

**海軍舞鶴鎮守府開庁 120 年記念
「アレンジ肉じゃが」新メニューお披露目会の開催について**

- ・家庭料理の定番「肉じゃが」の発祥地である舞鶴市では、海軍舞鶴鎮守府開庁 120 年を記念し、舞鶴市民に根付く「肉じゃがのアレンジアイデア」を7月に募集したところ、75 アイデアが集まりました。
- ・このアイデアを参考にした新メニューの開発を市内事業者呼びかけたところ、6 店舗から 7 品の新メニューが誕生しました。
- ・誕生した新メニューのお披露目会を下記のとおり開催しますのでお知らせいたします。
- 舞鶴市では、今後も「肉じゃがのまち舞鶴」として PR に努めてまいります

「アレンジ肉じゃが」新メニューお披露目会（記者発表）について

【日 時】 令和3年9月26日（日） 15:00～16:30

【場 所】 舞鶴赤れんがパーク 2号ホール

【主 催】 舞鶴市、まいづる肉じゃがまつり実行委員会 共催

【試食者】

- ・東郷 宏重 様（東郷平八郎のひ孫）
- ・高森 直史 様（海軍史・海軍料理研究家／肉じゃがのルーツ発見者）
- ・伊庭 節子（まいづる肉じゃがまつり実行委員会 会長）

【プログラム】

15:00 開会
15:02 主催者挨拶
15:07 来賓（試食者）紹介
15:10 企画説明
15:20 新メニュー試食（1店舗ずつ紹介）
16:00 質疑応答
16:10 閉会挨拶
16:15 写真撮影
16:30 閉会



【お問い合わせ先】

観光振興課：☎0773-66-1024、FAX0773-62-9891
E - M a i l : kankou@city.maizuru.lg.jp

【新メニュー一覧】

店舗名	新メニュー名	参考にした市民アイデア
★ Pizzeria SLOW	肉じゃがピッツァ	肉じゃがピザ
★ 弾正	弾正流肉じゃがシューマイ	肉じゃがシューマイ
凡愚	肉じゃがココット香草パン粉焼き	肉じゃがグラタン
ホテルベルマーレ シーサイドレストラン	肉じゃがのアンクルート ベルマーレスタイル	肉じゃがコロッケ
	舞鶴やさいの肉じゃが煮こごり	舞鶴やさいの肉じゃが煮こごり
cafe jazz	肉じゃが卵とじ丼	肉じゃが卵とじ丼
カフェレスト フォレスト	肉じゃが卵とじ丼	肉じゃが卵とじ丼

★：「まいづる肉じゃがマップ（まいづる肉じゃがまつり実行委員会 発行）」に未掲載の店舗（既掲載の店舗の新メニューは、すべて「まいづる肉じゃがマップ」に掲載のないメニューです）

※「まいづる肉じゃがマップ」掲載の肉じゃが提供店 17店
（令和3年9月21日現在閉店の店舗除く）

【その他】 新メニュー一覧は

舞鶴市公式ホームページ (<https://www.city.maizuru.kyoto.jp/kankou/0000008597.html>)

に9月27日以降に掲載予定です

<「肉じゃが発祥の地」について>

ちょうど今から120年前、明治34年に海軍の拠点である「鎮守府」が舞鶴に開庁し、初代司令長官として赴任していたのが東郷平八郎（当時は中将）でした。

彼は、イギリスへ留学していたときに食べた”ビーフシチュー”の味が忘れられず、部下に命じて日本でも作らせました。ところが、当時の日本にはワインやバターなどの調味料が手に入りやすく、代わりに醤油や砂糖で味付けをしました。そして出来た料理が現在の「肉じゃが」のルーツ（当時は「甘煮（あまに）」と呼ばれていた）と言われています。

「甘煮」の作り方は、「海軍厨業管理教科書」という海軍の料理教科書に記されており、その原本は、舞鶴市にある海上自衛隊第4術科学校に残っています。

【お問い合わせ先】

観光振興課：☎0773-66-1024、FAX0773-62-9891

E-mail：kankou@city.maizuru.lg.jp

<舞鶴市での肉じゃがの取り組み経過>

- 平成7年 「まいづる肉じゃがまつり実行委員会」発足
- 平成11年 旧軍港四市（横須賀市、呉市、佐世保市、舞鶴市）合同で海軍グルメ交流会を実施（以降、各市持ち回りで毎年開催）
- 平成23年 肉じゃがの歌「まいづる肉じゃがフィーバー」を制作
- 令和2年 舞鶴市公式動画「おうちでまいづる」にて肉じゃがのレシピ等紹介 など



▲海上自衛隊第4術科学校に残る海軍厨業管理教科書



▲肉じゃがまつり実行委員会の皆さん

【お問い合わせ先】

観光振興課：☎0773-66-1024、FAX0773-62-9891

E - M a i l : kankou@city.maizuru.lg.jp