

白樺派のカレー 店舗マップ スタンプラリー

◆我孫子と白樺派のカレー◆

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中で、当時としては先進的な食文化の象徴であったカレーが、千葉県我孫子で作られました。



地図内の提供店ナンバーは入会順になっています。

白樺派のカレー提供店情報

- | | |
|---|--|
| ① | ランコントル 04-7186-1123
JR我孫子駅南口より徒歩3分 定休 毎火曜日
我孫子市緑1-1-1 |
| ② | 古木庵タニヤ 04-7187-2639
JR湖北駅南口より徒歩3~4分 定休 毎木曜
我孫子市湖北台1-16-3 |
| ③ | KEIHOKU 寿店 04-7182-1811
JR我孫子駅南口より徒歩10分
我孫子市寿2-24-27 駐車場有
毎週月曜日販売 数量限定 (予約可) |
| ④ | KEIHOKU 天王台店 04-7181-2555
JR天王台駅北口より徒歩10~15分
我孫子市柴崎台5-7-10 駐車場有
毎週月曜日販売 数量限定 (予約可) |
| ⑤ | Tfor2 (ティー・フォー・ツー) 04-7188-1106
JR湖北駅南口より徒歩12分 不定休
我孫子市湖北台5-3-19 駐車場有 |
| ⑥ | ラ・プリメーラ 04-7188-0840
木曜日以外は完全予約制 (御一人様でもOK)
JR新木駅南口より徒歩5分 定休日なし
我孫子市南新木3-11-2 駐車場有 |

(2010年5月現在)

※白樺派のカレー

各店舗の提供日、および営業日は
事前に電話にてご確認をお願いします。

我孫子の歴史にもとづいた白樺派のカレー

大正時代、白樺派の中心人物の一人である柳宗悦の妻兼子夫人が、陶芸家パーナードリーチの助言をうけて隠し味に味噌を使ったおいしいカレーを作りました。そして時代は現代になり、東葛地区に住む食の研究家が、当時の文献を丹念に調べ、その白樺派のカレーの再現を試みました。カレー提供店では、やっとたどり着いたレシピをもとに地元の野菜とお米、国産のお肉にこだわって白樺派のカレーを作っております。大正時代の文人達と、当時の我孫子を思い再現された「白樺派のカレー」は、商業の活性化にとどまらず、白樺派の文学をはじめとする芸術文化活動の振興、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を次の目標としています。

白樺派のカレーの日

2001年8月10日。地元の郷土史家から、食の研究家に相談がありました。それは『大正時代からの雑誌「民藝」の1979年8月号に兼子夫人の「リーチのアドバイスにより、田舎の粒味噌入りのおいしいカレーができた」という当時のカレーはどんな味だったのだろう。』というものでした。その事がきっかけとなり、再現のための研究の旅は始まりました。白樺派のカレー普及会は、きっかけとなった8月10日を今の活動の出発点と考え「白樺派のカレーの日」としました。現在では、活動の思いに共感したお店が同志となり、各店こだわりの味で提供されています。

柳宗理デザイン、人気のスプーンをプレゼント

柳宗理は、白樺派の中心人物、柳宗悦、兼子の長男で、文化功労者。世界的に活躍している工業デザイナーです。スタンプラリー完走者には、柳宗理デザインのスプーンをもらってプレゼントいたします。