

第7回 陸軍カレーの謎

皆様いかがお過ごしでしょうか？前回は陸軍時代の言葉遣い等、今にも残る「名残」を紹介しました。話の途中で**毎回脱線**するのが最早恒例（？）ですが、その中で「軍隊のご飯」について触れたことを覚えておりますでしょうか。今回はこのご飯について**これだけは紹介したい**と思っていたものをご紹介します。

前回も少し触れた陸軍の食事情ですが、食事メニューは「**軍隊料理法**」なる本を基準に作られていました。その中でも気になるメニューが今回のタイトル「**カレー**」です。

皆様にカレーの説明は**今更不要**と思いますが、我が国の国民食ともいえるカレーが元々どんな食べ物であったのか、敢えて一度確認しておきたいと思います。

（注：カレーに関する歴史は諸説あります。本記事はあくまでも筆者の**偏見**個人的見解に留まるものです。ご了承ください）

— そもそもカレーとは —



↑『美味しんぼ』（作：雁屋哲、花咲アキラ）より引用

カレーと言われて私たちが思い浮かべるものは間違いなく「**カレーライス（ライスカレー）**」だと言っても過言ではないでしょう。カレーという言葉自体は発祥のインド地方において**煮込み料理（及びそれに用いる香辛料）の総称**というべきものであり、日本における単一料理としてのカレーとは意味合いが異なります。歴史的に見れば、英国統治時代のインドからヨーロッパに伝わった「**欧風カレー**」が日本のカレーの基礎であると言えます。

日本では幕末の頃から洋食として登場し始め、本格的な普及は明治以降、軍隊食として採用されてからです。特に「海軍カレー」は有名ですね。現在の自衛隊もカレーは陸海空を問わず人気メニューで、海上自衛隊では護衛艦ごとに特色あるカレーが作られており、レトルト食品として販売されるほどになっています。船上生活で曜日感覚を失わないために毎週金曜日にカレーを食べるという風習も健在です。



↑ 白壁兵舎広報史料館売店で実際に販売されている海自カレーシリーズ。海軍カレーも売っています。(水陸機動団は陸自です)

— 「海軍カレー」は有名ですが・・・ —

このままだと海軍カレーの話になってしまいそうですが、今回そっちには**脱線せず**、陸軍のカレーを紹介します。先ほども紹介した「軍隊料理法」には「カレー汁」の名称でカレーのレシピが掲載されていました。

次ページに掲載しましたのでご覧ください。↓

陸軍カレーの作り方



二四、カレー汁

熱量 三三四、カロリー
蛋白質 一八・五〇瓦

材

牛肉（豚肉、兎肉、羊肉、鳥肉、貝類）

七〇瓦

馬鈴薯

一〇〇瓦

人参

二〇瓦

玉葱

八〇瓦

小麦粉

一〇瓦

カレー粉

一瓦

食塩

少量

ラード

五瓦

準

備

イ、牛肉は細切りとなし置く。

ロ、馬鈴薯は二糎角位に、人参は木口切りとなし、玉葱は堅四つ割に切り置く。

ハ、ラードは煮立て小麦粉を投じて攪拌しカレー粉を入れて油粉捏を造り置く。

調

理

鍋に牛肉と少量のラードと少量の玉葱を入れて空炒し、約三五〇耗の水を加へ、先

づ人参を入れて煮立て、馬鈴薯、玉葱の順序に入れ、食塩にて調味し、最後に油粉

捏を煮汁で溶き延して流し込み攪拌す。

備

考

イ、温き御飯を皿に盛りて其の上よりかくればライスカレーとなる。

ロ、本調理は又パンの副食に適す。

— レシピから推察する陸軍カレー —

いかがでしょうか？ざっと読んでみますと、具材は馬鈴薯（じゃがいも）、玉葱、人参にお肉と、とてもオーソドックスですね。お肉は牛肉が基準ですが基本自由みたいです。（選択肢に「兎（うさぎ）肉」があることに驚きますが、当時は一般的だったんでしょうか・・・あと備考欄が地味に面白いです）

他にも「油粉捏（ゆふんでつ）」という聞き慣れない言葉が見られます。これは今で言う「ルウ」のことで、当時はまだカレールウが一般的ではなかったので、カレー粉等からルウを作る方法も書かれているのだと思います。

調理法自体は現代でもある普通のカレーの作り方とさほど変わらないようですが、分量を見ると水350ccに対しカレー粉1gとなっているところが引っ掛かります。小麦粉を10g入れるとは言え、かなり薄いカレーになるのではないかと心配になります。

果たして、陸軍カレーとは一体どんなものだったのか、小一時間ほど悶々としていましたが、実際に作らなければわからんという結論に達しました。ということで、本コーナー初の実験企画、陸軍カレーの再現をしたいと思います。

果たして、本部長の許可は下りるのか！？次回にご期待ください。（続く※）

※続かなかった時は察してください。



↑一体どんなカレーができるのか・・・？（画像はイメージです）