



我孫子市

Abiko city

平成 30 年 10 月 29 日  
定例記者会見資料

「あびこの学校給食から生まれた白樺派の子どもカレー」  
子ども議会の議員を対象とした試食会を開催

白樺派のカレー普及会では、国産の安全・安心素材の優しいカレーを子どもたちに食べてもらおうと「産・学・官」で子ども達でも食べやすいレトルトカレーを開発しています。

子ども向けのレトルトカレーは、平成 29 年 11 月に開催された、小野広和氏（普及会会長）、熊谷園子氏（川村学園女子大学学長）、高橋裕子氏（児童教育学科准教授）、大学生、星野市長との懇談会において、学長から「あまり辛くない白樺派のカレーを作ってはどうか」という提案を受け、普及会で商品開発を始めました。

商品開発にあたっては、市教育委員会の学校給食の栄養士や川村学園女子大学の生活創造学部生活文化学科の栄養士をめざす学生も参加しています。

レトルトカレーは、「あびこの学校給食から生まれた」をコンセプトに制作を進めてきました。

今回、試作品ができたことから、子ども達の感想を聞くため、子ども議会の議員として参加する児童・生徒を対象として試食会を開催します。

今後、試食会で集まった子ども達の生の声を活かし、さらに子ども達が喜ぶレトルトカレーの開発を進め平成 31 年春には商品化する計画です。

- 1 日 時 平成 30 年 11 月 6 日（火）11 時 50 分～12 時 50 分（予定）
- 2 場 所 我孫子市役所議会棟 1 階 A・B 会議室
- 3 試食方法 小カップに盛り付けた試作品を提供



【問い合わせ】

我孫子市環境経済部 商業観光課  
担当 磯岡、奈良

☎ 04-7185-1475

## ■白樺派のカレーについて

### ◇「白樺派のカレー」とは・・・

大正デモクラシーの頃、白樺派の文人達が手賀沼沿いに居を構え、活発な創作活動をしてきたころ、当時としては先進的な食文化の象徴であったカレーが我孫子で作られました。

白樺派の中心人物の一人である柳宗悦氏、その夫人の兼子が、陶芸家バーナードリーチの助言をうけて隠し味に味噌を加えた美味しいカレーをふるまい、誰もがご存じの白樺派の文人達がこのカレーを食べていました。

平成13年、地元の食の研究家がこのカレーの再現にチャレンジ、6年間の試食会を経て平成19年に市内のレストランのメニューに「白樺派のカレー」が登場し、レトルトの販売も開始しました。

ビーフ、チキン、ポークの3種類で展開するレトルトカレーは、賞味期限が2年間と長い  
ため非常食としても役立ち、温めても冷たいままでも美味しく食べられます。2015年6月に10万食を達成する人気のカレーとなり、市のふるさと産品として市内商店で販売しています。

また、市内のレストランで店舗ごとに自慢の味を楽しめるほか、市内小中学校では給食として子供たちに提供されています。

2017年には、市内の川村学園女子大学生活文化学科とコラボレーションして我孫子産のトマトを使った新商品が登場し、都内で行われているイベントなどでも人気を博しています。

### ◇「白樺派のカレー」の定義

- ・国産肉を使うこと。
- ・隠し味に味噌を使用
- ・野菜は原則地元のものを使うこと。
- ・指定のカレー粉（C&B純カレー）を使うこと。
- ・飲食店で提供する際は、指定のランチョンマットを必ず添えること。

### ◇白樺派カレーレトルトの販売箇所

五味商店、京北スーパー、イトーヨーカドー我孫子南口店、農産物直売所あびこん、市内公共施設（アビシルベ、白樺文学館、喫茶ふらっとく生涯学習センターアビスタ内）>