



林ライス？ 早矢仕ライス？



土浦一高の給食では毎月登場するハヤシライス。ハヤシライスは薄切りした牛肉と玉ねぎをバターで炒め、赤ワインとデミグラスソースで煮たものをご飯の上にかけて料理です。日本独自の料理で代表的な洋食のひとつ、使用する肉は牛肉が一般的ですが、豚肉を使う場合は料理名が『ポークハヤシライス』となります。

<ハヤシライスの名前の由来…>

- ① 丸善書店の創業者である「早矢仕有的（はやしゆうてき）」氏が考案したとされるもの
- ② 老舗レストラン「上野精養軒」の「林さん」というコックが、従業員用の賄い食として作ったもの
- ③ 明治時代、日清戦争の頃に福岡県北九州市の門司港にある大衆レストランが、船に乗る急ぎのお客さん用にケチャップベースの急いでできる料理「早いライス」として考案した
- ④ 英語の「ハッシュドビーフ・ウィズ・ライス」が訛った

・・・と諸説あるようです

ハヤシライスは日本独自の洋食といいましたが、ハッシュドビーフとハヤシライスは同じものです。

本来、ハヤシライスは牛肉と玉ねぎがメインの材料として作られるものですが、給食ではじゃがいもと人参も入っていますので、基本的にはカレーと同じ材料で作っています。カレーと違うところは、使用するルウの種類、デミグラスソースを使う、できあがりの最後にバターを加えるところです。

一高のハヤシの隠し味は福神漬の汁を入れることです。あの赤い汁を入れることで不思議とできあがりの味がマイルドになります。

みんなもカレーやハヤシにひと味加えているものがあったら教えてくださいね！

