

日本のカレーがロンドンに “逆輸入”

日本のカレーが英国に“逆輸入”

12月12日、日本の大手カレーハウス・チェーンのロンドンにオープンしました。ロンドンの繁華街、レスター・スクエアにオープンしたロンドン1号店は、地下鉄レスター・スクエア駅を降りてすぐの繁華街にあります。

【日本の大手カレーハウス・チェーンのロンドン1号店】



店内はモダンな雰囲気、スタッフは日本と同様に木目細やかなサービスを提供してくれます。オープン初日は、12時の開店と同時に満席となる盛況振りでした。

【地元客で賑わう店内】



メニューもまた、日本と同様に迷ってしまうくらいの豊富な種類を揃え、辛さやサイズ、トッピングも選べます。

「なす+野菜+ほうれん草カレー（ベジタリアン・メニュー）」が12.8ポンド（日本円で約1,833円）、レストランの価格が高いロンドンでは良心的な価格設定です。

【豊富なメニュー、ベジタリアン・メニューもあります】



ロンドンでも評判の日本式カレー

来店した英国人家族に日本のカレーを食べたことがあるか聞いてみると、「もちろんよ」と返ってきました。

英国でチェーン展開している韓国人オーナーの日本食テイクアウト店「WASABI（わさび）」では、カツカレーや豆腐カレーなどが提供され人気メニューとなっています。

歴史的にインド文化が浸透している英国では、カレーは古くから親しみのある料理のようです。

英国のカレーの歴史

インドの郷土料理として食べられていたカレーは、植民地統治を通じて17世紀頃に伝わったとされ、英国人ヘイスティング（後に初代ベンガル総督）がカレーの原料と米を持ち帰り、それをもとにカレー粉が発明され、やがてビクトリア女王にも献上されたそうです。

1747年にはすでに「カレー」のレシピが出版されています。しかし、スパイスは当時高級品であったことから、カレーを口にすることができたのは一部の上流階級だけで、一般市民が口にすることはできませんでした。その後、18世紀末にはカレー粉が販売され、一般家庭でもカレーが作られるようになり、パブのメニューにも取り入れられるようになりました。英国でカレーが普及したのは、当時のパツとしない食生活に刺激を与える食事になったからではないか、とも言われています。

今では英国全土に3万軒以上ともいわれるインド料理店がひしめき、美味しいカレーを気軽に楽しむことができます。かのチャールズ皇太子も「好きな英国料理はカレー」とおっしゃるほど、もはやカレーは英国の国民食のひとつとも言えそうです。

【英国でチェーン展開している日本食テイクアウト店「WASABI（わさび）」のカツカレー】


日本のカレーの歴史

それでは、日本のカレーはどのように伝わってきたのでしょうか。

明治時代にアメリカやヨーロッパの文化が日本に積極的に取り入れられ、その中で英国からカレーが伝わりました。そのころの『西洋料理指南』という料理の本に、カレーのレシピが紹介されています。

明治時代の日本海軍は脚気（かっけ）に罹る軍人が多く、白米中心の食事による栄養不足が深刻な問題となっていました。そこで、英国海軍で提供されていたカレー風味のシチューに小麦粉でとろみをつけ、ライスにかけたメニューが提供されるようになり、軍人の栄養不足による脚気は劇的に改善されたそうです。このメニューが現在の日本のカレーライスのルーツとされています。

ちなみに、海軍と共に歩んできた街「横須賀」はカレー発信の地として、「カレーによる町おこし」を推進しており、36店舗の「かれーの街よこすか」加盟店が、「よこすか海軍カレー」を提供しています。

インドで生まれ、英国経由で日本に伝わったカレーですが、日本で食されているカレーは、インドのカレーとも、英国のカレーとも違う料理として発展してきたものです。

ロンドンに“逆輸入”された日本のカレーが、どのように受け入れられていくのか非常に楽しみです。

以上

本レポートは情報提供のみを目的として作成したものであり、何らかの行動を勧誘するものではありません。
 ご利用に関しては、すべてお客さまご自身でご判断くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。
 本レポートは信頼できると思われる情報に基づいて作成していますが、当行はその正確性を保証するものではありません。
 本レポートのご利用によりお客さまがいかなる損失、損害を受けられても当行は一切の責任を負いません。
 本レポートはお客さま限りでご利用くださいますようお願いいたします。