

「男の料理」の原点——いまふたたびの「軍隊調理法」

「おふくろの味」やインスタント料理に満足できなくなった男たちの間で、いま「男の料理」が静かなブームになっている。

予期せぬ失敗や試行錯誤の結果、材料費や光熱費が多少はね上がることは覚悟の上で、どこまでも「納得できる味」を求めてやまないのが男の料理といっても、ことさらに奇をてらったり、背伸びをしたりする必要はない。てっとり早いところ、ほんの数十年前には、この国には男の料理の中の男の料理として「軍隊調理法」なるものがあつた。かつての帝国陸軍が、戦う男たちの腹ごしらえの指針として、明治いらいの軍隊食に工夫、改良をくわえて集大成したもので、単に戦いのための「蓄電法」を教示してくれるだけでなく、四六時中、生死の境に生き続けなければならない緊迫した神経にとつて、味覚こそが真の救いと心地よい子守唄になることをつくづくと実感させてくれるものであつた。さし当たつて、牛豚料理をピックアップしてみても

- 豚肉ちらしずし
- さつま汁
- 牛肉めし
- 豚すいとん
- 肉うどん汁
- シチュー
- カレー汁
- 肉味噌おでん
- 肉うどん
- 牛肉の軟らか煮
- 豚豆煮
- 豚味噌煮
- 豚の揚げ煮
- 蒸し焼き肉
- 塩豚と白菜
- 牛缶煮菜びたし
- 焼き



肉 ○内臓付け焼き ○カツレツ ○豚の空揚げ ○豚ゴマ味噌和え ○牛肉のつくだ
 煮 ○牛肉のしぐれ煮 ○牛肉スープ ○肉汁 ○肉漿にくじょう ○挽き肉のすまし汁 ○挽き
 肉野菜入りオムレツ ○挽き肉油焼き ○牛肉のかまぼこ ○煮ハムの製法 ○ラード

の製法

と、肉料理の基礎から応用編までバッチリと
 手際よく網羅されている。

事実、明治らしいのが国での肉食普及の跡
 をたどってみると、そのもつとも大きな推進力
 となったのがほかならぬ軍隊で、とくに地方出
 身者の場合、軍隊に入って初めて肉食の魅力を
 知った者が少なくなかった。だから除隊になっ
 たあと、その知識を故郷に持ち帰り、こんどは
 彼らがそこでの強力な肉食推進者となったので
 ある。いってみれば「軍隊調理法」は、男の料
 理の中の男の料理だった。