

特集 カレーライスの思い出

カレーライスが嫌いな子どもはあまりいないのではないのでしょうか。幼いころから何度となく口にする家庭の味であり、それぞれの家にそれぞれのカレーライスの歴史と思い出があることでしょう。

子どもがはじめて作る料理としてもカレーライスは人気です。家庭でもそれぞれ子どもの出番があり、自分で切ったジャガイモはきつとおいしいはずですし、料理を一緒にしながら親子の会話も弾むことでしょう。子どもが親に作ってあげる料理としても筆頭に挙がるかもしれません。育てる会のキャンプでも定番はやはりカレーライスです。子どもたちは森を走り回って薪を集め、かまどを組み、懸命に火おこしをしてご飯を炊きます。炊き立てご飯に盛られたカレーの味は格別なのです。

今から30年ほど前、「カレーライスの思い出は？」と投げかけてみると、子どもからも大人からも、さまざまな思い出が集まりました。みなさんにもこの夏、いつまでも色あせることのないカレーライスの思い出ができますように。

私のカレーライスはおいしかったヨ

小5女子

去年の夏のことでした。私は短期の行事に参加しました。そのとき八坂村のたかがり山に行き、一人でごはんをたくという活動がありました。カレーの具は個人で切つてもつていき、カレーはリーダーにつくつてもらいました。私はまず一年生のMという子を引き取りました。一年生なのであぶないからといわれたからです。

お米をもらつてとぎました。新聞紙に火をつけて杉つ葉に火をうつし、小えだをもやし、だんだん太いえだをもやしていききました。

はんごうから白い水がふぎだしたので、できるすこし前だと思いました。すこしたつてからふたを持ち、さかさまにして下におきました。しばらくたつてから、ごはんつぶを二、三つぶ食べたらとてもおいしくできていました。一つもこげめがなく、かたくもやわらかくもないごはんができ、うれしかったです。そしてカレーをかけて食べたらいままで一ばんおいしかったような気がしました。

手作りのカレーはみんなおいしい

小6女子

カレーライスと言えば、いろいろ思い出します。カレーライスはだれでもと言つていいぐらいの子どもは好きです（もちろん私も）。

そのカレーは、家やお店、センター農家、学校などいろんなところで食べます。でもいつでも、手作りなら、どれでもおいしいです。

つまり、カレーライスはかんたんで作りやすいので、キャンプでもいろんな人がつくります。だからみんなよく食べるし、知っています。

「あまり好きじゃない」と聞いたことはあんまりありません。だからきつと好きなんだと思います。

『カレーライス』これから食べたり、作ったりすると思います。いい気持ちで食べたり作ったりしたいです。



カレー作りと親孝行

小6男子

夏休みに家に帰った時のことです。日曜日にお姉ちゃんと一緒に、お母さんにカレーを作ってあげました。まずぼくがカレーのルウとにんじんを買ってききました。

さあ、調理開始！ じゃがいもとにんじんの皮をむいて、切つて、いためます。ジュージューと音がしました。つぎに玉ねぎの皮をむき、切つてあぶらの中へ入れます。それから肉を切つて一緒にいためます。台所からは、あぶらでいためている音がよく聞こえます。

さあ水を入れて煮ます。そしてルウを入れました。ルウがとけても、ふつうのカレーより水っぽく、どちらかと言うとスープという感じです。そこでカタクリ粉を水でといいていれたら、だんだんところみが出てきました。よし！ もうすこしと思つてカタクリ粉をふくろから出そうとしたら、そのままポチャンとなかに落としてしまいました。「しまった！」と思つたけど、「ないしょ、ないしょ」と心の中でつぶやきました。

さあ、もりつけです。ぼくがごはんをもつて、お姉ちゃんがカレーをもらいます。するとお姉ちゃんが「あれ！ なんだこのかたまりは……？」と言いました。ぼくはギクリときましたが、おどろいたひょうじょうを見せないようにしました。

「いただきます」をして食べはじめました。とてもおいしかったです。しかし、あのかたまりがばれてしまつて、笑われてしまいました。

でも、なんだかお母さんにたいし、親孝行できたような気がしました。

思い出いつばいの不思議な食べ物

中1女子

私の大好きなカレーの思い出は、二つある。

一つ目……第十五期の修園式もあと何週間かというときに、一年間お世話になった農家のお別れ会をひらいた。その時に同じ農家だったＹちゃんと協力して「カレー」を作った。けっこうおいしくできた。その時農家の父さんは少しもカレーを食べなかったけど、

私たちが帰ってからうれし泣きをしてくれたそうだった。ただつくっただけのカレーをあれだけよろこんでくれるとは思わなかった。私はすぐうれしかった。

二つ目……これは第十六期生のデイキャンプの時のことで、はんごうすいさんをした時のことだった。なんと、たけたごはんが真つ黒で食べられる部分は少ししかなかった。その時のカレーが、いままで食べたカレーの中で一番おいしかったかもしれない。お腹はペコペコで、ごはんがまずくて、でもカレーを食べる時が天国だった。

とにかく、カレーの思い出は、ほとんどが文章や言葉にできないことがいっぱいある不思議な食べ物だと思う。カレー大好き人間も。

無我夢中で、できた！

中二女子

カレーライス。なんとなく、なつかしいひびき。

カレーは、いろんなキャンプでも作っただし、親が掛けた時に自分で作って食べた。とにかくカ

レーは私たちにとって、一番身近な食べ物だと思う。かんたんだし、カレーほど日本人の子どもたちに普及しているものはないのではないかな。

わたしのカレーにたいする思い出といえば、初めて山村留学に来てからの初めてのキャンプの時のカレー作りです。

その日は、一人ずつカレーをつくり、親にごちそうすることになっていました。親においしいカレーを食べて貰おうと思った。ところが火はつかない、あせつてやつてもなにもできない。どんだんまわりの子ではできあがつていく。とにかく無我夢中でやっていたら、カレーができた。このときのカレーのおいしかったことは忘れられない。とにかくおいしかった。これと似たような思い出はたくさんある。

やっぱりカレーはおいしいな！



インドのおじさん、ありがとう

中二男子

カレーライス、それはちよつぱり辛くて刺激的な食べ物。いつ初めて食べたのかわからないけれど、辛すぎて、口から火を吹きそうになったりしたことあった。ある夏休み、キャンプに行った。キャンプと言ったらカレーライスだ。作りたてのカレーを口に入れて、「ほくほく」言って食べた。

家庭科調理自習でカレーライスを作った。玉ねぎをむくとき涙が出てくる。カレーをじっくりグツグツ煮ていると気が遠くなってくるようだ。まあ、でも、おいしいものができると思うとはりきつてしまう。そしていつものように、「インドのおじさん、ありがとう」などと思いつつ、カレーライスを口にするのだった。



ぼくと「夏野菜カレー」

小学生男子

ぼくが一年生の時にいた小学校の給食は、ほとんど毎日パンで、ご飯なんてめったになかった。ところがお父さんが転ぎんになって大分の小学校に行つておどろいた。ご飯なんかもたくさんでて、給食のこん立を見るのも楽しくなった。そこでぼくがめぐりあつたのが「夏野菜のカレー」だった。初めて見た時は、カボチャがドロツとつけていたりして、こんなのが本当にうまいのかなあと思つた。だけど、いつもおいしいうまいものを作つてくれている給食のおばさんのうでを信じて一口食べてみると、とろけたかぼちゃとカレーの味がみごとにマッチして、もうそれからは夢中になつてガツガツ食べおかわりも何回もした。家に帰つてからも、このおいしさが忘れられず、お母さんに「作つてよ」とたのんだらお母さんは作り方がわからなかつたみたいなのであきらめていた。そしたら、な、なんと、次の給食のこん立表に「夏野菜のカレー」の作り方がのつていた。お母さんもぼくが「お

いしい、おいしい」としきりにこのカレーの話ばかりしたので作ってくれた。お母さんもこのカレーが気に入ったみたいでおいしそうに食べていた。この時から我が家のカレーのメニューに「夏野菜のカレー」はなくてはならないそんざいとなった。

今、ぼくのお母さんは東都生協に入っている。この生協は季せつに合った野菜しか作らない。だから新かぼちゃ・新なす・新にんじん・新ピーマン・新しいんげん・新たまねぎ、夏の日ざしをあびてできる本物の夏野菜を入れて、この「夏野菜のカレー」をつくる。この最高のカレーを夏中、ぼくはいやつというほど食べ続けた。でもどれかの野菜が終わってしまうと、もうこのカレーはできない。どれがぬけても本当においしいカレーはできないからだ。食べたい食べたい……と一年ずーっと思い続けて食べるカレーは最高にいしい。これから「夏野菜のカレー」をずっとなべていきたい。



カレーライスと野菜スープ

父親

ごくぎりのタマネギをいためる。角切りのブタ肉、ニンジン、ジャガイモを加えてさらにいためる。水を入れて、アクを取りながら煮込む。おふくろは、野菜が煮えた頃を見計らい、一人分を片手鍋に移し、塩、コショウして味を整える。もとの大きな鍋には市販のカレールーを入れ仕上げる。

片手鍋の中の「野菜スープ」は親父用だった。それが、私の小さい頃の我家のカレーだった。一度、その親父の「スープ」を飲ませてもらったことがあった。育ち盛り（多分小学校二、三年生の頃だろう）の私にとっては、なんだか中途半端な味で、なんとも言えない顔をしながら、親父に戻したのを覚えている。

その頃、こんなことがあった。

おふくろに言われ、買い物に行った。季節は夏だった。五百円札を握りしめ、カエルの声や、セミの鳴き声を聞きながら、店に向かった。店につきいざ買おうとした時、お金がなかった。カエルの鳴く道を近道の

神社を、三、四度往復した。結局、あきらめて帰途についた。その頃（二十年ほど前だろうか）の五百円は、小学生にとつて大金だった。ましてや兄弟が多く、あまり裕福とは言えない我家にとつては。

はなれの土間で泣いていた私を見つけたのは、おふくろだった。「暗くなつても戻つてこないから心配した」と言った。私は泣きながら、お金を落として申し訳なかったこと、何度も同じ道を下を向いて探したところ、結局見つからなくて、ここにいたことを話した。おふくろは何もとがめず、大きな、カサカサの手で、私をひいて家に入れた。

まだ多少は明るかったのか、明かりはついておらず、テレビが、アメリカのアニメを流しながら、食事待つ皆の顔を照らしていた。

私のことを皆が待っていたのか、私が戻ると食事が始まった。お金を落としたことを、誰も気づいていないと判ると、ほほの涙の跡が、気づかれなければいいなど、そればかり考えていた。

その日の夕食は、なぜか福神漬がついていないカレーだった。親父はいつものように「野菜スープ」を

さかなに日本酒を飲んでいた。

カレーライスというと思いたすのが、この一件である。私も、社会に出て、ストレスという言葉を認識できるようになり、酒も飲むようになった。いまだにカレーライスは、好物の一つであるが、親父の飲んでいった、中途半端と感じた「野菜スープ」の味が分かるようになった。酒に、仕事に、疲れた胃に優しくするのが分かるようになった。

カレーの思い出

母親

私の故郷は、あの「雪国」でお馴染みの新潟県蒲原平野にある。見渡す限りの田園地帯で「こしひかり」の産地と言えどなたもご存じであろう。今でこそ昔ほど雪も積もらず、のどかな過疎の農村にはハイテク化された現代に取り残されたかの如く、未だバスも通っていないという矛盾した現実が立ちはだかつているのです。そんな小さな片田舎です。

ところで、今私に「カレーの思い出は？」と尋ねら

れたら、幼い頃の雪深く、寒さ厳しく、「いろり」と「かまど」のあつた故郷の幼年時代が思い出されるのです。そこには家族の団らんがあり、古き良き時代の人間の情とつましい日々の暮らしが息づいていました。あの頃の農村家庭の食事は現在とは比較にならないほど質素で粗食そのものでした。私は子どもながらに、「家は農家なのにどうしてこんなにごちそうがないのだろう……」と不思議に思い、そんな境遇の身を恨んだりしたものです。

今や世の中は高度成長の波にのり生活は豊かでオートメーション化され、その影響で田舎の生活様式も驚くほど進歩し、大きな隔たりも見られなくなりました。時代の流れをつくづく感じます。

何の変哲もないのどかな日常の中で幼い私の最高の楽しみは、おいしい晩ご飯でした。母から「今夜はカレーだよ」と聞かされただけで胸が高なり、その夜のカレーの何と待ち遠しかったことか……。

それほどカレーはその当時では「ごちそう」の部類に入っていたのです。皆さん信じていただけますでしょうか？ その時のカレーの肉は「くじら」でし

た。現在は世界の動物愛護の関係上なかなか手に入りにくくなっているくじらの肉も、昔はお肉の代用品として結構重宝がられていたものです。その肉はちよっぴり油つく、少々クセのあるシコシコした歯ざわりがしました。ルウは使わず小麦粉を炒りカレー粉を混ぜ合わせたドロドロした粉っぽいカレーだったような、そんな遠い遠い日の記憶をたどりつつ、しかし私にとつては最高においしいおふくろの味として、この心に残っています。

薪のはじける音、大きなお鍋にカレーがグツグツと煮えてくる音、そして家中カレーの匂いが漂って周囲がパツと明るくなり、幼い私はただただ嬉しく幸福な気分に入ることができた懐かしい思い出です。母のぬくもりと故郷の素朴な「くじらカレー」との思い出は、切っても切れない糸で結ばれ私の心の中にいつ迄もあたたかく生き続けることでしょう。



再掲載を受けて――

カレーの存在・役割

寺崎 成希（現・山村留学指導員）

「カレーライスの思い出」が今回のテーマ。子どもたちが顔を真っ黒にし、汗だくになりながら美味しそうにカレーライスを頬張る姿が思い浮かんでくる。

イントロダクションに紹介があったように、育てる会のキャンプ活動においてカレーライスは定番となっている。育てる会だけでなく、「キャンプ」と言われればカレーライスをイメージする方がほとんどではないだろうか。

キャンプで作るカレー

育てる会のキャンプ活動ではキャンプ場によくあるレンガ積みのかまどを使って火を起し調理するのはなく、地面にかまどを組み、直で火を焚^たいている。

それは本物に触れることを大事にしているからである。必要以上に火を焚かず、ローインパクトを心がけ

るように指導し、キャンプに取り組んでいる。まつぎらな場所に自分たちでかまどを作り、火を焚き、ご飯を食べる。最後は火が焚かれていなかったように片付ける。自分たちの使った場所、物には最後まで責任を持って取り組むという意味も含まれている。大人からは山火事やケガなどの注意事項や火おこしの基本をレクチャーした後は、子どもたちは自分たちで知恵を出し合い進めていく。大人は見守り、「こうしなさい」は言わない。

キャンプが始まると子どもたちは、薪集め、かまどづくり、野菜を切る、ご飯を炊くなどそれぞれの役割をもつて動いていく。

調理の手順もそれぞれ。食材に火を通してから煮込む子もいれば、最初から水を加えて煮込むなど、実に様々である。経験者や料理が好きな子は、玉ねぎをあめ色に炒めるといった、こだわりの見える子も。

家で作るカレーもおいしいが、キャンプで作るカレーは、火を起こすところから始まるため、カレーができた時の達成感というのは、並々ならないだろう。

カレーライスは料理の基本を学ぶにも初歩的で、子

どもたちの体験に導入しやすい。苦勞して完成させたカレーはご馳走となり、「今まで食べた中でいちばんおいしい!」と感想を述べる子もいれば、「ちよつと野菜がかたいかな」「途中で火が消えちゃつて……」とみんなで協力して作る楽しさや大変さ、そして自分が食べるものを自分で作ることの大変さや苦勞を知ること、普段出てくる食事への感謝の気持ちをさらに強く持てるようになるのではないだろうか。

センターでのカレーライスの存在

センターでのカレーライスは入園してすぐや夏休みなどの長期休みから帰つてきた後に出てくることが多い。山村留学生たちは親と離れて生活をするため離れるタイミングは気持ちや体調が不安定でもある、そんなときにカレーの出番。気持ちが落ち込んでいて、食欲がわかない時でも食べられてしまう。そんなときの食事の風景は、「この子は少し寂しそうだな」とか「元気がないな」という子でも、カレーライスはかわりして食べてしまうほど。

もちろんこちらが意図して出すだけでなく普段の献

立にも登場する。長い距離を歩いてくたくたで帰つてきた子どもたちは「今日はカレーだ! 外までいい匂いがしたよ!」と匂いを嗅いだだけで元気になる。

カレーライスは、食欲をそそるスパイの香りはもちろんだが、それ以外にも言葉では表すことができない不思議な力を持っているのだらうと思う。

カレーライスは、様々な場面で様々な役割や存在として親しまれている。カレーとひとくくりにすれば単純だが、人によつて作り方が違えば作る場所も違い、食材も違う、カレーは変幻自在な存在でもある。

カレーを作る時にも各々に様々な背景があり単純なものだからこそ複雑で奥が深いもので、多くの思い出が生まれる食べ物だなと感じる。これからもカレーには思い出をたくさん生み出す存在であつてほしいし、そんな思い出が生まれる環境づくりがきたらなと思う。

その思い出が将来、作るカレーライスの原点にもなりうるだらう。