

VOL.02

# カレーについて調べよう！

2015.2 更新

## ○カレーとは…？

多くの種類の香辛料を合わせた粉、またはそれをつかった料理。南インドのタミル語でソースを意味するカリーからきたことばといわれる。インドを中心に中東から東南アジア、さらに現在では世界各国で広く日常的に食べられている。日本には明治時代のはじめにイギリス経由で伝わり、ご飯と組み合わせたカレーライス（ライスカレーともいう）として広まった。

(ポプラ社『総合百科事典ポプラディア3』[2002]より)

## ○概要を調べる \* 網掛けは児童コーナーの資料

・ 59-3『カレーのひみつ』 山口育孝 ほか/学研 [2005]

→まんがでよく分かるシリーズ。カレーに関する様々な知識がまんがで見られる。

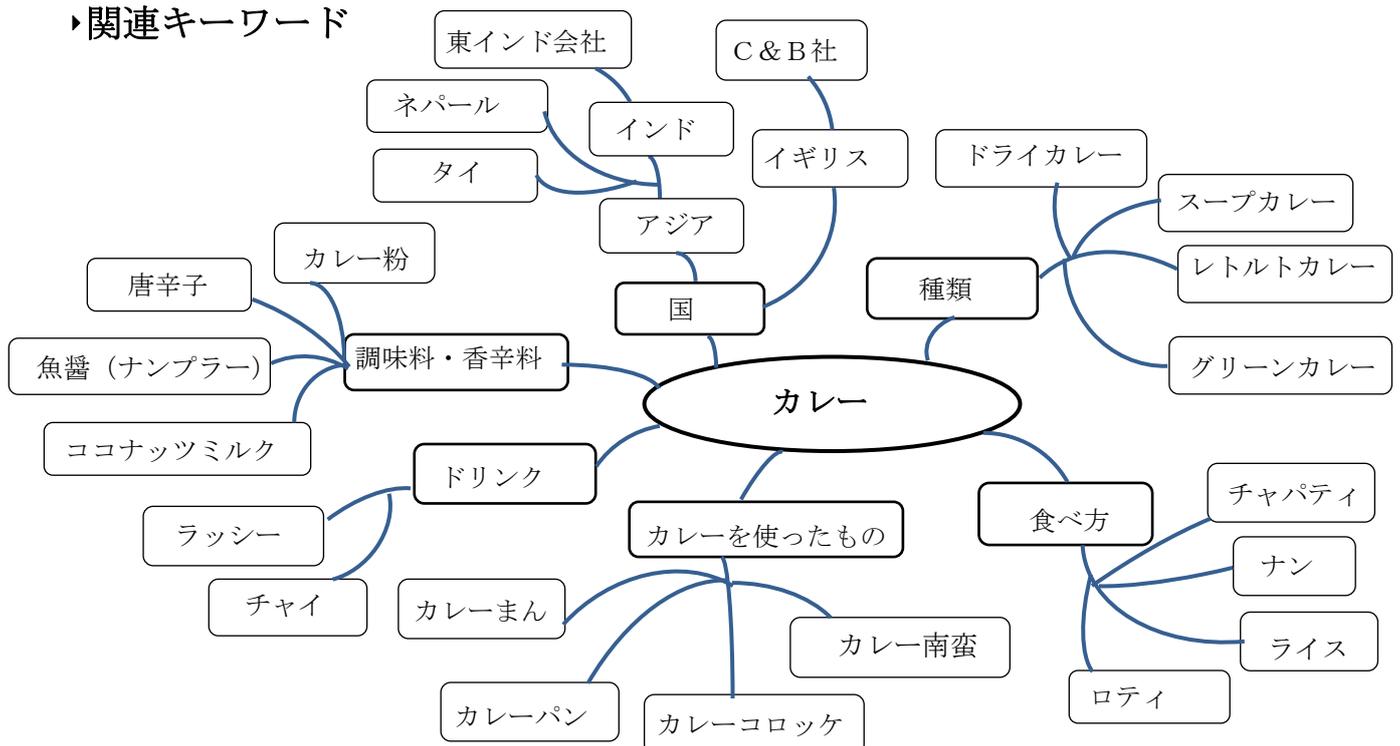
テーマを具体化するための入り口として、とりあえず手に取る一冊に最適。

・ Y200 or R031『日本大百科全書6』 小学館 [1985]

→4頁にカレー粉の項目、8頁にカレー料理の項目あり。おもにつかわれる香辛料の種類、伝来の経緯、日本での普及の様子などが簡単にまとめられている。

## ○詳しく調べる

### ▶ 関連キーワード



## ▶児童・YAコーナーで探す

【 59 - 3 料理 】【 Y53 料理 】など

## ▶日本十進分類法（一般書）で探す

【 383. 8 飲食史 】【 596. 22 アジアの料理 】

## ▶例えばこんな資料

- ・Y53『カレーの基礎知識』 柘出版社【2012】  
→日本／世界のカレーのレシピはもちろん、スパイスの知識やご当地カレーの情報などについてカレーにまつわる様々な情報を紹介している。
- ・Y53『知識ゼロからのカレー入門』 水野仁輔／幻冬舎【2009】  
→カレーを美味しく作るためのポイントや日本／世界の多種多様なカレーのレシピを紹介している。巻末にはカレーを更に知るための知識を紹介するパートもあり。
- ・Y53『インド・カレー紀行』 辛島昇／岩波書店【2009】  
→岩波ジュニア新書。インド史研究の第一人者が自らのインド滞在の経験を元に、カレーとインド文化について知識やエピソードを紹介する。カラー写真多数。付録にカレー関連用語集も。
- ・383.81『カレーライスの誕生』 小菅桂子／講談社【2002】  
→インドからイギリスに持ち帰られたカレーが、日本に伝わり、庶民の食卓に広まっていく様子についてまとめている。一般書だが内容的には新書のイメージで比較的読みやすい。
- ・383.8『インド カレー伝』 リジー・コリンガム／河出書房新社【2006】  
→インドの食文化に関して、カレーから深く掘り下げている一冊。やや難しく、分量も多いが外国文化もまた、インド食文化に大きく影響をあたえているという点が興味深い。
- ・596.22『はじめてのインド家庭料理』 香取薫／講談社【2012】  
→初心者向けに5つのスパイスだけを使い、カレーはもちろん、一緒に食べる米やチャパティ、その他のインド家庭料理の作り方を紹介する。

## ○図書以外の資料

### ◎インターネット情報

- ・ハウス食品 カレーハウス (<http://housefoods.jp/data/curryhouse/>) [確認日:2015.2.4]  
→ハウス食品によるカレー情報サイト。製品紹介以外にレシピやカレー知識の紹介もある。
- ・エスビー食品 S&Bカレー.com (<http://www.sbc Curry.com/>) [最終更新日:2015.2.2]  
→エスビー食品によるカレー情報サイト。製品紹介、レシピ、カレー事典、カレーのできるまで、カレーQ&Aなど多くのカレーコンテンツがある。
- ・カレー総合研究所 (<http://www.currysoken.jp/>) [最終更新日:2015.1.30]  
→カレーコンサルティング業者である「カレー総合研究所」の公式ページ。カレーに関する様々な企画をプロデュースしている。カレー情報のコーナーでちょっとした知識を紹介。

## ○プラス・ワン!

- ・C-3-02『多摩カレー!いつでも食べたい至福の50皿』 けやき出版【2008】  
→多摩地域のオススメカレー店50軒を紹介するガイドブック。電話番号、住所、営業時間、席数、主なメニュー&値段などの情報が便利。少し古いので閉店には注意。