

どうしてこうなった? ＊進化編

世界のカレー

カレーと言えばインド。インドを代表する料理どころか日本人からするとインド料理は全てカレーのバリエーションのような印象です。そのカレーがイギリスに伝わりスパイシーなシチューとして定着。さらに明治時代に伝わりました。当時は高級な洋食でしたが、市売のカレールーにより家庭料理として普及。国民食と言われるほどになりました。今では、日本のカレーとして知られています。一方、イギリスではインド、パキスタンの移民が英国式のカレーにチキンティッカ(ナゲット状のタンドリチキン)を入れたチキンティッカマサラが国民食となっています。



729p
729-10-544
粉引トチリ21.5cmプレート

チキンティッカマサラ

チキンティッカを、トマトとクリームをベースとしたカレーソースで煮込んだものです。あまり辛くなく、まろやかな風味が特徴。イギリスでは非常に人気のあるカレーです。

- カレー
- チキンティッカマサラ



649p
649-10-404
楕円カレー皿 大

カレーライス

大量の肉や野菜を大きな鍋で煮込むだけででき、栄養的にも優れたカレーは海軍などで採用されたことにより日本で広まりました。特に戦後、手軽にできるカレールーの登場により日常食として定着しています。

- インド料理

638p
638-24-654
プラットホワイト8cmボール

- カレーライス

638p
638-33-654
プラットブラック10cmボール

638p
638-25-654
プラットホワイト10cmボール

ターリー

インド、ベンガル地方、ネパールの代表的な料理の提供方法です。肉のカレーやダールと呼ばれる豆のカレーを組み合わせたインドの定食。

インド料理ではこの様な形で出されることが多く、ナンなどはお代わり自由であることが一般的。ナンまたはライス、または両方とも出されることもあります。

638p
638-18-654
プラットホワイト25cm皿



ビーフシチューと肉じゃが

おふくろの味の定番と言えば肉じゃがですが、そのルーツはイギリス料理。シチューで使う食材と調理法の味付けを日本風にしました。

明治時代、東郷平八郎が留学先で食べたビーフシチューの味を非常に気に入って、帰国後に艦上食として作らせようとしたが、料理長はビーフシチューを知らず、東郷の話からイメージして醤油と砂糖を使って作ったのが始まりという伝説が有名です。

- アイリッシュシチュー
- ビーフシチュー

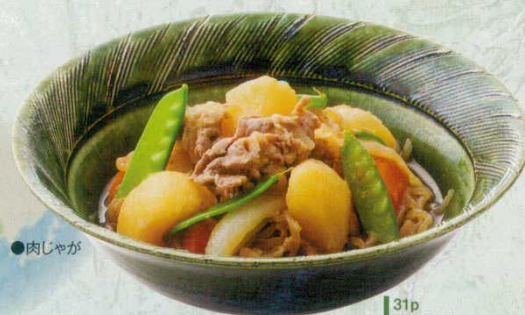
733p
733-22-714
掛分片手クラタン(黄古焼)
733-23-714
丸クラタン数台(小)



ビーフシチュー

すね肉やバラ肉とタマネギ、ニンジンなどの野菜をブイヨンで長時間煮込み、塩、胡椒、トマトピューレ、デミグラスソースなどで仕上げます。

- 肉じゃが



31p
031-17-104
織部焼目彫丸20cmボウル

肉じゃが

肉、じゃがいも、玉ねぎなどを油で炒めてから、醤油、砂糖、みりんなどで甘煮にしたもの。カレールーと同じ素材を使うために補給の都合がよく、軍隊の食事として導入されたことにより全国に広がりました。

733p
733-13-334
耐熱珪酸6時キャセロール

アイリッシュシチュー

アイルランドにおける伝統的な料理。羊肉、輪切りのタマネギ、ジャガイモ、香辛料としてタイム、パセリ、塩コショウとスープストックで煮たシチュー。家庭の数だけレシピがあるといわれます。日本料理の肉じゃかに例えられることも。

