

# 農林水産省 消費者の部屋 「カレーのヒミツを探検！」

2015年7月27日（月）～31日（金）

## 実施内容

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10回記念

同時開催：子ども霞が関見学デー  
7月29日(水)、30日(木)の2日間

夏の元気はカレー!

**体験見学コーナー**  
カレーの魅力、健康効果のパネル、スパイスの展示など盛りだくさん

**カレー製品プレゼント**  
数量限定

**オリジナルカレー粉づくり**に挑戦!  
7月29日、30日のみ

**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  
2015年7月27日(月)～7月31日(金)  
10:00～17:00  
(27日は12:00から。31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  
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

「消費者の部屋」



●問い合わせ  
○農林水産省食料産業局 食品製造部 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>

農林水産省

2015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**：2015年7月24日（月）～31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作り教室（7/29・30のみ）計6回
  - ・ 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

①7月29日・30日は子ども霞が関見学デーであったこともあり、多くの子どもが来場され、5,454名（対前年比164%）で過去最高値となった。

②7月31日に農林水産大臣政務官の中川郁子衆議院議員がご来訪され、カレーは国産野菜やおコメの消費に貢献していること、子どもデーで多忙でしょうなど、準備委員にお礼と激励のお言葉があった。また、29日には櫻庭食料産業局長がご来訪され、理事長、副理事長等と懇談された。

	日程	入場者数 (名)	アンケート 回収 (枚)	子供向け クイズ回収 (枚)	備考
1	7月27日（月）	538	511	7	開催12時～17時
2	7月28日（火）	618	582	4	
3	7月29日（水）	1,805	835	800	子ども霞が関見学デー オリジナルカレー粉作り
4	7月30日（木）	1,850	950	641	子ども霞が関見学デー オリジナルカレー粉作り
5	7月31日（金）	643	613	98	開催10時～13時
		<b>5,454</b>	3,491	1,520	
	1日平均	1,090			

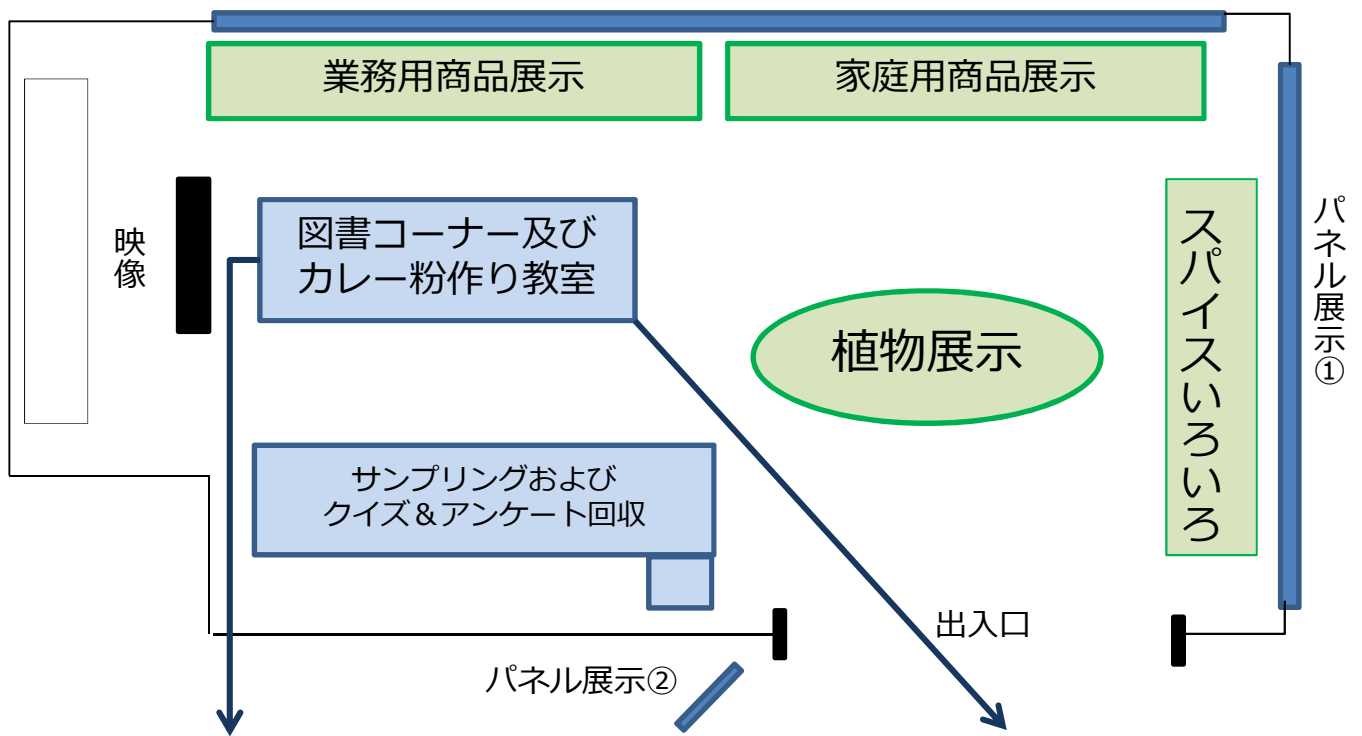
### ■参考：来場者数過去実績（名）

18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年
4,310	2,699	2,226	2,385	2,654	2,795	3,221	3,166	3,337

# 3.会場風景



パネル展示①



## 4.展示内容

### ■パネル展示①

- ・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
- ・カレーの数字
- ・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)
- ・カレーライスは大りにくい食事！？ (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)
- ・カレーの歴史 (カレーよもやま話)
- ・カレーなんでもQ&A
- ・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
- ・野菜を使ったヘルシーカレー
- ・カレーを使用した健康料理
- ・カレーでストレス抑制
- ・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②

- ・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

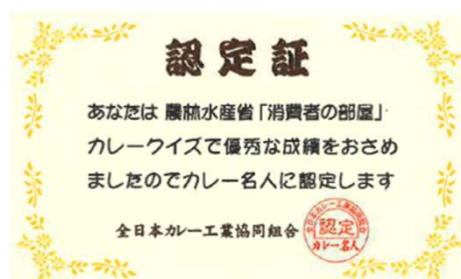
#### ■各種カレーレシピと資料の配布

- ・リメイクカレーレシピ
- ・野菜たっぷりカレーレシピ
- ・デコカレーのサンプル
- ・世界のカレーレシピ
- ・カレーのスパイスとハーブ
- ・カレーの種類と作り方

## 4.展示内容

### ■カレーを構成する植物展示

- ①唐辛子（トウガラシ）
- ②シナモン
- ③ローレル
- ④こしょう
- ⑤ クローブ
- ⑥ターメリック



※植物に関するクイズを子供対象に実施。  
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 | 8分32秒  |
| ②ルウカレーができるまで   | 10分43秒 |
| ③カレー粉ができるまで    | 9分09秒  |



## 5.クイズ（こども対象）

# カレーテストに挑戦!

☆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】植物を観察して、問1～3の答えを、選択肢①～⑥のなかから選んでください。

(問1) このハーブは、別名「月桂樹(ゲッケイジュ)」とも呼ばれ、葉っぱは丸みをおびたかたちをしています。その葉っぱには、すがすがしい香りとしの苦みがあり、カレーやシチューなどの煮込み料理によく使います。

(問2) このスパイスの葉っぱは、縦に3本の葉脈が走っています。このスパイスは甘くエキゾチックな香りで、幹や枝の皮をはぎ取り乾燥させて使います。

(問3) アップルパイなどのお菓子やカレー粉、ソースなどに使います。このスパイスの果実は熟すと赤くなり、その果実には舌が焼けるようなヒリヒリとした辛みがあります。パプリカと同じナス科の植物です。世界中の様々な料理の辛みづけに使われるスパイスです。

【選択肢】 ① 唐辛子(トウガラシ)      ② シナモン      ③ ローレル      ④ こしょう  
⑤ クローブ      ⑥ ターメリック

【解答】 (問1) \_\_\_\_\_ (問2) \_\_\_\_\_ (問3) \_\_\_\_\_

### カレー知識クイズ

次のクイズの答えを「はい」か「いいえ」のどちらかに○をつけてください

・カレー粉は、「純カレー」「カレーパウダー」などと呼ばれ、多くのスパイスやハーブをミックスさせて作ったものである。(「カレーの種類」パネルより)

<< はい ・ いいえ >>

・日本にカレーが伝わったのは、明治時代のはじめである。(「カレーの歴史」パネルより)

<< はい ・ いいえ >>

・カレーには、香り・辛み・色をつけるスパイスやハーブが使われているが、辛みのスパイスとして、こしょうやトウガラシ、ショウガなどがある。(「カレーはスパイスとハーブの芸術品」パネルより)

<< はい ・ いいえ >>

正解 (問1) ③ (問2) ② (問3) ①

カレー知識クイズ：すべて<はい>

## 6.オリジナルカレー粉作りに挑戦！

### ■開催日：

・子ども霞が関見学デーに合わせて実施

①7月29日（水） 13:00～、14:00～、15:00～

②7月30日（木） 13:00～、14:00～、15:00～

### ■実施時間：各回30分

■対象者：小学生以下の子ども（親同伴）

■実施者：全日本カレー工業協同組合員（スパイスマスターなど）

■募集方法：当日、各回の30分前から整理券配布

■参加実績：各回10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

