



▲海軍割烹術参考書



8月号には、艦上食(軍艦での食事)に西洋料理を積極的に取り入れたことを説明したが、今回はその続きじゃ。江戸時代の日本では、肉を食べる習慣がほとんどなかったんじゃ。元来、



洋食文化の広がりが

日本人は、狩猟で捕ったシカやイノシシの肉は食べておった。日本で肉を食べなくなったのは、仏教にある殺生の教えが普及したことや、牛や馬を労働力として大切にしており、食用として家畜を育てる習慣がなかったこと、四方を海に囲まれ、魚を食べることで栄養を補えておったからだと言われている。明治政府は、欧米人より日本人が小柄なのは、肉や牛乳を取らないためだと考えた。そこで、西洋人に負けない大きな身体になろうと、肉食を庶民に勧められる一大キャンペーンを展開したんじゃ。しかし当時は、庶民にとって牛肉は臭く感じる食べ物じゃったから、評判はあまりよくなかった。当時は冷蔵庫がなく肉の保存が難しかったつえに、肉の処理技術が未熟だったから

舞鶴大好き!!



舞鶴っ子 No. 8

まいづる版「広報まいづる」

広報クイズ



舞鶴の特産品やお土産などを抽選でプレゼントします。問題の○に当てはまる文字や数字をお答えください。ヒントは紙面の中に。

- 問題1 連休は「赤れんが〇〇〇〇in舞鶴2017」に行こう。
- 問題2 潮風を受けて走る「舞鶴〇〇〇〇ハーフマラソン」
- 問題3 最新鋭のし尿処理施設「舞鶴市環境衛生〇〇〇〇」が完成。

広報まいづるアンケート

- 「広報まいづる」について、あなたの満足度は、次の①～④のうちどれですか？
①大変良い ②良い ③不満 ④大変不満
- 「秋にやりたいこと、楽しみにしていることは何ですか？

「はがき」か「市ホームページ応募フォーム」で①クイズの答え②「広報まいづる」アンケートの回答③住所④氏名(ふりがな)⑤年齢⑥電話番号⑦広報紙や市政へのご意見などを記入し、10月25日(水)までに広報広聴課へ。 ※応募は1人1通。当選者は全問正解者の中から抽選のうえ決定。発表は発送をもって代えさせていただきます。 ※お寄せいただいた感想、ご意見は、広報紙に掲載することがあります。アンケートやご意見の内容は抽選に影響しません。

- ◆はがき 〒625-8555(住所不要) 舞鶴市役所広報広聴課あて
- ◆市ホームページ応募フォーム (<https://www.city.maizuru.kyoto.jp/jform/quiz.html>)



【9月号の答え】
①輪中
②ホスピタル
③COOL

10月号プレゼント 「ゆうさいくんハッピー手拭」 を5名様に



まいづる細川幽斎田辺城まつりに細川護熙元総理ご夫妻が訪問された記念に作製したものです。色、柄を自由にデザインしたオリジナル手拭を作ることができます。お祝いや記念にぜひご注文ください。そのまま飾りもよし、広げて手拭としても使えます。

提供:しまとう
(市平野屋商店街内、☎0773-75-0050)

全国大会等出場者を紹介

全国大会で好成绩

- ☆全国水産・海洋高等学校カッパースタート大会優勝
(7月29・30日、京都府)
高橋有紀
(海洋高3年、城南中出身)
豊島央真
(海洋高3年、白糸中出身)
中筋雄斗
(海洋高3年、若浦中出身)
相川匡汰朗
(海洋高2年、青葉中出身)
花崎洸史
(海洋高2年、城南中出身)
吉野好汰
(海洋高2年、城北中出身)
☆全国水産・海洋高等学校食品技能コンテスト
(7月25日、東京都)
優勝:梅垣剛志
(海洋高3年、城北中出身)
3位:竹原康仁
(海洋高3年、城北中出身)



全国大会出場おめでとう

- ☆日清食品カップ全国小学生陸上競技交流大会走り高跳び種目(8月19日、神奈川県)
垣尾羽琉(中舞鶴小6年)
- ☆国民体育大会グラウンドゴルフ競技
(9月16・17日、愛媛県)
小谷要一(引土)
- ☆国民体育大会ソフトボール競技(10月1・3日、愛媛県)
藤原麻由(兵庫県須磨ノ浦高3年、白糸中出身)
- ☆全日本エルデストソフトボール大会
(10月14・16日、香川県)
荒木美津子(倉谷)
山本久美子(上安)
- ☆全日本卓球選手権大会マスタースの部
(10月27・29日、新潟県)
奥村康史(寺内)
竹内俊夫(七日市)
田向利行(行永)
時岡重信(南田辺)
新妻四郎(伊佐津)
藤本千代美(行永)
松下尚介(万願寺)

以上敬称略

そうした中、「牛鍋」が登場したんじゃ。イノシシ料理として古くからあった「ぼたん鍋」を参考に、しょうゆと砂糖を使って肉の臭みを和らげることに成功したんじゃ。以降、「牛鍋」は、「すき焼き」の名前で庶民に受け入れられ、西洋文化を日本風にアレンジした代表的な食べ物として広まった。今では、「スキャキ」は世界で通じる日本の代表的な料理になつてる。おいしいもんは世界共通ということじゃな。

海軍の調理隊員を育てるために明治41年発行された「海軍割烹術参考書」(上写真)についても前触れしたが、その中には日本・西洋料理の調理法だけでなく調理器具や食器が絵図で示されておる。乾物野菜の調理法や漬物の漬け方まで書か



三二、カレーライス

材料は、牛肉(鶏肉)、人参、玉ねぎ、馬鈴薯、塩、カレー粉、米粉、米である。米は洗っておく。牛肉(鶏肉)、玉ねぎ、人参、馬鈴薯は、四角に賽の目のように細かく切る。牛脂をひいたフライパンに米粉を入れ焦色になるまで煎り、カレー粉を入れスプーンで薄トコロのように溶かし、肉野菜を煮て入れる。(馬鈴薯は、人参、玉ねぎが殆ど煮えたら入れる)弱火にかけ煮込み、味は塩で調える。米は、スプーンで炊き皿に盛る。この時、チャツネを添えて出す。

▲カレーライスの作り方