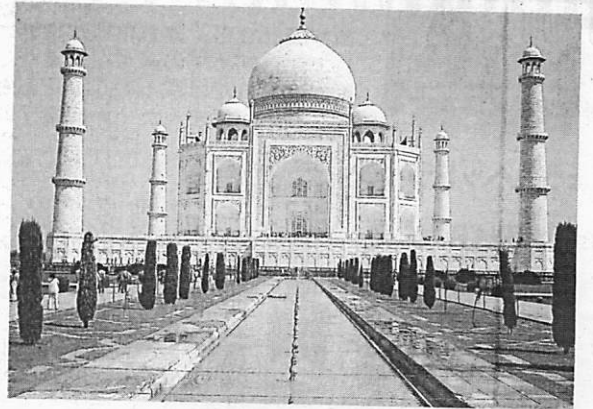


カレーはインドで生まれ
たといわれています。では
いつ頃にインドでカレーが
誕生し、食べられていた
のでしょうか？ 残念なが
ら、この問いに明確に回
答できる確かな資料は存
在しません。古代インド
では、紙に記録を書き残
す習慣がありませんでし
た。
ただ、手掛かりが全くな



インドのタージマハル廟

誕生と歴史

③
いわけではありません。南
インドの寺院に残る9世紀
の刻文(碑文)には、神様
へのお供えの材料として、
コショウ、ターメリック、
クミン、マスタード、コリ
アンダーといったスパイス
が入っていると記されてい
るそうです。つまり、9世

インド発、江戸末期に日本へ

約3000年(15266)

インドは、1858年に

英国に植民地化されるまで
は他国の影響を受けず、食
文化であるカレーは独自の
発展を遂げました。カレー
が世界に広まり始めたのは、
植民地化以降です。
英国人がインドのカレー
を本国に持ち帰ったことが
きっかけで、欧州各国のさ
まざまな料理に応用され、
やがて世界に広まり、わが
国日本に江戸時代末期に伝
わってきたのです。
(カレー大学学長・井上

紀に、カレーに似た食べ物
が存在していたと考えられ
てもできます。
カレーを構成する上で不
可欠なスパイスに目を向け
ると、紀元前のインダス文
明の時代には、既に複数の
スパイスが食事に用いられ
ていたことが分かっています。
古代ローマ帝国の時代
になると、インドとの交易
においてコショウが重要
な輸入品だったと記録され
ています。

1858年 もの長きにわ
たってインド亜大陸の大部
分を支配していたイスラム
王朝・ムガル帝国は、イン
ド料理の源流とされ、外交
が盛んで、中央アジアやペ
ルシャなどの文化も柔軟に
受け入れました。17世紀に
建てられたタージマハル
廟は、その最たる例です。
この時代に、インドカレー
を代表するコルマカレーや
ビリヤニなどが生まれてい
ます。

1月9日 神戸新聞
(土) 夕刊分

少しは明るい楽しい話も。
こんな発展を遂げられるなら あるいは変異とする話なら
いいよね。

深めていけば「食」から「歴史」が見える
そこから「未来への創造」も見えてくる