

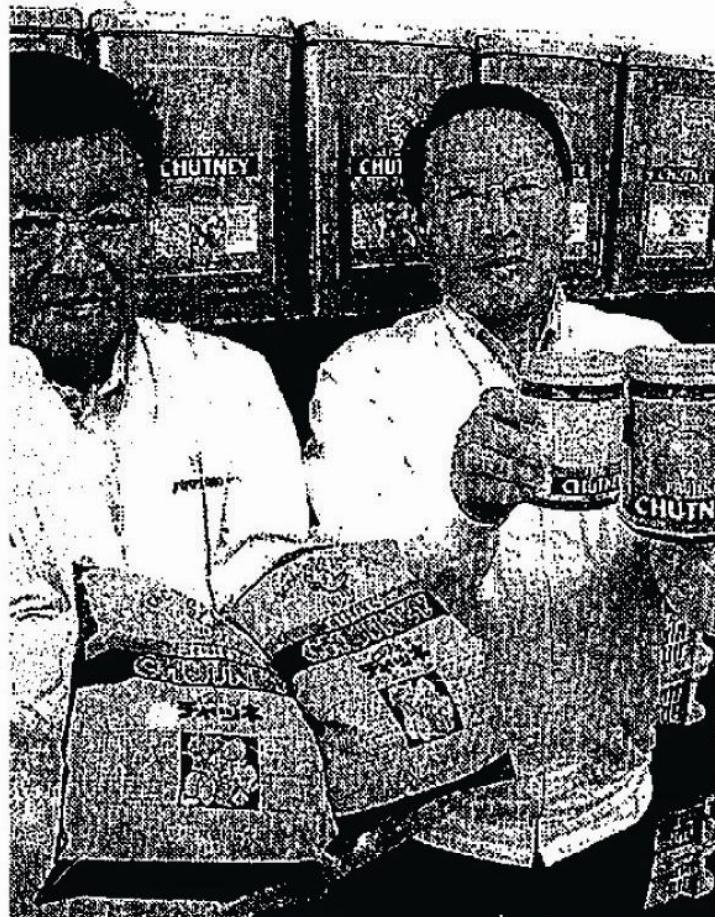
若いも若きも、カレー好きの日本人。ペースト状の調味料「チャツネ」を存じだらうか。マンゴーなどの果物やタマネギにスパイスを加えて焼き、熟成される。専門店のカレーだけではなく市販のルーにも使用され、味に甘みと奥行きを与える欠かせない存在だ。

100年続く専業のトップメーカーが、加古川市に工場を置くハリマ食品(大坂市)。1911年、前身

## ひょうごの ロングセラー

◎

### チャツネ—ハリマ食品



チャツネの茶褐色は香ばしさの証し。業務用の一斗缶から家庭・店舗用の瓶入りまでそろう=加古川市野口町水足、ハリマ食品

# カレーに欠かせぬ存在

〈ハリマ食品〉チャツネ製造で培った衛生管理が評価され、飲料の果汁エキスやサプリメントの原料なども大手に供給。一般商品としてカレー缶やシイタケうま煮、加古川名物のかつめしのたれも製造する。売上高約14億円、従業員数約80人。

(広岡磨璃)

会社の創業者が、インド人から本場の製法を学び、大阪で国内初のフルーツチャツネの生産を始めた。58年に化学メーカー、ハリマ化成(加古川市)の創業者・長谷川末吉氏が会社を引き受け、その後、製造拠点を

加古川に移した。茶褐色のチャツネを口にすると、甘みと香ばしさが広がる。「インドでは、福神漬けのようにカレーに添えられる地域もあるんですよ」と、村津洋一取締役加古川工場長(70)。日本ではカレーに

混ぜて普及したが、そのレシピを広めたのもハリマ食文化が引き立ちます。ぜひ大手食品メーカー向けをはじめ、年間千箱を生産。その量はカレー5万トン分に相当する。大半が業務用だが、サンドイッチや中華料理でも試して」と山根耕治

専務(64)。インドの伝統を下敷きに、日本式カレーを支える加古川産チャツネ。活躍の場を広げながら、次の100年へ歴史を刻んでいく。