



カレーは一日おくと、なぜおいしくなるの

日本人はカレーが大好き

カレーライスにカレーパン、カレー肉まん、カレーうどん、カレーピラフなど、カレー味のする食べ物がたくさんありますね。ことに、カレーライスは小・中学生の間でも大好きな、よく食べられる料理の一つです。

カレー料理に使うカレー粉は、イギリス人が考えだして、明治時代のはじめに日本に伝わってきました。もともとカレーはインドで、いろいろなスパイス(カレーの味や香りのもとになるさまざまな材料)をまぜ合わせ、水気のある「にこみ料理」として食べられているものです。今、日本でいっばんに食べられているカレーは、インドのカレーとはちがった食べ方をされているものです。

1日おくと「うまみ」が出てくる

カレーライスやハヤシライスなどのにこみ料理は、1日おくとおいしくなるといいますね。これは、野菜や肉などのいろいろな材料にふくまれている「うまみ」成分が、1日おいているうちにじっくり出てきて、まじり合い、おちついたおいしい味になってくるからです。もちろん、しんせんな材料の味や香りと共に、作りたてをいただくのもとてもおいしいものです。(監修 青木国夫)

