

白樺派のカレー

ニュースレター



2015年5月 第4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。

白樺派のカレーの生産者を訪ねて その2

ー 本場のスパイスと地元の食材のハーモニー ヒュージェジャパン ー

白樺派のカレーのチキン（レトルト）は成田市のヒュージェジャパン株式会社（以下、ヒュージェとします）で作られています。今から7年前、白樺派のカレー普及会メンバーがヒュージェを訪問し、小ロットの生産が可能であること、ヒュージェがカレー造りにこだわりを持っていること、工場が清潔で丁寧に製造していることなどを確認しチキンの製造をお願いした経緯があります。今回は再度工場を訪問し、チキンカレーの美味しさの秘密を探りました。

ヒュージェ流カレー作りのこだわり

白樺派のカレーの基本レシピでは、C&B製のカレーパウダーを使うこととしています。ヒュージェでは、そのC&Bカレーパウダーにスリランカから取り寄せているスパイスを調合し、ヒュージェ独特のスパイシーさを出しています。

スリランカは、ヒュージェの社長・ヒューバート・ジャヤコディ（Hubert Jayakody）さん

の母国です。ヒューバートさんは、「スリランカのスパイスは品質がとても良くいろいろな料理に合う」といいます。

鶏肉は地元富里の中島商店が自社工場でさばいた千葉県産の鶏肉を仕入れています。野菜も極力、千葉県産を使用しています。じゃがいもはホクホクした食感から男爵いもを使っています。にんにくを少し入れています。にんにくは青森産にこだわっています。白樺派のカレーの特徴である隠し味の味噌は、千葉県我孫子市の「やまっね味噌」を使用しています。地元の食材とスリランカの良質なスパイスが白樺派のカレーチキンのおいしさを作っていることがわかりました。

ヒュージェでは、手作りにこだわっています。素材の皮むきやカットは全て手作業で行っています。たとえば、じゃがいもは機械でむくとでんぷんが流れ出てしまい、せっかくのほくほく感がなくなってしまいうそうです。レトルトカレーは一回に1,500~2,000食を作りますが、手作りにこだわるため、一度にこれ以上は作りません。

ヒュージェのこだわりは検品にも現れています。レトルト製造の工程では三重の検査で不良品のチェックをしています。

スリランカ人が大活躍

ヒュージェでは、たくさんのスリランカ人が働いています。中心となって働いているアニールさんとパドマシリさんのお二人にお話を伺いました。

アニールさんは来日して16年、スリランカ人従業員の監督責任者です。ヒュージェでは、食品製造の他、観賞用植物（切り花など）の輸入もしており、アニールさんの仕事は多岐にわたります。



機械は使わず、包丁で野菜をカット

ヒューバートさん

白樺派のカレーニュースレター

「日本の消費者は品質に大変敏感です。たった一本の花が悪かったら、次は買ってくれません。ですから、高品質の製品を提供するようにしています。ある時、輸入した菊の花の品質が悪く、すべての菊を廃棄したことがありました。品質を維持するためにはやむを得ない決断でした。」



アニールさん

パドマシリさんは来日して13年、ホテルの料理人として働いていた経験を見込まれて、日本で働くようになりました。「肉や野菜などの食材は大量に必要なので、機械で切るということもできなくはありません。しかし、あえて包丁でカットしています。じゃがいもの皮も包丁でむきます。手でむく方が細かな配慮ができるので料理が美味しくなるのです。効率よりも品質を第一に考えています。」



パドマシリさん

アニールさんに休日の過ごし方をお聞きしました。「日本の文化にも慣れましたし、仲間とショッピングに行くなど休日を楽しんでいます。スリランカのカレーが一番ですが、日本のカレーもおいしくいただいています。」

スリランカ料理をいただきながら文化談義

今回の取材では、社長のジャヤコディさんにスリランカ料理をごちそうになりました。ジャヤコディさんと日本人スタッフの高橋さんと松井さん、そして取材者3名が、スリランカ料理をいただきながら交流を深めました。



スリランカ料理をいただきながら歓談

スリランカは敬虔な仏教国です。人々は親切で、治安もよく、日本と似ています。仲間と協力しながら仕事を進めることも日本人に似ています。スリランカ人の良心的な仕事ぶりが、白樺派のカレーチキンの美味しさと品質を支えていることがよくわかりました。



ヒュージェジャパン

ヒュージェジャパン株式会社 (千葉県成田市)

事業内容は食品の輸入販売と製造販売。鑑賞用植物(切り花、葉もの)の輸入販売。スリランカから輸入される切り花、葉ものの80%を扱う。1966年、ジャヤコディ氏が宝石の研磨機械購入と研磨技術習得のために初来日。1985年、つくば万博のスリランカ館でのゴダンバ・ロティ (Godamba Roti) 販売から食品事業を開始。2008年から白樺派のカレーレトルトのチキンを製造。

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 (540円)



ビーフ (720円)



チキン (540円)

(税込み価格)



贈答用2個パックと3個パック

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