第8回
続・陸軍カレーの謎

　前回は初めて**脱線せずに終えられた！**と勝手に喜んでいましたが、よくよく考えれば**テーマそのものが「白壁兵舎の謎」という本題から脱線していた**ことに後で気づいた中の人です。皆様いかがお過ごしでしょうか。

　さて、前回打ち出した「陸軍カレー再現企画」を実現すべく確認したところ、そもそも庁舎内は火気を使用できないので料理はNGと判明。
　残念ながら~~**広報室の昼ご飯を兼ねて作る**~~**本部内で調理**という計画は**秒で頓挫**しましたが、自衛官たるもの、この程度では諦めません。腹案として用意していた県内某所（**中の人の自宅**）で実行することに。

―　まずは準備　―

　という訳で日曜日、県内某所（略）にてカレー作りスタートです。
　まずは材料の確認をしましょう（レシピは前回参照）。今回、お肉は基準である牛肉を用意し、残りは全てレシピ通りに準備しました。

↑カレー粉はいわゆる赤缶（S&O）を使用しております。ラードはチューブ状のものをスーパーで購入。

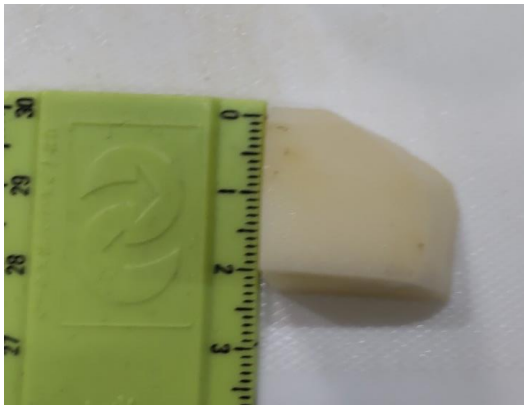
― 下準備開始 ―

準備　**イ、　牛肉は細切れとなし置く。**

こちらは元々細切れ肉を用意したので省略。

ロ、　馬鈴薯は２センチ角位に、人参は木口切りとなし、玉葱は堅四つ割に切り置く。

まず馬鈴薯を切ります。小さい馬鈴薯でしたので、半分に切ってから四等分にしたらいい感じの大きさでした。



↑わざわざ測って切る必要はありませんが、検証のため一応。

続いて人参。丸々一本用意しましたが、２０ｇしか使わないので半分以下の消費量でした。

木口切りというので、輪切り状に切ります。

↑このくらいで２０ｇです。少なく感じますね。

←ノリノリで皮むきをする筆者。この直後「必要分だけ切ってから皮をむけ」と管理者（妻）から指導が入りました。皆さんも気を付けましょう。

野菜の最後は玉葱です。堅四つ割りということなので、単純に十文字に切ってみました。

並べてみるといい感じに見えてきましたね。

ハ、　ラードは煮立て小麦粉を投じて撹拌しカレー粉を入れて油粉捏（ゆふんでつ）を造り置く。

次に油粉捏（カレールウ）を作ります。

まずラード５ｇを鍋に入れ熱し、そこに小麦粉を投入します。

ざらざらとした粘土状になってきたら、カレー粉を追加。よく混ざればOKです。一度ボウルに上げておきます。

↑すぐ溶かすので固形状にする必要はなさそうです。

油粉捏完成！下準備完了です。

― いよいよ調理開始 ―

続いていよいよ調理段階に入ります。まず鍋に牛肉、少量のラードと切っておいた玉葱を数枚投入し炒めます。一緒に炒めることで玉葱がいい香りを出します。

火がしっかり通ったら、水３５０ｃｃを入れます。次に人参を入れ、一度煮立てます。

その後、馬鈴薯、玉葱の順番に投入していきます。

↑全て具材を入れ終わった状態。
この時点で灰汁が出てきたら、必ず取りましょう。

ここまで来たら、一度蓋をして１５分程度煮込みます。

― 最終段階へ ―

煮込みが終わりましたら、次は塩で調味します。味見をしながら、**少ししっかり目に塩味を付けておく方がいい**と思います。

煮汁を味見してみると、具材の旨味がよく出ていて美味しいです。

調味が終わりましたら、最後に油粉捏を入れます。

一度鍋の火を止めて、煮汁を少量ボウルに入れて溶き解します。液状になりましたら、鍋に入れてよくかき混ぜます。

（※確実に溶かすため、必ず**火は止めた状態で**行ってください）

完全に溶けましたら、弱火で少し煮立てて完成です。

←溶かしてから加熱することで
とろみが増します。

― 備考・イ項を実行 ―

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。

　という訳で、なんとか完成しました！
　作ってみての感想ですが、１人前しか作らなかったせいか水分が少なくなり（灰汁取りや蒸発分）、写真のような具沢山な見た目になっています。カレー自体は黄色の強い色となり、最近のカレーでは見られない色合いになりました。
野菜の煮込み時間は分量にもよると思いますが、１５分程度で十分と思います。

それでは、実食してみます！

― 気になる味は ―

食べてみると、作る前は「薄いカレーになるんじゃないか」と心配していましたが、実際は煮込まれた具材の旨味が前面に出て、そこにカレーの風味が加わる感じで**とても美味しい**です。普段食べているカレーとは明らかに違いますが、とにかく素朴で、とろみも丁度よくご飯に合うカレーとなっています。１００年以上前に書かれたレシピのカレーはこういう味だったのかと、少し感動しました。

気が付けば完食。今回は**良い意味で**期待を裏切られました（失礼）。
陸軍カレーは美味しかったです。思ったよりも簡単にできますので、興味ある方は是非、試してみることをオススメします。ノスタルジックなカレーを食べられますよ！（了）

余談ですが、小学生の息子に食べさせたところ「ボ○カレーの方が美味しい」と一蹴。（泣）まだこの良さはわからなかったようです。