

薬種問屋から始まった

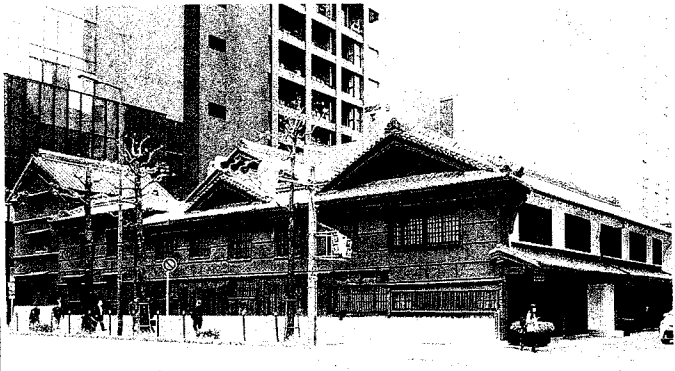
大阪府内にはカレー店が多い。タウンページの2020年度「都道府県別カレー屋店舗数」で、大阪府は全国2位になるほどだ。大阪とカレーの長い歴史をたどってみた。【東山潤子】

訪ねてみました

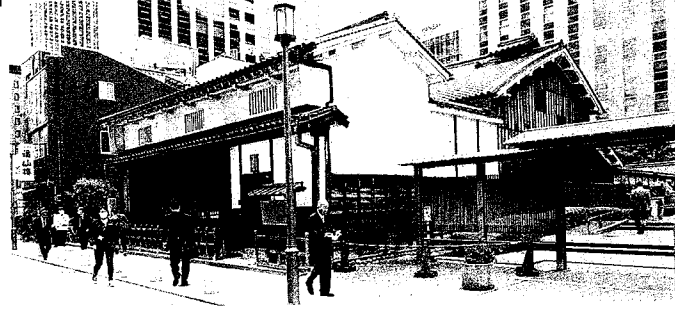
最初に訪ねたのは、大阪市中央区道修町かいわいだ。武田、塩野義などの製薬会社の本社や本店ビルが建ち並ぶ「すりの町」は、日本のカレー発祥の歴史とも関わる。カレーに使うスパイスには、ウコンやクミン、ナツメグなどがあ



●御堂筋のランドマークでもある大阪ガスビルディングは2003年に登録有形文化財に指定された。長く販売された日本初の国産カレー粉「蜂カレー」だが、昭和後期に一時販売休止した後、2016年にリニューアルして販売



●薬種問屋だった旧小西家住宅史料館。近代医学の礎であり、後の大阪大学の前身にもなった適塾。左隣には福仙楼がある＝いずれも大阪市中央区で



カレーの長い歴史＝大阪市

の建物は現存していないが、近くには昔ながらの薬種問屋の建物として、旧小西家住宅史料館（国重要文化財）

が残っている。道修町を北に歩くと、江戸後期の蘭医、緒方洪庵（1810〜63年）が開いた「適塾」がある。隣には北京料理「福仙楼」。創業は1950年の中華料理店で、扉が開くたびにカレーの香りが漂う。人気メニューは「カレー焼きそば」とカレーライス。昼時には多くのサラリーマンが注文するという。この一帯は薬学と医学の歴史の地だが、カレーもその歴史に寄り添うかのようになっている。

御堂筋に出て本町方面へ向かうと、新しい高層ビルに囲まれてグランドビルが目を惹く。8階の「ガスビル食堂」には、開業当時から変わらないレシピの「ビーフカレー」がある。筒木康之ガスビル食堂支配人は、カレーは玉ねぎを炒めるところから始まり、完成までに4日かかるという。大きな肉の塊を焼いてからルーで煮込むので、野菜の甘みと肉のうまみ

大阪ガスはガス機器を使った料理教室「割烹研究室」を始めた。現在の「大阪ガスタックキングスクール」の原点だ。吾妻直子マネージャーは「当時は西洋料理を習うだけでなく、食事のマナーも同時に学べることから、上流階級の女性が馬車でいらっしやうと聞いています」と語る。

いつからカレーの講習が始まったかは不明だが、36年の講習で教えた「ブラウンカレーライス」のレシピが残っている。具材に大阪湾で取れた車エビを使用、カレーには当時赤ナスと呼ばれたトマトが使われた。当時はエビよりトマトの方が希少だった。

吾妻さんは、カレーは習わなくても作れる人が多いから、最近の講習でカレーづくりは少なかったという。ところが、コロナ禍の影響でオンライン講習を開始したところ、キーマカレーやスパイスカレーなど時短で手軽に作れるものに人気が集まっていると話す。

薬と縁が深い大阪のカレー。コロナ禍によるストレス解消に有効



●開業時は窓から大阪城も見えたというガスビル食堂。創業当時から変わらないレシピで作られるガスビル食堂のビーフカレー

■旧小西家住宅史料館 大阪市中央区道修町1の6の9。大阪メトロ堺筋線北浜駅から徒歩5分。国の重要文化財。薬種問屋「小西屋」として始まり、後の小西儀助商店、現在は合成接着剤「ボンド」のメーカーとして知られるコニシの旧社屋で、1903年に完成。
■適塾 大阪市中央区北浜3の3の8。大阪

メトロ御堂筋線・京阪電車淀屋橋、堺筋線北浜駅から徒歩5分。国の重要文化財。1838年開塾した当初は医学を教える塾だったが、蘭学塾に発展した。当時の姿に復元された内部も一般公開している。開館は午前10時～午後4時。月曜休館。料金は270円。問い合わせは(06・6231・1970)。

■ガスビル食堂 大阪市中央区平野町4の1の2。1933年に大阪瓦斯ビルディングの完成と同時に開業した食堂。開業当初から東京の帝国ホテルから料理長を招き、本格欧風料理を出している。営業時間は午前11時半～午後9時半。土日祝休業。問い合わせは(06・6231・0901)。

