

海軍の料理教科書に掲載されている 自慢の味をご紹介します

カレー

曜日の感覚を
失わないための
知恵

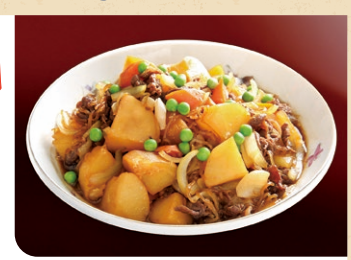
長い艦上生活では、曜日の感覚があいまいになりがちです。そこで、金曜日にはカレーを食べることで、曜日を認識できるようにしたといわれています。栄養バランスが良く、一度に大量に作ることができるカレーは、海軍の食事にぴったりでした。



肉じゃが

舞鶴発祥の
おふくろの味

肉じゃが（甘煮）は、ビーフシチューを参考に作られたといわれています。当時はワインもバターも少なく、代わりにしょうゆと砂糖で作った結果、生まれたのが肉じゃが。舞鶴は「肉じゃがが発祥の地」として、その味を守り続けています。



ホットウキスキー

凍える体を温める！
一杯の気付け薬

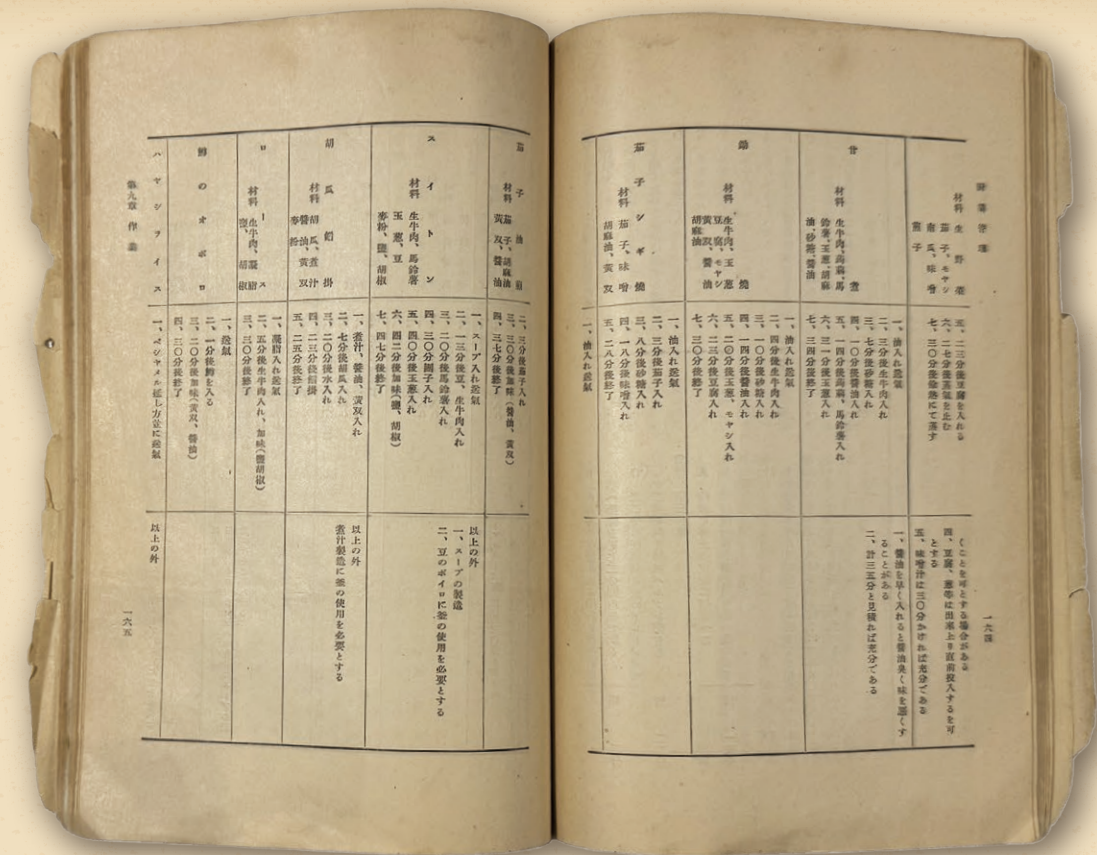
厳しい冬の寒さや冷たい海での見張りの任務は、隊員の体力を容赦なく奪います。そんな時、体の芯から温めてくれるホットウキスキーは、何よりの気付け薬として、海軍に愛されていたそうです。



タピオカプリン

南国の恵みを
デザートに！
もちもち食感の先駆け

今ではすっかりおなじみのタピオカは、海軍では100年以上前からタピオカプリンなどとして食べられていました。牛乳・卵・砂糖で作った素朴なプリンは、甘いものが貴重だった当時、隊員たちにとって何よりのごちそうだったそうです。



皆さんの家庭の食卓に並ぶカレーや肉じゃがのルーツが、舞鶴にあることをご存じですか？舞鶴といえば海の幸や万願寺甘とうなどがおなじみですが、海軍グルメのまちでもあるのです。今回は、舞鶴ならではの「海軍ゆかりの食文化」をその歴史とともに紹介します。《観光振興課》



▲海軍の料理教科書

「海軍グルメ」のルーツを探る

教科書を公開中

今年で開校50周年を迎える海上自衛隊第4術科学校では、海軍の料理教科書を一般公開しています。史料室には、教科書のほか、調理を担当していた隊員の業務に関する文献など、約250点の資料を展示しています。公開期間など、詳しくは、ホームページで確認を。右コードからアクセス可。



舞鶴市は、海軍が使用していた料理教科書に掲載されている、由緒あるレシピをご家庭でも作りやすいように紹介しています。舞鶴ならではの食文化の歴史が詰まった、懐かし

海軍ゆかりの レシピを公開中

て親しみのある「海軍グルメ」をぜひお楽しみください。詳しくは、市ホームページで確認を。下コードからアクセス可。



隊員の食事を充実させるため、海軍では調理を担当する隊員の育成に注力した。この出来事をきっかけに、海軍では「隊員の健康にはバランスの取れた食事が必要」という考えが深く根付き、隊員の健康維持と士気を高めるため、食事に非常に力を入れるようになりました。

一冊の教科書から 生まれる艦ごとの味

市内の店舗で提供されている「まいづる海自カレー」の味が、護衛艦ごとに違うのは、この伝統を受け継いでいるからなのかもしれません。皆さんもぜひ、その違いをお楽しみください。

明治時代の海軍では、手足がむくんだり、しびれたりする「脚気」という病気が流行し、多くの隊員が脚気にかかり、時には命を落とすこともありました。海軍の軍医が食事に問題があることを発見し、白米が中心だった食事から、洋食などを取り入れたバランスの良い食事へと改善したところ、脚気にかかる隊員は劇的に減少しました。

全ては隊員の健康 管理から始まった

「基本は教えるが、あとは現場の状況に合わせて最大限の工夫をしない」という、実践を重んじる海軍の理念により、同じメニューでも艦ごとに材料や味付けが異なり、それぞれ自慢の「わが艦の味」が生まれました。

ほか、海軍の料理教科書を編さんしました。この教科書には、200種類を超えるメニューが掲載されていますが、レシピは材料と簡単な手順が書かれているだけ。なぜなら、長い航海では、寄港地によって手に入る食材も、艦内の在庫状況も常に変わるからです。