

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい
逸品

VOL.

19



「艦めし 648 円(税込) / 株式会社ファイン」

金曜日はカレーの日 全国の自衛隊カレーをレトルトパック

カレー好きが高じて前職で賄いカレーを作っていた。私のカレーを知る元同僚から売って欲しいと言われて誕生したのが、テイクアウトの「まるごとステーキカレー」。商品化にあたり沢山のレトルトカレーを食べたが、ダントツで美味しかったのがこの「艦めし」。海上自衛隊では、長期の海上勤務で曜日感覚が失われることを防ぐため、毎週金曜にカレーが食べられている。部隊ごとの味を忠実に再現したのがこの商品だ。全6種類ある中で、ぜひ食べて欲しいのが呉所属の護衛艦「かが」の「特製ボテバターチキンのトマトカレー」。トマトを中心とした野菜のスープをベースに、すりおろした玉ネギや人参、ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉を加えてじっくり煮込み、仕上げにマヨネーズとバターが加えてある。このカレーを知ったのは、販売を手掛ける若狭倫一さんとの出会いから。若狭さんは、西日本豪雨災害の際に毎週金曜にカレーの炊き出し支援を行っていた。被災者も支援者も皆が前を向いていて、カレーを通して多くの感銘を受けたという。それが今、若狭さんの原動力になっている。私も西日本豪雨災害の時に2週間だけカレーを提供していた事もあり、若狭さんと同じく私にとってもカレーは特別なメニューだ。あれから4年。自然災害の恐ろしさと同時に、人の温もりは一生忘れる事はない。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴 33 年。ホテルや結婚式場でシェフを務め 2014 年 5 月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。