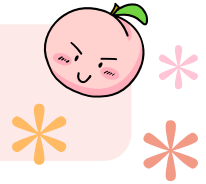


福神漬けのお話（中）



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、みなさんの家の食卓ではカレーを食べる時、「福神漬け」を添えますか？今日はカレーに添える「福神漬け」についてお話しします。

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案して売り出したところ評判になりました。「ご飯のお供にこれさえあれば他におかずはいらぬ、食費が抑えられて幸せになる漬物」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添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」という調味料を加える代わりに、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。