と呼ばれる
	昭和 19 年	「日本カレー工業統制組合」設立

この頃から GHQ の放出したスパイスにより、カレー粉の生産量も回復。その後、日本は主権を回復、スパイスの輸入も再開され、カレー粉の原料が安定して供給されるようになった  
戦時中は空襲によって生産拠点を失った企業も多く、焼け残った原料や手持ちの原料をかきあつめ、野草を粉末化した代用原料を混ぜて使用することもあったという

戦後のカレー業界		固形や粉末の即席カレーが各社から発売された。この頃は即席カレーの試行錯誤の時代で、現代では見られないユニークな製品が次々と発売された
大衆向けに即席カレー発売開始	昭和 20 年	オリエンタル「オリエンタル即席カレー」発売当時は終戦直後で娯楽の少ない時代でしたが、オリエンタルは踊り、演奏、声帯模写、奇術、腹話術などを行なう芸人達を宣伝カーに乗せ、全国を回りながらカレーを売っていた
日本初のカレー給食	昭和 21 年	GHQ から小麦粉が供出。東京の 89 校で試験的に学校給食が行われたことがきっかけで、カレー業界も積極的に学校給食に協力し、戦後の業界発展のステップとなった
業務の連携強化	昭和 22 年	「日本カレー工業統制組合」を解散して、「日本カレー工業協同組合」設立 「関西カレー協会」と「東京都カレー協会」が発足。
	昭和 23 年	「関東カレー工業協同組合」理事長：山崎峯次郎(エスビー食品(株)) 「関西カレー工業協同組合」理事長：粕谷博久(ハチカレー)が発足した
	昭和 23 年	「中部カレー工業協同組合」が結成 理事長：松山虎之助(ムアー食品)

戦後のカレー業界は、香辛料(原料)の確保に苦心し、共同購入などの必要性から連携が強化された  
カレー粉の年間需要量は 500 トンと言われていたが、国内の年産はわずかに 96 トンほどで、当時のカレー組合で、「ウコンの代用品の研究、たくあん用ウコンの入手、コリアンダーの国内栽培、クミン代用のくろもじの葉の採集」などが審議された記録にあり、いかに香辛料原料の確保に苦心していたかがわかる

業界の手持ち原料で、東京都内の学童給食にカレーが出され、これが好評だったので農林省が澱粉を供出し、連合軍も香辛料（オールスパイス、マスタード、ブラックペパー）5トンを放出したので、業界は活況を取り戻しました

混乱期から安定へ 昭和 25 年 カレー業界は、戦後の復興をとげようやく戦前の姿に復帰したかに見えたが、主要原料である香辛料の大半が東南アジアに依存しているのに、敗戦国日本は対外貿易に拘束を受けており、香辛原料の輸入は非常に困難だった。日本からの要請に応じて香辛料を供給してくれたのが、インドミッション（外交使節団）だけで、戦後初、インドからスパイスの輸入が再開された。

安売り競争の激化 スパイス原料がGHQから放出され、中国からの50トン輸入、さらにインドミッションからの70トンの輸入と朗報が続き、香辛料業界では製品価格の維持を申し合わせていたにも拘わらず、純カレー粉の安売り競争は熾烈を極めた

即席カレーの業界も農林省から、小麦粉、砂糖の割り当てを得たので生産は完全に復調し、流通界からも批判の声が出るような特売合戦が始まる

温泉・劇場招待や当時はまだ所有者の少なかった自動車を景品にした特売も現れた

条件特売の自主抑制 昭和 27 年 「全国カレー協会」が設立。協議の結果、「条件特売一切を中止する」との申し合わせがなされた。  
会長：山崎峯次郎（エスビー）、粕谷博久（蜂カレー）、加藤栄吉（金鶏商会）、松山虎之助（昭和香辛料）、浦上靖介（ハウスカレー）

昭和 28 年 「全国カレー工業協同組合連合会」設立  
「カレーこしょう業全国公正取引協議会」が組織。公正取引委員会から特売禁止の勧告を受け独占禁止法による特売禁止指定、告示第16号「カレー粉業における特定な不公正な取引方法の禁止」が告示この特売禁止の履行のために新しく不当競争防止のためのルールを定める  
委員長：森村武次郎（平和食品）

昭和 28 年度の生産量は純カレー粉 1 2 6 0 トン、即席カレールウ 1 5 3 0 トンで、前年比 3 0 % 増

第二次カレー産業 昭和 30 年代 大手カレーメーカー各社は、営業部員を乗せた宣伝カーを全国に走らせカレーの作り方を教えたり、まだスーパーやコンビニのない時代でしたので、肉屋の店頭で試食販売を行うなどカレーの普及に努めた。ラジオ番組を提供したり、テレビコマーシャルを行って業界を盛り上げた

カレー業界のCM合戦	オリエンタル	「オリエンタル即席カレー」
	エスビー	“インド人もびっくり”のCMが話題に
	ハウス	秀樹・感激！♪が42年頃に話題に
	江崎グリコ	「ワンタッチカレー」榊原郁恵やジェリー藤尾一家を使った
	明治製菓	明治キンケイ♪キンケイ食品工業はキッチンカーを全国に走らせた

カレー業界各社がテレビ番組を提供し、各社のコマーシャル活動が、それまで学校給食が中心だった「ライスカレー」を、一般家庭に普及させた。昭和 35 年生産量は純カレー粉 4, 0 0 0 トン、即席カレールウ 2 万トン、昭和 29 年比で、純カレー粉で 3 倍、即席カレールウは 7. 5 倍伸びた

組合設立 農林大臣より認可	昭和 36 年	<p>「全日本カレー工業協同組合」が結成依然として不公正取引が横行し、「穏当を欠く過度のリベートはカレー業界全体に影響を与える」との認識の下、全国カレー不公正取引防止協議会が結成された</p> <p>初代の理事長：山崎峯次郎（エスビー）</p> <p>出席組合員：</p> <p>＜関東＞</p> <p>エスビー食品、ベル食品、キンケイ食品、テーオー食品、朝日食品、川上商会、サンエム食品、三光商会、昭和香辛料、水牛食品、東京エムジー、ナイト食品、ナイル商会、交易食品、ほていや、スマダ商店、多務良屋</p> <p>＜関西・中部＞</p> <p>ハウス食品工業、オリエンタル、黒川与兵衛商店、甘利香辛料、末広食品工業、蜂カレー、光食品、メタル食品委任出席：甲味食品工業、チキンソース、松栄食品、日印貿易、羽車カレー、ロークス本舗、金田芳商店、金船カレー</p>
------------------	---------	--

組合の事業は、①香辛料の協同購入②協同保管・検査③最低賃金の協定④事業資金の貸付⑤経営・技術の改善、知識の普及・教育等を定款に謳った  
 当初の事業として、①香辛料購入外貨の割り当て②自由化に伴う外国品の輸入防衛③不公正取引の防止④荷造包装の標準化等を決議した

価格競争の鎮静化		<p>CM競争と販売競争はさらに激化し、カレー業界の企業間格差が広がった</p> <p>原料、資材、人件費など諸経費が高騰し、各社の収益は悪化しても、お互いに値上げが出来ず、五皿分（120g）のカレールウ価格は永年50円で留まっていた</p> <p>しかし、昭和38年に「ハウスバーモントカレー」が60円で発売されたことをきっかけに、他社も商品価格の改定に進んだ</p>
不当競争の抑制	昭和 42 年	<p>新たに「カレーこしょう業全国公正取引協議会」設立</p> <p>公正取引委員会は、それまでの「カレー胡椒業の不公正取引の禁止告示」を、独占禁止法第3条による「景品表示法の公正競争規約の公示」に改めて、不当競争の禁止を定めた「公正競争規約」を告知</p>
世界初の レトルトカレー	昭和 43 年	<p>「ボンカレー」発売「3分間温めるだけで、すぐ食べられる」として、女優の松山容子を起用し大変な話題大塚食品工業（株）</p>
	昭和 48 年	<p>落語家の笑福亭仁鶴が出演した「3分間待つのだぞ」「じっと我慢の子であった」というナレーションがボンカレーの売り上げを伸ばした</p>
カレーの多様化	昭和 55 年～	<p>空前のバブル景気のため、贅沢な風潮の時代グルメブームにより、高級化したカレー、本格的なインド料理やタイ料理などのエスニック料理店も一般的になり、固形ルーやレトルトでも高級志向、本格志向のものが次々に発売</p> <p>激辛ブームで、今までにない非常に辛いカレーを出す店が増え、レトルトなどでも激辛志向の新しい商品が作られた。</p> <p>「美味しんぼ」「クッキングパパ」などの料理漫画の連載が相次ぎ、人気が出た</p>

昭和 57 年、全国学校栄養士協議会で1月22日の給食のメニューをカレーにすることが決定され、全国の小中学校で一斉にカレー給食が出された。これを記念して1月22日が「カレーの日」に定められた

カレーブーム		「空前のカレーブーム」と「調味料としての多様性」そして、「中食・外食の進化」
カレー専門店ブーム	2001年～ 2007年	横濱にカレーミュージアム 2005年：フレンチカレーブーム 2006年：白カレー、黒カレーブーム
「カレーうどん」	2003年	スパイスを独自にブレンドした新しいタイプのカレーうどん専門店が人気に。
「スープカレー」ブーム	2002年	北海道札幌市でブームとなり、その後2004年頃、全国的に知られるようになった。サラサラしたスープ状のカレーで、大きな具が特徴。現在でも札幌市内に200店舗以上の店が存在する。
「B級ご当地グルメ」ブーム	2006年	安価で庶民的な食べ物である「B級グルメ」で地域おこしをしようという動きが全国で展開され、ご当地名物として、様々なカレー料理が生まれた。B-1グランプリでゴールドグランプリとなった料理は一気に知名度が上がり、その料理の地元に経済効果をもたらしている。
芸能人カレー部	2006年頃	カレーライス好きの芸能人やスタッフなどがプロデュースしたこだわりのカレー専門店がオープン。森下千里、石田純一、ラサール石井、武蔵、新山千春、益若つばさ等が参加。
「カレー専門家」の登場		空前のカレーブームを受けて、カレーの店舗開発や商品開発、イベントプロデュースやスパイスの文化の普及などを手がける様々なカレー専門家が登場。東京カレー番長(2000年～)・株式会社カレー総合研究所(2007年)・東京スパイス番長(2008年～)など。
「カレー鍋」ブーム	2007年～	兵庫県の「伝心望」が三軒茶屋にカレー鍋専門店をオープンしたのが発端。その後、不況を味方に第三次鍋ブームとして、老若男女を問わず楽しむとして居酒屋や家庭用に普及。食材を選ばず、締め、雑炊、チーズリゾット、卵うどん、ラーメンと楽しむのが特徴。
カレー激戦区再加熱		神保町エリアには大学や専門学校が多く、その影響で書店が軒を連ねる。本を読みながら片手にスプーンで食べられるため、カレー専門店ブームになったと言われる。現在、神保町界隈だけでも店舗数はゆうに100店を超えるが、入れ替わりも激しく、移動販売も多いため、未知数。中心部には日本カレーの店が多く、外側へ世界各国のカレー専門店が広がっているのが特徴。
	2008年	秋葉原の一角に20店舗を超える、カレー専門店激戦区が現れる。IT普及によるインド人の流入が起因？と言われている。
キーマカレー	2009年	働く女性を中心に、スパイスから簡単に出来ておしゃれな雰囲気のカレーが独自のレシピで家庭用に普及。
「朝カレー」人気	2009年	マリナースのイチロー選手が毎朝カレーを食べていることがテレビで特集され火付け役に。
「家カレー」人気		不況のあおりによる内食人気の中、仕上げに好みのスパイスを加えたりしてひと味違う家庭の味を楽しみたいというニーズが増えた。

レトルト「ご当地カレー」	2010年	ご当地食材ブームを追い風に、町おこしの一環で自治体が積極的に助成し開発された。道の駅などで限定品も発売されており、その種類は1000種を超える。
カレーうどん再発	2010年	カレーうどん100年革新プロジェクト」12月1日をカレー南蛮の日に制定
「カレーカフェ」がブームに		カレーの手作り志向が趣味の域を超え、カフェスタイルのカレー専門店をオープンさせてしまう人が続出。おしゃれな雰囲気のおかげでカレーカフェが雑誌で特集され、人気が出る。
保存食としてのカレー人気		震災の影響により、長期保存出来るレトルトカレーが備蓄用に注目されたことでレトルトブームを促進した。被災地には多くのレトルトカレーが届けられ、一時全国的に品薄に。温めずに、そのままでもおいしく食べられるカレーも発売された。
新たな幕開け	平成23年	全日本カレー工業協同組合創立50周年
「カフェカレー」ブーム	2011年～	簡単レシピブームの流れで、短い時間で簡単に出来るカフェカレーが家庭用で人気に。バターチキンカレーやタイ風カレーが定番化した。

**カレーライス**はカレー料理の一分野に過ぎません。  
**起源であるインドの文化や食に見られるように、さまざまな食材と相性が良いカレーは、懐の深い調味料として今も発展を続けています。**

参考文献

総合食品連載 服部博 著「日本のカレー産業」1989/4～1990/7  
 全日本カレー工業協同組合ホームページ  
 その他カレー各社のホームページ  
 カレー産業の歴史 <http://www5a.biglobe.ne.jp/~yk4413/kare-sangyosi.html> (河野善福様)  
 戦後昭和史 食の年表 <http://shouwashi.com/shoku.html>  
 カレー雑学大百科 <http://www.zero-yen.com/>