



ID _____ パスワード _____ ログイン

会員登録	FAQ
パスワード発行	サイトマップ

DHC インド風豆カレー

本格エスニックレトルトカレー！本場を超えたおいしさ。1食357円

Ads by Google

梨花苑(横浜)の韓国料理

本場の味を横浜(中区,関内)で。豊富なメニューをお試しください。

このサイトに広告を掲載

Home > モーグ給湯室 > フリートーク

- ▶ Q&A掲示板
- ▶ スキルアップ講座
- ▶ 即効テクニック集
- ▶ Office参考書
- ▶ メールマガジン
- ▶ メーリングリスト
- ▶ フリーソフト
- ▶ モーグ給湯室
- ▶ モーグブログ
- ▶ モーグショップ
- ▶ モーグe-Books
- ▶ モーグAmazon
- ▶ モーグ楽天ブックス

Q&A掲示板 フリートーク

Excel 一般	Excel VBA	PowerPoint	Windows	プログラミング	会計・経理
Access 一般	Access VBA	Outlook	IT試験	ホームページ	グループウェア
Word 一般	Word VBA	Office	セキュリティ	グラフィック	データベース

回答受付中です

質問と回答メッセージ

さらさらカレーとぼったんカレー、どっちが好き？(続)



2006/08/17(木)
14:57:47

削除できません

さらさらカレーとぼったんカレー、どっちが好き？
<http://www2.moug.net/bbs/mougie/20060807000002.htm>
 の続編です！
 (書き込めなくなりました(>_<))

みなさん、いろいろな意見、情報提供ありがとうございますm(__)m
 (カレーって、日本人が「白ご飯」をおいしく食べられる「唯一の料理」だったんじゃないかと思えます。
 欧米の人たちだったら「パンにバター」をたっぷり塗って食べるのと同じ感覚じゃないのかな。
 和食(その典型は「昆布おにぎり」)をいつも食べてると、「脂っこい」「こってりしたもの」を食べたくなるときってありませんか？
 「味の素」的な「うまみ」とかだけじゃ、物足りなくなる！
 そんなとき、食べたくなるのがカレーじゃないのかな。
 「ラーメン」だって、「和食にないもの」があるから好まれてるんじゃないのかな。
 おなかの足しにもなるんだから！

「吉野家の牛丼」とか「マグロ&海鮮丼」って、カツ丼とか親子丼なんかとはまったく違った食べ物のような気がします(ー;)。
 (白ご飯をおいしく食べられるようにした新しい料理！
 「握り寿司」もそうじゃないかと。
 日本人がなぜマグロ(トロ)好きなのか？霜降りの「神戸牛」がいいのか？おにぎりだって、マヨネーズおにぎり、シーチキンおにぎり)

日本人の誰もが口にするようになった、
 「やわらかくておいしい！」って言い方は実は「油分が多い！」とか「とろとろ、なめらか」ってことなんじゃないのかな。
 (半熟卵のかかったオムライス、生卵、山芋。。。
 ジューシーなサンドイッチ、
 チーズがとろけるピザ)

こうなったのは、
 「スナック菓子」(駄菓子)とか「マヨネーズ」「ドレッシング」が普及したせい！？
 (<http://esearch.rakuten.co.jp/rms/sd/esearch/vc?sv=2&f=0&g=214276&v=...>
 カルビー
<http://www.calbee.co.jp/index.php>
 「バーベQあじ」
 キューピー
<http://www.kewpie.co.jp/>
 「和食にない味」を体験した子供たち。
 お菓子がおなかの足しになる。

おしらせ News

- ・サーバー情報
- ・掲示板規約
- ・事務局に連絡

広告

Ads by Google

新どっちの料理ショー

厳選素材のアオリイカ 超高級のアオリイカは激ウマ
www.tcml.jp

スープカレー鍋の決定版

カレー水炊きを握りごたつ完全個室で日本テレビで放映 東京上野のお店
www.hanafubuki.com/

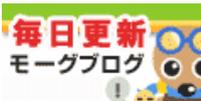
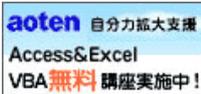
本格チャイでうちカフェ

紅茶もスパイスも直輸入の本格派。レシピ付おいしいチャイのセットです
t-break.com

作家ものの食器

料理が美味しくみえるうつわ 自分だけのお気に入りをチョイス
www.hcg-choice.com

このサイトに広告を掲載



モーグ検索

カテゴリ 選択

officeテクニック

キーワード

Go

昔「キャベツ」にソースとかしょうゆをかけていた人たちでさえ、
ドレッシングをかけるようになってきているのでは？

)

「カレー」が「子供から大人まで」幅広い広い世代に支持される日本の国民食
になったこと理由の一つに、
「辛い」大人の食べ物を「甘く」したことがあるみたいなんですけど、
これって、世界中の誰もが知ってる「チョコレート」の歴史とも重なるところ
があるんじゃないかと(～;))

<http://www.chocolate-cocoa.com/>

(
逆に、子供向けのものを大人でも支持されるものにするにはどうすればいいん
だろ？

そうやって普及したものとしてどんなものがあるんだろ？

)

日本のカレーは世界に通用するのか？(～;))

(ヒットするんだったら、
「さらさらカレー」じゃなくって、
「ぼったんカレー」じゃないのかなと(^_^)v



KEY-BO

2006/08/18(金) パスワード
19:31:01

削除

> さらさらカレーとぼったんカレー、どっちが好き？
> <http://www2.moug.net/bbs/mougle/20060807000002.htm>
> の続編です！
> (書き込めなくなりました(>_<))
あ！ほんとだ！書き込み欄が表示されないや！

> 日本のカレーは世界に通用するのか？(～;))
え～、これってかつてテレビ番組でやってましたけど、

「日本のカレーライスが「カレー」として通用するかどうかは
分からないが、日本独自の料理としてなら美味しい」

というものでした。
カレーの本場、インドから来たどこかのインド料理の
コック長さんがそう答えてました。



ユカさん

2006/08/18(金) パスワード
20:21:00

削除

>日本のカレーは世界に通用するのか？(～;))
しないと思いますよ。所詮本場のカレーのまがいものだから。名前的には「カ
レー風」とすら言っていていいでしょうね。

>日本独自の料理としてなら美味しい
こういうことだと思います。

ちなみに1番上のレス、最初なんですからもう少し簡潔に願えませんか？？(-
v-。。。)

あまりにも脱線しすぎててどこかを抜粋することもできませんでした。



2006/08/18(金)
23:05:02

パスワード

削除

KEY-BOさん、

>「日本のカレーライスが「カレー」として通用する
>かどうかは 分からないが、
>日本独自の料理としてなら美味しい」

外国人からみても、やっぱり「日本独自」なもの
なんですね(^_^)v

ユカさん、

>ちなみに1番上のレス、
>最初なんですからもう少し簡潔に願えませんか??
>(-V-。。。)

>あまりにも脱線しすぎてて
>どこかを抜粋することもできませんでした。

すみません(>_<)

みなさんの書き込みをみると、
(1) 私みたいに「ぼったんカレー」を好きな人って、「白ご飯」にこだわり
があるから「ぼったん」を好むんじゃないかと、
(2) そんなカレーに「オイル」が入ってて、
(3) 「日本独自の料理」になってるから、

>カレーって、
>日本人が「白ご飯」をおいしく食べられる
>「唯一の料理」だったんじゃないかと思います。
>欧米の人たちだったら
>「パンにバター」をたっぷり塗って食べるのと同じ感覚
>じゃないのかな。

っていう考えが思い浮かんだんです(ー;))
(あとの話は付け足しですm(__)m)



KEY-BO

2006/08/19(土)
12:46:44

パスワード

削除

こんにちは、

ユカさん のご意見に関して

>所詮本場のカレーのまがいものだから。
>名前的には「カレー風」とすら言っていていいでしょうね。

カレーという料理は、世界各国それぞれの国で
いろいろその国柄にあったものにアレンジされて
それぞれの国のカレーがあるといっても過言ではないでしょう。
日本の国でアレンジされたカレーだけが
なぜ”まがい物”呼ばわりされてしまうのでしょうか？
それなら本場以外の国で独自に伝わるカレー料理は
すべてまがい物となってしまいます。

カレーという料理は、食されている国の数だけ
料理のアレンジがあるといってもいい幅の広い料理です。
本場のカレー以外は「カレー」として認めない
というのは、あまりに忍びないように思います。

>子供から大人まで」幅広い広い世代に支持される
>日本の国民食になったことの理由の一つに、
>「辛い」大人の食べ物を「甘く」したことが
>あるみたいなんですけど、

ハウスのバーモントカレーの事をいってるのかなあ？
それはカレー粉やカレールーのように既製品が
生まれてからのお話で、これは自分で中に入れる
香辛料の配分を調整できない欠点を補うために
そういう製品のアレンジが生まれたのだと私は考えます。

もともとカレー粉という概念のないインドでは
それに相当する香辛料を、料理する人が食べる人の
(一般的には家族ね)の体調や天候などをふくめて
香辛料の配分を考え、そのときに粉にして使う
という考え方です。
そのとき出来たものは大人も子供もみんな一様に
食するそうですが、既製品のカレー粉やカレールーを
使う調理では、後から香辛料を足すことは出来ても
”引く”ことはできません。

甘口であれば、後から自分の分だけ香辛料を
足して辛くすることも出来ますが、
(日本ではカレーにソースを入れる文化があるのはそのため)
辛くては、子供に食してもらえなくなるので
子供に合わせて、あらかじめ甘口にしたのではないかと
考えます。

 Mの喜劇

2006/08/19(土)
13:03:23

パスワード

削除

前のときに出ていた、海上自衛隊カレーを食べた経験者です。
海軍カレーが、日本におけるカレー(風?)のルーツとしたら、
ぼったんカレーになると思いますね。

軍艦の航海中の揺れを考えていただければ、さらさらカレー
では食べにくい(こぼれる)のですから。
ラーメンにしてもトロミをつけたものが出されたそうですから。

海上自衛隊カレーは、基地や護衛艦等によってほんとに違いが
あるのですよね。どこもおいしいカレーでした。
陸上自衛隊のカレーも食べたことがあります、家庭カレーの
延長ぐらいで普通でしたが、海上自衛隊のカレーはこだわりが
あるのかどこもおいしかったですね。

現在の日本のカレーは幅広くなり、本場ものから和食になった
もの、日本のラーメンに溶け込んだもの等々々ですよね。

食文化の豊かさを感じる定番ものといったところでしょうか。

THANKS
 acsec

2006/08/21(月)
01:44:17

パスワード

削除

KEY-B0 さん、

>カレーという料理は、世界各国それぞれの国で
>いろいろその国柄にあったものにアレンジされて
>それぞれの国のカレーがあるといっても過言ではないでしょ
>う。

「中国カレー」とか、「台湾カレー」とか。。。(-_-;))
(何種類くらいあるんだろ(-_-;))

<http://www.jva.or.jp/world/2006/worldchampionship/women/schedule.html>
<http://www.jva.or.jp/world/2006/worldchampionship/men/schedule.html>

>日本の国でアレンジされたカレーだけが
>なぜ”まがい物”呼ばわりされてしまうのでしょうか？
>それなら本場以外の国で独自に伝わるカレー料理は
>すべてまがい物となってしまいます。

カレーを食べると「認知力が高くなる」んだそうです(～;))

(インドの人は。。。(ー;))

<http://housefoods.jp/products/catalog/index.php?cat=1,1020,1021,1022>

これなら、本場インドでも通用するのかわかるか？

> インドの山奥で～

<http://www.occn.zaq.ne.jp/momokun/kaikidaisakusen/Rainbowman/Rainbo...>

懐かしいなあ(T_T)

)

>カレーという料理は、食されている国の数だけ
>料理のアレンジがあるといってもいい幅の広い料理です。
>本場のカレー以外は「カレー」として認めない
>というのは、あまりに忍びないように思います。

そうだ(～;))

そうだ(～;))

>ハウスのバーモントカレーの事をいってるのかなあ？

>それはカレー粉やカレールーのように既製品が
>生まれてからのお話で、これは自分で中に入れる
>香辛料の配分を調整できない欠点を補うために
>そういう製品のアレンジが生まれたのだと私は考えます。

う～ん(ー;))

(なんかよくわからないm(__)m)

>もともとカレー粉という概念のないインドでは
>それに相当する香辛料を、料理する人が食べる人の
>(一般的には家族ね)の体調や天候などをふくめて
>香辛料の配分を考え、そのときに粉にして使う
>という考え方です。

なるほど(^_^)v

(最後は

「自分で味を調整する」のがカレーなんですね(ー;))

家族構成とか違うから、

各自のお皿で。

カレーの辛さなんかも、お客さんに合わせてお店でいろいろ調整してくれるんですよね(～;))

>そのとき出来たものは大人も子供もみんな一様に
>食するそうですが、既製品のカレー粉やカレールーを
>使う調理では、後から香辛料を足すことは出来ても
>"引く"ことはできません。

そうじゃないんだ(>_<)

(インドの人の家族は「運命共同体」なんだ(T_T))

う～ん(ー;))

「醤油」は？、「塩」は？

足し引きできるのかな(>_<)

「カレー粉」と「カレールー」の違いって、

ココア(パウダー)とチョコレートの違いと同じ？(ー;))

)

>甘口であれば、後から自分の分だけ香辛料を
>足して辛くすることも出来ますが、
>(日本では
>カレーにソースを入れる文化があるのはそのため)
>辛くては、子供に食してもらえなくなるので
>子供に合わせて、あらかじめ甘口にしたのではないかと
>考えます。

え～(>_<)

(味が変わってくるんじゃないのかな？(ー;))

バーモントカレーって「甘口が標準」で、中辛とか辛口ってそれに香辛料を足

しただけの違いなんだ！？)

謎だったんですm(__)m
(「なぜカレーにソースなのか」(ー;))
ソースを入れると甘口になるんですね(～;))

私は料理したものに後から何か調味料を入れたりするのって、「作ってくれた人に悪い」と思って、やらないんです(～;))
(だから、ソースを入れたことなかったんです(>_<))

)



2006/08/21(月)
02:45:24

パスワード

削除

Mの喜劇さん、

>前のときに出ていた、
>海上自衛隊カレーを食べた経験者です。
>海軍カレーが、
>日本におけるカレー(風?)のルーツとしたら、
>ぼったんカレーになると思いますね。

まだ食べたことないんです(T_T)
(以前、「ビーフシチュー」をなんとか。。。という話しを聞いたようなことがありますが(ー;))
シチューって「ぼったん」してますよね。

「シチュー」といえば、そうそう、
「カレー」と「クリームシチュー」の違いって(ー;))
(1) 具は同じ、
(2) 作り方も同じ
だから、「味」だけなのかなと(～;))

「白カレー」が発売されて、ますます「クリームシチュー」との違いが見た目だけではわからなくなってしまいますね(>_<)

先日、「黒カレー」がフジテレビの夕方のニュースで紹介されてました(^_^)v
(1) 竹墨(鹿児島)
<http://blogs.yahoo.co.jp/studio3000jp/1203675/40545667.html?p=1&m=c...>
(2) イカ墨(東京)

)

>軍艦の航海中の揺れを考えていただければ、
>さらさらカレーでは食べにくい(こぼれる)のですから。
>ラーメンにしてもトロミをつけたものが出されたそうですか
>ら。

なるほど(～;))
(「宇宙食」なんかでもそういう工夫がされてますよね
(ー;))

さらさらカレーって、
食べる時、カレーがはねて、服についてしまうことがあるのも嫌なんです(T_T)
白のときは最悪です！
だから、食べる時は用心しながらじゃないといけない(>_<)
スパゲッティーもそうです(>_<)

)

>海上自衛隊カレーは、
>基地や護衛艦等によってほんとに違いが

>あるのですよね。どこもおいしいカレーでした。
>陸上自衛隊のカレーも食べたことがあります、
>家庭カレーの延長ぐらいで普通でしたが、
>海上自衛隊のカレーはこだわりが
>あるのかどこもおいしかったですね。

いろいろあるんですね(～～;))
(相撲部屋の「ちゃんこ」と同じ!?)

>現在の日本のカレーは幅広くなり、
>本場ものから和食になったもの、
>日本のラーメンに溶け込んだもの等様々ですよね。

「らーめん」と「中華そば」の違いって、
「陶製のレンゲ」を使って食べるかどうかの違い!?(ー;)

>食文化の豊かさを感じる
>定番ものといったところでしょうか。

「定番もの」といえば、カレー、からあげ、とんかつ。。。
(～～;)



うう～ん2

2006/08/21(月)
09:01:19

パスワード

削除

てゆーかacsecさん
スレたてすぎでは??
ここはacsecさんの好奇心を満たすためだけの場ではありませんよ??

2回目です。学習してください。周りを見てください。



KEY-BO

2006/08/21(月)
14:00:02

パスワード

削除

>「自分で味を調整する」のがカレーなんですね(ー;)
>家族構成とか違うから、各自のお皿で。
いえいえ、みんなが同じものを食べるんですよ。

>カレーの辛さなんかも、お客さんに合わせてお店でいろいろ
>調整してくれるんですね(～～;))
お店で出すものは、客が注文する時に自分で選択したり、
でてきてから自分で調整したりするんですよ。

>味が変わってくるんじゃないのかな?(ー;)
それは食する人の味の好み次第では?

>バーモントカレーって「甘口が標準」で、中辛とか
>辛口ってそれに香辛料を足しただけの違いなんだ!?
え?そんなことは一言も書いてないんですけど...
これは、あくまでも「家庭」でのお話。
甘口で作っておけば、後で各自で調整が効く
ってことが言いたいんです。

>ソースを入れると甘口になるんですね(～～;))
ならない、ならない。普通は辛くなりますって。

>私は料理したものに後から何か調味料を入れたりする
>のって、「作ってくれた人に悪い」と思って、
>やらないんです(～～;))
これは個人での判断の範疇であり、一般論では
ないですね。確かにあからさまに嫌味で
「まずくて食えないから調味料を足して食ってるんだ」
と態度をとれば失礼に当たるかもしれませんが

普通にやってる分では、誰もそんなこと気にしませんし
第一、味の好みも個人差があるのにその差をうめる
手段を封じてしまうのは、食の楽しみを奪うのと同じですよ。



acsec

2006/08/21(月)
16:26:15

パスワード

KEY-B0 さん、

>いえいえ、みんなが同じものを食べるんですよ。

次の行を読んでませんでしたm(__)m

>お店で出すものは、客が注文する時に自分で選択したり、
>でてきてから自分で調整したりするんですよ。自分で調整できるお店ってめずらしくありませんか？
(~::~;))
(粉をふりかけるみたいな感じ!?(--:;)
(「うなぎ」に「山椒」と同じ!?)

>それは食する人の味の好み次第では？

なるほど(~::~;))
(辛さの感覚って「遺伝」とか関係してるのかな?)>え?そんなことは一言も書いてないんですけど...。
>これは、あくまでも「家庭」でのお話。
>甘口で作っておけば、後で各自で調整が効く
>ってことが言いたいんです。わかりました(^_^)v
(
思い出しました(~::~;))
<http://www.ebookjapan.jp/shop/title.asp?titleid=2818>
なんでカレーにしょうゆなんかいれるんだろかなって、
幼心に疑問に思った。。)

>ならない、ならない。普通は辛くなりますって

そうなんですか(>_<)
「パーモントカレーキッズ」ってあるんですね(~::~;))
<http://housefoods.jp/products/catalog/index.php?cat=1,1020,1021,1019>
>1歳のお子様から安心して召し上がっていただけます。

へえ(~::~;))

>これは個人での判断の範疇であり、一般論では
>ないですね。確かにあからさまに嫌味で
>「まずくて食えないから調味料を足して食ってるんだ」
>と態度をとれば失礼に当たるかもしれませんが
>普通にやってる分では、誰もそんなこと気にしませんし
>第一、味の好みも個人差があるのにその差をうめる
>手段を封じてしまうのは、食の楽しみを奪うの
>と同じですよ。そういう考え方もあるんですね(--:;)
(中国の留学生なんかみてる、
「お酢」を
なんにでもいてるような感じのひとがいますね(~::~;))

このメッセージは管理者によって削除されました。

 工藤@Java 2006/08/23(水) パスワード
11:40:18

ここ4,5日、インターネットトラブルでアクセスできなかったのですが、何だか、盛況のようですね。

と言うことで、申し訳ないが、少しロールバックしてもらって

> 日本のカレーは世界に通用するのか？(ー;)

なかなか、面白い見方ですが、「日本のカレー」と「世界に通用する」を無定義に使っています、これでは、皆さんの意見を聞いても「同床異夢」ならぬ「同板異定義」の議論になります。

ここから先は一つの案ですが、以下の定義でどうでしょうか？

「日本のカレー」：「海軍カレー」をルーツとして日本独自に発展してきた「カレールー」を使用する「ぼったんカレー」

「世界」：チョット広すぎるので、インド・東南アジアぐらいでどうでしょう。

「通用する」：その国で「日本カレー」の定義に従ったカレーを提供するレストラン(定義から外れない範囲でその国の好みに合わせた味のモディファイは可能とする)を営業していける可能性がある。

まあ、「カレーとは何ぞや？」と言う議論は、「カレー」はメタ料理カテゴリーということはどうでしょうか？

 たっぷりうに 2006/08/23(水) パスワード
17:52:09

日本のカレーなのかどうなのか

カレーヌードルとかの
世界の国別消費量なんてわかったらおもしろいかも。

 工藤@Java 2006/08/23(水) パスワード
19:11:27

> 日本のカレーなのかどうなのか
>
> カレーヌードルとかの
> 世界の国別消費量なんてわかったらおもしろいかも。

「カレーヌードル」の定義は？

昨日、インドネシアのインスタントラーメンに日本のレトルトカレーをぶっ掛けて、その上に目玉焼きを載せたのが、晩飯でした。

 Ellen 2006/08/23(水) パスワード
19:18:13

カレーヌードルよりカレーうどんが海外(それこそインド等)でどんな評価がされるのか、に興味があったり・・・。

 工藤@Java 2006/08/23(水) パスワード
19:27:54

> カレーヌードルよりカレーうどんが海外(それこそインド等)でどんな評価がされるのか、に興味があったり・・・。

関西出身の私は、「うどん」か「そば」かと言うと「うどん」になりますが、「カレーうどん」か「カレーそば」かと言うと、何故か「カレーそば」になってしまいます。

「カレー」には「そば」が似合うと思いませんか？

 佳 2006/08/23(水) パスワード
19:31:53

日本そばですか、中華そばですか。

カレーそうめんなら試したことがあります。
味は問題なし、ただ細い麺が食べても食べても減らなくて
ちょっとしんどかったです。

 工藤@Java 2006/08/23(水) パスワード
19:37:24

> 日本そばですか、中華そばですか。
>
> カレーそうめんなら試したことがあります。
> 味は問題なし、ただ細い麺が食べても食べても減らなくて
> ちょっとしんどかったです。

駅の立ち食いそばです、立ち食いそばが好きで、日本にいるときはチャンスがあると寄ってましたが、大体どこでも、「カレーうどん」と「カレーそば」は、有りますね。

立ち食いそばと言うのは、日本独自の文化のようです。

 THANKS acsec 2006/08/23(水) パスワード
19:37:24

>ここ4,5日、インターネットトラブルでアクセスできなかった>のですが、何
だか、盛況のようですね。

インドネシアにも「お盆」って風習があるのかと思ってました(〜;))

> 「日本のカレー」：
> 「海軍カレー」をルーツとして
> 日本独自に発展してきた
> 「カレールー」を使用する「ぼったんカレー」

> 「世界」：チョット広すぎるので、
> インド・東南アジアぐらいでどうでしょう。

> 「通用する」：
> その国で「日本カレー」の定義に従った
> カレーを提供するレストラン
> (定義から外れない範囲でその国の好みに合わせた
> 味のモディファイは可能とする)を営業していける可能性が
> ある。

> まあ、「カレーとは何ぞや？」と言う議論は、
> 「カレー」は
> メタ料理カテゴリーということでどうでしょうか？

はい(^_^)v
(でも、

なぜ「中国が入ってないんだるかと思うんですけど(～;)」
中国のひとでもカレー好きじゃないのかな。

そうそう、
「カレーだったら毎日食べても平気(^_^)v」って
いうひとがいるのは、
やっぱり、

>カレーって、
>日本人が「白ご飯」をおいしく食べられる
>「唯一の料理」だったんじゃないかと思えます。
>欧米の人たちだったら
>「パンにバター」をたっぷり塗って食べるのと同じ感覚
>じゃないのかな。

ってことなんじゃないかと(^_^)v
(こんなカレーだったら、
(1)ご飯におかずがいらぬ、
(2)おにぎりみたいに、いちいち握らなくてもいい、
(3)ご飯と別々だから、好みに応じてルーとご飯の量を調整できる
(4)「スプーン」で簡単に食べられる(カレーと一緒に食べるから、ご飯粒がスプーンにくっつかない。日本で「箸」を使うのは、このことから考えると、「ご飯をきれいに食べる道具」だったといえるんじゃないかと。お茶碗にくっついたご飯粒をどうやってとるのか。。。白ご飯と「焼き魚」だと、おかずもってことでダブルに！その意味でカレーはスプーンを普及させる料理だったのでは(～;)親子丼とかカツ丼も、スプーンで食べる人がいるし。。。)
とか
「白ご飯との相性」が抜群にいい(^_^)v

)

>カレーヌードルとかの

この手のカレーは苦手なんです(>_<)
(だしが入ってる系のカレー料理!?(～;))

)



acsec

2006/08/23(水)
19:46:42

パスワード

削除

補足ですm(__)m

>お茶碗にくっついたご飯粒をどうやってとるのか。。。。

なぜ箸が「木」や「竹」の素材を使うのかも、

金属だと、
ごりごりやって、

陶器や磁器のお茶碗に「傷がつく」
からじゃないのかな(～;))
箸は「尖ってる」からそれだけ傷が付く!
(でも、「スプーン文化」が入ってきてからは、
(1)食べる料理、
(2)食べ方
(3)食器
が変わった(ー;))



佳

2006/08/23(水)
19:46:49

パスワード

削除

> 駅の立ち食いそばです

機会があったら食べてみます、カレーそば。
中華そばにカレーならカレーラーメンじゃんと投稿後に
気づいたのは内緒。

> 立ち食いそばと言うのは、日本独自の文化のようです。

ちょっとした食事を舟で売りに来る文化のある国があったと思いましたが、どこだったか忘れちゃいました。

 工藤@Java

2006/08/23(水)
20:00:31

パスワード

削除

> なぜ「中国が入ってないんだろかと思うんですけど(～;)」
> 中国のひとつもカレー好きじゃないのかな。

acsecさんの定義する「中国」を教えてください、「中国のひとつ」も難しいですね、「中国」は多民族国家ですから、「清朝」の満州族「明」の漢族、「元」のモンゴル族、「金」の女真族(満州族も女真族の一部族)、「宋」の漢族とここ五、六代の王朝は、民族が入り乱れています、当然、民族ごとに嗜好が異なります。

また漢族の中には、例えば「客家人」と呼ばれて、独自の言語や文化を持つ民族グループがあります。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%A2%E5%AE%B6>

有名な「客家人」としては

中国の?小平
タイのタクシン・チナワット首相
シンガポールのリー・クワンユー上級相

と言ったそうそうたるメンバーがいます。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%A2%E5%AE%B6%E4%BA%BA%E3%81%AE%E...>

シンガポールやタイは東南アジアですから、中国の人(客家人など)を含んでいると言えます。

 工藤@Java

2006/08/23(水)
20:07:23

パスワード

削除

> ちょっとした食事を舟で売りに来る文化のある国があったと思いましたが、どこだったか忘れちゃいました。

水上市場だと、タイ・ベトナム辺りが有名ですが、東南アジアには、たいていの国であります。

水上レストランは香港が有名でしたが、5,6年前に行った時には、返還後は寂れてしまったと聞きました。

水上生活者が多いのは、香港辺りからシナイ半島にかけてですからその辺りじゃないでしょうか。

 KEY-BO

2006/08/23(水)
20:20:58

パスワード

削除

>なぜ「中国が入ってないんだろかと思うんですけど(～;)」
>中国のひとつもカレー好きじゃないのかな。

同じ調味料を使って、全く違う料理を作るので
カレーという料理に目が行かなかったのでは？

>日本で「箸」を使うのは、このことから考えると、
>「ご飯をきれいに食べる道具」だったといえるんじゃない
>お茶碗にくっついたご飯粒をどうやってとるのか。。。
>白ご飯と「焼き魚」だと、おかずもってことでダブルに！
ご飯やおかずを綺麗に食べるのは、作った人に対する敬意であり、食べ物に感謝するためです。
今の日本人で、本当に箸の使い方（持ち方もマナーも）を知っている人はあまりいらっしゃらないのではないしょうか。

>なぜ箸が「木」や「竹」の素材を使うのか
理由は簡単、加工がしやすく作り易いからです。

>金属だと、ごりごりやって、
>陶器や磁器のお茶碗に「傷がつく」
>からじゃないのかな(～;))
食事に使う箸を、木や竹のように格段に加工しやすい材料があるのに、わざわざ加工が難しい金属で作らなければいけない理由はどこにもないとおもいますが・・・
食事に使う以外のものであれば、金属の箸は存在しますけれど。

>箸は「尖ってる」からそれだけ傷が付く！
そりゃ、木や竹の箸の先端程度のとんがりで傷がつくんだったらそれはスプーンでも同じです。
それは食事をするときのマナーがなっていない証拠です。

THANKS
 acsec

2006/08/23(水)
20:42:04

パスワード

削除

>シンガポールやタイは東南アジアですから、
>中国の人(客家人など)を含んでいると言えます。

ってことなら、

>「世界」：チョット広すぎるので、
>インド・東南アジアぐらいでどうでしょう。

はい、了解しました(^_^)v
(情報提供ありがとうございますm(__)m
漢族、満族のひとに会ったことがあります。
やっぱりそういう「民族問題」があるんだってことを、
聞かされてます(～;))

THANKS
 acsec

2006/08/23(水)
21:16:09

パスワード

削除

>なぜ「中国が入ってないんだろかと思うんですけど(～;))
>中国のひとでもカレー好きじゃないのかな。
同じ調味料を使って、全く違う料理を作るので
カレーという料理に目が行かなかったのでは？

>日本で「箸」を使うのは、このことから考えると、
>「ご飯をきれいに食べる道具」だったといえるんじゃない
>お茶碗にくっついたご飯粒をどうやってとるのか。。。
>白ご飯と「焼き魚」だと、おかずもってことでダブルに！
ご飯やおかずを綺麗に食べるのは、作った人に対する敬意であり、食べ物に感謝するためです。
今の日本人で、本当に箸の使い方（持ち方もマナーも）を知っている人はあまりいらっしゃらないのではないしょうか。

>理由は簡単、加工がしやすく作り易いからです。

う～ん(ー;))
 (指とか手を動かして使わないといけないから、
 「二本の棒状のもの」になった(^_^)v

結果としてみれば、

>加工がしやすく作り易いからです。

ってことじゃないのかな(～;))

>食事に使う箸を、木や竹のように格段に加工しやすい
 >材料があるのに、わざわざ加工が難しい金属で
 >作らなければいけない理由はどこにもないと
 >おもいますが・・・。

カレーを食べるときに、よくスプーンをコップの水の中に入れる人がいますけど、おそらく「箸にこだわりのある人」じゃないのかと(ー;))
 (なぜって、
 スプーンだとスプーンに「ご飯粒がくっついてしまう」と思い込んでるから(～;))
 箸を舐めちゃいけないとか、マナーがありますが、そういうことも気になってるんじゃないか(ー;))
 でも、実際にはカレー(油分を含んだもの)があるから、そうはならない!)

>食事に使う以外のものであれば、金属の箸は
 >存在しますけれど。

確かに「てんぷら用」とかありますが、一般的ではないんじゃないか(～;))
 (箸よりも、スプーンのほうが加工が難しいってのも、たとえば、
 「漆塗り」の箸のことを考えてみると、
 そうでもないんじゃないかと(ー;))
 機械化による量産化ということを考えてみても、
 どっこいどっこいかも。。。)
 (1)加工(裁断)、
 (2)研磨
 (3)塗装
 スプーンの場合、(3)の工程がない(～;))
 それに、スプーンを使って食べる文化圏の人たちの人数を考えると、
 それだけ量産効果がある、つまりスプーン一本当たりのコストを下げる
 ことができる!

そういう状況の中で、

「割り箸」が登場してくる(ー;))

)

>そりゃ、木や竹の箸の先端程度のとんがりで傷が
 >つくんだったらそれはスプーンでも同じです。
 >それは食事をするときのマナーがなっていない証拠です。

フランス料理店なんかに行って、食器を眺めてみると、
 傷だらけです(～;))
 (食器が白いから目立たないだけ(>_<)
 和食器のように、漆塗りと派違って、
 (a)食器の表面と
 (b)地肌!?!の違いが
 あんまりないのが洋食器じゃないのかな(ー;))

「本音」(b)と
 「建前」(a)って、
 ひよっとしたら、(東日本人に多いのかな。。。)
 ここから来てるのかも知れない(～;))
 (つくば祭りがもうすぐ始まるけれど、
<http://www.kanko-tkb.net/hp/tf/>
 「青森」の「ねぶた祭り」と似てます。

「張りぼて」。
 「輪島塗」「津軽塗り」
 ここにあるのかな(>_<)

)

 Ellen

2006/08/23(水)
 21:25:04

パスワード

[削除](#)

> 「漆塗り」の箸のことを考えてみると、
 > そうでもないんじゃないかと(ー;))
 > 機械化による量産化ということを考えてみても、
 > どっこいどっこいかも。。

いい加減なこと言っちゃいけません。
 スプーンをあのに形に鑄造する or 削りだして作るのと木を削るのと、どちらが時間やコストがかかるか等考えてみてください。
 高級なものは兎も角、安物の箸レベルであればワックスだかニスだか塗る加工なんて一瞬です。

また、木などを原料とする食器は、傷こそつきやすいものの、多少の衝撃では割れにくいという利点があることもお忘れ無く。(少なくとも陶製のものよりは頑丈です)

 acsec

2006/08/23(水)
 21:34:16

パスワード

[削除](#)

>いい加減なこと言っちゃいけません。
 >スプーンをあのに形に鑄造する or
 >削りだして作るのと木を削るのと、
 >どちらが時間やコストがかかるか等考えてみてください。

スプーンは「鑄造」ではなくって、
 「プレス加工」します(〜;))
 裁断、プレスは一瞬です！
 (金属加工は、「金型」とかあれば、自動化がしやすいんです。)

>高級なものは兎も角、
 >安物の箸レベルであればワックスだかニスだか塗る加工
 >なんて一瞬です。

「塗る」ってことはあとで「乾燥させなきゃいけない」ってことです(〜;))
 (それだけ工数が多いんです(ー;))

また、
 「待ち時間」もかかります(>_<)

>また、木などを原料とする食器は、
 >傷こそつきやすいものの、多少の衝撃では割れにくい
 >という利点があることもお忘れ無く。
 >(少なくとも陶製のものよりは頑丈です)

それと、
 「白ご飯と箸の関係」についての私の説明とは
 まったく無関係です(>_<)
 (陶器や磁器ってどんな人たちが使ってた食器なんですか?(ー;))
 公家、大名、武士、百姓。。。)

 閑人

2006/08/23(水) パスワード
21:53:17

削除

まあ、カレーについての議論には参加しませんが、ここだけは反論しておきたいので・・・

>金属だと、
>ごりごりやって、
>陶器や磁器のお茶碗に「傷がつく」
>からじゃないのかな(～～;))
>箸は「尖ってる」からそれだけ傷が付く！
硬度表って知ってますか？モース硬度で各々の硬度を比較すれば一般的なステンレスのナイフやフォークでは容易く傷がつくなどということはないと、理解できるはずです。

>フランス料理店なんかに行って、食器を眺めてみると、
>傷だらけです(～～;))
食器に傷が付くのが全て金属のナイフやフォークのせいだと思っ
ているのでしょうか？
むしろ、食器同士の傷つけ合いのほうが多いはず。

>スプーンは「鋳造」ではなくって、
>「プレス加工」します(～～;))
>裁断、プレスは一瞬です！
それは、現代の製造方法ですが、ナイフやフォークを初めから
プレス加工で一瞬にして製造してたわけではないでしょう。

THANKS
 acsec

2006/08/23(水) パスワード
22:11:02

削除

閑人さん、はじめまして。

>まあ、カレーについての議論には参加しませんが、
>ここだけは反論しておきたいので・・・

そんなこといわずに(^_^)v
(こうやってちゃんと答えるんですからm(__)m)

>硬度表って知ってますか？
>モース硬度で各々の硬度を比較すれば
>一般的なステンレスのナイフやフォークでは
>容易く傷がつくなどということはないと、
>理解できるはずです。

はい(^_^)v
(ごもつとも(～～;))

でも、「傷」がどうこうの話は、「二次的な話し」であって、
スプーンで白ご飯を食べたらどうなるのか

が問題だったんですが(>_<)

)

>食器に傷が付くのが全て金属のナイフやフォークのせいだと
>思っているのでしょうか？
>むしろ、食器同士の傷つけ合いのほうが多いはず。

洗ってるときとか、重ねるときとか。。。 (～～;))
(

よく考えると、なぜ「ナイフやフォーク」の話が出てくるのか？(ー;)
私は一言も話してないことを持ち出してくるのか？(～;)
(そういうときは、
食べる道具って、
(1)「スプーンだけじゃない」んじゃないですか、
(2)ナイフやフォークって食器に傷が付かないように工夫してるし、
などなど
って質問したらいいんじゃないかと(ー;)
)
)

>それは、現代の製造方法ですが、
>ナイフやフォークを初めからプレス加工で
>一瞬にして製造してたわけではないでしょう。

やっぱりここでも「ナイフやフォーク」(>_<)
(ナイフやフォークって、歴史をさかのぼると、
おそらく鍛造(鍛冶)とかで作るから、
手間がかかりますよ(ー;)
でも、
私が問題にしてるのは、カレーです(>_<)
日本でカレー文化が開花した時期は。。。)

 閑人 2006/08/23(水) 22:11:55 パスワード

そういえば、もうひとつ反論が...

>カレーって、
>日本人が「白ご飯」をおいしく食べられる
>「唯一の料理」だったんじゃないかと思います。
>欧米の人たちだったら
>「パンにバター」をたっぷり塗って食べるのと同じ感覚
>じゃないのかな。
ばかなことを言わないで欲しい、と思いますね。

カレーは白いご飯をおいしく食べられる料理の内のひとつ、というなら解りますがね。
日本にカレーが入ってくる遥か以前から白米を食べていた民族にとってカレーが白米をおいしく食べられる唯一の料理なわけないでしょう。
毎日食べてもいい、という人がいる、という点では、ラーメンだってそうでしょうに。

 Ellen 2006/08/23(水) 22:21:54 パスワード

>欧米の人たちだったら
>「パンにバター」をたっぷり塗って食べるのと同じ感覚
>じゃないのかな。
とりあえず、そう言うだけの論拠を示して欲しいものですね。

 2006/08/23(水) 22:44:06 パスワード

>そういえば、もうひとつ反論が...

はい(^_^)v
(遠慮は要りませんm(__)m)

>ばかなことを言わないで欲しい、と思いますね。

>カレーは白いご飯をおいしく食べられる料理の内のひとつ、
>というなら解りますがね。

はいm(__)m
(共通認識が生まれました(～～:))

わざわざ「唯一の料理だった」(過去形)と書いたのは、
今の人たちの食文化、食生活を基準にしているからです。
(カレーだけでなく、さらにこのカテゴリに入る新しい料理が加わっている
てことを言いたかったんですよ(^_^)v)

)

>日本にカレーが入ってくる遥か以前から白米を食べていた
>民族にとってカレーが白米をおいしく食べられる唯一の料理
>なわけないでしょう。

上で説明(～～:)
(「古い」「時間的に遡る」話しを持ち出すときは、
「いつ頃なのか」を考えなきゃいけないんですが、
「以前」っていうのはどんな食生活なんでしょう？(ー;))
(「おいしい」とか、そういうレベルの食生活を送っていたのでしょうか?)

)

>毎日食べてもいい、という人がいる、という点では、
>ラーメンだってそうでしょうに。

だから、

>「ラーメン」だって、
>「和食にないもの」があるから好まれてるんじゃないの
>かな。

って、白ご飯にこだわるカレーじゃなくて、
白ご飯にこだわらない、「麺」というまったく新しい料理が生まれてきたんだ
ってことを書いてるんです(～～:)
(ラーメンブームはそうした流れの延長線上にある!)

THANKS
 acsec

2006/08/23(水)
22:51:59

パスワード

削除

>とりあえず、そう言うだけの論拠を示して
>欲しいものですね。

え(>_<)
(これだけ説明しても、なんら理解できないんですか?
(ー;))

 Ellen

2006/08/23(水)
22:53:38

パスワード

削除

なら、とりあえず「現代においてカレー以外に白いご飯がおいしく食べられる
料理がない」と言いうるに足る論拠なり何なりを提示してください。

それが個人の主観である、というのなら、他の人の意見を見て、それが多数派であるのか少数派であるのかの認識ぐらいしましょう。別に私は「多数派の意見しか認めない」等とは言いませんが、少数派であるように見受けられる意見をさも事実のように語られるのを見ているのには腹が立ちます。

そもそも、こういった話題で他人の意見を聞かずに個人の主観を元に語られても、話題にコンセンサスが成り立たずかみ合わない話が続くだけです。



Misa

2006/08/23(水)
22:55:56

パスワード

削除

- > (それに、私の場合というか、
- > 他の人はどうなのかわかんないけれど、
- > 「主張」がメインだから、
- > 別にレスがなくなってもいいんです(^_^)v

ということらしいので、

- > 削除されるスレッドになんか書き込みをしても仕方がないので、
- > 放っておきましょう(^_^)v

最終的には、

- > 管理人さん、
- > このスレッド、
- > を削除してくださいm(__)m
- > よろしくお願いします。

と頼まれるようですよ。



acsec

2006/08/23(水)
22:59:08

パスワード

削除

- >なら、とりあえず「現代においてカレー以外に
- >白いご飯がおいしく食べられる料理がない」というるに
- >足る論拠なり何なりを提示してください。

そんなこと言っていないけど(～;))
(ちゃんと読んでますか?)

- >それが個人の主観である、というのなら、
- >他の人の意見を見て、それが多数派であるのか
- >少数派であるのかの認識ぐらいしましょう。
- >別に私は「多数派の意見しか認めない」等とは
- >言いませんが、
- >少数派であるように見受けられる意見をさも
- >事実のように語られるのを見ているのには腹が立ちます。

だから、

「みなさんはどう思いますか？」って聞いているんですm(__)m
(なぜそういうふうにしかとれないんですか?)



閑人

2006/08/23(水)
23:05:45

パスワード

削除

>よく考えると、なぜ「ナイフやフォーク」の話が出てくるのか？(ー;)
 >私は一言も話していないことを持ち出してくるのか？(～;)
 ああ、言葉が足りなかったのかな。
 ナイフやフォークのほうが食器に傷を付けやすいだろう、だから
 スプーンで傷つけるなんて・・・そう言いたかっただけなんですけどね。

>やっぱりここでも「ナイフやフォーク」(><)
 ああ、ここでは特に意識してた、というほどのことはありませんが、
 スプーンでも、ナイフでも、フォークでも、基本的な工程は同様だと
 認識してますから。

THANKS
 acsec

2006/08/23(水)
 23:07:09

パスワード

削除

閑人さん、

わざわざ、すみません(^_^)v
 了解しました！

 Ellen

2006/08/23(水)
 23:20:29

パスワード

削除

>(なぜそういうふうになしかとれないんですか?)
 他人の意見を無視したり曲解した言動ばかりだからです。

たまに反応したと思ったら頓珍漢な内容ばかりだし。

ここはフリー「トーク」であってフリー「インスタンス」やフリー「シャウト」ではない、ということを確認しましょう。

 工藤@Java

2006/08/23(水)
 23:24:09

パスワード

削除

>なぜ箸が「木」や「竹」の素材を使うのかも、
 >
 >金属だと、
 >ごりごりやって、

嫌じゃありませんか軍隊は♫
 金(かね)の茶碗に金(かね)の箸♫
 仏様でもあるまいに ~

という歌があるように、軍隊や仏様にはかねの箸を使ってたんですね。
 軍隊は知りませんが、仏様に上げるご飯は、たしかに金属の箸を突き刺して立てて、仏壇に供えてました、だから、箸をご飯に突き刺して立てると、怒られました。

中国の方では、毒殺を恐れた皇帝が銀の箸を使ったと言う有名な話もあります。

>日本にカレーが入ってくる遥か以前から白米を食べていた民族にとって
 >カレーが白米をおいしく食べられる唯一の料理なわけないでしょう。
 >毎日食べてもいい、という人がいる、という点では、ラーメンだって
 >そうでしょうに。
 >

これはどうでしょう？
 前のレスにも引用しましたが、

米が日本人の主食になったのは戦後のことのようにです。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%92%E3%82%A8>

<http://www.pioneerf.co.jp/benkyou/koramu/bunshou/2komehigan.htm>

1950年位かな、池田隼人が「貧乏人は麦を食え」と言って問題になったのは、たぶん彼の感覚では普通のことを言ったのでしようが、その頃に一般の日本人も米食になりつつあったので、貧しい時代に戻そうと言う発言にとられたのではないのでしょうか。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B1%A0%E7%94%B0%E5%8B%87%E4%BA%BA>

(「麦を食え」でなく、「所得に応じて、所得の少ない人は麦を多く食う、所得の多い人は米を食う」と言ったようです、彼の感覚では、麦飯が日本人の主食ではなかったかと思われまます)

私の女房は、田舎(同郷の人がいるようなので場所は伏せますが)の出身で、子供の頃はやはり麦飯ばかり食わされたと言っていました。

そのせいか、健康食としての麦飯など見向きもしません。

THANKS
 acsec

2006/08/23(水)
23:24:23

パスワード

削除

>たまに反応したと思ったら頓珍漢な内容ばかりだし。

なぜそう考えるのかがよくわからないんです(～;))
 (だったら、
 なぜ「頓珍漢な内容」だと思うのか、
 ちゃんと説明してくださいm(__)m)

>ここはフリー「トーク」であってフリー「インスタンス」
 >やフリー「シャウト」ではない、
 >ということを認識しましょう。

だから、質問してるんじゃないですか？m(__)m
 (考え方を相手に示さないといけなから、
 書き込みしてるんです(～;))

 閑人

2006/08/23(水)
23:48:16

パスワード

削除

>これはどうでしょう？
 >前のレスにも引用しましたが、
 >米が日本人の主食になったのは戦後のことのようにです。
 これについては、私も若干認識不足な点があったかな、と思いますが・・・
 ただ、庶民にまで米飯が主食として出回らないまでも、米飯は
 食べられてきたわけで、その中で、白いご飯をおいしく食べる術としての
 料理(おかず)はいくつか考案されてきたのではないのでしょうか？
 まさか、カレーが広まるまで、日本人はカレーを上回るような
 白いご飯の食べ方を知らなかった、というのは考えにくいのでは
 ないのでしょうか？

そういう意味で、「唯一の」という部分には賛成しかねるのです。

THANKS
 acsec

2006/08/23(水)
23:51:47

パスワード

削除

閑人さん、

>カレーが広まるまで、
 >日本人はカレーを上回るような白いご飯の食べ方を
 >知らなかった、というのは考えにくいのでは
 >ないでしょうか？

>そういう意味で、「唯一の」という部分には賛成しかねるの
 >です。

そうなんですよ(～;))
 (これについてみなさんと議論してみたらどうでしょうか？
 m(__)m)

 工藤@Java

2006/08/24(木) パスワード
 00:09:20

削除

> そうなんですよ(～;))
 > (これについてみなさんと議論してみたらどうでしょうか？
 > m(__)m)
 >

議論するような話ではないでしょう、元々好みの話ですから、議論したからって、「ぼったんカレー好き」が「さらさらカレー好き」に変わるような事はないし、例え議論によってacsecさんの好みが変わったとしても、acsecさん以外の人にとっては、そりゃどうでも良いことです。

ここは、皆さんのカレーに対する蘊蓄を傾ければ良いかと。

ところで、麦飯にカレーをかけて食べるとどうかな？
 結構いけそうな気もするが、それに何となく健康食のイメージが湧くし。

 acsec

2006/08/24(木) パスワード
 00:12:09

削除

>ここは、皆さんのカレーに対する蘊蓄を傾ければ良いかと。

わかりました(^_^)v

 Acsesary

2006/08/24(木) パスワード
 02:59:26

削除

とりあえず、油を使えるようになることは文明と食文化の尺度の一つですが、そのみが尺度ではないですよ？
 単純に料理の評価なら尚の事です

しかし、どうしても油に注目されたいのであれば"うな丼"とカレーと、どちらが本邦において歴史があるかを考え、解からなければお調べ下さい

そのようななどなでも知っている事を無視して書かれているのですから、それを指摘されても誹りを受けているわけではないと思いますよ？

というのとは関係なく、うなぎカレーって私はまだ食べたことが無かったです。ある意味最強のカレーかも



佳

2006/08/24(木) パスワード

06:54:37

削除

うなぎのくさみをカレーで消せるか、の勝負でしょうね。
消せないと違う意味で最強のカレーになりそう(笑)。



acsec

2006/08/24(木) パスワード

10:42:50

削除

>しかし、どうしても油に注目されたいのであれば
>"うなぎ"とカレーと、どちらが本邦において歴史があるか
>を考え、解からなければお調べ下さい

>そのようななたでも知っている事を無視して
>書かれているのですから、それを指摘されても
>誹りを受けているわけではないと思いますよ?

Acsecaryさん、墓穴を掘りましたね(~~;))
書き込みば書き込むほど不利な状況になりますよ!
(「うなぎ」って、子供から大人まで誰でも好んで食べるものでしょうか?
(~~;))
最近の若い子達って、うなぎなんて食べません(>_<)
気持ちが悪いんだそうです(>_<)
それに、「うなぎ重」って、白ご飯をおいしく食べるためですか?(~~;))

「歴史があるかを考え」なんかって考えるのは、
「自分の頭で考えてないんです(>_<)」って言うてるのとおなじです(^_^)v

工藤@Javaさん、

>嫌じゃありませんか軍隊は♫
>金(かね)の茶碗に金(かね)の箸♫
>仏様でもあるまいに ~

>という歌があるように、
>軍隊や仏様にはかねの箸を使ってたん
>ですね。
>軍隊は知りませんが、仏様に上げるご飯は、
>たしかに金属の箸を突き刺して立てて、
>仏壇に供えてました、だから、箸をご飯に突き刺して
>立てると、怒られました。

>中国の方では、毒殺を恐れた皇帝が
>銀の箸を使ったと言う有名な話もあります。

なるほど(~~;))
(そういう事情もあったんですね(^_^)v
自分で書いてても、
あの、箸が木製か金属製かなんちゃらの話しが、
「本音と建前の話し」につながったのはびっくりしました(>_<)
「自分の頭で考える」ってことって面白い(^_^)v

>うなぎカレー

一見両方ともスタミナ料理!?だから、組み合わせると「シナジー効果」がある
んじゃないかと考えてしまうけれど、
これだけは「実際食べてみないとわかんない」ですね(~~;))
(私ならぜったい食べない料理です(>_<)
理屈で考えると、
うなぎとカレーには違いがあって、この組み合わせは「合わない」からなんで
すが。。。

両方を実際に食べたことのある人は、

>うなぎのくさみをカレーで消せるか、の勝負でしょうね。

と考える(^_^)v
(「経験」というものです！)

理屈(理論)と経験(実践)が組み合わさって、
「英知」が生まれるんじゃないのかなと(^_^)v

でも、そんなこと考えない人は、

>一見両方ともスタミナ料理!
>だから、組み合わせると「シナジー効果」があるんじゃないか

だから、「おいしいのは当たり前」と思い込んで食べる！
こういうことを何度も繰り返していると、
味覚が狂ってくる。。。
(この当たりの心理をうまくついたのが、

(1) やわらかいものはおいしい、
(2) どんな肉でも柔らかくすればおいしい、

って、
焼肉屋さんが。。。。
)

)

工藤@Java さんの、

(a)
>私の女房は、
>田舎(同郷の人がいるようなので場所は伏せますが)の
>出身で、子供の頃はやはり麦飯ばかり食わされた
>と言ってました。

>そのせいか、健康食としての麦飯など見向きもしません。

(b)
>麦飯にカレーをかけて食べるとどうかな？
>結構いけそうな気もするが、
>それに何となく健康食のイメージが沸くし。

私は、「麦飯はカレーと合わない」んじゃないかと(~~;))
(これもまた「新説」なのですが、(書き込まれた内容から考えられること
なのですが)

カレーの登場によって
麦飯が白ご飯にリプレースされたんじゃないかと(~~;))
「カレー史観」と言われそうですが。。。)
(軍人さんたちって、
「麦飯」を食べてたんだらうか。。。)

)



工藤@Java

2006/08/24(木)
10:53:39

パスワード

削除

うなぎは処理が難しいですね、フィッシュカレーそのものは、日本
ではそれほどでもありませんが、マレーシアではポピュラーです。

うなぎもマレーシアン・チャイニーズは食べますが、感覚の違いで
しょうか、うなぎを油炒めするので、2,3切れ食べると、口の中が
油でギトギトになって辟易しました。

とは言え、油物とカレーの相性は確かに良い様で、「カツカレー」
「コロッケカレー」「ハンバーグカレー」「エビフライカレー」

「スコッチエッグカレー」「ウインナーカレー」...

この辺りは、「カレー」と言うよりは、日本人の切り開いた「トッピングカレー」とも言える、新しい分野だと思います、カレー自身が、トッピングのようなものですから、さらにその上にトッピングを載せると言うのは珍しいです。

宗教上の理由で、問題の有るものもありますが、「エビフライカレー」、「チキンカツカレー」あたりは、東南アジアでも受けそうです。

うなぎカレーは、どうかな、「うなぎカレー」でググったら、133万件もヒットした、一番上にあったのがこれ、

<http://www.daiei.jp/sukoyaka/recipe/s.cgi?md=rc&id=20040718>

日本では、結構ポピュラーなカレーかな？



acsec

2006/08/24(木)

パスワード

11:05:49

削除

このスレッドに書いてあることで、「学位論文」とか「ベストセラー本」を書くことができますよ(～;))
 (どなたかチャレンジしてみたいかが(^_^)v
 これからもっといろいろな話題が出てきそうな予感がしてきました(ー;))



工藤@Java

2006/08/24(木)

パスワード

11:18:34

削除

> このスレッドに書いてあることで、「学位論文」とか「ベストセラー本」を書くことができますよ(～;))

まず、自分で試すことです。

<http://www.ichibanya.co.jp/menu/detail.html?fm=10403&fg=0&fc=4>

水戸が名古屋に納豆で負けてます(和歌山は?)



工藤@Java

2006/08/24(木)

パスワード

11:21:27

削除

> 水戸が名古屋に納豆で負けてます(和歌山は?)

ごめんm(＿)m

<http://plaza.rakuten.co.jp/currydeyoga/diary/200506150002/>



Acsesary

2006/08/24(木)

パスワード

11:26:39

削除

>Acsesaryさん、墓穴を掘りましたね(～;))
 >書き込みば書き込むほど不利な状況になりますよ！

大変失礼な書き方をされているのは分りますか？

>(「うなぎ」って、子供から大人まで誰でも好んで食べるものでしょうか？)

>--;)
>最近の若い子達って、うなぎなんて食べません(>_<)
>気持ちが悪いんだそうです(>_<)
>それに、「うなぎ重」って、白ご飯をおいしく食べるためですか? (~-~;)

根拠の掲示を願います。もっとも、それは反論ではなく単にネガティブなことを書き込まれているだけです。これもまともな議論なら失礼なことですね

どちらもテクニックとしては荒らしや偏向した主張を述べる方が多用されるものです

>「歴史があるかを考え」なんかって考えるのは、
>「自分の頭で考えてないんです(>_<)」って言うてるのとおなじです(^_^)v

歴史を考えないで、カレーが唯一だと主張されているのですか?
歴史について考えることは知性ではないと主張されているのですか?
何が唯一で、何がご飯をおいしく食べるためのものだと主張されていますか?

私は油分を多く含む他のメジャーで歴史のある食品を例示しました
うなぎが適当ではない根拠を挙げるか、ライスカレーの歴史がさらに古く唯一の時代があったことを示すかされるのでしたら、意味のある反論かと思われませんが?

>カレーの登場によって
>麦飯が白ご飯にリブレースされたんじゃないかと(~-~;)
>「カレー史観」とか言われそうですが。。。
>(軍人さんたちって、
>「麦飯」を食べてたんだらうか。。。)

調べれば簡単に分ることです。森鷗外の軍医としての経歴に関連しているので資料も多いでしょう
簡単に検証できることを掲示されるのは無知か厚顔ととられますよ?

既に工藤@Java氏が書かれてますが、うなぎカレー自体は知られたメニューです。食べずに一つの料理に対して失礼なことを書かれているのはわかりますか?

> このスレッドに書いてあることで、「学位論文」とか「ベストセラー本」を書
> くことができますよ(~-~;)

ぜひ、その際には一部の傍若無人で失礼な記述は省いて頂きたいものです

THANKS  acsec

2006/08/24(木)
11:33:29

パスワード

削除

>うなぎは処理が難しいですね、
>フィッシュカレーそのものは、
>日本ではそれほどでもありませんが、
>マレーシアではポピュラーです。

そうなんですよ(~-~;)
(日本では肉、
四国にいるときは「牛」だと思い込んでましたが、
上京してからは「チキン」もいいのかもと(^_^)v

フィッシュカレーって、
「イカ」ってすぐ考えちゃうのは私だけでしょうか。。。
魚って煮崩れるから、料理法を考えなきゃいけない(ー-;)
)

>うなぎもマレーシアン・チャイニーズは食べますが、
>感覚の違いでしょうか、うなぎを油炒めするので、
>2,3切れ食べると、口の中が油でギトギトになって

>辟易しました。

中国の留学生も世代にもよるんでしょうが、日本のうな重を好んで食べる人がいます(～;))

(
ただ、中国のひとつて、日本人とは食文化が違うんだと思うんです。

たとえば、
「すき焼き」なんです、一グラム3000円の牛よりも、豚肉のほうがおいしいと。。。。

)

>とは言え、油物とカレーの相性は確かに良い様で、
>「カツカレー」「コロッケカレー」「ハンバーグカレー」
>「エビフライカレー」「スコッチエッグカレー」
>「ウインナーカレー」...

いろいろありますよね(～;))
(若い子達はこういうものを好みますよね。
でも、
カツ(「とんかつ」)のような揚げ物ってあまり食べなくなってるような気がします(ー;))
ハンバーグとかウインナーのほうに流れてる！
何か変化が起こってるんでしょうか。。。。
)

>この辺りは、「カレー」と言うよりは、
>日本人の切り開いた「トッピングカレー」とも言える、
>新しい分野だと思います、カレー自身
>が、トッピングのようなものですから、
>さらにその上にトッピングを載せると言うのは珍しいです。

このテーマも面白いですよ(～;))
(どんどん広がると話しがみえにくくなるので、書きませんが、「日本文化論」を展開できそうな感じががします(^_^)v)

>宗教上の理由で、問題の有るものもありますが、
>「エビフライカレー」、「チキンカツカレー」あたりは、
>東南アジアでも受けそうです。

食と「宗教」も興味あるテーマですね(～;))
(でも、宗教もやっぱり理屈で説明できるんじゃないのかなと思うようになってきましたよ(ー;))
地上にあるものはすべて、(自然物を除く。でもこの「自然物」の理解の主体も実は人間なんですよね。だから、「除く」というのは間違いじゃないかと(～;))
人間が作ったものなんだから、
人間の論理で説明できはずだと(^_^)v)

>うなぎカレーは、どうかな、
>「うなぎカレー」でググったら、
>133万件もヒットした、一番上にあったのがこれ、

><http://www.daiei.jp/sukoyaka/recipe/s.cgi?md=rc&id=20040718>

工藤@Java さんもそう思いますか(^_^)v
(日本の食文化が大きく変わったことの「帰結」じゃないのかと思います(～;))

>日本では、結構ポピュラーなカレーかな？

みなさんに、聞いてみましょう！



2006/08/24(木)
11:40:01

パスワード

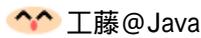
削除

>まず、自分で試すことです。

私は「他の人のために」作るひとで、「食べる人」じゃないんです(>_<)
(「学術秘書」ってそういう仕事なんですm(__)m)

>水戸が名古屋に納豆で負けてます(和歌山は?)

水戸に来ましたけど、納豆なんて食べないって人がうようよしてるんです(~_~
;))
(私は何度か食べなきゃならない場面に出くわしましたが、
やっぱり食べたくないなあ~って(>_<)
でも、カレーといっしょならどうなんでしょう?)



2006/08/24(木)
11:55:57

パスワード

削除

>私は「他の人のために」作るひとで、「食べる人」じゃないんです(>_<)

味見せずに作るわけですか？

そりゃ凄くまずい料理になりますよ、こちらの日本料理店も、ローカルの板前の場合、味見せずに調理する機会が多く、まずい所が多いです。

美味しい料理を作るためには、美味しい料理を見分ける舌が必要です。



2006/08/24(木)
12:02:50

パスワード

削除

>味見せずに作るわけですか？

「プロトタイプ」は作ります(^_^)v
(学術秘書のバックグラウンドにある「学術コンサルティング」っていうのは、「ソフトウェア工学」を応用したもなんです。ユーザーの要望にあわせて、何度もアレンジし直していけます(ー;))

>こちらの日本料理店も、ローカルの板前の場合、味見せずに調理する機会が多く、まずい所が多いです。

>美味しい料理を作るためには、美味しい料理を見分ける舌が必要です。

(私もドイツでそういう経験をしました(>_<)
でも、
腹の足しのなるんだったら、
「日本食だし。。」
ってことで納得(~_~;))



2006/08/24(木)
12:08:34

パスワード

削除

へえー。



あの～

2006/08/24(木)
12:10:48

パスワード

削除

これが、
>> このスレッドに書いてあることで、「学位論文」とか「ベストセラー本」
を
>> 書くことができますよ(～;))

> まず、自分で試すことです。

どうして、
>>まず、自分で試すことです。

> 私は「他の人のために」作るひとで、「食べる人」じゃないんです(>_<)
> (「學術秘書」ってそういう仕事なんですm(__)m)
こういう返事に？
工藤@javaさんは、そう言われるのであれば、ご自分でも書かれてみれば、と
言われてると思うのですが…

それが何故、
> 私は「他の人のために」作るひとで、「食べる人」じゃないんです(>_<)

「食べる人」じゃないんです(>_<)って何？

> (「學術秘書」ってそういう仕事なんですm(__)m)

それは関係ないんじゃない？



工藤@Java

2006/08/24(木)
12:46:39

パスワード

削除

嗜好のスレですから、余り論理を追求しても仕方ないでしょう、
せいぜい、名古屋で納豆カレーなら、水戸は「みそかつカレー」
と言うくらいの論理性が良いと思いますが。



たっぷりうに

2006/08/24(木)
12:48:24

パスワード

削除

好き嫌いはいらないたちなんです

作ってる人が無責任なのは

ぜったいに食いたくない。



金魚

2006/08/24(木)
13:08:52

パスワード

削除

思考のズレ？



工藤@Java

2006/08/24(木)
13:15:32

パスワード

削除

> 思考のズレ？

嗜好のズレです。

 金魚 2006/08/24(木) パスワード
13:29:45

がってん、がってん、がってんだー！

 KEY-BO 2006/08/24(木) パスワード
13:31:46

> 「学術秘書」ってそういう仕事なんですm(____)m
へえ～、acsecさんのHNの由来は Academic Secretaryの略だったんですね。

自分も分類的にはacsecさんと似たような仕事してますけど

> 私は「他の人のために」作るひとで、

> 「食べる人」じゃないんです(>_<)

ではなくて、
「他の人のために」作るひとであり、
同時に「食べる人」であります。

簡単に言うなら
「食べる人のために」作るひと
です。食べる人がまずいといって食べて
もらえなかったら作る意味がありませんから。

 Acsesary 2006/08/24(木) パスワード
13:37:16

事実と異なる記述や、他への誹謗中傷ととられかねない記述をされるのが嗜好
だとしても、私は気が向けば論理的な説明や道義上の指摘をさせていただきます

というのとはまったく関連も無く、うなぎカレーうどんも可能かもしれないと
考えたら、それが31件もヒットしました。天が下には新しき...

 工藤@Java 2006/08/24(木) パスワード
15:19:02

> というのとはまったく関連も無く、うなぎカレーうどんも可能かもしれない
と考えたら、それが31件もヒットしました。天が下には新しき...

嗜好は思考を凌駕する、と言った所でしょうか。

もうすでに有るかも知れませんが、今後の日本のカレーの発展形を
予測すると、

具変更型：すでに、「うにカレー」「くまカレー」「納豆カレー」
「うなぎカレー」「梅干カレー」などあるので、大きな発展は望め
ないが、「山菜カレー」(もうすでに有りそう)、「もつカレー」、
「豆腐カレー」(ありそう)、「コンニャクカレー」、「カレーおで
ん」、と言った所が予想されます、ゲテモノ系ですがヤギの脳みそ
カレーと言うのがマレーシアに有りました。

トッピング型：刺身カレー(刺身をカレーの上に乗っけて食べる)、
てんぷらカレー、餃子カレー、カリフォルニアカレー(アボガド)
など、この分野は発展しそうな気がする。

その他：カレー付け麺(麺とカレーが別に出て、カレーに麺を付けて
食べる、盛カレー 盛りそばをカレーに付けながら食べる)、カレー
おにぎり(カレーパンのパンがおにぎりになった、絶対あるな)、カ
レー焼そば(焼そばにカレーをかけて食べる、カレー付け焼きそばも

ありか?)、カレーお好み焼き/ピザ。

そして、究極は、カレー味噌(汁)にカレーご飯(カレー粉を入れてご飯を炊く、ついでに具も入れてカレー炊き込みご飯)。

 閑人

2006/08/24(木)
15:30:56

パスワード

> 「コンニャクカレー」

単純なコンニャクカレーというわけではないですが、こういうのだったら既にありますよ。

<http://www.geocities.jp/saihakken/bokkake.html>
<http://www2.megax.ne.jp/tjd/sisyoku041.html>

ついでにこんなのも

<http://www.mccfoods.co.jp/fuwafuwa.html>

 Ellen

2006/08/24(木)
15:36:14

パスワード

> 最近の若い子達って、うなぎなんて食べません(>_<)

> 気持ちが悪いんだそうです(>_<)

知り合いで「給食のおばさん」をしている人がいますが、別にうなぎを目立っていないやがられることはないそうですが？(尤も給食で出すことなんてほとんどないそうなので、珍しいからというのもあるんでしょうけど)

すぐバレるような嘘をつくのはやめましょうね？

> カレー粉を入れて

> ご飯を炊く、ついでに具も入れてカレー炊き込みご飯
作り方は違うけどカレーピラフと大差ないような。

 閑人

2006/08/24(木)
15:41:19

パスワード

>カレーおにぎり(カレーパンのパンがおにぎりになった、絶対あるな)、ありますねえ。

http://2004dec.at.webry.info/200606/article_15.html

ついでにこんなのも

http://2004dec.at.webry.info/200608/article_9.html

バリエーションは相当なものでしょうね。

 無益(得れん)

2006/08/24(木)
15:45:18

パスワード

Ellenさん

世間が狭い・・・。

いいじゃないですか。
acsecさんの周りこそそうなのでしょう。

で、Ellenさんのお知り合いの給食のおばさんの周りはそうなのでしょう。

>すぐバレるような嘘をつくのはやめましょうね？

とりあえず否定するのめやめましようね。

お目汚し、失礼しました。

 HIROYA 2006/08/24(木) パスワード
15:45:35

こんにちは HIROYAです。

>カレー付け麺(麺とカレーが別に出て、カレーに麺を付けて
>食べる

これは、北海道の美瑛町にあります。
町おこしの一環として取り組んでいるみたいですが、
うどん、カレー、パンがセットでそれぞれ別の容器に
入って供されます。
つけ麺スタイルですね。

今年、遊びに行ったときに食べましたが、結構美味しかった
ですよ。お店の人の話によると、これらの容器をお盆に乗せる
ときの配置も決まっているそうです

 HIROYA 2006/08/24(木) パスワード
15:53:13

>北海道の美瑛町にあります

ちなみに、
<http://www.k2.dion.ne.jp/~e-biei/>
こんなサイトがあります。

 Acseary 2006/08/24(木) パスワード
15:59:58

狂牛病以前は某カレーチェーンに牛モツカレーがありました。カレー味のピザ
もありましたね

自分の身の回りの事を書かれた方へ世間が狭いとされるのはおかしいと思いま
すが、それより給食でうなぎかと思った私は了見が狭いです

 Honey 2006/08/24(木) パスワード
16:21:01

こんにちは
ずっとROMっておりましたが、思い切って参加を・・・。

>Ellenさん
>世間が狭い・・・。

私も、この発言がちょっと気になりました。
acsecさんの発言、

>最近の若い子達って、うなぎなんて食べません(>_<)

これは確かに決め付けすぎだと思います。
全く食べないということは無いと思うので、表現に問題が。

Ellenさんは、少なくとも好きな子もいる、という意味で
書かれたのではないのでしょうか。

>すぐバレるような嘘をつくのはやめましょね？

これはちょっと言い過ぎな感もありますが、
これにに対して、

>とりあえず否定するのもやめましょね。

これでは丸く収まらない気もします。

感情的な発言かな？と思う部分に対して、
同じような表現で返しては、殺伐となってしまうような。

給湯室は和気藹々としていて欲しいと願うのです(o*。_)o

でも、給食でうなぎ・・・経験が無いのでうらやましいです(笑)

 無益(得れん)

2006/08/24(木)
16:26:09

パスワード

削除

Ellenさん、閲覧者の皆様

大変失礼致しました。

 makoto

2006/08/24(木)
16:28:15

パスワード

削除

・・・生カレー・・・
学生時代の定番の酒のつまみでした。
(カレーのルーをカッター等で削って小皿に盛ったもの)

 ん

2006/08/24(木)
16:38:09

パスワード

削除

Honney さん

まあ、実は多かれ少なかれ
誰にでもあることだと思います。

http://www.ktv.co.jp/ARUARU/search2/aru73/73_1.html
を参考に

結局 省略が多いのですよ。

(私の認識では)最近の若い子達って、うなぎなんて食べません(>_<)

とかね

TVのインタビュー見ても
補足があるインタビューは結構多いと思いますよ

だからお互い歩みよりの精神で。

ところで、
この時期はカレーは
一晩寝かしておいしくなるどころか
しっかりカビます。(・・・絶句)

 工藤@Java2006/08/24(木) パスワード
16:43:37[削除](#)

> . . . 生カレー . . .
 > 学生時代の定番の酒のつまみでした。
 > (カレーのルーをカッター等で削って小皿に盛ったもの)

^^;... で、どこのカレールーが一番おいしかったのでしょうか？

やはり、グリコですかね、カレールーとチョコレートって、形が似てるもんね、我ながらなんて論理的思考をするのでしょうか！

グリコアーモンドカレー、ルーをそのままお食べください。

なんて...

 Honney2006/08/24(木) パスワード
16:50:56[削除](#)

ん さん

そうですね...。
 私の発言も読み返してみると大人気なかったです；

無益(得れん) さん、すみませんでした。

>この時期はカレーは
 >一晩寝かしておいしくなるどころか
 >しっかりカビます。(. . . . 絶句)

本当ですね...
 必ず冷蔵庫に入れるようにしていますが、
 完全に冷え切ったカレーを温め直すのってちょっと切ないです；

 yosi1292006/08/24(木) パスワード
16:52:16[削除](#)

>グリコアーモンドカレー
 工藤@Java さん
 商売換えされたほうが良いんじゃない ^^

私が休日によく食べる カレーには
 ほとんど具が入ってません(痕跡さえないみたい)
 細かくなっているのか煮詰めて溶けているのか ^^

私はどちらかと言うと、ジャガイモも、牛肉も
 大きめで2センチ角くらいはあったほうが良いです。

高1の時行ったキャンプではみなでわいわい言いながら作っていたんですが、ふざけて誰かが コーラ を容れたんです...
 これがなかなか好評で、美味かった記憶があります。

 閑人2006/08/24(木) パスワード
17:05:42[削除](#)

>カレールーとチョコレートって、形が似てるもんね、我ながらなんて
 >論理的思考をするのでしょうか！
 カレーの味にコクを出す為に、隠し味として、チョコレートを
 ひとかけら入れる、ってのはわりとよく知られているテクニックかと。

 工藤@Java

2006/08/24(木) パスワード
17:11:19

削除

>この時期はカレーは
>一晩寝かしておいしくなるどころか
>しっかりカビます。(・・・絶句)
>
>

ニンニクが足りないのでは、私の経験では、ニンニクを二株(二欠けらじゃなくて)ほど入れれば、夏でもかなり持ちますよ、臭いはかなりしますが、味と辛さは中々です。

>完全に冷え切ったカレーを温め直すのってちょっと切ないです；

試してみましょ、冷カレー、あったかいご飯に冷たいカレー、私は結構好きです。

>工藤@Java さん
>商売換えされたほうが良いんじゃない？
>

え？ 「学術秘書」にですか？

>カレーの味にコクを出す為に、隠し味として、チョコレートを
>ひとかけら入れる、ってのはわりとよく知られているテクニックかと。
>

チョコレートなど使わなくても、砂糖と醤油で十分です。

 ねこ級

2006/08/24(木) パスワード
17:13:31

削除

昼の社員食堂は自分は必ず出遅れて定食は売り切れ状態。それで数量(何人分)の融通がきくカレーを食べる事になってしまうのですが、この状態がもう何年も続いて....

acsecさんの言葉に神経とがらせている方が何人かいらっしやるみたいですが、まだましなほうです。私など"小心者"呼ばわりされたじょ～。ワラワラ

 閑人

2006/08/24(木) パスワード
17:20:25

削除

「カレーチョコレート」でググって見たら、155万件もHITしました。やっぱりあるんですね。
http://kahouweb.hp.infoseek.co.jp/foods/food_159.html

 ん

2006/08/24(木) パスワード
17:21:37

削除

>試してみましょ、冷カレー、あったかいご飯に冷たいカレー、
>私は結構好きです。

私は逆が好きです。
冷ご飯にホットなカレー

ブームになり損ねた 焼きカレーってのも

冷カレーの活用法かもですね

 Honney

2006/08/24(木) パスワード
17:26:04

削除

工藤@Java さん

>ニンニクを二株(二欠けらじゃなくて)ほど入れれば

ええええええ二株ですか!!
それってそれって、次の日仕事でも大丈夫ですか？(笑)

>試してみましょう、冷カレー、
>あったかいご飯に冷たいカレー、私は結構好きです。

なるほどです...そう聞くとおいしそう...試してみます

ねこ級 さん

>acsecさんの言葉に神経とがらせている方が

そうなんですよね...気をつけないと、自分も;

>私など"小心者"呼ばわりされたじょ~。

それはちょっとすごすぎですね(T-T*)

 工藤@Java

2006/08/24(木) パスワード
17:40:42

削除

> >ニンニクを二株(二欠けらじゃなくて)ほど入れれば

>

> ええええええ二株ですか!!
> それってそれって、次の日仕事でも大丈夫ですか？(笑)

ダメです(経験済み)。

> >試してみましょう、冷カレー、
> >あったかいご飯に冷たいカレー、私は結構好きです。
>
> なるほどです...そう聞くとおいしそう...試してみます

冷たいカレーと言っても冷やしたカレーでなく、常温のカレーですが、利き酒と同じで、温めたカレーより味が良く分かってしまいます、特にルーがなじんでない場合は、常温で食べるとすぐに分かってしまうので注意しましょう。

>私など"小心者"呼ばわりされたじょ~。ワラワラ

やはり、"軟弱者!"と呼ばれたいところですね。

 たっぷりうに

2006/08/24(木) パスワード
17:44:25

削除

ニンニクのかわりに
胡椒(たしか。殺菌作用があったような)を
たっぷりいれてみるとか
どですかね?

 makoto

2006/08/24(木) パスワード
17:49:28

削除

>^_^;... で、どこのカレールーが一番おいしかったのでしょうか？
なんとなくジャワの辛口が多かったですけど美味しかったかどうかは？？？
・・・生カレー自体がアレですから・・・

 Honney

2006/08/24(木) パスワード
18:11:40

削除

工藤@Java さん

>ダメです(経験済み)。

ぶは・・・ですよ(笑)

>常温のカレーですが、利き酒と同じで、
>温めたカレーより味が良く分かってしまいます、
>特にルーがなじんでない場合は、

ああ～そこまでカレーを作りこんでいないので、
危険かもしれないです(A´´´)

生カレーもすごいですね～。
割り入れた時に手についたルーをペロっとするだけでも
結構強烈・・・。

 Warning

2006/08/24(木) パスワード
19:05:20

削除

> 冷カレー

普通のレトルトのでやると、最悪ですよ～

モノにもよるんでしょうが、なにかが口腔内にはり付いて残るきもちわるい感覚が。

たぶん、動物性油脂(常温で固体)とかが
どっさり投入されてるからかなあ？

 工藤@Java

2006/08/28(月) パスワード
15:55:20

削除

> > 冷カレー

>

> 普通のレトルトのでやると、最悪ですよ～

うーん、レトルトを冷カレーで食べたことは無いですね、考えてみるとカレーパンのカレーは、昔は冷たいままですね、最近、電子レンジで暖めたりしますが。

<http://girls.www.infoseek.co.jp/gourmet/recipe/detail/050600261.htm...>

サンドイッチも書いてませんが冷カレーなんでしょうね、まあ、カレーパンを考えれば、冷カレー自身は昔からあったわけですね。

 Ellen

2006/08/28(月) パスワード
17:12:20

削除

> カレーパン

えっ！？あれって食べないのが正しい扱い方なんですよ？
無くならないように、むいてしまうだけでいいんです。

ごめんなさい、冗談ですよ？
カレーパンの話が出たのでつい・・・



yosi129

2006/08/28(月)
17:23:45

パスワード

削除

小学生低学年の頃は家のカレーは
主人のマークの カレー粉だったんですよ ^^
それがカレールウに変わって
のゴールデンカレーに変わったときは
これは美味しいと思いましたね ^^
お袋に次もこれにしてと言ったものです。

給食のときも当時はパン(コッペパン)で
今みたいに ご飯の給食はありませんでしたが、
なぜかカレーが出て・・・みなパンをカレーに浸して
食べていました。
あったかカレーにパンも合うと思いませんか？
ここもそろそろ打ち止めですよ～～

このメッセージは管理者によって削除されました。



acsec

2006/09/01(金)
14:24:00

パスワード

削除

工藤@Java さん、

>もうすでに有るかも知れませんが、
>今後の日本のカレーの発展形を予測すると、

「アイス」ってのをみたことありますよ(一一;)
(誰が食べるんでしょ(>_<))

閑人 さん、

「こんにやく」って、こっちだと「刺身」ってのがありますが、
正直言っておいしくありません(>_<)
(最初の一口くらいは「まあ、こんなものかな」って思うんだけど、二口目
からは苦痛になってきます(>_<)
カレーに入れるなんて信じられない(T_T))

Ellen さん、

>知り合いで「給食のおばさん」をしている人がいますが、
>別にうなぎを目立っていやがられることはないそうですが？
>(尤も給食で出すことなんてほとんど
>ないそうなので、珍しいからというのもあるんでしょうけ
>ど)

昔だったら、つまり「貧乏な時代」には、子供たちが川でうなぎをとってよく
食べてたんじゃないかと(一一;)
(「もずく蟹」もそうです(^_^)v「上海蟹」に似てますよね！
<http://blogs.dion.ne.jp/ething/archives/2794098.html>
でも、川が汚れて、とれなくなってしまうし、そもそも、川で遊ぶことが少
なくなってしまう。)

閑人 さん、

>カレーおにぎり

私は絶対食べません(>_<)
(カレーは私にとって「温かい」ものだから！冷製カレーなんて。。。)
「肉まん」、「ピロシキ」、「カレーパン」、「焼きそばパン」などなど、惣菜パンはダメなんです(ー;))
ハンバーガーも食べません。
でも、「自分で作る」のなら別なんです(^_^)v

HIROYA さん、

>うどん、カレー、パンがセットでそれぞれ別の容器に

>入って供されます。

>つけ麺スタイルですね。

(
前々から気になってたんですが、
定食やランチで、麺とご飯をセットにしたものがありますけど、
私はそういうのは選ばないんです(>_<)
「麺なら麺だけでいい」じゃないかって(ー;))

Acseary さん

>給食でうなぎかと思った

そういう話し聞いたことがあるような気が。。。 (ー;))
(田舎のほうですが、
もしうなぎをとれたとしても、
「蒲焼にまでもっていける」ひとつ、そんなにいないような気がしますよ。
そうそう、上京してから、
うなぎって「やわらかい」ものなんだってことを知りました。
ひよっとすると、今の日本人の「やわらかい」「おいしい」の方程式の源泉
はここにあるのかも(ー;))

Honney さん

>これは確かに決め付けすぎだと思います。
>全く食べないということは無いと思うので、表現に問題が。

はい(>_<)
(でも、うなぎは「値段が高い」から、そういう意味で「食べられない」から
ってことでもあるんじゃないかと(^_^)v
一度でもちゃんとしたお店でうなぎを食べてしまうと、スーパーなんかで売っ
てるうなぎの蒲焼って、食べられなくなります(>_<)
でもでも、海外に行ったりすると、
レトルト!?!のうなぎでもありがたいと思ってしまう。
うなぎといえば、
ドイツで「うなぎの燻製」をみてから、イメージが変わりました(>_<)よく考
えてみれば、うなぎってあんな形をしてるんだなあ〜と。

makoto さん

>・・・生カレー・・・

>学生時代の定番の酒のつまみでした。

>(カレーのルーをカッター等で削って小皿に盛ったもの)

カレーの「チョコレート版」!?(~_~;))
(お酒には合うのかもしれない(ー;))
「チーズ」みたいに、アーモンドとか、山葵とか、クラッカーが入ってたらヒ
ットするのかな?(~_~;))

ん さん、

>この時期はカレーは

>一晩寝かしておいしくなるどころか

>しっかりカビます。(・・・絶句)

そういうときは上のほうだけ捨てたら
食べられる!?(~_~;))

(カレーって「毎日」温めていれば、
いつまでも食べられるのかな？
うなぎ屋さんでもたれを継ぎ足して何年も使ってるって言うくらいだから！)

工藤@Java さん、

>やはり、グリコですかね、
>カレールーとチョコレートって、形が似てるもんね、
>我ながらなんて論理的思考をするのでしょうか！

>グリコアーモンドカレー、ルーをそのままお食べください。

>なんて...

私と同じ発想ですね(^_^)v
(視点を換えればいくらでも
新しいものを生み出すことができます(~_~;))

Honneyさん、

>完全に冷え切ったカレーを温め直すのって
>ちょっと切ないです；

じっとみてあげないと、焦げてしまいます(T_T)
(温め始めると「ぼったん、ぼったん。。。」
ぼったんカレーのネーミングはここからも来ます(^_^)v)

yosi129さん、

>私が休日によく食べる カレーには
>ほとんど具が入ってません(痕跡さえないみたい)
>細かくなっているのか煮詰めて溶けているのか^^

もしかしたら、
具が最初から入ってなかったのかも(~_~;)
(カレーの具ってすぐ溶けちゃいますよね！
個人的には、
肉だけは「煮込んでないのがいい」など(^_^)v)

>私はどちらかと言うと、ジャガイモも、牛肉も
>大きめで2センチ角くらいはあったほうが良いです。

もっと大きなほうがおいしいんじゃないかと(~_~;)
(まるまごころ(^_^)v
「おでん」みたいにしても食べられるカレーもありかな？(ー-;)
「カレーおでん」！カレー汁のなかに、卵、こんにゃく、ウインナー、たつぷ
りうに。。。
コンビニで発売とか)

>高1の時行ったキャンプではみなでわいわい言いながら作って
>いたんですが、
>ふざけて誰かが コーラ を容れたんです・・
>これがなかなか好評で、美味かった記憶があります。

お砂糖とみりん(お酒)が同時にないときは、代用調味料として使えるでしょ
う(~_~;)
(塩を足せば、「醤油」も入ってることになる(^_^)v)

閑人さん

>カレーの味にコクを出す為に、隠し味として、
>チョコレートをひとかけら入れる、ってのは
>わりとよく知られているテクニックかと。

へえ~(~_~;)
(知りませんでした(ー-;))

工藤@Java さん、

>ニンニクが足りないのでは、
>私の経験では、ニンニクを二株(二欠けらじゃなくて)ほど
>入れれば、夏でもかなり持ちますよ、臭いはかなりします
>が、味と辛さは中々です。

戦争に行ってた祖父が何でもかんでもんにくを入れてたのを思い出しました
(~_~;) (そういう意味があったんですね(^_^)v)

>試してみましよう、冷カレー、あったかいご飯に
>冷たいカレー、私は結構好きです。
(私はダメです(>_<)
でも、
「冷水お茶漬け」なら大好きですよ(^_^)v)

ねこ級さん、

>昼の社員食堂は自分は必ず出遅れて定食は売り切れ状態。
>それで数量(何人分)の融通がきくカレーを食べる事に
>なってしまうのですが、この状態がもう何年も続いて...

猫はカレー大好きですよ(~_~;) (「カレーがメニューにない社員食堂」ってこの世にあるんだろうか?(--;))

閑人さん、

「ホワイトカレーチョコ」もあるんだろうな(~_~;) (だったら、シチューチョコも!?
白だから、いろんな色を加えて、パステルカレーチョコなんてのもあるのかも
(--;))

んさん、

>冷ご飯にホットなカレー

それなら私でもOKかも(~_~;) (冷蔵庫で冷やしてるんじゃないんですね(--;))

>焼きカレーってのも
>冷カレーの活用法かもですね
(カレー「お好み焼き」みたいなものかな(~_~;))

Honeyさん、

>次の日仕事でも大丈夫ですか?(笑)

私もそういう心配をしてたんです(--;) (二三日はにおうんじゃないかと(>_<))

工藤@Javaさん、

>冷たいカレーと言っても冷やしたカレーでなく、
>常温のカレーですが、

それだったらわかります(^_^)v (カレーって「ちょっとさめたくらい」が、甘みが増えておいしく感じるんです(~_~;))

たっぶりうにさん

>胡椒

だったら、山椒もいいかも(--;)

makotoさん、

やっぱり、
>ジャワ
でしたか(ー;))
(「ジャワカレー」ってなんかリッチになった感じがしませんか？(~~;))

Honney さん、

生カレー。。。
「生チョコ」ってのもあるな(~~;))

Warningさん、

>普通のレトルトのでやると、最悪ですよ～

>モノにもよるんでしょうが、なにかが口腔内に
>はり付いて残るきもちわるい感覚が。

>たぶん、動物性油脂（常温で固体）とかが
>どっさり投入されてるからかなあ？

私もそう思います(ー;))

工藤@Java さん、

>最近、電子レンジで暖めたりしますが。

電子レンジで温めて、
爆発して庫内がカレーまみれになったことがあります(>_<)

Ellenさん、

>えっ！？あれって食べないのが正しい扱い方なんですよ？
>無くならないように、むいてしまうだけでいいんです。

なんのこっちゃ(>_<)

yosi129 さん、

>今みたいに ご飯の給食はありませんでしたが、

はじめて食べたときは感激しましたよ(~~;))
(最近、「カレー皿」ってみなくなったなあ(ー;))

)

この質問に追加発言する

名前: _____ | 回答者です | (イメージ)

メッセージ:

解決しました! [質問者ご自身がチェックしてください!!](#)

eメール: メールアドレスを公開する
 以降の発言を上記eメールに送信する

ホームページ:

パスワード: _____ (メッセージの削除時に使用します)

[戻る](#)

[一覧へ戻る](#)

[▲ このページのTOPへ](#)

[PR] [今までの常識を破る年間更新料が無料のセキュリティソフト新発売!](#) [PR]

[Home](#) | [Q&A掲示板](#) | [スキルアップ講座](#) | [即効テクニック集](#) | [Office参考書](#)
[メールマガジン](#) | [メールリングリスト](#) | [フリーソフト](#) | [モーグ給湯室](#)
[モーグショップ](#) | [モーグe-Books](#) | [モーグ楽天ブックス](#)

Copyright (C) 2000-2006 [プロジェクトA株式会社](#). All Rights Reserved.

Microsoft、Windows、およびMicrosoft OfficeはMicrosoft Corporationの米国及びその他の国における登録商標です。また、その他システム名、プログラム名などは、一般に各社の登録商標です。