

スープカレーとは・・・

小麦粉でとろみをつけないスープ状のカレーで、欧風カレーや北インドカレーと比べると、南インドや東南アジアのカレーに近い。ご飯とカレーは基本的に別々に盛りつける。

。スープカレーがブームになって以降、欧風カレーをスープ状に薄めたものや、従来あるエスニックカレーを「スープカレー」と称する例も現れ、「スープカレー」の概念については揺らぎがある。

・北海道では、札幌・道央圏を中心にスープカレーを出す店が200店以上存在すると言われている。ブームは若年層の口コミによるところが大きく、洒落た店が多いため女性の人気も高い。

・各店において考案された多種多様なスープカレーがあるが、おもな特徴を挙げると次のようになる。

・大ぶりの具材。鶏肉・豚角煮やラムなどのメインの具以外に、素揚げや湯通しされたジャガイモ、ニンジン、カボチャ、などの野菜が、比較的大きく切られて添えられる。これらはスープとは別工程で調理されることが多いが、この点、油やスパイス、具材を段階的に単一の鍋に集中し一体化させていくインドやスリランカのカレーと若干異なる。鶏・牛・豚などの骨や野菜を煮込んだスープに、別に作ったスパイスペーストを合わせる手法を取る。

・多彩で歴史の長いカレーから派生した料理であるため、厳密な意味での「スープカレーの起源」は明確になっていない。自ら「スープカレーの元祖」と名乗るのが、札幌市の「薬膳カリィ本舗アジャンタ」である。同店は1971年に開店し、スパイスと漢方を融合した「薬膳カリィ」を一日20食限定で出して評判となった。はじめは具無しだったが、1975年から具入りになったという。1984年に開店した「スリランカ狂我国」はスリランカ料理をベースにした「スリランカカレー」を出し、人気を集めた。1985年には初めて素揚げ野菜を使った店として、またトマト系スープカレーの先駆である「木多郎」が開店。1993年には初めて「スープカレー」という名称を使用した「マジックスパイス」が開店。個性的な味、店構え、サービスによって人気となり、以降のブームを牽引する役割を果たしている。

・1990年代中ごろから札幌・道央圏を中心にスープカレー店が続々と開店し、いわゆる「ルウカレー」とは異なる「スープカレー」という新しいジャンルが認識され始めた。はじめはマニアに注目されるにとどまっていたが、一般人にも徐々に評判が広がり、2002年から2006年ごろにかけて大ブームとなった。マスメディアが北海道の新名物料理として「スープカレー」を盛んに採り上げられた事で全国区に広まっているが、しかし、広大な面積を有する北海道内では、食の慣習が、札幌・道央圏、道南圏、道北圏、道東圏の各地域でそれぞれ違いがあり、「スープカレー」発祥の地である札幌・道央圏を中心とした新名物料理の傾向が強い。

・しかし、現在、札幌では、焼きカレーに注目する店舗が数多く見られ、これもまた、札幌に於いて、新しい食文化（カレー文化）の始まりの時代が、到来したかの様に思える。

。