

白樺派のカレー

ニュースレター



2013年12月 第1号 <http://shirakabaha.web.fc2.com>

白樺派のカレーにまつわるエピソードやイベントを紹介するニュースレターをお届けします。

「白樺派のカレーニュースレター」第1号をお届けいたします。カレーのスパイスのような白樺派のカレーにまつわる逸話を皆様にご紹介させていただく機会になればと思っております。

白樺派のカレー普及会

白樺派のカレー普及会は柳兼子さんのカレーに魅せられて集まった有志の団体です。

我孫子および手賀沼周辺の歴史と文化に基づく「白樺派のカレー」の普及活動をしています。

白樺派のカレーって？

白樺派のカレー誕生秘話

カレーライスを食べていたら、リーチさん「これに味噌入れたらうまいだろう」
リーチさんの発案で、田舎の粒味噌入りのおいしいカレーライスが出たりしました。

これは、雑誌「民藝」（昭和45年8月号）に載った柳兼子さんの「思い出すままに」の中の一文です。

今から100年前、大正デモクラシーの頃、志賀直哉や武者小路実篤ら白樺派の文人達が千葉県北西部の手賀沼沿いに居を構え、創作活動をしていました。当時としては先進的な食文化の象徴であったカレーが兼子さんによって作られていたのです。

平成13年、郷土史家がこの一文を発見し、地元の食の研究者がこのカレーの再現にチャレンジしました。

柳兼子さん：大正時代に海外でも評価された声楽家。柳宗悦と結婚し天神山（現我孫子市緑）の三樹荘に1914年～1921年まで7年間住んでいた。

柳宗悦さん：白樺派の文人たちの中心的存在。民藝運動を立ち上げた思想家。

リーチさん：バーナード・リーチ、イギリス人の陶芸家で大正5年～8年、柳家邸内に窯をつくり陶芸活動を行っていた。

「兼子さんのカレー」のレシピはありません。彼は、大正初期の食材や献立表等を丹念に調べ、当時、わが国で使っていたカレー粉（C&B純カレー）を特定するに至りました。白樺文学館（千葉県我孫子市）での試食会は6年間続き、平成18年、時には志賀直哉や武者小路実篤たちにも振舞っていたであろう「兼子さんのカレー」に限りなく近づいたのです。

白樺派のカレー普及会

事務局代行：ケイ・ネットワーク 電話：04-7163-8672 お問合せ時間：午前9時30分～午後6時

白樺派のカレーニュースレター

白樺派のカレーって？

白樺派のカレー誕生秘話

平成19年には、市内のレストランのメニューに「白樺派のカレー」が登場し、「白樺派のカレー レトルト」の販売にもこぎつけ、「我孫子市ふるさと産品」に推奨されました。

ランチョンマットやパッケージデザインは地元の造形作家の手になるもので、大正ロマンの雰囲気が人気を博しています。

このまちおこしの活動は、柳家、志賀家、武者小路家のご理解、我孫子市をはじめ多くの関係者のご支援で、今日に至っています。

「白樺派のカレー」は、単に商業的な活性化を目指すだけではなく、白樺文学を始めとする芸術文化活動の振興、食の安全・安心、食育、地産地消、手賀沼文化圏の振興などを視野に入れて活動するものです。

このように、一皿のカレーライスの中にいろいろなスパイスが詰まっているのです。

(この文章は、当普及会の会員が雑誌民藝2012年7月号に寄稿した時の原稿もとにて作成しました。)



ランチョンマット

白樺派のカレー レトルト

全国のスーパーやこだわりの食品店等で販売されています。

お問合せ **株式会社 五味商店**

我孫子市本町3-4-9 ☎04-7183-7710

通販サイト「まんじゃーも！」 <http://www.kodawari-shop.jp/>



ポーク



ビーフ



チキン

白樺派のカレー普及会

事務局代行：ケイ・ネットワーク ☎04-7163-8672 お問合せ時間：午前9時30分～午後6時