



市役所内食堂ばわ〜亭 駄賃場 正三さん 普及会副会長 むつドライブイン 鳥山 和之さん 普及会会長 駅前食堂 宮本 明さん 普及会副会長 下北名産センター 菊池 俊明さん 肉の匠 ARITA 下北店 渋谷 和也さん

提供開始当初の反応は？
鳥山 提供開始初日、うちは最初のうち限定数を設けずいたんですが、1日目に108食出たんですよ。テッパンなんか何回転もして間に合わなくて大変で。1ヶ月はほぼそのペースが続いてこのペースでいったら従業員足りないなんて冗談言ったり。これは良い取り組みがスタートしたなって思いましたね。



大湊海自カレー出港セレモニーにて記念撮影。「このまちを食で盛り上げたい」という普及会のみなさんと、「その気持ちに全力で応える」という海上自衛隊のみなさんの強い思いが見て取れる1枚となった。

お客さまの反応は？
菊池 名産センターは県外のお客さまが多いので、スタートした時の情報もそうですし、たまたま全国放送してもらった機会もあったので、関東のほうから団体客のお客さまが大勢いらつしやって食べてもらいました。これは観光の起爆剤になるなど。この間も旅行会社にPRしてきました。

大湊海自カレーが誕生して1年。大湊海自カレー普及会が設立されて1年が経ったということでもあります。新ご当地グルメの手応えは。そして、今後の展望は。大湊海自カレーがもつ可能性を信じて1年間取り組んできたみなさんに、その想いを語っていただきました。



①提供店舗候補決定抽選会。この日、各店舗がどの部隊のカレーを提供するか決定した。②秘伝のレシピはすべて「忠実に」引き継がれた。③提供されるカレーはすべて艦長や司令たちの認定を受けている。④平成29年6月10日の「大湊海自カレー出港セレモニー」。翌日から各店舗で提供開始。⑤それぞれの店舗のアイデアによって、大湊海自カレーはPRされる。⑥普及会のアイデアにより開催された参加型イベント。より多くの店舗の味を楽しみむきかけになった。⑦よこすかカレーフェスティバル2018に出店。全国のカレーファンに魅力を伝えた。⑧こちらはあおもりカレーまつりの様子。まずは県内での認知度を高めたい。

突然ですが! 大湊海自カレー 知っておきたい豆知識のコーナー

「海自カレー」と「海軍カレー」は別モノ!?のおはなし
みなさんのまわりに海自カレーのことを海軍カレーと呼んでいる人はいませんか? 実は、海自カレーと海軍カレーはまったく別のモノなのです。知っておいて損はない豆知識。今回はその2つの違いをご紹介します!

海軍カレーとは?
明治41年に作られた「海軍割烹術参考書」のレシピをもとに現代に復元したカレーのこと。

海自カレーとは?
現在、海上自衛隊の艦艇等で実際に食べられているカレーの味を忠実に再現し、それぞれの部隊の艦長や司令に味の認定をいただいたカレーのこと。

つまり、「昔の海軍の人たちは、こういうカレーを食べていたんだなあ。」というのが海軍カレー。「今日も海上自衛隊のみなさんはこのカレーを食べて、頑張っているんだなあ。」が海自カレーということ。
みなさん、ぜひ覚えてくださいね!

普及会の今後の展望は?
渋谷 やっぱり、こっちからどんどんアプローチしていつか、もっといろんなイベントに出店したいです。これまでイベントは、10市大祭典とか青森市で開催されたあおもりカレーまつりなどに参加したんです。横須賀のイベントにも出たし。イベント出店を継続しながら新規事業にも着手して、店舗での販売数を維持していくのが目標ですね。
宮本 実はこの夏、レトルトカレーが販売されるんです。さらに、普及会が監修した海自カレーパンもレトルトは通販でも買えるようにしたいし、普及会副会長菊池さんとこの下北名産センターでも置いてもらったり、スーパーでも買えるよ

海自カレーは、むつ市を元気にしてくれますか?
宮本 十分してくれると思います。菊池 むつ市は海もあって山もあって、食もおいしくていいところだと思います。でも海のもの山のものだけじゃない。海自カレーというのは物語がありますから、そういうストーリーを感じて食べてほしい。
渋谷 艦長から直接認定を受けてるっていう他のグルメとの違いもある。もつともつとそれを生かしていくのが僕たちの使命だと思っています。
宮本 自衛隊のみなさんは、すごくいい方たちで私たちの「海自カレー」で地域を盛り上げたい、っていう思いにも親身に心えてくれます。だから私たちも海自カレーを通して自衛隊の広報を手伝ってあげたいという思いもあるし「自衛隊に入隊したい」という人たちの増やしていきたい。それって、最終的にむつ市の元気につながることじゃないかなって思うんですよね!