

# 英国海軍から伝わった日本の海軍食・カレー

1902年の日英同盟頃、英国海軍食(欧州カレー)が日本海軍に伝わる。  
1904年の日露戦争時にはカレーが正式に日本海軍食になった。戦後、日本全国に普及。

神奈川県横須賀市。海上自衛隊の母港として知られる街である。昔から広島県の呉、長崎県の佐世保、京都の舞鶴とともに海軍とゆかりが深い。そんな横須賀市で、興味深いご当地料理「よこすか海軍カレー」と出会った。

最初に見たときは、海軍の街だから海軍カレーと名付けただけの安易な商品と思ったのだが、話を聞くとそう単純な話ではなかった。当の横須賀市では、平成11年5月に「カレーの街」宣言をして、海軍カレーのPRに力を入れている。今回はご当地料理の派生版、ご当地カレーとして注目される海軍カレーを紹介したい。また海軍カレーを通して、日本の国民食「カレーライス」にスポットを当ててみたいと思う。

まずは一番気になる「海軍とカレーとの関係」について見ていきたい。普通、カレーライスと聞いて真っ先に海軍を連想することはない。それどころか、一見なんのつながりもなさそうだ。しかし、国内におけるカレーの歴史にとって海軍は大きく貢献している。一説には、日本で食べられているカレーライスの原型が海軍カレーだとも言われるほど。起源の真偽は別としても、海軍とカレーの長く深い関係があることは事実である。

そもそもカレーと日本人の出会いは、江戸時代までさかのぼる。カレーに関する記録で最古のものは1863年(文久3年)、江戸幕府の遣欧使節に参加していた三宅秀がつづった渡航日誌だという。三宅は「飯の上に唐辛子細味に致し、芋のドロドロのようなものをかけ、これを手にて掻き回して手づかみで食す」と、乗り込んだ船の船員たちがカレーを食べる様子を書き留めている。

当時の日本人には、カレーを手で食べる(インド南部で一般的なカレーの食べ方)ことが珍しく見えたようで「至って汚き人物のものなり」との記述もある。日本人にとって、カレーの第一印象は良いものではなかったことが分かる。

日本人がカレーを食べるようになるのは、明治以降である。同時期には西洋料理のレシピ本(明治5年出版の「西洋料理指南」や「西洋料理通」)により、カレーのレシピが全国の料理人へ伝わったこともカレーの普及に貢献した。

## 脚気を防いだ海上の戦闘食！

### 「カレーの街 よこすか」公式ページ

日本で食べられているカレーは、インドから英国へと伝わり、英国で改良された欧州カレーである。海軍カレーも欧州カレーが原型になっている。インドのカレーが英国でどのように進化していったのか。実は、海軍カレーを語る上で大変重要になる話がある。

欧州カレーはどことなく、シチューに似ていると考えたことはないだろうか。それもそのはず、シチューは英国人が好む料理の一つ。欧州のカレーはシチューから派生した料理になる。

英国の船乗りもシチューを好んで食べていたという。だが、シチューには大きな問題があった。料理に使う牛乳などの材料が日持ちしないことだ。当時は蒸気船が主流だったと

はいえ、一回の航海が数カ月、数年を超えることも当たり前前の時代。船乗りは、航海中にシチューを食べるのはあきらめざるを得なかった。

シチューに代わる日持ちする食事はないか。海の男たちが考えて作ったのが、シチューの味付けに香辛料を使うカレー味のシチューだった。これが欧州カレーの原型。今のカレーライスにもカレーシチューの名残があるのは、ごく当然なことである。

カレーシチューから海軍カレーへと話を進めよう。海軍でカレーを食べるようになった理由は、長い航海が引き起こす病気「脚気」にある。生鮮野菜が食べられない航海中に起きやすい病気である。明治初期の記録によると、軍人で一番多い病死原因に脚気が挙げられている。軍医たちは脚気の原因をビタミン不足であることを突き止め、英国海軍の食事を参考に航海食を見直した。このとき、採用された食事の一つがカレーライスの原点とされるカレーシチューだったわけだ。

当初はパンを浸して食べていた

### 海上自衛隊・カレーレシピ

当初はパンをカレースープに浸して食べていたが、日本人にはなじみが少なかったこともあり、ご飯の上にかけて食べるというスタイルへと変わる。カレー自体もご飯に合うように改良され、海軍カレーが誕生した。

「よこすか海軍カレー」は、明治期に食べられるようになった海軍カレーを現在に再現したものである。料理のレシピは明治41年の「海軍割烹術参考書」に準じている。

海軍カレーの定義が3つある。材料にカレー粉、小麦粉、肉(牛または鶏)、にんじん、タマネギ、ジャガイモを使うこと。カレー粉と小麦を炒ってルーとすること。そして料理を提供する形は、カレーライスと牛乳、サラダの3点とし、薬味にチャツネを付けることである。

今や国内では本場のインドカレーやタイカレーなど、様々なカレーが味わえる。本格的なカレーやおしゃれなカレーと比べると、海軍カレーはレトロでとても懐かしい味が楽しめる一品。「ライスカレー」と、昔風の言い方をしたくなるような味わいがある。

今でも海上自衛隊では、毎週金曜日にカレーライスを食べる風習が残っているそう。所属する船や基地ごとに、カレーの味を競っているとも聞く。海上自衛隊のホームページには、各艦ご自慢の海軍カレーレシピが掲載されている(上記画像リンク)。

海軍カレーの原点である「よこすか海軍カレー」と、そして現代の軍艦カレー。双方を食べ比べてみると、カレーライスという料理への認識が深まることだろう。

