

特集◎安曇野ゆかりの先人 相馬愛蔵と中村屋



長野県産・安曇野市産の食材を使ったご当地レトルト商品
(市観光情報センター、各物産センター等で購入できます)

市内小中学校の給食で提供される
「中村屋カレー」



安曇野市と中村屋

中村屋では、創業から100年以上経った現在もゆかりの地、安曇野を大切にしています。

市内で新入社員研修を行うほか、荻原守衛（碌山）の作品を収蔵する碌山美術館（穂高）へは、同社が所蔵する資料等の貸し出しなどの協力や支援も行っています。

また、平成24年からは、安曇野産の食材を中心にご当地

レトルト商品の開発・販売を通じて安曇野の名を全国に発信。平成25年には、市教育委員会が依頼し小中学生向けの「中村屋カレー」を開発しました。玉ねぎをはじめ市内産の野菜や県内産の具材を使った純インド式カレーは、地域食材を使った月1回の「安曇野の日」のメニューのひとつとして提供され、子どもたちは給食を通じてふるさとの先人相馬愛蔵の功績を学んでいます。

純インド式カレー（※）を日本で発売

1927（昭和2）年、相馬愛蔵は、長女俊子の夫、インド出身のラス・ビハリ・ボース（1886～1945）の提案により、中村屋の喫茶部の開設に合わせ純インド式カレーを販売。それまで知られていた小麦粉を使った英国式カレーとは違う、本場のカレーを日本に広めました。



ラス・ビハリ・ボースと俊子

たことから1915（大正4）年に日本へ亡命します。
日本で潜伏生活が続いていたボースに日英同盟を結んでいた日本政府は国外退去命令を出しました。退去日の前日にボースの協力者、頭山満とうやまみつるからの依頼を受けた相馬夫妻は、ボースを中村屋のアトリエにかくまいます。中村屋の従業員全員が団結し、彼の保護にあたりました。

翌年、日本政府はボース保護に方針転換しますが、イギリスからの追及は続き、ボースは隠れ家を転々とします。この時、逃亡生活を支えたのが俊子でした。2人は後に結婚し、ボースは日本に帰化、2人の子どもをもうけましたが、俊子は逃亡生活の心労から、1925（大正14）年、26歳で早逝します。

発売当初の「純インド式カレー」のセット（右）と現在のセット（下）



俊子の死後、ボースの祖国インドの本場のカレーを日本に紹介したいとの想いを受けて、材料を厳選し、スパイスをふんだんに使って販売された本格カレーは評判を博します。当時、町の洋食屋のカレーが10～12銭だったのに対し、中村屋のカレーは80銭でしたが、飛ぶように売れたとの記録が残っています。
※中村屋では「カレー」のことを「カリ」と表記しています。

参考資料：「穂高町誌」「相馬愛蔵・黒光のあゆみ」
「中村屋ホームページ」
写真提供：株式会社中村屋



Topics

ふるさと観光大使任命式

企業の大使任命は初めて



染谷社長と宮澤市長

碌山美術館で4月10日に行われた任命式では、宮澤市長から代表取締役社長の染谷省三そめやしんぞうさんに任命書が手渡されました。染谷社長は「創業者の出身地は私たちにとってもふるさと。食や文化活動を通じ、市の発展に貢献していきたい」と話しました。

中村屋では、ご当地レトルト商品の充実などの事業のほか、本年11月に完成予定の（仮称）新宿中村屋ビルに併設する店舗や中村屋サロン美術館を通じて、安曇野の情報を広く発信します。