

郷土の味めぐり



Vol. 4

よこすか海軍カレー

神奈川県

発行 CGJNYJIC

郷土料理とは地域の特産物を使用し、風土にあった調理方法で生み出された伝統的な料理のことです。

“郷土の味めぐり”では各地域の歴史と人々によって築きあげられた食文化ともいえる郷土料理をご紹介します。

今回の郷土の味めぐりでは、みんなも大好きカレーライスのルーツで、神奈川県 横須賀市の名物、よこすか海軍カレーをご紹介します。



よこすか海軍カレー

カレーライスといえば日本の家庭の定番メニューですが、家庭料理になる前は海軍の食事だったことをご存じでしたか？旧日本海軍で振舞われていたカレーライスが、海軍にゆかりのある横須賀市を中心に日本全国へ広まったとされています。こうした歴史から、横須賀市は「カレーの街」を宣言し、旧日本海軍のカレーを復元したメニュー、「よこすか海軍カレー」を名物として、カレーを全国に発信しています。よこすか海軍カレーは、提供できるのは認定店のみ、牛乳とサラダをセットにしなければならない等ルールが設けられていますが、中でも、料理に当たっては「海軍割烹術参考書」(明治 41 年発行)のレシピに基づくことが原則とされており、「レトロさ」、「昔懐かしさ」を特色とする郷土料理となっています。

神奈川県ってどんな県？

神奈川県は関東地方に位置し、北側は東京都と隣接、東側と南側は海に面しています。47 都道府県の中で 5 番目に面積が小さい県ですが、人口は東京に次いで第2位。観光名所も多くあり、日本国内外からたくさんの観光客が



箱根

訪れます。温泉で有名な箱根には自然と共に芸術を楽しめる彫刻の森美術館がありますし、鎌倉の大仏や江ノ島散策なども人気です。また、横浜には日本の麺料理



を味わいながら歴史を学べる「新横浜ラーメン博物館」などもあります。さらに、神奈川県は米国と縁の深い場所であり、中でも横須賀市の浦賀は、マシュー・ペリー提督率いる「黒船」が 1853 年に来航したことで知られています。このことをきっかけに日本は長い鎖国時代に終止符を打ち、開国へ向けて大きな第一歩を踏み出しました。

1853 年、当時の徳川将軍は第 12 代目の徳川家慶(いえよし)。



カレーの歴史



日本でカレーが食べられるようになったのは明治初頭。当時、日本海軍では白米中心の食事により栄養不足が深刻化しており、ビタミン欠乏症の一種である脚気の発生に悩まされていました。そこで改善策として導入されたのが、当時イギリス海軍が食べていた肉や野菜が入った栄養豊富なカレー(実際にはカレー風味のシチューといわれています)でした。海上でこぼれにくいよう小麦粉でとろみを付け、パンの代わりにご飯を組み合わせ、カレーライスとしたところ、これが素晴らしい効果を発揮！脚気患者数は格段に減り、栄養不足が改善されました。また、カレーとご飯の組み合わせは日本人にとって相性も良く、海軍で瞬く間に広まりました。その後、退役した軍人達がこの海軍式カレーライスを日本全国へ広めていったのが、現在の日本のカレーライスのルーツといわれています。



レシピ紹介!

在NY 日本国総領事公邸料理人の堤 昭吾シェフに実際に作っていただきました。

材料	6 人前
牛肉	300g
じゃが芋	400g
人参	250g
玉葱	500g
牛脂	140g
小麦粉	大さじ2
カレー粉	大さじ6
ビーフストック	1200cc
(フンドボーでも可)	
塩	少々
こしょう	少々
スープの素	大さじ3
ケチャップ	大さじ2
蜂蜜	大さじ2
砂糖	小さじ1
サラダ油	適量

作り方

1. 牛肉はひと口大に切り、塩胡椒しておく。
2. じゃが芋、人参は皮をむき5mm 角に切る。玉葱はさいの目切りに、牛脂は細かく刻む。
3. 鍋に牛脂70g を入れ火にかける。鍋から湯気が出てきたら玉葱を入れ3分程強火で炒める。その後牛肉を入れ炒め、表面が白くなったらじゃが芋と人参を入れ2分程炒める。
4. 中火にし5分ほど炒めたらビーフストックを入れる。一煮立ちしたら弱火にして20分程煮る。野菜に火が入ったらスープの素を入れ、灰汁が出始めたら丁寧に取り除く。
5. 別のフライパンを用意し、牛脂70g を弱火で炒め、溶け出したら小麦粉を入れ全体に泡が立ち、少し茶色になるまで炒める。カレー粉を加えとろみが出るまで炒める。
6. 4 の鍋に 5 を加え全体を混ぜ合わせとろみをつける。塩、胡椒、ケチャップ、蜂蜜、砂糖で味を整えて完成。



横須賀市の三大グルメ

軍港都市として歩んできた横須賀市には街の歴史やアメリカとの友好関係を象徴する三大グルメがあります。一つ目が今回ご紹介した「よこすか海軍カレー」。カレーを日本全国へ広めた原点として横須賀市の町おこし名物になり、認定店や毎年行われるカレーフェスティバルなどで楽しめます。二つ目が「ヨコスカネイバーバーガー」。



米海軍基地が横須賀市の市民と日本海上自衛隊との親交の証として提供したものです。元々は米軍艦船の見張り番がお手軽に食べられるメニューとして軍では人気だったそうです。そして三つ目が「ヨコスカチェリーチーズケーキ」。こちらも米海軍横須賀基地から横須賀市へ親睦の証としてレシピが贈られました。これはニューヨークスタイルのチーズケーキにチェリーを日本の象徴である桜に見立てトッピングしたものです。

横須賀にお越しの際には、是非、この3つのグルメを味わってくださいね。

栄養バランスを考えて作られた海軍カレーは今でも海上自衛隊では人気メニューとして、毎週金曜日の定番になっているそうです。これは海の上で曜日がわからなくなった隊員のために金曜日にカレーを出したことがきっかけ。さらに艦艇によって様々な工夫がされ、それぞれのオリジナリティを盛り込んだ料理になっています。今週のカレー曜日(金曜日)は元祖海軍カレーをベースにご自身のオリジナルカレーライスを作ってみませんか？