



トッピングの温泉卵が新旧カレーの競演に華を添えます

一つの皿で昔風カレーと欧風カレーが競演!

平成17年12月に観光と農業を結び付けようと秋田県仙北市の神代地区を中心とした地域の有志30名により「一般財団法人神代活性化協議会」が発足し、地域おこし活動の一環として「神代カレー」は生まれました。

全国的にカレー粉が普及した昭和30年代、神代地区の家庭ではフライパンでカレー粉を小麦粉と練り合わせ固形のルーを作り、醤油味で煮込んだ野菜や缶詰（サバや鯨）、魚肉ソーセージなどと一緒にカレーソースを作っていました。現在のカレーと比べてコクが少なかったため、後からウスターソースをかけるのが一般的な食べ方で、当時、家庭で食べられるスパイスの入った料理はカレーしかなく、子供たちには大人気の料理でした。

昭和40年代になると固形ルーの市販普及が進み、この調理方法は行われなくなりましたが、一部の家庭では今でも「婆ちゃんカレー」として親しまれています。神代カレーはその頃の製法で作った昔風カレーとデミグラスソースベースの欧風カレーを合い掛けにしたもので、トッピングとして温泉卵を載せて、福神漬の代わりに燻製した大根を漬物にした「いぶりがっこ」を添えるのが特徴です。また、カレーにウスターソースをかけるという昔の食べ方を復活させて、味の変化をお楽しみいただいています。

平成20年に全国のご当地グルメを集めたB-1グランプリに初出場し、「2009年 B-1グランプリ IN 横手」

では見事4位入賞を果たすなど、全国のお客様からも認められた味です。秋田県仙北市に来た際には、ぜひご賞味ください。

(執筆/仙北市観光商工部商工課主事 筒崎祐也)



レシピ 「昔風カレー」

【材 料】(10人前)

【具材】玉ねぎ1個(ザク切り)、にんじん1本(乱切り)、じゃがいも1個半(乱切り)、魚肉ソーセージ100g(乱切り)

【ベース】カレー粉大さじ2杯、サラダ油大さじ3杯、小麦粉大さじ4杯半、水700ml、玉ねぎ1/2個(みじん切り)、にんにく1/2片、赤唐辛子1/2本

【調味料等】

塩こしょう適宜、ウスターソース大さじ1/2杯、ダシ醤油大さじ3杯半、牛乳50ml

【作り方】

①具材の玉ねぎはザク切り、にんじん、じゃがいも、魚肉ソーセージは乱切りにします。ベースとなる玉ねぎ、にんにく、赤唐辛子はみじん切りにします。

②サラダ油を熱したフライパンに具材の玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを入れ、軽く塩こしょうをふり、油がなじむまで炒め合わせます。

③②を鍋に移し、水で煮込みます。

④サラダ油で、ベースとなる玉ねぎ、にんにく、赤唐辛子を炒め、③の鍋に移します。さらに、魚肉ソーセージとダシ醤油を加えて、野菜に火が通るまで煮込みます。

⑤サラダ油でカレー粉を炒め、油になじんできたなら、小麦粉を加えてさらに炒めます。全体に火が通ったら④の汁を少しずつ加えて、よく伸ばしながらカレーのベースを作ります。

⑥④の鍋に⑤を少しずつ溶かして入れ、よくかき混ぜます。全体になじんだところで、ウスターソースを加えてとろみがつくまでひと煮立ちさせます。最後に牛乳を加えてさらにひと煮立ちさせて完成です。

原稿募集中!

当コーナーではご紹介いただけのご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。 情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp