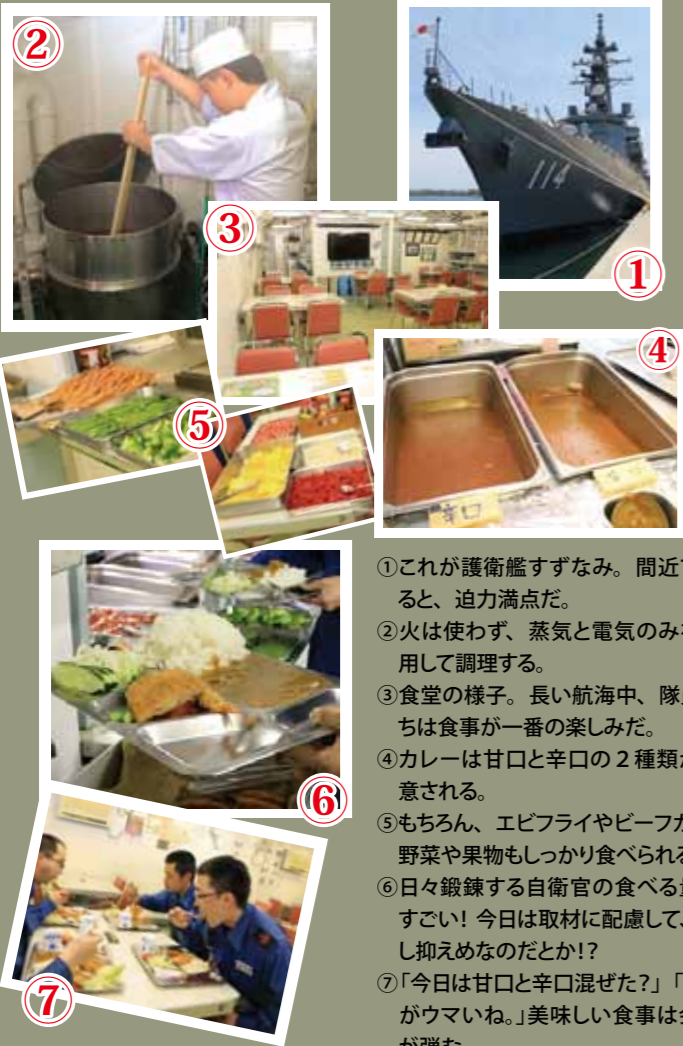


特集 新たな魅力を求めて  
～「行ってみたい」まちを創る～



市内の飲食店10店舗が、それぞれ海上自衛隊大湊基地所属の部隊より独自のレシピを譲り受け、忠実に再現。海上自衛隊だけで食されてきた、秘伝のカレーを誰もが味わえるようになりました。

「秘伝の味を楽しめる」というストーリーを創出  
海上自衛隊では、外の景色がほとんど変わらない長い航海の際、一説には隊員の曜日感覚がなくなってしまうよう、毎週金曜日はカレーライスを食べる習慣があります。そして、私たちの住むむつ市に本拠地を置く大湊基地所属の艦艇等でも、部隊ごとに独自のレシピのカレーが提供され、そのおいしさが隊員の任務を支えています。この、普通なら味わうことのできない秘伝のカレーを新たな「ご当地グルメ」として誕生させ、観光交流人口拡大による地域経済の活性化につなげたい。市は、海上自衛隊大湊地方総監部、むつ商工会議所のご協力をいただき、海上自衛隊大湊基地所属の艦艇部隊・陸上部隊で提供されている一押しのカレーを、市内の飲食店で忠実に再現し、「大湊海自カレー」として提供する事業を開始しました。



- ①これが護衛艦すずなみ。間近で見ると、迫力満点だ。
- ②火は使わず、蒸気と電気のみを利用して調理する。
- ③食堂の様子。長い航海中、隊員たちは食事が一番の楽しみだ。
- ④カレーは甘口と辛口の2種類が用意される。
- ⑤もちろん、エビフライやビーフカツ、野菜や果物もしっかり食べられる。
- ⑥日々鍛錬する自衛官の食べる量はすごい！今日は取材に配慮して、少し抑えめなのだとか？
- ⑦「今日は甘口と辛口混ぜた？」「カツがウマいね。」美味しい食事は会話が弾む。

広報むつが行く!! 潜入!!  
護衛艦すずなみの昼ごはん

まずは本物の海自カレーを見てみたい  
大湊海自カレーを食べる前に、まずは本物の自衛隊のカレーを見てみたい！  
今回、広報むつは海上自衛隊大湊地方総監部全面協力のもと、「護衛艦すずなみ」の実際の食事風景取材してきました。  
護衛艦すずなみでは、食事の準備を調理員6名で担当していて、最大200名分の食事を提供できる体制を取っているといえます。昼食準備に要する時間はおよそ3時間。艦内  
に流れる「配食始め！」の合図で、お腹をすかせた隊員たちが食堂に集まります。  
すずなみのカレーは、香辛料を大事にし、最初にコクと甘み、後から爽やかな辛みが広がるのが特徴。甘口と辛口の2種類が用意され、両方を混ぜることで、自分好みの辛さに調整できるんだそう。  
もちろん使用する食器は「テッパン」。なかには美味しすぎて溢れるほどカレーを盛りつける隊員もいるんだとか。  
ん〜！美味しそう！！



給養員長に聞いてみました!!  
田中勝弘 給養員長

艦での食事は日頃から健康を心がけて薄味にしています。でも、カレーはみんなに楽しんでもらいたいから、香辛料にこだわったオリジナルの味。  
今回のレシピ伝授は、子どもを世に送り出す気分ですが、でも、みなさんに楽しんでいただけるのであればうれしいです。



隊員に聞いてみました!!  
森直人 二等海曹

長い航海に入ると「あと〇回カレーを食べると陸に帰れるな」と思ったり、金曜日が休日だと「カレー食べたいな」と思ったり、それだけに体に染みついてるんです。  
大湊海自カレーの取り組みは、非常に良いことだと思えます。自衛隊への理解が深まってくれたら良いですね。



特集

新たな魅力を求めて

「行ってみたい」まちを創る



どこまでも水平線が続く洋上で、カレーライスを前にして思う。  
「今日は、金曜日か。」  
そのカレーライスは、空腹を満たすためだけのものではなく、隊員の士気を高め任務を支える極上の味だった。