

白樺派「子どもカレー」開発中

普及会、市教委、川村学園女子大生

大正時代に白樺派の文人らが手賀沼のほとりて食したカレーを再現した「白樺派のカレー」について、我孫子市の市民団体「白樺派のカレー普及会」は、辛さを控えた「子どもカレー」作りに励んでいる。我孫子の食文化を後世に伝えるのが狙い。産学官連携で来春にはレトルトカレーの商品化を目指している。

【橋本利昭】

白樺派のカレーは、た民芸運動家の柳宗悦手賀沼近くに居を構え、の妻で音楽家の兼子さ



持参した弁当とともに白樺派のカレーを子ども議会に参加した小中学生にも試食してもらった「我孫子市役所」

来春商品化目指す 我孫子の味を後世に

ん（1892～1984年）が、白樺派の文人、志賀直哉らに振る舞ったカレーを再現したもの。2001年、郷土史家やスーパー経営者らが研究を始め、当時のレシピ本を参考にするなどし、6年の歳月をかけて完成させ、普及会も設立した。

兼子さんが、イギリス出身の陶芸家のバーナード・リーチの助言を受けて、隠し味にみそを加えたのが特徴で、普及会は白樺派の

カレーを、①みそと当時使ったカレー粉（C&B純カレー粉）を使う②国産肉・地元野菜を使う③などと定義。現在、市内の飲食店3店が店のメニューとして提供している。08年以降、チキン、ポーク、ビーフなどのレトルトカレーも売り出し、市内の倉間屋「五味商店」を通して全国のスーパーや百貨店で販売され、15年6月までに10万食を達成する人気のカレーになった。

子どもカレーの開発は、地元の小野広和会が昨年商品化されたことをきっかけに開かれた市長と学長らの懇談会で出たアイデア。普及会、市教委、栄養士を目指す同大の学生が開発に取り組んでいる。市内の小中学校6、7校で年1、2回提供されている学校給食の白樺派のカレーの味をベースに、ひき肉、細かく刻んだ野菜を使って甘口に仕上げたり、小中学生の意見も取り入れて完成する。



開発中の子どもカレーのパッケージ案—白樺派のカレー普及会提供

普及会の小野広和会長（56）は「これからの時代を背負う子どもたちの舌に地元のカレーの味を覚えてもらい、市外に出ても将来、戻って来た時に懐かしいと思いついてもらえるようにしたい」と話している。