

イベントの主役はおふくろの味

—みなとまち呉、舞鶴を訪ねて—

いも類振興情報編集部

1. 大衆受けする肉じゃが

経済不況といわれて久しい日本ですが、世の人々のグルメを追い求める勢いは衰えを知らず、都では今宵も軒を連ねる中華、フランス、イタリアをはじめとする各国料理店が繁昌し、世界の美味、珍味が絶えることなく運ばれてきます。

御馳走の食べ過ぎと、車に頼る暮らしでの運動不足が重なって、生活習慣病に罹る人が増え、この対策が急がれますが、その一つとして昔からの日本食の良さが見直され、一時片隅に追いやられていた「おふくろの味」復権の兆しが見えてきました。

単なる郷愁ばかりでなく、栄養保健的に見て優れている、おふくろの味と呼ばれる料理には数々ありますが、肉じゃがはその代表の一つともいえましょう。ほとんどの人が好み、全国どこでも食べられます。

普通肉じゃがの材料として用いられるのは牛肉、ジャガイモ(馬鈴薯)、タマネギ、ニンジン、シラタキ、青味としてサヤエンドウ、グリーンピースなどですが、店によって秘伝の調理法を自慢し、またそれぞれの家庭で好みによる味付けの方法があって、一口に肉じゃがといっても、それこそ千差万別で、先般のNHKの調査でもこのことがよくあらわれています。

① 用いる肉は牛か、それとも豚、鶏を使うか。

② ジャガイモは煮崩れしない方がよいか。

あるいは多少煮崩れた方がよいか。

③ 甘辛い味付けがよいか、それとも薄味を好むか。

④ 材料によく味がしみ込んだ方がよいか。あまりしみ込まない方がよいか。

⑤ 煮汁がすっかり材料にしみ込み、汁がないのがよいか、それとも汁があった方がよいか

これらについては

① 牛肉を好む人が多数

② ジャガイモが煮崩れないのをよしとする向きが多く、

③ 甘辛派、薄味派がほぼ半数

④ よく味がしみ込んだ方が多く好まれ

⑤ 汁あり、汁なしが半々

という結果となっています。

このように同じ一つの料理をとっても、人の好みはまちまちで、自宅で作るときには、材料、味付けなどに妥協が必要なこともあり、また外食ではテーブルに運ばれるまで、どのようなものが供されるかわかりませんが、出されたものが全く口に合わない、ということはほとんどなく、このようなところが肉じゃがが大衆に受け、好まれるゆえんでしょう。

2. 港町呉の発展

肉じゃがは、牛肉、ジャガイモ、タマネギなどの材料がかなりふんだんに使えるように

なった明治年間に、広島県呉市で誕生したといわれています。

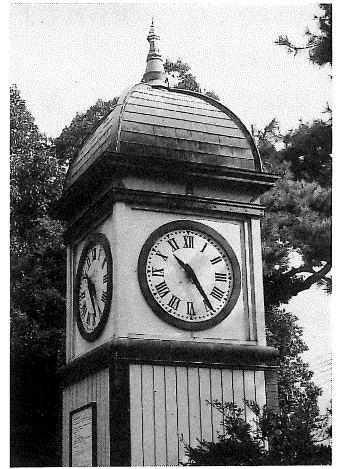
江戸期に半農半漁の村であった呉が大きく発展するきっかけとなったのは、ここに旧海軍の根拠地が置かれたことでした。明治16年(1883)からはじまったこの海域の調査により、ここが鎮守府(海上警備、防衛、出動準備などを管轄した機関)の位置としてもっとも適していると認められ、同22年に設置されています。海軍の行政機関としての鎮守府のほか、艦船の基地としての諸施設、工廠なども次々と設けられ、太平洋戦前の呉は、そのほとんどを海軍に依存する街となりました。

戦後は、残存した艦船の解体、沈船の引揚げなどの作業が細々と続けられましたが、昭和25年(1950)の朝鮮戦争勃発による特需ブームで活況をとりもどし、製鋼、造船業などが進出し、続いて同29年に海上自衛隊呉地方総監部、自衛艦基地が設けられ、漸次その規模は拡大して今日に至っています。

同市入船山にある記念館は、鎮守府司令長官官舎として明治22年に設けられたものが、同38年(1905)芸予地震で崩壊したために建て替えられたもので、昭和20年(1945)まで使用されました。官舎は長官と家族が居住したほか、国内外の賓客を招くなど公的にも使用されましたので、それにふさわしい内装、調度品が整えられていました。戦後はこの地に進駐したオーストラリア軍司令官の宿舎となっています。返還後復元されたこの官舎は、昭和42年(1967)から一般に公開されるようになりましたが、現存する明治時代の数少ない建造物として平成10年(1998)に国の重要文化財に指定されています。

3.「甘煮」の誕生

ひとたび港を出たら何日も陸地を見ることもなく、航海を続けなければならない海上生活では、食事には並々ならない配慮が必要とされます。い



入船山記念館の
時計塔

つ目的地に着くか、いつ母港に戻るか予測できない、かつての大航海時代には食材の種類も少なく、栄養についての知識も決して豊かではなく、積み込む食糧もパンと塩漬け肉が主で、航海中に病で命を失う船員も多く、海洋国家ではどのようにして船乗りたちの健康を保つかに心を砕き、とくに生鮮食糧品の積み込みと保存には工夫がこらされました。ジャガイモが南米からヨーロッパに導入され、普及してからはその栄養価値と保存性が認められ、タマネギ、レモンなどとともに航海食にとり入れられ、ビタミンCの不足による壊血病に罹る者も激減しました。

乗組員の保健上の問題とともに配慮しなければならないのは、食事とおして乗員たちの気持ちを和らげることでした。足が地面に触れていない、陸地から隔絶された、娯楽とてない日々の生活に加えて、厳しい日課、訓練に耐えなければならない彼等にとっては、食事は最大の楽しみであり慰めであったに違いありません。このため先進海運国では、船乗りたちの食事には、陸上生活者からみて何

とぜいたくな、と思われるような料理が十分に供されています。

美味で栄養価があり、保存性のある食材を用い、しかも多量に調理しやすい料理が理想であり、英国では海軍食としてシチューが好まれました。シチューにもいろいろありますが、ホワイトシチューとなると新鮮な牛乳が多量に必要で、長期間保存できないためカレーで味つけしたところ、これが好評で、以後艦内食の代表の一つとなっています。ビーフシチューは赤ワインを加えますが、ワインは牛乳とちがいが保存が容易ですので、たびたび供されるようになりました。

日本海海戦（明治38年、1905）で大捷をおさめた東郷平八郎大將（のち元帥）は、開庁して間もない呉鎮守府の参謀長をつとめていますが、明治4年から同11年（1871～78）まで英国に留学した経験があり、将兵の健康、給養にもことのほか気配りをしており、英国で航海食となっているシチューを日本にもとり入れることを考えました。ビーフシチューは味が濃厚で身体を動かす乗組員には最適ですが、当時多量の赤ワインを入手することは困難で、これのかわりに試みにしょう油で味付けしたところ思いがけない美味で、また栄養的にも優れていることもあり、兵食としてとり入れるようになった、といわれています。ホワイトシチューの代用品的なカレーもまた評判がよく、兵食の仲間入りをして乗組員に喜ばれました。

このしょう油味の和製シチューが肉じゃがの原型で、海軍経理学校編「海軍厨業管理教科書」に「甘煮」としてその作り方が載っていました。

材料：生牛肉、こんにやく蒟蒻、馬鈴薯、玉葱、胡麻

油、砂糖、醤油

- ① 油入れ送気
- ② 3分後生牛肉入れ
- ③ 7分後砂糖入れ
- ④ 10分後醤油入れ
- ⑤ 14分後蒟蒻馬鈴薯入れ
- ⑥ 31分後玉葱入れ
- ⑦ 34分後終了

(1.醤油を早く入れると醤油臭く味を悪くすることがある 2.計35分と見積もれば充分である)

注：時間は調理をはじめてからの経過時間をあらわしています。つまり②の生牛肉を入れてから4分後に③の砂糖を入れることになります。

はじめに肉を油でいたしてから砂糖を入れ、この味が十分肉にしみこんでから醤油を入れ、肉に甘辛く味をつけるのですが、このようにすると煮上がってからも肉の味が逃げないで美味しく食べられます。玉葱は馬鈴薯よりも煮え易く、また長時間煮ると風味が落ちるので煮上がる直前に入れて蓋をし、余熱で蒸らします。

4. 食材保存の苦勞

現在のように冷凍冷蔵設備がまだ普及していなかった時代、艦船が港を離れて長期間航海する際の食糧品、とくに生鮮食品の保存管理には当事者はたいへん気を遣いました。葉物など軟らかい野菜は日持ちが悪く、積込んでもすぐに処理しなければならないため、保存性のある根物野菜が多く用いられました。食材の多くは船底に近い貯蔵庫に収められましたが、肉じゃがの主材料であるジャガイモ、タマネギは別扱いで、木製のスカシ箱に入れ

通風のよい甲板の倉庫に収められることが多かったようです。肉は昔の大航海時代には塩漬けとして運ばれましたが、塩を抜くのに多量の貴重な真水が必要であり、また風味も新鮮な肉に比べれば相当に落ちるので、なるべく生の状態で保存できないか、いろいろと考案されました。新鮮な肉を運ぶのにもっとも確かな方法は、生きた家畜を船に積み込むことで、明治頃まで多くとり入れられ、日露戦争(1904~5)当時のロシアのバルチック艦隊は、ヨーロッパから極東までウシを飼養しながら航海しています。しかし大正末期から昭和にかけて、大型の冷凍冷蔵設備が開発されて艦船にとり入れられ、生鮮食品の保存管理はたいへん楽になりました。

5. 往年の味を受け継ぐ

誰が食べても美味しく、また栄養バランスのとれた肉じゃが(甘煮)は、海軍さんから呉の街の人々に伝えられました。付き合った将兵の好みに影響され、また微妙な嗜好のちがいで各家庭独特の肉じゃがの味ができ上がってゆきます。ある家では肉と野菜を別々に味付けしたうえで一緒に盛りつけたり、サッパリした味わいを出すために牛肉のかわりに鶏を用いたり、また煮干(いりこ)を入れたり、といった具合です。そして家庭の主婦たちが、わが家の肉じゃがを持ち寄って自慢し合ったり、楽しく語らい合ったりのひとつきをもつことも、しばしばです。

街にはこの名物料理を提供する店も数軒あり、そのうちの一つ、I屋ののれんをくぐりました。田舎洋食店を自称するこの店の主人は、以前海軍の厨房に勤めたことがあり、往年の調理法を知り、味わたった体験をもっています。カレーライス、ハヤシライス、カツライスなど、古きよき時代の洋食のメニューといっしょに肉じゃがが並び、確かにここでは「洋食の一員」の地位が与えられていました。

呉の肉じゃがのジャガイモは、煮崩れしないようにいまではメイクインを用い、だいたいの二ツ切りくらいの大切りとし、味付は砂糖としょう油だけです。色あいがやや淋しいのですが、昔の教科書どおりニンジン、グリーンピースなどは加えられていません。これがやや深目の丸い和食器に盛られて供されます。煮汁は少な目、軟かい肉はやや濃い目の甘辛い味が付き、ジャガイモの中まで味は滲み出ていませんが、外側にうっすらと肉からしみ出た味が付いていて口あたりもよく、万人向きと思われます。

肉じゃがまっつのポスター (呉市)

6. 祭典の呼びもの

明治35年（1902）に市となった呉は、平成14年（2002）に市制100周年を迎え、同年11月10日に市中央公園で「くれ食の祭典」と「肉じゃが祭り」が催されました。前者では手造りの民族料理その他さまざまな料理の実演と飲食、特産品の販売、バザーなどが行われましたが、肉じゃが祭りの呼びものは、旧海軍が誇った7万トン超大戦艦「大和」を型どった大鍋での肉じゃが調理の実演です。この大和は長さ18メートルですが、艦の模型そのものが鍋ではなく、その中に特別に造られた1m×2mの大鍋6個が据えられ、それで煮るようになっています。用いた材料は牛肉150kg、ジャガイモ750kgで、「海軍厨業管理教科書」に示されているとおりの手順でつくられる肉じゃがは1万食にもおよびますが、これを目当てにはるばる遠方から訪れる観光客も多く、これらの人たちに供されます。「味付けが家庭的」「おいもが柔らかく煮えていておいしい」「毎日食べてもいいくらい」と評判は上々で、海軍食から広く家庭料理へとひろまり、呉の名物として定着したさまがうかがえました。



赤れんが博物館（舞鶴市）

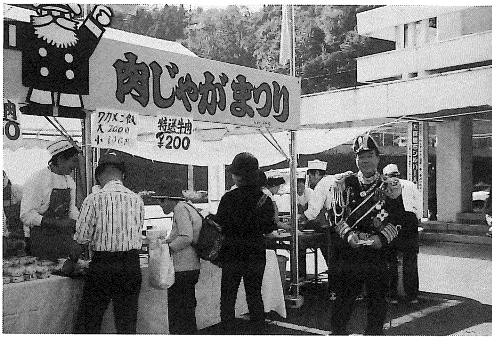
7. 誇るべき文化遺産、赤レンガ

太平洋戦後、シベリアで長年月抑留生活を過し、酷寒、飢餓、苛酷な労役に苦しまれ、引揚船で帰還された方々は、どんなにか深い感慨をこめて、なつかしい故国の山河を目にされたことでしょうか。

京都府の舞鶴港は、13年間にわたり、これら60万人以上の引揚者と、無念にも彼の地で亡くなられた1万6千柱の遺骨を迎えましたが、港が見下せる小高い丘には昭和45年（1970）引揚記念公園が設けられ、また昭和63年には引揚記念館も開設され、往年の、多くの喜びと悲しみのドラマに接することができます、万感胸に迫るものがあり、あらためて平和の尊さを痛感いたします。

戦国時代末期の天正8年（1580）、この地の領主となった細川藤孝（幽斎）忠興親子は城を築き田辺城と命名しましたが、城は鶴が舞い降りたところに築かれたので別称舞鶴城とよばれ、細川、京極、牧野各氏の居城として300年近く領内統治の中心となっています。明治6年に廃城となりましたが、いまは舞鶴公園となり、桜の名所として市民の憩いの場となっています。

明治19年（1886）に若狭湾、舞鶴湾の測量がはじめられ、この水域が海軍の根拠地として適していることが認められ、大きく発展してゆくのは呉市の場合と似ていますが、その後の準備期間を経て明治34年（1901）舞鶴鎮守府が開庁し、初代の司令長官として東郷平八郎中将（当時）を迎えることになります。続いて海軍関係の工廠、倉庫、学校などが建設されましたが、これらの多くは赤レンガ造りでした。レンガ造りの建物のほとんどは災害を免がれ、補修されて百年後のいまも現役



舞鶴肉じゃがまつり

の倉庫として用いられるほか、市政記念館、赤れんが博物館、海軍記念館など、歴史的建造物として舞鶴市芸術文化の中心となっています。

市政記念館には市のあゆみを解説する資料が展示されています。舞鶴は太平洋戦の激化に伴ない、紡績工場その他も軍需産業に転換するなど、戦時色を強めてゆきましたが、戦後はこれら工場も次々と復興し、化学工場、ガラス工場などが誘致され、昭和46年(1971)には大企業の造船所も設けられています。また、獲る漁業とともに加工業も発達し、この地の冷凍品、水産練製品は品質が良いことで有名です。

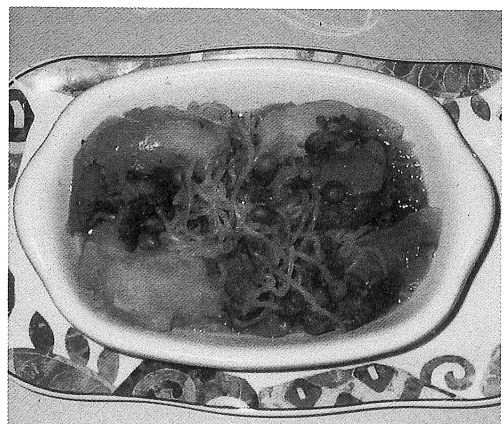
陽ざしの強いときも、建物に入るとひんやりとして、レンガが断熱性に優れていることがわかりますが、赤れんが博物館ではレンガの種類、製法、日本および世界に現存する歴史的建造物の説明などが展示されています。舞鶴の各建造物のほか、東京駅、北海道庁旧庁舎は有名ですが、万里の長城がレンガ造りであることは驚きで、ほかの外国の建物も多くは現役として働いていて、鉄筋コンクリートの建物、橋などが数十年で老朽化が云々されるのとは異なり、レンガの耐久力のすばらしさに感銘を新たにしました。

海軍記念館は旧海軍機関学校の講堂で、東郷元師ゆかりの遺品をはじめ、海軍に関する品々が展示されています。

8. 西洋料理待遇を受ける

舞鶴市のシンボルであり、貴重な財産である赤レンガ造りの建物の価値を再確認し、あわせて舞鶴の良さを広く知ってもらう狙いをこめて、毎年10月に赤れんがフェスタが催されています。祭りは現在海上自衛隊基地の近くに集中している、これらの建物とその周辺広場を会場として、市の発展を示すパネルの展示、寸劇の演出、この地方の伝説の紹介、特産品の販売、などで盛り上げていますが、広場の一角では「舞鶴肉じゃがまつり」ももたれていました。

初代鎮守府司令長官東郷中将が、将兵の健康保持、体力向上のための食事にはことのほか気を配り、栄養価の高い肉じゃがを供するようすすめた、とのことで舞鶴市がこの発祥地であると唱え、毎年このフェスタの際に肉じゃがの店を開いています。一回に700人分を調理できる大鍋で煮る肉じゃがは「海軍厨業管理教科書」に示される手順によってつくら



Mホテルの肉じゃが

れますが、そのままでは色どりが淋しいので、ニンジンとグリーンピースを加え、ジャガイモはやや小ぶりに切ってあります。味は万人向きで、昼ときには観光客、地元の親子連れなどで賑わい、大鍋もたちまち空^{から}となって次の仕込みにとりかかっていたましたが、「仁丹」とよばれた海軍の礼装（森下仁丹株式会社の商標に似ていることに由来します）に身を包んだ宣伝員が集客のため店頭^{店頭}に立ち、人目を引いていました。

舞鶴の街にも呉同様、このおふくろの味を提供する店が数軒あります。Mホテルのレストランで食べられると聞き、訪ねました。和・洋・中華料理を供する、かなり大きな格式のある店で、気軽に立寄るといふ雰囲気からは少し離れるかもしれませんが、入口にメニューが立てかけられています。和食の欄を上から下へ、二度三度見直しましたが肉じゃがは載っていません。どうしたのだろう、と思い洋食のところを、これも上から順に追ってゆきますと、ありましたありました。いちばん下に「舞鶴肉じゃが」と書かれていて、このレストランでも西洋料理の仲間入りをしていました。

確かにホテルで出される西洋料理の扱いを受けているだけあって、グラタン皿に盛られて出されましたが、中身はフェスタの肉じゃが祭りのと同様、牛肉、ジャガイモ、タマネギ、シラタキ、それにニンジンとグリーンピースが色どりを添えていました。口の中でホックリと崩れるジャガイモの味は濃くも淡くもなく、その他の具もあっさりした感のある上品な味付けでした。

呉、舞鶴両市とも、自分の街が肉じゃがの

元祖であると唱えています。果してどちらに歩があるのでしょうか。

東郷元師が、参謀長を勤めた開庁後間もない呉でビーフシチューの日本版ともいふべき肉じゃがを試作して将兵に供したとは、十分に考えられ、たしかに舞鶴は呉よりも十余年おくれで鎮守府が置かれていましたが、どの時代にどのような食事が供されたか、については正確な記録が残っておらず、また当時の方々から事情を伺うこともできず、いまとなってはどちらが先かは不明である、というのが妥当な考えではないでしょうか。

言えることは、昔海軍の兵食として生まれた甘煮（肉じゃが）が将兵の間でたいへん好評で、正式にメニューの一つとしてとり上げられ、これら将兵を通して街の人々の間にひろまり、いまでは押しも押されぬ国民食、なつかしのおふくろの味として普及し、定着していった、ということです。

編集後記 東の窓にみずみずしい浅黄の葉が顔をのぞかせはじめました。2、3日見ないうちに30センチ以上も伸びた蔓が、立てかけた支えをいっしょうけんめい駆け上っているところで、少しづつ短くなった日ざしを素早く感じて節々につぼみをつけ、下の葉陰からは、はじめての濃い紅の花が見えかくれしています。陽が高く昇るまでのはかない命を恨みもせずに、次々と新たな彩りを添えてくれる朝顔を、心からいたわってあげたい気持ちです。

いも類振興情報 第76号

平成15年7月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社