

カレーのヒ・ミ・ツ

大臣官房新事業・食品産業部食品製造課

開催日：令和4年8月1日(月)～8月5日(金)＜5日間＞開催

来場者：602人

概要：国民食、学校給食の王様と言われる「カレー」には不思議な魅力がいっぱいであり、一層身近に知ってもらえるよう、歴史、文化、健康などの視点から、皆様の健康増進、食育推進を図るための展示を行いました。具体的には、①カレー製品とカレー粉を構成するスパイスの展示・説明、②スパイスの原材料となる植物(シナモンなど)の展示、③カレーの歴史、種類、健康への効果、製造工程等に関するパネル展示、④カレーができるまでのDVD上映、⑤レシピ等の配布などを行いました。



カレーの種類や原材料となる様々なスパイス・ハーブの特徴等をパネルで紹介するとともに、スパイス・ハーブ(実物サンプル)を展示、また、カレーレシピ等を配布



レトルトカレー、カレー粉、カレールウそれぞれの製造工程や、カレーの歴史、カレーなんでもQ&A、「カレーの日(1月22日)」の制定理由等をパネルでわかりやすく説明



製法や具材、栄養やアレルギー配慮等こだわりのある様々なカレー製品について、市販品のほか、普段あまり見ることがない業務用製品も展示



レトルトカレー、カレー粉、カレールウの各製造工程を撮影した動画を大型モニターで放映、また、新型コロナウイルス感染防止対策を行った上で、顔出しパネルの撮影場所を設置



スパイスのシナモン、ターメリック(ウコン)等、ハーブのローレル(月桂樹)、ローズマリー等の植物(鉢植え)を特徴解説パネルとともに展示



カレークイズを実施し、全問正解者には「カレー名人認定証」を進呈、また、カレー及びスパイス・ハーブに関する様々な図書を展示