

# カレーのまちつちうら つちうら咖喱物語

明治時代、日本に伝わり、今や国民食と呼ばれるほどの地位を得ているカレー。香りをかぐだけで、胸が躍る方も多いのではないのでしょうか。皆さんは、市が食のまちづくりとして「カレーのまち」をめざしていることをご存知でしたか？今号では、カレーによるまちづくり「つちうら咖喱物語」をご紹介します。

なぜ、土浦が「カレーのまち」なの？

①土浦は昔、海軍予科練のまちとして栄えていて、海軍では毎週金曜日にカレーを食べる習慣があった。  
②山本五十六元帥が土浦の神龍寺に下宿をしていて、暑い夏に激辛カレーを食べて暑気払いをした。  
③昭和4（1929）年、ドイツの巨大飛行船ツェッペリン伯号が世界一周の途中霞ヶ浦に飛来し、乗組員に地元産のジャガイモを入れてカレーを振る舞って歓迎した。  
このように、歴史的に土浦はカレーと深い関係があることから、「カレーのまち」として楽しい、にぎやかな土浦を目指しています。



ツェッペリン伯号  
当時30万人を超す見物客が訪れたと記録されています

「カレーのまち」づくりのためにどんな取り組みをしているの？

平成16年、中心市街地に活気とにぎわいを取り戻すため、市民、事業者、関係団体などの皆さんが、

本市特有の歴史や食文化を活かしたカレーによるまちづくりの活動を始めました。

その後、市内の事業者の皆さんが中心になって、地元食材を使用した各店自慢のオリジナルカレーの研究会を定期的に実施しているほか、土浦商工会議所が本市のご当地カレーであるツェッペリンカレーの研究やレトルトカレーの販売もしています。

これらの取り組みは、「土浦まちなか元氣市」などをはじめ、県内外のイベントで発表され、皆さんに美味しいカレーを食べて頂くとともに、「カレーのまちつちうら」を全国に発信しています。

そして、年1回開催される「土浦カレーフェスティバル」では、事業者の皆さんをはじめ、高校生や主婦、市民団体も参加し、「カレーのまち」としての取り組みを盛り上げていただいています。

「つちうら咖喱物語」の由来は？

①行政区域の土浦市ではなく、広く土浦地域という意味で、ひらがなの「つちうら」としています。  
②カレーは元はアジアの食文化です。大陸の歴史、文化の重みとスパイスが漢方薬に通じることから、漢字の「咖喱」としています。  
③カレー自体の持つ深い歴史性や土浦が歴史的に「カレーのまち」

## ●認定されたカレーが食べられる店舗

店名	認定カレー
インドキッチン ドラゴンカレー (大和町5-13)	レンコンチキンカレー レンコンドピアザ など
国民宿舎「水郷」 (大岩田255)	豚角煮蓮根みぞれカレー鍋(定食)
㈱志ち乃 (手野町60-3)	咖喱銅鑼(カレーどら)
㈲千勝堂本店 (大和町5-14)	土浦のカレーパン 千勝堂のチキンカレーロール
中華の福来軒 (中央一丁目12-23)	レンコンカレーつけ麺 ツェッペリンコロツケカレー など
ファミリーフクライ (中高津三丁目14-2)	炙りチャーシューミルクカレー 土浦ミルクカレー など
レストラン中台 (桜町二丁目12-3)	幻の飯村牛とレンコンのとろける 牛スジ煮込みカレー など
創作和菓子すぎやま (川口一丁目5-8)	焼き菓子「カレーまどんな」
はす田 (中央一丁目12-5)	土浦発カレーレンコン入りたこ焼き
JA土浦サンフレッシュはすの里 (木田余3140)	里の特製れんこんカレー
欧州パンフランドル (中央二丁目15-6)	蓮根チキンフォカッチャ レンコンカレーピザ
ぐるめ飯店 (神立中央三丁目21-35)	カレー角煮トマト風味 カレータンタンメン など
さん吉 (神立町682-52)	もつカレー煮込み チキンカレーバー
ふぐ、あんこう「喜作」 (神立中央一丁目11-18)	ふぐのスープカレー アンコウのカレー
ひつじの小屋 (神立中央三丁目19-6)	霞ヶ浦産ナマズのタンドリー風スープカレー 土浦ぢんぎすスープカレー など
福寿苑 (荒川沖西二丁目10-10)	石焼モツ煮込みカレー 茨城常陸牛カレー など
レストラン パステイコ (つくば市金田2029-7)	飯村牛100%ハンバーグのロコモコ丼 飯村牛のカレーミートスパゲッティ など
中国菜館 中央 (大手町13-7)	ビッグカレーしゅうまい
中華料理 泰山 (阿見町阿見1744-147)	カレーボール カレーゴマラーメン など
中華 匠 (川口二丁目10-10)	噂のカレー餃子
食楽Bar Takeo (有明町2-30)	アリアケ牛すじカレー
㈱霞ヶ浦観光ホテル (川口二丁目11-31)	クラシカルモダンカレー
ル・タブリエ (つくば市花室1612-1)	ローズポークの黒咖喱
尾長屋土浦店 (神立町3739-7)	キーマカレーたい焼き
コーヒーハウス アモル (大岩田1771-1)	カレーサンド 納豆カレーサンド
吉田料理教室 (富士崎一丁目1-13-410)	コンチネンタルカレー カレーちまき など

記事を読んで、「つちうら咖喱物語」に興味を持った方も多いのではないのでしょうか。  
 今月、気軽にそのカレーの数々を味わえるイベント「土浦カレーフェスティバル」が開催されます。  
 詳しくは、次ページをご覧ください。

## わたしたちもカレーのまちづくりに参加しています！

「カレーのまち土浦」の実現と、つちうら咖喱物語の研究会で腕を磨いた各店の成果発表の場として、カレーフェスティバルを開催しています。今後も新しい企画を提案し、皆さんに楽しみにしていただけるイベントになればと考えています。



土浦市食のまちづくり検討委員会  
委員長 堀越雄二さん



レストラン中台  
中台義浩さん



コーヒーハウス アモル  
瀧 陽子さん

幻の牛肉と呼ばれる飯村牛を使ったカレーで、第2回C・1グランプリのチャンピオンに選ばれました。今年の大会でもチャンピオンを狙うとともに、これからもカレーや食を通して土浦のまちを盛り上げ、元気にしていきます。

今年度から研究会に参加させてもらっています。研究会では、講師のバク森さんをはじめ、様々な事業者の方々からアドバイスや刺激をいただいています。カレーフェスティバル・C・1グランプリにも初参加してチャンピオンを狙います！



『バク森』店主  
森 幸男さん  
「どのお店も、とてもレベルアップしています。カレーライスだけでなく、個性豊かな土浦のカレーの食べ歩きを楽しんでみては」

「つちうら咖喱物語」認定メニューってなに？  
 日本一の生産量を誇るレンコンや地元産の醤油しょうゆを使い、カレー界であるという物語性。続々と誕生するさまざまな新しいカレーメニューや地域の広がりなど、過去から未来につながるカレーの物語という意味から命名されました。



つちうら咖喱物語研究会の様子  
研究会の講師である森さんの厳しい審査をクリアしたカレーが認定メニューになります

のカリスマ森 幸男さんからその味や香り、創造性にお墨付きを与えられたカレーが、「つちうら咖喱物語」認定メニューです。  
 現在では、80を超えるメニューが認定され、多くの店舗でその味が楽しめます。