

海上自衛隊練習艦隊主催の艦上レセプション

大阪防衛協会理事・青年部会

会長 鷲岡 和徳

3月21日、練習艦隊歓迎の夕べを受けて（関西水交会主催）海上自衛隊練習艦隊主催の艦上レセプションに本会を代表して参加してまいりました。

天保山岸壁についた練習艦「かしま」の艦上でのアメリカンスタイルのパーティーでした。新任幹部候補生の敬礼を受け艦上の甲板に上がるとヘリの収納庫を利用したパーティー会場となっていました。屋外で星空と夜風を感じながらという趣向ですしかしテントを張って、暖房設備を入れているので寒さはまったく気になりませんでした。

今回のパーティーは主催者の挨拶など無料なものは一切なく、それぞれに食事とお酒を取りながら会話を楽しむという趣向です。アメリカの総領事や近畿圏の代議士の方々、自衛隊関係者などさまざまな方が海の上で一緒に写真をとったりしてパーティーを楽しみきっていました。

食事はおでん、てんぷら、海軍カレー、串焼きなどの屋台に和洋さまざまな高級ブッフェ料理の数々生のバンドも入り最高の設えでした。もちろんお酒も日本酒、ワイン、焼酎などいろいろ取り揃えていました。食事や給支、ジャズバンドもすべて自前（手作り）でプロもびっくりの内容でした。



特に海軍カレーは海上自衛隊名物でそのルーツをたどると、もともと私たちが一般に食べている「カレーライス」というのはもともとは「シチュー」であったようで、長い航海でも好物のシチューを食べたいと考えたイギリス人船乗りが日持ちのしない牛乳の代わりに香辛料を使ったのが「カレー」の始まりでこれがイギリス海軍の軍備食として定着したようです。

明治時代にイギリス海軍を範としていた日本海軍も栄養バランスがよく調理の簡単なカレーに目をつけ艦艇での食事にとりいれてパンをご飯に代え、カレーに小麦粉を入れてとろみをつけご飯とよく絡むようにアレンジしたのが「カレーライス」の始まりといわれています。

以後、日本海軍の軍備食として定着し、故郷に帰った兵士が家庭に持ち込むことでカレーライスは全国で広まりました。現在でも海上自衛隊の航海中は金曜日の献立はカレーと決まっています。これは長い航海の中では曜日の感覚がなくなりがちになりカレーが出たら金曜日である事を確認する役目もあるそうです。

そのレシピは明治 41 年発刊の『海軍割烹術参考書』に基づき調理されています。今後の事業の中で食する機会があるとお思います。ご期待ください。

日没時に艦旗を降ろすセレモニー（写真）をはさみ海上自衛隊のスマートな設えと進行の中、宴は最高に盛り上がりました。

映画のワンシーンのような 1 時間あまりのパーティーの終了はジャズバンドの「蛍の光」の演奏が合図となり艦長、司令の見送りの中、降艦し帰路に着きました。

