



ぶらり らいぶらりい

～図書室にはこんな本があります～

No. 272

*利用者からの質問をもとに昭和館図書室の資料をご紹介します。

【書名の後の () の数字は (請求記号 保管場所 資料番号) です。】

(問)

自宅に戦中の「^{こくさい}国債」と書かれた証書がある。戦中の国債について知りたい。特に今でも使用できるのかを知りたい。

(答)

図書室内にある ^{けんさくたんまつ} 検索端末 では、所蔵資料を検索することができます。「なんでも検索」にキーワードを入れると、タイトルや編著者名だけではなく、目次からも検索することができます。

なんでも検索 ⇒ **国債** ⇒ 442 件ヒット

件数が多いので、すぐに手に取りやすい場所である「^{かいが}開架」を ^{せんたく} 選択 してみましょう。すると、18 件に絞り込みました。

キーワード検索をした単語は、見つけやすいように目印として赤字になっています。これを参考に目次の内容を確認していくと、次の 3 冊がありました。

『戦争とくらしの事典』(210.75/Se73 開架児童書 000050399)

『写真でみる 太平洋戦争とくらし・道具事典』(210.75/W37/1 開架児童書 060005807)

『戦う広告』(674/W17 開架一般 060003650)

また財務省のホームページの「よくある質問」の中には、「戦前や戦中に発行された国債は ^{はらいもど} 払い戻し してもらえますか」(<https://www.mof.go.jp/faq/jgbs/04db.htm> 2023.11.09 確認) という質問がありました。参考にしてみてください。

昭和館図書室では皆さんの調べものをお手伝いし、資料や関連情報を提供する「レファレンスサービス」を行っています(内容によっては、お受けすることができない場合もあります)。お気軽にカウンター職員に質問してください。

図書室には、書棚に並んでいる図書以外にもたくさん資料があります。
検索端末を使って、読みたい本を探してみてください。
操作方法等、カウンター職員までお気軽にお問い合わせください。



カレー粉の昭和史



日常生活の中で、カレーライスは食卓やレストランで頻繁に見かける食べものの一つではないでしょうか。カレーはインドが発祥と言われ、日本の文献で初めて紹介されたのは明治5年(1872)だとされています。インドカレーでは見受けられない小麦粉を使い、とろみを出すイギリス風のカレーのレシピで、具材として鶏肉、海老、鯛、牡蠣の他、赤蛙を入れると書かれています。日本にカレー粉がイギリスから伝わったのもこの頃です。

イギリスでは複合香辛料としてカレー粉が開発されたことで、何種類ものスパイスを調合する手間が無くなり、以前よりも簡単にカレーが作ることができるようになっていました。特に、クロス&ブラックウェル社(通称C&B社)が販売したカレー粉は、スパイス料理の味に慣れていない人々にも受け入れられるように辛さを抑え、口当たりがまろやかになるように調合されていました。

日本においても外食産業を中心にカレーの人気は勢いを増し、昭和2年(1927)に開店した新宿中村屋の喫茶部では「純印度式カレー・ライス」が1日200食以上を売り上げる人気のメニューとなりました。当時、こうした飲食店ではC&B社のカレー粉を使用しており、その他のメーカーのものは見向きもされていなかったと言われています。

その人気に目を付けた一部の商人がC&B社製と偽り、国産のカレー粉を安価で売っていたことが発覚しました。この国産のカレー粉を使ったコックが違いに気が付かなかったことから、国産品もC&B社のものに劣らない品質だと知られるようになりました。この事件をきっかけにして、国内メーカーのカレー粉の売れ行きが伸び、一般市民も気軽に買える価格になりました。

昭和8年(1933)9月発行の『婦人倶楽部』では、「伊勢海老のカレー和」というカレー粉を使用するレシピが紹介されています。伊勢海老の身を取り出し、バターでタケノコ、牛乳、塩コショウ、そしてカレー粉と炒め、殻に詰めるという豪華な料理です。やがて昭和16年(1941)、太平洋戦争の開戦後、食糧統制が始まると米や魚、卵などは配給制となり、消費が制限されました。カレー粉の製造、販売も軍用食の目的を除いて中止されることとなりました。

終戦後、食品メーカーのオリエンタルの創業者・星野益一郎は、新しい商品として「オリエンタル即席カレー」の販売に乗り出します。それまでのレシピでは、あらかじめ炒めた小麦粉にカレー粉を加えて炒める必要がありました。炒めた小麦粉とスパイスを合わせ、粉末状にした即席カレーは瞬く間に人気商品になりました。その後、固形ルーやレトルトカレーが登場しましたが、近年は若者を中心にスパイス料理が流行しており、カレー粉は現在も変わらぬ人気を保ち続けています。

【参考文献】

『カレーライスの誕生』(383.8/Ko89 開架一般 000044508)

『日本人のひるめし』(383.8/Sa29 開架一般 000063975)

『婦人倶楽部 〔第14巻第9号〕 附録(昭和8年9月)』(051/F64/Z14-9 閉架雑誌 100036722)



ぶらりらいぶらりい ~図書室にはこんな本があります~ NO. 272

2023年11月19日 発行/ 編集・発行 昭和館 図書室 〒102-0074 東京都千代田区九段南1-6-1