

白樺派のカレー®

ご案内



目次

■ご案内	1~4
■レシピについて	5~7
■提供店のコメント	8
■白樺派のカレー年表	9

<参考資料>

- 新聞掲載記事
- ランチョンマット
- 店舗掲示用プレート

白樺派のカレー普及会

白樺派のカレーを 地域の名物にしましょう！

■白樺派のカレーとは？

大正デモクラシーの頃、白樺派の文人達が手賀沼沿いに居を構え、活発な創作活動をしていたころの話です。当時としては先進的な食文化の象徴であったカレーが我孫子で作られました。

誰もがご存知の白樺派の文人達がこのカレーを食べていたのです。

■柳兼子さんが白樺派の文人たちに振舞ったカレーを再現！

白樺派の中心人物である柳宗悦氏、その夫人の兼子さんが、陶芸家バーナードリーチの助言をうけて、おいしいカレーを作りました。その際、隠し味に味噌を使ったのでした。食の研究家が当時の文献を丹念に調べ、長い歳月をかけて白樺派のカレーを再現しました。

兼子さんはアルト歌手としても国内外で有名な方でした。

■商標登録

白樺派のカレー普及会（以下、当会といいます。）は、白樺派のカレーを地域における本格的な事業としてしっかり育てていきます。

「白樺派」及び「マスコットキャラクター（カレーのお皿を持つ婦人）」を商標登録しています。当会の許可なく「白樺派のカレー」及び「マスコットキャラクター」を使用することはできません。

■白樺派のカレー普及会

兼子さんのカレーに魅せられて集まった市民が作った団体です。設立当初(2005年7月)の会の名称は「我孫子に文学カレーをつくる会」でしたが、2007年8月に改称しました。我孫子および手賀沼周辺の歴史と文化に基づくカレーの復元を起点として、白樺派のカレーの普及活動をしています。白樺派のカレーは、単に商業的な活性化を目指すだけでなく、白樺文学をはじめとする芸術文化活動の振興、食の安全、食育、地産地消による地域の農家の支援、手賀沼再生、手賀沼文化圏の振興などの実現を目的としています。カレーによる街おこしを成功させるためには、地域住民はもとより、事業者、行政が手を取り合って推進していくことが必要です。白樺派のカレー普及会は、その中心になって事業を進めていきます。

■カレーで街おこし

全国で、カレーをはじめ、ギョウザ、ラーメンなどの食品が地域活性化に役立っています。食をテーマにした地域活性化は、地域の知名度向上、地域食産業の活性化、地域コミュニティの活性化に効果を発揮します。

地域の皆さんの力を合わせて、白樺派のカレーを地域の名物にしましょう！

■ ライセンスの供与

当会と契約を結んでいただくことにより、カレーの名称の使用を許可し、カレーのレシピを提供させていただきます。

(1) 商品の名称の使用

カレーの名称として「白樺派のカレー」を使用させていただきます。

当会は「白樺派」を商標登録しております。当会の許可なく「白樺派のカレー」を使用することはできません。

(2) 基本レシピの提供とアレンジメントの助言

食の研究者が長い年月をかけて復元したカレーレシピを提供します。提供するレシピは基本レシピであり、これを元に各レストラン独自のアレンジを施していただきます。アレンジメントの助言もさせていただきます。

(3) 使用食材の条件 - 食の安全と地域の農業振興のために-

- ◆ 肉は国産の肉（牛肉、鶏肉、鴨肉、豚肉）を使っていただきます。
- ◆ 野菜と米は原則として地元のものを使っていただきます。
- ◆ 味噌は粒味噌がおすすめです。
- ◆ 漬物などの添え物は地元の素材を用いて、地元で加工されたものを使っていただきます。
- ◆ カレーは日本に最初に紹介された当時の定番カレー粉「C & B 純カレー」を使用させていただきます。
- ◆ そのほか、カレーに入れるものは香辛料以外は原則国産のものをお使いください。

(4) 販売価格

カレーの販売価格は各店の裁量にお任せいたします。サラダを添えるなどのアレンジもお考え下さい。

(5) 期間と更新

契約期間は、契約締結の日から 1 年とします。カレー提供会員として所定の年

会費をお支払いただきます。ロイヤリティは提供食数に応じてお支払いいただきます。当会とカレー提供会員が合意すれば、契約は年単位で更新いたします。

(6) その他の約束事

詳しい契約条件については、契約書によります。上記の使用食材の条件や下記のオリジナルランチオンマットの使用義務、その他の契約内容に違反した場合「白樺派のカレー」の名称の使用をご遠慮願う場合があります。

ランチオンマット

(1) オリジナルランチオンマットの使用の義務付け

当会が制作するランチオンマットを一皿ごとに一枚使っていただき、お客様に持ち帰っていただきます。ランチオンマットの再利用は避けてください。

(2) ランチオンマットの位置づけ

ランチオンマット Vol 1 には、カレーの由来、カレーによる街おこしなどの説明を記載しております。そのほか、裏面に「地域のお散歩マップ」を入れております。

Vol 2 の裏面では「大正～昭和の我孫子の風景」を紹介しています。

このランチオンマットは、重要な広報ツールと位置づけております。

(4) その他の広報ツール

今後、ホームページ制作、我孫子市と一体となった広報、メディアへの情報発信などを継続的におこなってまいります。

白樺派のカレーレシピについて

白樺派のカレー普及会（2007.9.24）

「白樺派カレー再現」に向けて

かつて我孫子では、手賀沼沿いに白樺派の文人達が住み、創作活動を行っていました。『民芸』の1979年（S54）8月号「思い出すままに（柳兼子・談）」の中に、「カレーライスに味噌を入れたらうまいだろうとリーチの発案で田舎の粒味噌入りのおいしいカレーができた」とありました。

当時、柳宗悦婦人の兼子さんが白樺派の文人たちに振る舞ったというカレーを再現しようと、いま我孫子から発信する予定です。

90年前に柳家で作った「味噌入りカレー」の再現には、当時の時代背景、食材や味覚などを考慮し、カレーを通して自分たちの郷土、これからの農業などを見直すきっかけになるかもしれません。

<参考資料 補足> 文人たちの我孫子滞在時期

柳宗悦	1889年（M22）生まれ		
	1914年（T3）～1921年（T10）	25歳～32歳	7年滞在
柳兼子	1892年（M25）生まれ		
	1914年（T3）～1921年（T10）	22歳～29歳	7年滞在
志賀直哉	1883年（M15）生まれ		
	1915年（T4）～1924年（T13）	32歳～41歳	9年滞在
武者小路実篤	1885年（M18）生まれ		
	1916年（T5）～1918年（T7）	31歳～33歳	2年滞在
バーナードリーチ	1887年（M20）生まれ		
	1917年（T6）～1920年（T9）	30歳～33歳	3年滞在

「白樺派のカレー」のレシピについて

柳兼子さんが作ったというカレーのレシピは存在しません。基本的には、以下の資料にありますように、「家庭実用献立と料理法」（大正4年）、風月堂の即席ライスカレー（1893年 明治26年）を参考にして、我孫子の事情、白樺派の皆さんだったらどうであろうか等、考慮して作っていただきたいと思います。※我孫子市民図書館収蔵の「白樺派のカレーのご案内」中「千葉日報」の記事もご参照ください。

材料（なるべく当時に近づけたいということで以下のものを推奨します。）

カレー粉 明治の鹿鳴館時代（1880年代）の欧風化で、日本に最初に紹介された当時の定番カレー粉「C&B純カレー」を使う。

野菜 国内産（原則として地元の野菜）

味噌 粒味噌がおすすめ

肉関係 牛肉、鶏肉、鴨肉、豚肉（肉類は国産を使用）

「白樺派のカレー」 参考資料 I

<p>「家庭実用献立と料理法」 西野みよし著（大正4年）より ライスカレー 5人前</p> <p>米五合 牛肉五十匁 玉葱五ケ 人参三寸 馬鈴薯二ケ パタ少量 メリケン粉十匁 カレー粉 カラシ少量 鹽二勺 胡椒少量 生姜一ケ</p>	<p>實業の日本「嫁入文庫 料理の巻」（大正6年）より ↓</p>
<p>ーライスカレー 御飯は普通より少し硬く炊く 鍋にパタを入れ玉葱をみちに切りたるものを入れてドロ／＼になるまでいたため後水を入れ人参馬鈴薯を三分位の賽の目に切りたるものと牛肉を同じく切りたるもの及鹽、胡椒、カレー粉カラシ粉を入れ、暫く煮ドロ／＼の加減を見、薄き時はメリケン粉をヘットにていためたるものを入れる、鍋をおろす時生姜をおろしたるもの及びゼリー酒を入れ味をつける先づ皿に御飯を向に盛り手前にカレーを盛る</p>	<p>チキン・カレー</p> <p>（材料） 鶏肉の切身五切、メリケン粉大匙に一杯、バター大匙に一杯、カレー粉大匙に一杯、鹽少々、胡椒少々、スープ一合二勺</p> <p>鶏肉の胸肉に鹽と胡椒とを振りかけフライ鍋の中に右分量のバターを入れ、火に掛け、煮立つたら右の鶏肉を入れて程よく胸肉を焼き、皿に取つて置きます。次にその鍋にメリケン粉とカレー粉とを入れて御飯約子で焼き出し、スープを加へて返し、鹽と胡椒とで味の加減を試て裏蓋をはき中絶し、再び鍋に返して右の鶏肉を入れ、五六分間煮立て皿に盛り、鍋のソースを注いで出します。そして此の付け合せとして、煮物の御飯を盛り合せばよいのです。</p>

1匁=3.75グラム

1勺=18ミリリットル

「白樺派のカレー」参考資料 II

西野みよし著「家庭実用献立と料理より」
5人前 大正4年

福神漬

紫蘇葉五枚
午茼蒿一本
なす二本
胡瓜二本
醬油五勺
砂糖五勺
鹽五勺
味淋五勺

小皿
に二三時間浸して
油味淋砂糖を交ぜ沸騰せしめて後冷したるを
に二三時間浸して鹽氣を取り堅く搾りて瓶の如きものに入れ醬

午茼茄子胡瓜共に鹽からく鹽漬けとなして後取り出して水

参考文献

即席ライスカレー (1893・M26)

煎茶々碗に一杯のバターと、葱三、四本を細かに切りたるを深き鍋に入れ、強き火にかけ、やや葱の柔らかになりたる時、煎茶々碗に八分目ほどのうどん粉を入れ、絶えずかき廻しながらとび色になるまでいりつけて、煎茶々碗に半杯のカレー粉(西洋食糧品店にあり)を入れ、かくて鰹節の煮汁(これ鰹節半本に御飯茶碗六杯の水にて前に拵へ置くべし)を少しづつ注ぎ入れながらかき廻し、醬油を適宜に加え、十分間ほど弱き火にかけ、味噌漉にて漉し、その汁へ湯煮したるクルマエビあるいは鳥肉を入れ、炊きたてのごはんへかけて食すべし

東京風月堂ホームページより

1981年 柳兼子夫人に聞く 「我孫子の頃」

魚屋、八百屋は無いし、お菓子屋が一軒、うなぎの卸問屋一軒、ヤとつくのはお豆腐屋が一軒、缶詰を売っている店があり、『何も無いときは、鳥の片身を買ってきてカレーライスして、福神漬けをたくさんかけて食べた』

当時の我孫子には何もなかったもので、一週に一度くらい、アメ横で食料品を買い込んだ。一週間分のパンや肉などを、リーチは東京より持ち帰った。

「宗悦」は甘いもの、油っこいものが好きでしたね。

【柳宗民氏・談話】 2000. 9. 10

父、柳宗悦はどちらかというと油っぽい物が好きで、酒は飲まない、西洋料理、中華料理、鶏の丸煮は自分でも調理した。柳兼子さんも同じ話をしています。

我孫子市市史研究 1988. 12

おふくろはカレーがうまかったんですよ。家に来ていたインド人の直伝です。 柳宗理

◆白樺派のカレーを提供しているお店の方から、感想をいただきました。

ランコントロール 小池さんより――

地域の野菜と国産の肉を使うという姿勢、また我孫子が誇る文化である白樺派との結びつきに共鳴して、協力させていただくことにしました。お店にいらしてくださる方たちのなかには、白樺派を改めて見直したという方、白樺派を初めて知ったという方、様々な方がいらっしゃいます。遠方からの方やお馴染みさんも沢山増えています。



古木庵タニヤ 谷澤さんより――

「白樺派のカレー」は、我孫子の街おこしにぴったりの一品だと思います。わたしは地元の農家の友人も多く、彼らの後押しもあって始めてみました。もともとうちの店は蕎麦屋なので、「白樺派のカレー」のレシピを生かしつつ、和風だしのカレーにしてみました。ランチタイムが、以前に比べてとても賑やかになりました。



(株)KEIHOKU スーパー 石戸相談役より――

昭和39年創業以来、「地域の食文化のお役に立ちたい…」この思いひとつで様々な文化事業に携わって参りました。

この7年間は“白樺派のカレー”研究の一助になればと微力ながらご協力させて頂いております。

そして今、ひとつの新しい食文化が陽の目を見る事になり感慨無量です。一人でも多くの方々に是非ご賞味頂ければ幸いです。



白樺派のカレー年表

年月	出来事
2001年8月	郷土史家が、1979年(昭和54年)発行、雑誌「民藝」8月号に柳兼子のカレーの記述を発見し、食の研究者石戸孝行に紹介する。 (随筆「思い出すままに」の中で兼子は、バーナード・リーチからカレーにお味噌を入れたらおいしくなる、との助言を受け、そうしたらおいしくなると書いている。) 石戸はすぐに研究に入る。
2001年12月	白樺文学館「白樺面白倶楽部」にて、第1回「柳兼子のカレー考証」開催、石戸の試作カレーを試食。
2002年12月	白樺面白倶楽部試食 第2回開催
2003年12月	白樺面白倶楽部試食 第3回開催
2004年12月	白樺面白倶楽部試食 第4回開催
2005年1月	NPO法人テラスあびこ主催「公園坂通りアイデアコンペ」において「白樺派のカレーでまちおこし」企画が白樺文学館賞受賞
2005年7月	「白樺派のカレー実行委員会」発足
2005年12月	白樺面白倶楽部試食 第5回開催
2006年8月	「白樺派のカレー実行委員会」を「我孫子に文学カレーを作る会」に改称
2006年10月	講演会「祖父バーナード・リーチのこと」の講師フィリップ・リーチ(孫で陶芸家)を囲んでの懇談会で試食 白樺文学館主催
2006年11月	映画「兼子」上映後の懇談会で試食 常磐懇話会主催
2006年12月	白樺面白倶楽部試食 第6回開催
2007年1月	「白樺派」商標登録
2007年3月	「白樺派のカレー」発表 於:市民活動フェアinあびこ2007 講演「白樺派のカレー再現秘話」講師石戸孝行 大試食会(1日100食 2日間)
2007年4月	メニュー採用1号店誕生 我孫子市緑「ランコントル」
2007年5月	文化講演会で「白樺派のカレー再現秘話」講師石戸孝行 試食会 我孫子の文化を守る会主催
2007年6月	メニュー採用2号店 我孫子市湖北台「古木庵タニヤ」
2007年7月	ケイホクスーパー全8店にてテイクアウト弁当発売
2007年7月	八千代市商工会議所 視察来訪
2007年11月	日立総合経営研修所 研修生食堂のメニューに採用 我孫子市高野山
2007年8月	「白樺派のカレー普及会」に改称
2008年4月	メニュー採用3号店 我孫子市本町「ムッターランド」
2008年8月	レトルト商品発売 チキン・ポークの2種類 ~10月全国61店舗
2008年11月	メニュー採用4号店 我孫子市湖北台「ティーフォーツ」
2008年11月	メニュー採用5号店 我孫子市青山台「NAKAJIMA」(白樺派のカレー専門店)
2008年11月	国民文化祭茨城 龍ヶ崎会場出店
2008年11月	よこすかカレーフェスティバルに出店(レトルトカレー)
2008年12月	メニュー採用6号店 我孫子市南新木「ラ・プリメーラ」
2008年12月	東京成徳大学「千葉の今を知るプロジェクト」で「白樺派のカレーでまちおこし」講演 講師 吉澤淳一
2009年1月	図柄(カレーのお皿を持つ婦人)商標登録
2009年5月	よこすかカレーフェスティバルに出店(調理カレー・レトルトカレー)
2009年11月	神奈川県立近代美術館レストラン「オレンジ・ブルー」にてメニュー化 企画展「白樺派の愛した美術」期間中(11月3日~12月20日)

雑誌・新聞でも「白樺派のカレー」が取り上げられています

雑誌 ぐるっと千葉	2010年1月号	ご当地レトルトカレー
雑誌 Tarzan	2008年12月日号	君は白樺派が愛したカレーを知っているか
雑誌 ぐるっと千葉	2008年9月号	白樺派のカレーがレトルトに
千葉日報	平成21年1月20日	大正ロマンの味を白樺派のカレー
広報あびこ	平成20年8月16日	レトルトの「白樺派のカレー」新発売のPRを市が支援
信濃毎日新聞	平成20年1月8日	「白樺派のカレー」全国に
千葉日報	平成19年10月22日	話題の料理コーナー白樺派のカレー(レシピ付)
朝日新聞	平成19年10月9日	白樺派カレー広がる
柏市民新聞	平成19年8月24日	「白樺派カレー」に授業で挑戦
読売新聞	平成19年5月20日	我孫子で食べよう白樺派カレー
朝日新聞	平成19年5月2日	「白樺派カレー」認定第1号登場
東京新聞	平成19年4月30日	文豪も食べたこれが白樺派カレー
千葉日報	平成19年3月4日	新旧市長「主体性」を提言
朝日新聞	平成19年3月1日	我孫子カレー「白樺派」再現
毎日新聞	平成18年10月11日	“白樺派カレー”に舌鼓
毎日新聞	平成16年12月12日	「白樺派のカレー」試食
朝日新聞	平成13年12月16日	白樺派カレー再現の味堪能
朝日新聞	平成13年12月11日	「白樺派カレー」再現





<http://shirakabaha.web.fc2.com>

お問合せ：

白樺派のカレー普及会 事務局

TEL 04-7181-7770

FAX 04-7181-7771

平成22年1月作成