



うわあー。
すごくおいしいーい



よみがえる 弦齋カレー

ニュー弦齋カレーもスcoop

明治時代に村井弦齋さんが考え、平塚の名産品にもなっている弦齋カレーのことを、西真土一丁目にある「味工房ミツキーログ」の宮木さんに聞きました。



村井弦齋さんの家族
6人の子どもがいました
(大正3年ごろ 自宅で)



食の天才・村井弦齋

小説家でもあり、新聞記者でもあった村井弦齋さんが書いた小説「食道楽」は、大ベストセラーになりました。この小説が売れたお金で、明治三十七年、現在の村井弦齋公園（八重咲町）などの土地一万六千四百坪を買って、小田原から引越してきました。迷子にならないか、心配になるような広さです。

豆記者



うえむら 上村 かすみ



かたぎり たかなり 片桐 貴也



わたなべ ちさ 渡辺 千紗

で再現されています。弦齋カレーもそのひとつです。百年も前のカレー粉のことはよく分からなかったけど、一生懸命がんばって作ってみたら、さっぱりしたとても懐かしい味がしたそうです。でも、ここから宮木さんはとても苦労したそうです。原作から離れないで、しかも現代風でおいしいカレーを作ろうと、何度も何度も試作と試食を繰り返して、やっと今の弦齋カレーが出来上がりました。



できたての弦齋カレー。早く食べたいよ

取材が終わったところで、宮木さんが弦齋カレーを作ってくれました。ドーナツのようにごはんが盛り付けられ、真ん中にカレーが入っています。弦齋さんの旗も飾ってあります。隣には、「食道楽」の中で二十四種類と書いてあった薬味の中から、みんなの口に合うように考えた、八種類が添えてあります。カレーをひと口、パクリと食べてみました。幸せな味が口いっぱい広がります。薬味もカレーにぴったりです。取材に来てほんとうに良かった。極上の時間というの



うーん。いい匂い

「食道楽」には、カレーのほかにも和・洋・中の六百種類を超えるメニューと調理法、材料の見分け方や買方、台所の道具、それに害虫の退治方法なども書いてありました。まるで百科事典みたい。弦齋さんは、自宅の広い庭に野菜や果物などをたくさん作りました。その中には、パセリ、レタス、アスパラガス、トマトなどのように、そのころの日本ではあまり有名ではな



弦齋カレー最高！

は、こういうことなのかなあ？
あまりにもおいしかったので、宮木さんにもう一杯ごちそうになってしまいました。弦齋カレーを食べながら、平塚にはすごい人が住んでいるんだなあと思いました。
それから、特ダネをゲット！
なんと宮木さんは、弦齋カレーの第二弾を試作中とのこと。具はほんぶん、ちくわ、さつまあげなどのおでん種だそうです。今から、すごく楽しみです。完成したら、絶対、絶対食べに行きまーす。

いものもありました。ほかに、名古屋コーチンやチャボなどのニワトリやヤギなども飼っていました。
弦齋さんの家では、たくさん有名な人が集まって、「食道楽」に登場する珍しい料理を食べながら、豪華なパーティーが開かれたそうです。
「食道楽」が出版されてから約百年。本に載っているいくつかの料理が、宮木さんも入っている村井弦齋の会



「食道楽」って、すごい本ですね