

# 海軍の料理教科書が現存するまち

## 食の近代化を体感できる舞鶴

カレー、カツレツ、ビーフシチュー…。文明開化を彩るこれらの洋食は、明治時代に海軍食に採用されたことで全国に広まりました。栄養学を研究して洋食を取り入れた海軍は、食の近代化も推し進めたといえます。

市では、そんな海軍洋食の「食文化」を広めるべく、海軍洋食の貴重なレシピが記されている「海軍割烹術参考書」「海軍四等主計兵厨業教科書」

業教科書「海軍厨業管理教科書」をデジタルデータ化し、内容を市ホームページで公開しました(下記コードからアクセス可)。特に、現代語訳版で復刻されている海軍割烹術参考書以外の2冊の内容が広く公開されるのは、今回が初めて。家庭はもちろん、飲食店でも海軍料理のレシピを活用し、海軍の食文化を体感してみてください。



**海軍割烹術参考書**  
明治41(1908)年発行で、隊員が調理を学ぶ舞鶴の海上自衛隊第4術科学校に唯一現存しています。日本食のほかカレーやビーフシチュー、チキンライスなどの洋食、プリンやワッフル、アイスクリームなどの洋菓子まで約200種類の調理法が掲載されています。



**海軍四等主計兵厨業教科書**  
大正7(1918)年発行で、英国海軍が航海時の「壊血病」発症を防ぐため製造し、海軍に伝わった炭酸飲料「レモネード」のレシピのほか、昨年大流行した「タピオカ」が紹介されています。タピオカプリンは赤れんがパークのカフェでも販売中!

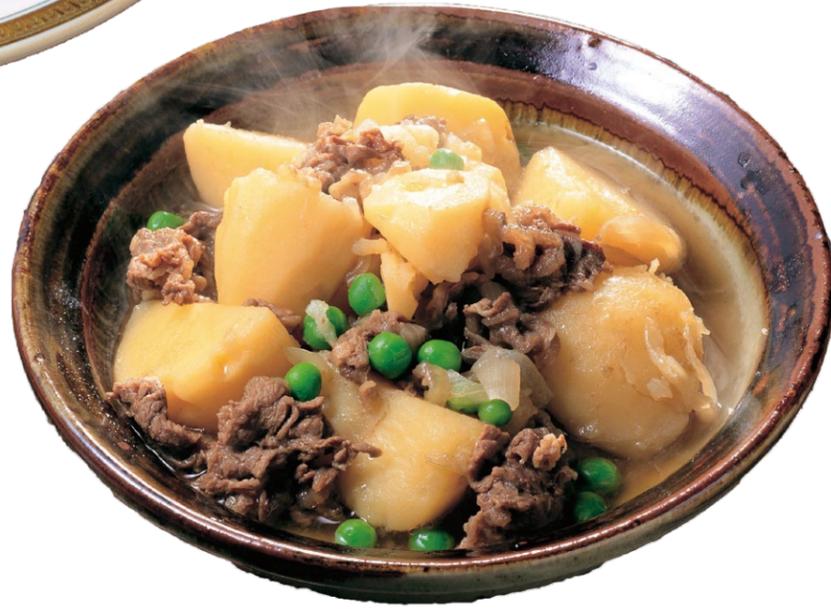


**海軍厨業管理教科書**  
昭和13(1938)年の発行で、東郷平八郎がビーフシチューを作らせた過程で生まれたといわれる肉じゃがのルーツ「甘煮」のレシピが掲載されています。また、ビタミンやたんぱく質の含有量のほか、カロリーや栄養素、それらを生かす調理法や保存法が詳しく記され、食の近代化が感じられます。



### 「脚気」がキッカケだった海軍の洋食文化

「海軍割烹術参考書」の「カレイライス」や「海軍厨業管理教科書」の「甘煮(肉じゃが)」などは、海軍が水兵のビタミンB1欠乏による「脚気」を予防するために、イギリス海軍の艦上食を取り入れ誕生した料理です。肉類や野菜のほか、麦飯を用いたことで多くの栄養を補えました。



### 肉じゃが発祥の地“舞鶴”

舞鶴鎮守府の初代司令長官として赴任した東郷平八郎(当時海軍中将)は、イギリス留学中に食べた「ビーフシチュー」の味が忘れられず、舞鶴鎮守府の部下に命じて作らせた。しかし、当時の日本にはワインもデミグラスソースもなく、料理人が醤油と砂糖で味付けしたのが「海軍厨業管理教科書」に記載されている「甘煮」で、現在の「肉じゃが」のルーツといわれています。



### 「肉じゃが発祥の地 舞鶴」を盛り上げる!

「肉じゃが発祥の地 舞鶴」を全国発信して「肉じゃが元気なまちにしたい」と平成7(1995)年から活動している肉じゃがまつり実行委員会。その活動も今年で25周年。市内外のイベントに出店し、肉じゃがや肉じゃが「ロック」などを販売しています。同じく肉じゃがが発祥の地を名乗る豊市と繰り広げる「肉じゃが元祖・本家争い」は、平成9年以来続いており、その手帳は今や定番になっています。



肉じゃがまつり実行委員会では、一緒に活動してくれるボランティアを募集しています。主な活動は、市内外の観光イベントへの出店やパンフレット、雑誌、テレビなどへの出演です。

【問い合わせ先】実行委員会の伊庭さん ☎090-8008-7118



### 海軍ゆかりの港めぐり遊覧船



北吸棧橋に停泊する護衛艦や旧海軍工廠の風景は100年以上の時を経た海軍ゆかりの景色です。海軍グルメを楽しんだ後は30分の船旅に出発!

- 【期間】来年1月31日(日)まで
- ◆11月30日(月)まで ◆土・日、祝日、ゴールデンウィーク、お盆…10時~15時に計6便
- ◆平日…月・木・金に1日2便
- ◆12月、来年1月の土・日、祝日…1日3便(年末年始を除く)
- 【場所】北吸赤れんが棧橋発着
- 【料金】13歳以上1,300円、12歳以下700円(2歳以下無料。チケットは赤れんが2号棟で販売)
- 【問い合わせ先】遊覧船窓口 ☎090・5978・8711、9時~17時

### 海軍ラムネ 壊血病予防から船上での貴重な楽しみに

「ラムネ」という名称は、英語の「レモネード」が訛って、海軍に伝わったといわれています。イギリス海軍は、柑橘類を摂取すると「壊血病(ビタミンC欠乏から発症する病気)」が発症しにくいという経験則に着目し、長期航海中の水兵にレモンを与えたところ「壊血病」を防ぐことに成功しました。その後、艦船の消火設備の炭酸ガス発生装置を活用し誕生した「レモネード」は水兵の嗜好品として定着していきました。



### 水兵気分を楽しもう! 「海軍ラムネ」づくり体験



「海軍四等主計兵厨業教科書」に記載されている「フレッシュ・レモネード」のレシピを参考にした「海軍ラムネ」をメニュー化しました。

赤れんがパーク内の各店舗では、自分で炭酸水にレモン汁と珈琲・紅茶を加えていく明治時代の「レモネード」づくりが楽しめる体験メニューを展開しています。

※提供店舗(赤煉瓦 Café Jazz、5号棟カフェ、ブリックハウス Hungry)

※クイズに答えて「海軍ラムネ」を体験しよう! 21の広報クイズに答えると、抽選で5名に海軍ラムネが当たります!!