

Gourmet of the military
around the world 2

戦士の食卓

文・調理・撮影 水梨由佳
歴史監修 白石 光

再現! 世界の軍隊グルメ

2

大日本絵画

戦士の食卓 再現! 世界の軍隊グルメ

Gourmet of the military
around the world 2

文・調理・撮影／水梨由佳

歴史監修／白石 光

大日本絵画



Gourmet of the military around the world 2

戦士の食卓再現! 世界の軍隊グルメ2

Menu

ごあいさつ..... 4

はじめに..... 6

第1章 欧州編

Table 50

ウールトン・パイ
Woolton Pie 8

Table 51

ハム・サンドイッチ
Ham Sandwich 10

Table 52

リハケイト
Lihakeitto 12

Table 53

スクランブル・エッグ & ベーコン
Scrambled Eggs and Bacon 14

Table 54

カルトツフェルプファー
Kartoffelpuffer 16

Table 55

フロマージュ
Fromage 18

Table 56

ホームメイドケーキ
Homemade Cake 20

Table 57

鱈のフィレ
Cod Fillet 22

Table 58

フリッタータ
Frittata 24

Table 59

ブルー・スティルトン
Blue Stilton 26

Table 60

キャロット・スープ
Carrot Soup 28

Table 61

ポーク・チョップ
Pork Chop 30

Table 62

羊料理
Mansaf 32

Table 63

ワニ肉の鍋
Crocodile meat 34

Table 64

ステーキ・アンド・キドニー・パイ
Steak and Kidney Pie 36

Table 65

ニョッキ
Gnocchi 38

Table 66

フリッツ
Frietjes 40

Table 67

ジャム付きパン
Jam 42

関連書籍映画ガイド..... 44

「蒼海の灰色狼」

Uボートの食と生活にまつわるエピソード:
その1 48

第2章 アジア太平洋編

Table 68

アイリッシュ・シチュー
Irish Stew 52

Table 69

おにぎり
Onigiri 54

Table 70

ターキー・サンドイッチ
Turkey Sandwich 56

Table 71

フライドチキン
Fried Chicken 58

Table 72

ニューイングランド・クラムチャウダー
New England Clam Chowder 60

Table 73

野草
Edible wild plants 62

Table 74

シャード・エッグ
Shirred Eggs 64

Table 75

サテ・アヤムとサテ・カンビン
Saté Ayam and Saté Kambing 66

Table 76

黒パン
Brown bread 68

Table 77

冷凍イチゴ
Frozen Strawberries 70

Table 78

おしるこ
Oshiruko 72

Table 79

ホットドッグ
Hot Dog 74

Table 80

野菜の煮もの
Nimono 76

Table 81

乾燥野菜の醤油煮
Simmered Kiriboshi Roots 78

Table 82

味噌汁
Misoshiru 80

Table 83

鯉の味噌汁
Misoshiru with carp 82

Table 84

ハッシュ
Hash 84

「蒼海の灰色狼」

Uボートの食と生活にまつわるエピソード:
その2 86

第3章 日本海軍・日本陸軍の兵食編

Table 85

オイスター・クリームスープ
Oyster Cream Soup 90

Table 86

サバの朝鮮焼き
Korean grilled Mackerel 92

Table 87

タピオカプリン
Tapioca Pudding 94

Table 88

ローストフィッシュ
Roast fish 96

Table 89

カツレツ
Katsuretsu 98

Table 90

開鰹のシチュー
Cod Stew 100

Table 91

大日本帝国陸軍のカレー汁
Curry 102

歴史群像 掲載リスト

●歴史群像155号
2019年6月号
●戦士の食卓 Table50
●タイトル
稀代のマジシャンが食した
[ウルトン・パイ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像156号
2019年8月号
●戦士の食卓 Table51
●タイトル
ドゥーリット襲撃隊の生存者が解放後に食した料理
[アイリッシュ・シチュー]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像157号
2019年10月号
●戦士の食卓 Table52
●タイトル
東京空襲、命をつないだ
[おにぎり]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像158号
2019年12月号
●戦士の食卓 Table53
●タイトル
B-29クルーたちの機内ランチ
[ターキー・サンドイッチ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像159号
2020年2月号
●戦士の食卓 Table54
●タイトル
朝鮮戦争に向かう連合軍専用列車で出された
[フライドチキン]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像160号
2020年4月号
●戦士の食卓 Table55
●タイトル
日本軍捕虜となったアメリカ兵が切望した
[ニューイングランド・クラムチャウダー]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像161号
2020年6月号
●戦士の食卓 Table56
●タイトル
ベリリウ島で闘う兵士にLSTから届けられた
[ハム・サンドイッチ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像162号
2020年8月号
●戦士の食卓 Table57
●タイトル
敗戦間際の日本、銃後の食卓にのぼった
[野草]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像163号
2020年10月号
●戦士の食卓 Table58
●タイトル
ミッドウェイ海戦、エンタープライズ士官室での朝食
[シャード・エッグ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像164号
2020年12月号
●戦士の食卓 Table59
●タイトル
フィンランド軍兵士の英気を養った肉スープ
[リハケイット]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像165号
2021年2月号
●戦士の食卓 Table60
●タイトル
宣伝工作に派遣された日本放送協会技術者軍属が堪能した“ジャワの味”
[サテ・アヤムとサテ・カンビン]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像166号
2021年4月号
●戦士の食卓 Table61
●タイトル
大西洋航路をゆくアメリカ海軍駆逐艦艦長の朝食
[スクランブル・エッグ&ベーコン]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像167号
2021年6月号
●戦士の食卓 Table62
●タイトル
若きドイツ兵が前線で食した家庭の味
[カルトツフェルプファア]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像168号
2021年8月号
●戦士の食卓 Table63
●タイトル
ウランバートルに抑留された日本軍将兵が食した
[黒パン]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像169号
2021年10月号
●戦士の食卓 Table64
●タイトル
映画『サハラ戦車隊』より“フレンチ”が切望したチーズ
[フロマージュ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像170号
2021年12月号
●戦士の食卓 Table65
●タイトル
『ケイン号の叛乱』より、士官たちを喜ばせたデザート
[冷凍イチゴ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像172号
2022年4月号
●戦士の食卓 Table67
●タイトル
～映画『長い灰色の線』より～
マー家の食卓に欠かせなかった良妻メアリーの手作りケーキ
[ホームメイド・ケーキ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像173号
2022年6月号
●戦士の食卓 Table68
●タイトル
第二次大戦中の『クイーン・エリザベス』号で連合軍将校に供された
[鯖のフィレ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像174号
2022年8月号
●戦士の食卓 Table69
●タイトル
戦艦『大和』戦没前日の夜食
[おしるこ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像175号
2022年10月号
●戦士の食卓 Table70
●タイトル
～映画『ひまわり』より～ロシア戦線出征前、新婚のアントニオが食した
[フリッタータ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像176号
2022年12月号
●戦士の食卓 Table71
●タイトル
エリザベス2世女王が好んだチーズ
[ブルー・スティルトン]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像177号
2023年2月号
●戦士の食卓 Table72
●タイトル
水兵たちが英気を養う上陸休暇で食した
[ホットドッグ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像178号
2023年4月号
●戦士の食卓 Table73
●タイトル
日中戦争において南京へと向かう前線部隊で当番兵が部隊長に供した
[野菜の煮もの]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像179号
2023年6月号
●戦士の食卓 Table74
●タイトル
WWII、食糧配給下のイギリスで奨励された
[キャロット・スープ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像180号
2023年8月号
●戦士の食卓 Table75
●タイトル
ビルマ戦線のフーコンで配給された
[乾燥野菜の粉醬油煮]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像181号
2023年10月号
●戦士の食卓 Table76
●タイトル
第二次大戦中、豪華客船『クイーン・メリー』号で提供された
[ボーク・チョップ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像182号
2023年12月号
●戦士の食卓 Table77
●タイトル
土浦海軍航空隊予科練の食事
[肉入り味噌汁]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像183号
2024年2月号
●戦士の食卓 Table78
●タイトル
ロレンスとファイサルが囲んだ夕食
[羊料理]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像184号
2024年4月号
●戦士の食卓 Table79
●タイトル
ビルマ鉄道隊の測量隊一行が食べた
[鯉の味噌汁]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像185号
2024年6月号
●戦士の食卓 Table80
●タイトル
ベルリン動物園爆撃、束の間“恩恵”
[ワニ肉の鍋]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像186号
2024年8月号
●戦士の食卓 Table81
●タイトル
再会を約束して…イギリスの伝統料理
[ステーキ・アンド・キドニー・パイ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像187号
2024年10月号
●戦士の食卓 Table82
●タイトル
イタリア海軍潜水艦『コマダンテ・カッペリーニ』の乗組員を歓喜させた
[ニョッキ]
●発行元 ワン・パブリッシング

●歴史群像188号
2024年12月号
●戦士の食卓 Table83
●タイトル
アメリカ海兵隊がガダルカナル島で食べた
[ハッシュ]
●発行元 ワン・パブリッシング

※本書掲載記事は初出時の内容に加筆したものと なっています。

水梨由佳 ご挨拶

(料理・撮影・文)



【略歴】

青森県・弘前市生まれ。県立高校英語科講師を経て、動物植物関連の専門学校の英語科講師と並行して自然科学系出版社の観賞魚専門雑誌編集部勤務。系列の愛犬雑誌やペット業界誌でも翻訳や取材・撮影に携わる。その後、独立して編集プロダクションOffice Ready Loboを主宰。以来、観賞魚専門雑誌、ペット関連雑誌、歴史関連ムック、日本刀関連書、旅行雑誌、グルメ雑誌、語学雑誌、東京湾横断道路広報誌、チェーンホテルの広報誌などの編集、取材、執筆に従事。また、ヨーロッパの愛犬家・愛猫家の取材、タイ、マレーシア、シンガポールの観賞魚養殖業者や観賞魚イベント取材などもおこなった。絶滅危惧生物として一時脚光を浴びたアジアアロワナ繁殖成功のスクープ写真もマレーシアで撮影している。現在のライフワークは歴史的食文化と世界の食文化の研究。『MILITARY CLASSICS』（イカロス出版）では「激うま！世界の軍隊メニュー」を、『歴史群像』（ワン・パブリッシング）では「再現！軍隊グルメ 戦士の食卓」を連載中。加えて食と旅のエッセイを新聞『陸奥新報』に連載している。著書に「再現！世界の軍隊グルメ 戦士の食卓」（大日本絵画）、「旅の観定団」（共著。ぶんぶん書房）がある。

食生活ジャーナリストの会（JFJ）、日本温泉地域学会所属。江戸ソバリエ。

まず、今、本書をお読みいただいている読者の皆さまにお礼を申し上げます。このページを開いてくださった皆様の多くが、2022年11月に発行された第1作『再現！世界の軍隊グルメ 戦士の食卓』をご購入くださったのではないかと存じます。そのおかげで、この度、続編となる第2作を刊行できる運びとなりました。皆さまの応援があったからこそ、大日本絵画様に続編へのご興味を示していただき、関係者の方々のご尽力により、続編を刊行していただけた次第です。

読者の皆さま、刊行にいたるまでお力添えくださった皆さま、本当にありがとうございました。

第1作の「ご挨拶」でも記しましたが、私の父方の実家、母方の実家には、仏間に一度も会ったことのない伯父たちの遺影が並んでいます。多くは第二次世界大戦に出征し、命を失った伯父たちです。そんななか、敗戦時にシベリアに抑留され、3〜4年後に生きて帰ってこられた伯父がいます。彼は、抑留地でソ連人監視者たちが使うアルミ製のスプーンや皿を作ったそうです。そして、監視者たちがそのスプーンで食事をしていた様子を話してくれましたが、これが、本書の企画の原点となりました。

ところで、人類はなぜ戦うのでしょうか。第1作の刊行時には、ロシア連邦のウクライナ侵攻がすでに始まっていました。そして、もう3年の時が経とうとしている今なお、終結の兆しを見ることができません。本作の「ホットドッグ」の項では、ウクライナ兵に提供されたホットドッグのニュースにも触れました。その戦いが今も続いているのです。

また、2023年10月以降の、パレスチナ暫定自治区のカザ地区を実効支配するイスラム組織ハマスとイスラエルの軍事衝突は、やっと2025年1月

19日から6週間の停戦に合意しました。この後、恒久的な停戦になることを願うばかりです。本作では「ロレンスとファイサルが開んだ夕食 羊料理」を紹介していますが、掲載に際して改めて読み返すにつけ、現在のパレスチナとイスラエルの関係につながる歴史の瞬間を見るようで、心が痛くなりました。人が生きていくために最低限必要な衣食住のなかでも、食はもっとも大事なものではないでしょうか。なんといっても、「生物ヒト」の生命をつなぐ源だからです。そして、「食」は喜びをもたらす一方で、ときに悲しみをもたらします。なので、戦時であれ平時であれ、その瞬間をできるだけ忠実に紹介したいと考えてきました。

ゆえに調理にあたって留意していることは、軍関係の料理では可能な限り当時の軍の料理書を参照し、それが難しい場合は、できるだけ当時の古い料理書を参考にしています。また、食材についても、できるだけその時のものを入手するように心がけました。

とはいえ、難しい場合も当然あります。たとえば、「ベルリン動物園爆撃 東の間の恩恵」ワニ肉の鍋」では、その時食べられたのがクロコダイルだったのかアリゲーターなのかの判別にはいたりませんでした。かような次第で、調理にあたっては、日本で入手可能なクロコダイルの肉を使っています。

残念ながら、時を経た料理の100%再現というのはあり得ません。この点については、なにとぞご容赦くださいますようお願い申し上げます。それでも、その食の瞬間に立ち会った人々の思いを感じていただければ、筆者冥利、監修者冥利に尽きます。

白石光 ご挨拶

(歴史監修)



【略歴】 東京・お茶の水生まれ。戦史研究者として季刊『NAVY YARD』、月刊『歴史人』、月刊『世界の艦船』、月刊『PANZER』、月刊『丸』、季刊『ミタリ・グラフィックス』、隔月刊『歴史群像』などに特集記事や連載記事を多数執筆中。映画にも造詣が深く、『メソッド』、『インテル-怒りの翼』、『アバツ』、『アラクホークス』、『バーン・バーン』、『父親たちの星条旗』、『硫黄島からの手紙』、『ゼロ・ダーク・サーティ』、『アタカン・スライム』、『タツノリ』、『1917』、『ミッドウェイ』、『ラスト・フル・メジャー』、『沈黙の艦隊』、『潜水艦マコト』など数多くの公式プログラムに執筆。また『第二次世界大戦映画DVDコレクション』シリーズの監修も手掛けた。ミタリ関連の主な著書には『真珠湾奇襲1941.12.8』、『世界の銘艦ヒストリア』、『同・2』、『再現！ 世界の軍隊グルメ 戦士の食卓（歴史監修）』（以上、大日本絵画）、『第二次大戦の特殊作戦』、『同・2』、『第二次大戦の軍用銃 [拳銃&短機関銃編]』、『第一次大戦小火器図鑑1914-1918』（以上、イカロ出版）、『図解でわかる！ 戦闘機のすべて』、『同戦車』、『同潜水艦』（以上、学研）、『第2次大戦・海戦と軍人』、『銘艦グラフィックス1および2』（以上、海人社）、『独逸戦大全』（晋遊舎）などがある。観賞魚専門家としては、観賞魚専門月刊誌『フィッシュマジック』編集長を15年務める。並行して『国際観賞魚専門学院』学院長を兼務。TV出演多数。観賞魚関連書籍も多数執筆。現在、アパレル・プランナーとしても活動中。

第1作となる「再現！ 世界の軍隊グルメ 戦士の食卓」の「ご挨拶」にも記させていただきましたが、本書のベースとなった連載記事「戦士の食卓」の企画の原点は「歴史書や軍事関連書、戦争映画などから料理や食物を選び出し、それを再現する」という水梨の発想によりです。

幸運にもこのような発想が、すでにブームとなっていた「ミリ飯（レトルトや缶詰などの軍用携行糧食）」や、海軍カレーに代表される「日本陸・海軍の調理書」に基いた「日本兵食」ではなく、「全世界の軍隊の食」であり、しかも軍用携行糧食とは異なる「きちんと調理された」メニューの紹介ということで、読者のみなさまのご好評を賜ることにつながりました。

なお、かような企画にご興味を示してください、公表の場を与えてくださった、また版元が学研だった頃の「歴史群像」誌編集長池内宏昭氏がいらっしゃらなければ、連載記事として世に問うことはできませんでした。感謝いたします。

そして、かつてやはり「歴史群像」誌の連載記事だった私の「銘艦HISTORIA」を『世界の銘艦ヒストリア』2部作として単行本化してくださったアートボックス社「NAVY YARD」誌編集長後藤恒弘氏にご相談申し上げたところ、ありがたいことに出版のご快諾をいただきました。

かくして第1作「再現！ 世界の軍隊グルメ 戦士の食卓」を上梓できた次第です。以来、約2年半の歳月を経た今、こうして続編をお届けする機会に恵まれました。さらに本書では、既出の連載記事のほかに、連載では掲載していない初出のメニューもいくつか加えさせていただきました。

今回の続編の単行本化に際してもまた、前回同様



▲監修者もエリザベス2世女王も愛する青カビのチーズ（P26～）

にたるみがちの水梨と白石を叱咤激励して編集と制作を力強く推進してくださった後藤編集長、単行本第2弾のリリースをご快諾くださった大日本絵画社長小川光三氏に深く感謝いたします。

加えて、現在も続いている連載を初回からご担当くださっている、編集者の沼田和人氏にも御礼を申し上げます。

しかしなんといっても、私たちが最大の感謝の念を捧げるのは、今、この本を手にとってくださった読者の「あなた」です。おかげさまで第2弾をお届けすることができました。

心よりの「ありがとう」を言わせてください。

2025年睦月吉日、メトロポリスのスカイライ

ンを臨みつつ

はじめに

『再現！ 世界の軍隊グルメ 戦士の食卓2』は、第1作の続編として執筆・編集されています。したがって本書は、軍隊における「食」について、また、当時の一般市民たちの「食」についても、「史実」やそれに基づく「事実的創作」を出典とし、さらにグルメ的視点に立つて紹介しています。ゆえに、一時ブームとなっていたいわゆる「ミリ飯」と称される缶詰や保存食など、すでに調理済みでそのまま食するものは掲載していません。

その上で、著者・水梨が定めたベクトルに基づいて、「当該の料理」を紹介しています。

そのベクトルとはすなわち、「完成した料理の画像」「各料理にまつわる軍事上・歴史的・地域性などのエピソード」「実際に調理してみたい方のためのレシピ」「掲載した料理の出典

とその背景をたどれる書籍や映画の解説」という、「見る・読む・作る・学ぶ」の4つです。

つまり本書は、「料理写真集」であり、「料理歴史書」であり、「クッキングブック」であり、「関連知識参考書」でもあるという、4つの要素を兼ね備えているということになりますが、これは前作と同様です。

ゆえに各記事は、第1作のTable 1〜Table 49に続くという意味で、Table 50から紹介しています。そして『歴史群像』誌での掲載記事については一部加筆等をおこない、加えて、第2作のための新規作成記事を掲載しています。さらに2025年は太平洋戦争終戦80年にあたることから、第3章では、旧大日本帝国陸・海軍の兵食についてを紹介しました。また、特別コラムとして「Uボートの食と生活にまつ

わるエピソード」も掲載。

というわけで、第1作に引き続き読者の皆さまが、本書掲載の料理を「目で味わい」「歴史を味わい」「作って味わい」「知で味わい」ことのお役に立つことができれば、それは著者および監修者にとって無上の喜びに他なりません。



▶再現！ 世界の軍隊グルメ 戦士の食卓
大日本絵画刊 定価（本体3200円＋税）

G o u r m e t o f t h e m i l i t a r y
a r o u n d t h e w o r l d 2

第1章

欧州編



Table
50

稀代のマジシャンが食した ウールトン・パイ

Woolton Pie

第二次大戦中、北アフリカ戦線で「スエズ運河を消した男」がいる。世界的なマジシャン、イギリスのジャスパー・マスケリンだ。彼はスエズ運河の周りにサーチライトとリフレクター（反射板）を設置し、上空に渦巻く光のカーテンを作った。それは「目くらましライト」と呼ばれ、敵の航空機から運河を隠し、連合国の艦船は終戦まで安全に運河を通過できたのである。

そんな彼だが、実は一九四〇年春に軍への入隊を希望したものの、三十八歳のため断られた。だが政府高官の友人の采配で、のちにイギリス陸軍工兵隊カモフラージュ訓練開発部隊への出頭が要請された。その出発前日のこと。

「（妻の）メアリーは近所中を駆けずり回って配給物資を分けてもらい、お別れのディナーにウールトン・パイを焼いた。ときの食糧大臣ウールトンが推奨した残り物と野菜で作るパイだ。メアリーは、ニンジン、アメリカボウフウ、カブ、ジャガイモを混ぜたものにホワイトソースをかけ、パン生地で蓋をした」（デヴィッド・ウィッシャー著『スエズ運河を消せ トリックで戦った男たち』より）

イギリスは第一次大戦時の戦訓に基づき、一九三六年に食糧防衛計画庁を設立。第二次大戦前から食糧対策を検討し、開戦

パースニップ (parsnip) はヨーロッパ原産のセリ科の植物。ニンジンに似た白い肉質の根を食用とする。別名、アメリカボウフウ、シロニンジンともいう。淡泊で甘みと苦みがあり、煮崩れしにくいので、ヨーロッパではポトフやシチュー、ボルシチなどの煮込み料理などに利用されることが多い。

スプリング・オニオン (spring onion) は長ネギと玉ネギの中間種的な野菜で、日本のワケギに近い。



YMCAが運営する移動スナック車の女性クルーから、紅茶を提供される食糧大臣ウールトン卿。

ウールトン・パイ

●材料 (4~5人分)

○パイ生地

小麦粉 250g

ベーキングパウダー 小さじ2

塩

ラードまたはバター 90g

マッシュドポテト 110g

牛乳 少々

○フィリング (詰め物)

ジャガイモ 約450g

カリフラワー 約450g

パースニップ (アメリカボウフウ) 約450g ※なければ入れなくてもよい。

カブ 約450g

ニンジン 約450g

スプリング・オニオン (ワケギでも可) 3~4本

野菜エキス 小さじ1

オートミール 大さじ1

イースト 小さじ1

バセリ 大さじ1

塩 適量

胡椒 適量

ブラウン・グレービー (ソース) 適量

●作り方

○パイ生地

小麦粉を捏ねたのち、マッシュドポテトを加えてまとめ、少量の水をふりかけて、ラップで包んで冷蔵庫で約1時間寝かせる。

※市販のパイ生地を利用してもよい。

○フィリング

①皮をむいたジャガイモ、カブ、ニンジンとカリフラワーを一口大の乱切りに、もしくはさいの目に切る。スプリング・オニオン (長ネギ) はジャガイモ等のサイズに合わせた小口切りにする。

②①の材料とイースト、オートミール、野菜エキス、塩、胡椒を鍋に入れ、全体がかぶるくらいの水を加えて、水分がなくなる程度に約15分茹でたのち、冷ましておく。

③パイ皿に②を入れ、バセリのみじん切りを散らす。

④③をパイ生地で覆い、表面に牛乳を塗る。

⑤180℃に温めておいたオーブンで約30分、きつね色になるまで焼く。

⑥焼き上がったら適当にカットし、ブラウン・グレービーを添えて提供する。

後は食糧統制を実施した。農業増産の奨励など食糧政策を「ヒトラーに勝つために賢い食生活を」といったスローガンでPRし、ビタミンなどの栄養学的知識や、戦時下の倹約料理レシピの情報を国民に提供した。

件のウールトン・パイもかような背景から登場したパイ料理だ。見た目はイギリスで好まれる伝統的なミートパイやキドニーパイ。だが、肉類が入手困難な時期、肉は入っていない。いうまでもなく評判は芳しくなかったようだが、当時の食糧大臣、初代ウールトン伯爵フレデリック・マーキスが昼食で旨そうに食べる様子の写真が紹介されて以来、ウールトン・パイと呼ばれ、広く認知されるようになった。

ウールトン・パイは、ロンドンのサヴォイホテルのシェフによって考案されたといわれることもあるが、それはいくつかあるレシピの一つ。一九四一年のタイム誌にはオフィシャルレシピが掲載されている。とはいえ、家庭ごとにさまざまなアレンジが加えられた。

焼き上がったパイを食べながら、ジャスパールとメアリーは話している。

『たしかにまずい』『ヒトラーのせいね』

メアリーは食物がまずいのも敵のせいにした。『ドイツ軍も一度これを作って食べてみればいいんだわ』



Table
51

ペリリュー島で闘う兵士に
LST から届けられた

ハム・サンドイッチ

Ham Sandwich

一九四四年九月十五日、アメリカ軍第1海兵師団、約一万二〇〇名がペリリュー島に上陸した。アメリカ軍は当初、数日で攻略できると考えていたが、日本軍の猛烈な抵抗に遭い、戦いは三か月に及んだ。このペリリュー島の戦いについては、『悲劇の珊瑚礁 ペリリュー島の戦い』(ジョージ・P・ハント著)に詳しい。ハント中尉は第3大隊K中隊を率いて攻略部隊第一波として上陸。本書では上陸後二日間の激しい戦闘について書いており、その再現性が後年高く評価されている。

ハントは上陸二日目の朝、「上陸したときに二百三十五人だったが、戦死者と負傷者を除くと、たった七十八人しかいない」と記している。そして彼らは海岸の陣地で援軍を待っていると、やがて水陸両用車が何台もやってきた。「……もう一台の車が、コーヒポット、サンドイッチ、豆類や新鮮なリンゴなどの荷下ろしをしていた」。前日の激戦を生き残った兵の中には、持参の缶詰を食べている者もいたが、多くは一列に並んで飯盒の蓋や空き缶で食べ物を受け取っていたという。そして、「ハムサンドを渡してくれたが、その味のなんと爽やかで新鮮なこと。戦車揚陸艦から運んできたのだそうだ」。それは、厨房を備えている戦車揚陸艦(LST) ゆえにつくることのできた食

パンで具を挟むクローズド・サンドイッチとしてのハム・サンドイッチは、アメリカでは1837年発行の料理書で紹介されたといわれる。

しかし、一般に広まるようになったのは19世紀末頃のこと。サンドイッチパンとしての白パンが普及してからで、1920年頃にはアメリカでもポピュラーなメニューになったといわれる。



海上でLVT（水陸両用装軌車）を発信させるLST。積載物を下した後のLSTは、海岸堡の戦況が安定すると直接接岸して、負傷兵の収容や温かい食事の供給などにも従事した。

ハム・サンドイッチ

●材料（1人分）

ハム 約70g
スライスしたパン 2枚
コールスローもしくは生野菜（あれば） 適量
野菜用ドレッシング 適量

●作り方

- ①ハムをスライスする。
※ハムは必要に応じて茹でて冷やしておく。
- ②生野菜（レタス等）があれば適当にちぎって、ドレッシングで調味する。
- ③パンにコールスローもしくは生野菜（②）を広げる。
- ④スライスしたハムをのせて食パンで挟む。
※提供する直前に作るようにする。

事だった。

アメリカ軍の料理マニュアルでは、いくつかのサンドイッチのレシピが紹介されている。ハムを使ったものでは、「ハムサラダ・サンドイッチ」があるが、これは細かく切ったハム、セロリ、ホース・ラディッシュ等をマスタード・マヨネーズで和えて挟んだもの。だが、もっともシンプルなのは、コールド・ミートを使ったサンドイッチだ。茹でたハム（を冷やしたもの）やボローニャやセルウェラ、スライスドハムといったハム・ソーセージ類の他、ロースト・ビーフなど過熱調理した肉のスライスを、コールスローや生野菜とともにパンで挟む。その際、ハムやソーセージは一種類もしくは二種類以上、一人前約七十〜八十グラムを基準としてつくと紹介している。

もっとも、軍の料理マニュアルはあくまで基本の紹介のみで、それを元に現場でのアレンジが加えられるのが常だ。このとき兵士らに届けられたハム・サンドイッチのレシピは定かではないが、前線ゆえに野菜を使わず、シンプルにハムをバターもしくはマヨネーズを塗ったパンで挟んだものだったのではないだろうか。それでも、水すら不足したという上陸直後の死闘を生き残って食したハム・サンドイッチとコーヒーの味は格別だったに違いない。

ISBN978-4-499-23422-1 C0076 ¥3600E



9784499234221

定価(本体3,600円+税)



1920076036002

Gourmet of the military around the world 2

Menu

ウールトン・パイ
Woolton Pie

ハム・サンドイッチ
Ham Sandwich

リハケイット
Lihakeitto

スクランブル・エッグ & ベーコン
Scrambled Eggs and Bacon

カルトッフェルプッファー
Kartoffelpuffer

フロマージュ
Fromage

ホームメイドケーキ
Homemade Cake

鱈のフィレ
Cod Fillet

フリッタータ
Frittata

ブルー・スティルトン
Blue Stilton

キャロット・スープ
Carrot Soup

ポーク・チョップ
Pork Chop

羊料理
Mansaf

ワニ肉の鍋
Crocodile meat

ステーキ・アンド・キドニー・パイ
Steak and Kidney Pie

ニョッキ
Gnocchi

フリッツ
Frietjes

ジャム付きパン
Jam

アイリッシュ・シチュー
Irish Stew

おにぎり
Onigiri

ターキー・サンドイッチ
Turkey Sandwich

フライドチキン
Fried Chicken

ニューイングランド・クラムチャウダー
New England Clam Chowder

野草
Edible wild plants

シャード・エッグ
Shirred Eggs

サテ・アヤムとサテ・カンビン
Saté Ayam and Saté Kambing

黒パン
Brown bread

冷凍イチゴ
Frozen Strawberries

おしろこ
Oshiruko

ホットドッグ
Hot Dog



野菜の煮もの
Nimono

乾燥野菜の醤油煮
Simmered Kiriboshi Roots

味噌汁
Misoshiru

鯉の味噌汁
Misoshiru with carp

ハッシュ
Hash

オイスター・クリームスープ
Oyster Cream Soup

サバの朝鮮焼き
Korean grilled Mackerel

タピオカプリン
Tapioca Pudding

ローストフィッシュ
Roast fish

カツレツ
Katsuretsu

開鱈のシチュー
Cod stew

大日本帝国陸軍のカレー汁
Curry