

めた学校が、明治初年、日本に在った。のちの北海道帝国大学、当時の札幌農学校、寮規則に「生徒は米飯を食すべからず」と記されていたと、最近「トレードピア」のエッセイで教えられた。

日商岩井発行の「トレードピア」は、ちっとも宣伝臭の無い企業PR誌で、面白い記事が多くて、月々愛読しているのだが、偶々今年の新号に、戸矢学という筆者が、此の史実を詳しく紹介していた。もともと、戸矢さんのエッセイのメインテーマは「カレーライス」で、札幌農学校寮規則「生徒は米飯を食すべからず」に「らいすか

れいはこの限りにあらず」と但し書がついていたという話である。

アメリカはマサチューセッツの州立農科大学からやって来た教育家ウィリアム・クラークが、日本人欧化の使命感に燃えていて、それが明治政府の脱亜入欧方針とうまく合致し、米ばかり食っているようでは駄目だと、こんな規則が作られたのであろう。その際、英国伝来のインド料理、カレーと米飯なら、まあ半ば西洋食だからと、一点だけ目こぼしにあずかったのであろう。維新後九年目の農学校生徒たち、但し書を見てさぞや胸撫で下したでしょうねえ。私なら退学したくなる。こんにち日本全国津々浦々までカレーライスの瞳目すべき普及ぶりは、淵源が此のへんにあったのかと思う。

戸矢学氏の記事で、もう一つ興味を惹かれたのが、スパイスについての分析である。

カレーに使われる香辛料は、少くて十五種類、多ければ二十種類二十種類、辛くてくさくて到底日本人の口に合いそうもない物が、何故口に合ったか。実はカレー用の主だったスパイスに、私ども千何百年来、漢方薬としての意識せざる親しみを持っていたのだと。

その対比表を書き写すと、ターメリックが漢方の止血薬鬱金、クローブは丁香、フェンネル茴香、シナモン桂皮、ナツメグの肉豆蔻とカルダモンの小豆蔻は共に健胃剤、オレンジ・ピール陳皮、クミンが馬芹でキャラウェイが姫茴香。

「ターメリック」や「フェンネル」「ナツメグ」「カルダモン」を手元の広辞苑（初期の版）で探しても出ていないが、「うこん」「ういきょう」「にくずく」「しょうずく」で検索すれば、姫茴香以外全部出て来る。馬芹は「うまざり」として出て来る。

これを、大好きな米とまぜて食う洋風汁かけごはん「らいすかかれい」は、札幌農学校の生徒ばかりでなく、開国日本の学を志す青年たちに広く愛好されただろう。やがて陸海軍の兵食にも採用される。ただし、昭和十六年の対米開戦後、敵性国語廃止の主唱者陸軍は、此の兵食の英語みたいな呼称に困惑し、「辛味入り汁かけ飯」と改めさせたというエピソードが残っている。戦争末期には、それすら食えなくなった。肉の入ったカレーライスなぞ夢の又夢、白米の、いわゆる銀飯だけでいいから、一度腹