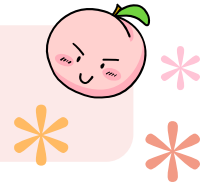


ふくじんづ はなし 福神漬けのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日はみなさんの大好きなカレーシチューです。さて、みなさんの家ではカレーを食べる時、「福神漬け」を食べますか？今日は、「福神漬け」についてお話します。

福神漬けにはいったい何が入っているのか知っていますか？給食の福神漬けには、「だいこん」「なす」「れんこん」「きゅうり」「うり」「しその葉」「しょうが」、細長い形をした「なた豆」の8つの食材が入っています。

明治時代に、お店で、さまざまな野菜をしょうゆで漬けた漬物を考えて売り出したところ、評判になりました。「ごはんのお供にこれさえあれば他におかずはいらない、食費が抑えられて幸せになる漬け物」ということから「福神漬け」という名前になったようです。

では、カレーに福神漬けがそえられるようになったのはなぜでしょうか？実は、カレーに甘みやコクを出すために加えられる、果物や野菜を煮詰めた「チャツネ」という調味料の代わりに、甘い福神漬けを混ぜたことが始まりだそうです。大正時代に、船のお客さんに出したことがきっかけで日本中に広まりました。

今日は幸せになる福神漬けを、カレーシチューと一緒に味わってください。