

農林水産省 消費者の部屋

「カレーのヒミツを探検！」

2016年8月1日（月）～ 8月5日（金）

実施報告書

農林水産省「消費者の部屋」特別展示 ～カレーで健康な体づくりを～

カレーのヒミツを探検!

第11回

子どもカレー粉づくり体験
8月3日(水)、4日(木) 11:00、13:30
各回 10名 (保護者の同伴が必須)

夏の元気をカレー!



カレー製品プレゼント ※数量限定

ガラマサラづくり 昼休み以外の時間帯

体験コーナー スパイスの植物展示など

挑戦! カレークイズ 優秀者には「カレー名人」の認定証

●展示期間
2016年8月1日(月)～8月5日(金)
10:00～17:00
(1日は12:00から。5日は13:00まで)

●展示場所
農林水産省北別館 1階「消費者の部屋」
東京メトロ(丸ノ内線、日比谷線、千代田線)霞ヶ関駅下車A5、B3a 出口すぐ
千100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

(問い合わせ)
○農林水産省食料産業局 食品製造課 電話:03-3502-8111(内線4113)
○農林水産省「消費者の部屋」 電話:03-3591-6529
○全日本カレー工業協同組合 電話:03-5687-1793 <http://www.curry.or.jp>

「消費者の部屋」



農林水産省

2016年8月
全日本カレー工業協同組合

1.実施概要

- **タイトル**：消費者の部屋 特別展示
～カレーで健康な体づくりを～
「カレーのヒミツを探検！」
- **開催期間**：2016年8月1日（月）～5日（金）
10:00～17:00（初日は12:00～ 最終日は13:00まで）
- **会場**：農林水産省「消費者の部屋」
東京都千代田区霞が関1-2-1 北別館1階



- **内容**
 - ・ 組合加盟各社のカレー商品展示
 - ・ パネル展示
 - ・ 香辛料（カレーの原料）展示
 - ・ カレーを構成する植物展示
 - ・ カレーのできるまでのDVD放映
 - ・ アンケート（大人向け）＆カレークイズ（子供向け）実施
 - ・ 組合加盟各社のカレー商品サンプリング
 - ・ オリジナルカレー粉づくり教室（8/3・4のみ）計4回
 - ・ ガラムマサラづくり体験
 - ・ 各種カレーレシピと資料の配布
 - ・ カレー図書館

2.結果（来場者数）

■概況

- ①今年度も3,270名の入場者があり、子ども霞が関見学デー期間外の「消費者の部屋特別展示」としては人気イベントとなった。
- ②8月3日、江崎理事長、組合幹部が井上食料産業局長に食品業界の実情について説明され、また、業界紙記者説明会を実施するなど、広報に努めた。
- ③子どもカレー粉作り体験教室は子ども以上に母親の関心が高く、盛況で予想以上の成果を収めた。実施に当たりインターネットによる参加募集をし、必要な情報把握ができたことは成果であった。
- ④大人向けとして、今年はガラムマサラ作りを導入し、カレー粉の使い方まで説明できたことは成果であった。
- ⑤カレーを構成する植物展示数を9品目に増加し、スパイスの香り、形を多方面から見ることできたため、子どもだけでなく、大人にとっても初めて見るものに驚きがあった。今年もカレーにまつわる植物を探しに来た子どもが多く、クイズに挑戦し、理解が進んだと思われる。
- ⑥カレー製品の製造過程のビデオは、特に子どもに好評であった。

	日程	来場者数 (名)	アンケート 回収(枚)	ガラムマサラ作り (名)	備考
1	8月1日(月)	588	568	98	開催12時～17時
2	8月2日(火)	571	544	105	
3	8月3日(水)	728	678	108	子どもカレー粉作り
4	8月4日(木)	726	698	109	子どもカレー粉作り
5	8月5日(金)	657	639	93	開催10時～13時
		3,270	3,127	513	
	1日平均	654			

■参考：来場者数過去実績（名）

平成	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年
来場者数	4,310	2,699	2,226	2,385	2,654	2,795	3,221	3,166	3,337	5,454	3,270
アンケート回収			1,905	2,257	2,455	2,668	3,002	2,998	3,178	3,491	3,127
カレー粉づくり			1,145	1,374	1,644	1,653	1,839	1,030	0	60	46
クイズ子ども中心									627	1,520	212

※クイズは、カレー名人認定証を渡した数。ただし、正確な数の把握はできていない。

3.レイアウト



4.展示内容①

■パネル展示① ★は今年再作成したもの

- ・カレーの種類
- ★カレー粉ができるまで
- ★カレールウのできるまで
- ★レトルトカレーのできるまで
- ★カレーはみんなが大好きです（カレー生産量の移り変わり）
- ★カレーの歴史

- ・カレーはスパイスとハーブの芸術品
- ・カレーQ&A① ②

■パネル展示②

- ・カレーなんでもQ&A
- ・おいしいカレーをつくるワンポイント
- ・家庭のカレーでワンランク上の味を！
- ・世界のカレー
- ・カレーを使用した料理
- ・カレーは「バランス食」の優等生（カレーはからだにおいしい①）
- ・カレーライスは太りにくい食事！？（カレーはからだにおいしい②）
- ・カレーで冷え性改善！（カレーはからだにおいしい③）
- ・カレーで脳の細胞活性化（カレーはからだにおいしい④）
- ・カレーでストレス抑制
- ・カレーを使用した健康料理
- ・野菜をたっぷり使ったヘルシーカレー
- ・夏ベジカレーで健康な体作りを
- ・カレーと一緒に夏野菜を食べよう
- ・デコカレーに挑戦しよう1（カレーでお祝い、これもいいね！）
- ・デコカレーに挑戦しよう2（食べてもいいかな～食べちゃお！）
- ・カレーの賞味期限設定について

■パネル展示③

- ・全日本カレー工業協同組合 組合員名簿
- ・カレー文化と全日本カレー工業協同組合の歴史

■カレー図書館

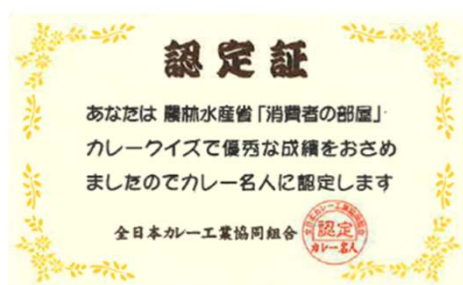
4.展示内容②

■カレーを構成する植物展示

- ①ローレル ②シナモン ③こしょう ④ターメリック
- ⑤唐辛子 ⑥コリアンダー ⑦フェンネル ⑧セージ
- ⑨カルダモン



※植物に関するクイズを子供対象に作成。
全問正解者に「カレー名人認定証」授与。



■DVD放映 約32分

- ①レトルトカレーができるまで
- ②カレールウができるまで
- ③カレー粉ができるまで

5.クイズ（こども対象）

カレークイズに挑戦!

☆優秀者には「カレー名人」の認定証をプレゼント!



植物当てクイズ

【問題】植物を見て、問1~3の答えを①~⑨のなかから選んでください。

- (問1) しそ科の植物で、春にきれいな花が咲きます。ひき肉とこのハーブを腸詰(ちょうづめ)にしたのが、ソーセージです。
- (問2) インドのカレーによく使われるスパイス。種子だけでなく葉もタイや中国の料理で利用されます。生の葉は、別名パクチーや香菜(シャンツァイ)と呼ばれています。
- (問3) このスパイスは強い辛(から)さを持ち、キムチやラー油を作るのに使います。ピーマンと同じナス科の植物です。

【選択肢】 ①ローレル ②シナモン ③こしょう ④ターメリック ⑤唐辛子(とうがらし)
⑥コリアンダー ⑦フェンネル ⑧セージ ⑨カルダモン

【解答】(問1) _____ (問2) _____ (問3) _____

カレー知識クイズ

次のクイズの答えで、正しいものに○をつけてください。

- (問1) 肉や野菜などが入って、既に調理したカレーをパウチ(袋)に詰めて、高い温度と高い圧力を加えて殺菌(さっきん)したカレーを何カレーというでしょうか。
(注) 殺菌とは食品を腐(くさ)らせる微生物などはたからなくすること。《ヒントはパネル①》
- ① 即席カレー ② レトルトカレー(調理済みカレー) ③ ライスカレー
- (問2) 平成11年(1999年)に「カレーのまち」を宣言して、「海軍カレー」で有名な市とは、どこでしょうか。
(ヒント:ペリー来航や黒船でも有名なところですよ)
- ① さいたま市 ② 横須賀市 ③ 長野市
- (問3) インドのスパイス料理の基本となっている「ガラムマサラ」の「ガラム」とは、インドのヒンディー語で何を意味する言葉でしょうか。《ヒントはパネル②》
- ① 定番の ② 熱(あつ)い・辛(から)い ③ 香り

正解：植物当てクイズ 問1 ⑧ 問2 ⑥ 問3 ⑤
カレー知識クイズ 問1 ② 問2 ② 問3 ②

6.オリジナルカレー粉作りに挑戦！について

■開催日：

①8月3日（水） 11:00～、13:30～

②8月4日（木） 11:00～、13:30～

■実施時間：各回30分

■対象者：小学生以下の子ども（親同伴）・定員10名

■実施者：全日本カレー工業協同組合員

■募集方法：カレー組合及び加盟各社ホームページ等で周知

■参加実績：合計46名

■内容

1) カレーの歴史説明（モニターを使用）

2) オリジナルカレー粉作り

6種のスパイスをブレンドして3タイプを試作

3) 作成したカレー粉の試食

4) 好みの1種類を各自袋に詰めて、記念ラベル貼り



7. ガラムマサラ作りについて

- 開催日：会期中12:00～13時を除く毎日
- 内容
 - ・7種類のスパイスを、好みの分量で混ぜ合わせ、最後に瓶詰めする。
- 参加実績：合計513名

8/1(月)	8/2(火)	8/3(水)	8/4(木)	8/5(金)	合計
98	105	108	109	93	513



8. その他

- 消費者の部屋近くの「咲くら」(カフェテリア) ではコラボカレー提供。
バナナフリットとトマトオリーブマリネカレー (980円)

