



FACTS OF CURRY RICE

カレーライスの真実

普段何気なく食べているカレーライス。そのカレーライスを食の循環の視点で見ると、様々な真実が見えてきます。命・栽培・栄養・経済の4つの視点が生み出す「食」の真実をご覧ください。

テーマ 辛さを科学する

カレーの魅力の1つ → 「辛さ」

甘口 中辛 辛口 子どもから大人まで楽しめる様々な辛さ

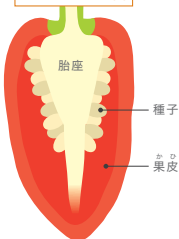
What? 何が辛い = カプサイシン

Where? どこが辛い? = 胎座
When? いつ辛くなる? = 種ができる時

「カプサイシン」は、トウガラシの身の中のタネが付いているふわふわした白い部分

種を守るために、種ができる時に辛くなります。

胎座に主に蓄えられている。



種と親をつなぐ部分人で言えば胎盤に相当

Why? なぜ辛いかは… 「世界で一つの教科書」へ

カレーは「グローバル」という言葉にふさわしい料理!!

〈カレーの源流〉

1. インド系の人びとの世界各地への移動を通じて、現地の食文化や食材と融合し広まったもの
2. アジアの香辛料貿易を支配していたイギリス人の好みにアレンジされたもの

↓
「日本のカレーの由来」

日本のカレーの「三種の神器」

1. 南米原産 ジャガイモ
2. 中近東原産 ニンジン
3. 中央アジア原産 タマネギ

カレーは人と農作物のグローバルな移動の結晶

テーマ 世界を駆け巡るカレー

テーマ 病害虫の防除

線虫が大きな農業被害を引き起こす!?

カレーの具として代表的な野菜



栽培する上で重要なこと

天気・雨量・気温などの気象条件 + 作型・施肥・間引き・整枝などの栽培条件

さらに! 病害虫 という生産阻害要因をなくす事が重要!!

その中でも 小さな線虫が大きな農業被害を引き起こしている!!

線虫の被害を受けたジャガイモは表面がボコボコになり黒いシミができる。

日本のカレーがより美味しく感じる理由

日本のカレーのおいしさは、インドのカレーとは全く異なります。それは、日本人ならではの旨味成分が含まれているからです。

当時のカレー + 旨味

小麦粉 カレー粉 + 日本人が旨味を追加

をじっくり炒めるだけで現在のカレールウではない

とりがら 肉 野菜 由来するアミノ酸や核酸

インドのカレーとは全く異なる形に!

昭和の初めに登場 カレールウ 昭和43年に登場 レトルトカレー

カレーは失敗しにくく、いつもおいしいカレーを食べられることが人気の理由に!

テーマ カレーとおいしさ

■詳細はWEBコンテンツへ www.agr.ryukoku.ac.jp/

龍谷大学 農学部

〒520-2194 滋賀県大津市瀬田大田町横谷 1-5 TEL: 077-599-5601 E-mail: agr@ad.ryukoku.ac.jp

You, Unlimited



龍谷大学 RYUKOKU UNIVERSITY