

宗岡中だより



2月号 平成30年2月1日(木)
志木市上宗岡1-8-1 TEL 048-471-2241

「大雪や^{わだち}轍を急ぐ 日の出前」

校長 佐藤哲浩

1月22日の午後から23日未明まで、本州の南岸付近を低気圧が発達しながら通過した影響で、関東甲信地方は大雪になり平野部でもかなりの雪が積りました。雪国で育った私は、余程の大雪でも驚きませんが、朝起きると久しぶりの大雪で、車も出せない状況で4年前の大雪を彷彿しました。この日は日の出前に家を出て宗岡中まで歩いてきましたが、同様に自家用車やバスを諦め、歩いて通勤している人が結構いました。お陰で朝靄の中きれいな日の出を見ることができました。また明日以降日本上空には最強クラスの寒気が流れ込み、非常に強い冬型の気圧配置となり、北日本・日本海側を中心に、大雪・吹雪に厳重注意が必要で全国的に寒さが強まることでしょう。



話は変わって、埼玉新聞を読んでいたら、「ボンカレー50周年、2月12日はボンカレーの日」(ボンカレーが初めて販売された日)、「累計30億食を販売」という記事が目に入り、思わず読み込んでしまいました。日本人が発明した3大インスタント食品といえば、インスタントラーメン、インスタントコーヒー、レトルトカレー(インスタントカレー)です。幼い頃カレーライスがご馳走だった私にとって、初めてボンカレーを食べた時の味は今でも覚えています。発売当時は80円くらいで、かけそばと同じ値段だった記憶があるので、現在の経済指標に照らし合わせると300円くらいするのでしょうか。

今でこそ数多くのレトルト食品がスーパーで販売されていますが、大塚食品がボンカレーを発明するきっかけは、カレー粉の販売ではメーカー間の競争が激しく、「他社と同じものを作っても勝ち目はない」、「何か違ったものを作りたい」という強い思いがボンカレーを作ったと言われています。そして米国の専門誌に缶詰に代わる軍用の携帯食としてソーセージを真空パックにしたものが紹介されていて、「その技術をカレーと組み合わせれば、お湯で温めるだけで食べられるカレーができるかもしれない」と考えたそうです。

1968年の発売当初のボンカレーは、ポリエチレンのパッケージであったため、殺菌のために高熱処理をすると中身が膨らみ破裂したり、透明であったため光と酸素によって風味が失われたりして、賞味期限が2、3ヶ月でした。大塚食品は高温殺菌しても肉や野菜が煮崩れしない調理法や賞味期限を長くする研究を積み重ね、ついにポリエチレン/アルミ/ポリエステル製の3層構造のパウチを開発します。業界に先駆けて光と酸素を遮断するアルミ箔を用いた「アルミパウチ」によって、長期保存が可能となり、賞味期間も2年間に伸ばすことができるようになったのです。今でこそ当たり前ですが、アルミパッケージがレトルト食品業界やスナック菓子業界を発展させたことは間違いありません。2月12日は懐かしい「クラシックボンカレー」を味わってみようと思います。

