

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：石井利男、岡元正史

● 兵食の「あるある話」。さて、真偽は？

兵食（へいしょく）とは、国語辞典には「兵士、兵隊の食糧」とある。

★ 肉じゃが

日本海海戦で、ロシアのバルチック艦隊に勝利した東郷平八郎元帥海軍大将。

東郷は英国赴任中に食べたビーフシチューを再現させたが、当時はデミグラスソースやバターなどを知らない炊事兵が「想像だけ」で、醤油や砂糖などで味付けした兵食という説。その「肉じゃが」が、日本中に広まった。



★ 海軍カレー

海上自衛隊の定番、金曜日の海軍カレー。週休1日の頃は土曜日カレーという説。船の揺れでもこぼれないように、サラサラなインドカレーではなく、トロリとした欧風カレーにした。その「海軍カレー」が、日本中に広まったという。海軍発祥の欧風カレーは、日本風ラーメンと並んで「二大国民食」になっている。

● 自衛隊めし（ミリメシ）を担う自衛官「給養員」

兵食を担い自衛隊員の食事を専門に作る自衛官で、正式な呼称は「給養員」。入隊前の前職が板前でも給養員になれるわけではなく、適性検査を経て、術科学校（隊内の調理学校）で研修を積んで、着任。隊内には最新の調理器具を装備。陸海空ともに、ホームページやYouTubeで「自衛隊めし」のレシピを公開中。主婦から、毎日の家庭の献立に参考となると大変に好評らしい。

● 陸上自衛隊の兵食（陸ミリメシ）

行動中に野外で食べる個別包装で缶詰の戦闘糧食は「缶飯」と呼ばれて、地が迷彩色の缶に黒文字で内容表記。昼の光でも非常に読みづらい。暗闇のわずかな明かりでも反射しないように敵から感知されにくくする為（カモフラージュ）だそう。空挺団が補給物資を空中から落下傘で投下しても壊れない強度と、空き缶の処分の容易さから缶詰だった。強化型のパウチ（レトルト食品の包装材）が開発されて、2008年に「レトルト飯」が登場。2017年には、缶詰の「缶飯」が廃止された。レトルト戦闘糧食のセットは、1日3食x1週間=21種。一例として肉じゃが、鶏と根菜のうま煮、メキシカン・タコライス、ビーフシチュー、ボロニア・ソーセージ、ナポリタン・パスタなど、隊員が食べ飽きないように工夫したレシピだ。若い自衛隊員の舌にも合うような、カタカナ横文字の「陸ミリメシ」も多い。

5月の定例会 参加者は、4日（木）15名、12日（金）12名でした。

6月の定例会 1日（木）、9日（金）です。