



自衛隊公認、カレーで町おこし 下関市吉見地区の複合施設 カフェで 土日限定、各10食販売 /山口

地域 | 山口 | 中国

毎日新聞 | 2024/8/27 地方版 | 有料記事 859文字



土日限定で販売が始まった「吉見カレー」。写真はあいがけの「ダブル」

イカ墨で「ブラック」トマトで「レッド」

下関市永田本町の海上自衛隊下関基地隊(矢野浩美司令)「公認」のご当地カレーが完成し、同市吉見地区の複合施設「クロスカルチャーマガジーノ」にあるイタリアンカフェ「カフェ・ダルマーレ」で「吉見カレー」として提供が始まった。基地隊と吉見地区まちづくり協議会(梅尾俊行会長)が地域の盛り上げに向け共同開発。レシピ監修に携わった関係者らは「町おこしの『スパイス』になれば」と期待している。【橋本勝利】

旧海軍では長期の船上勤務でも曜日感覚を失わないよう、毎週金曜にカレーを食べる習慣があり、海自にも受け継がれている。基地や艦船ごとに独自のレシピが生まれた文化に目をつけた広島県呉市や神奈川県横須賀市など海自基地のある自治体では、海自カレーを使った町おこしをしている。

吉見地区でもご当地カレーに着目し、カフェ・ダルマーレを開発業者に指定。基地隊とレシピを共同で考案し、2種類の「吉見カレー」が誕生した。地元で取れた肉厚なイカと、イカ墨を使った濃厚テイストの「ブラック」。酸味豊かな地元産トマトと相性が良いチキンを煮込み、海に沈む夕日をイメージした「レッド」で、定価は各税込み1000円。2種あいがけの「ダブルカレー」は同1200円。土日限定で各10食を販売する。

商品化に先立ち、基地隊で開催されたサマーフェスティバルでは、カフェ・ダルマーレの秋葉良和社長(53)に基地「公認」認定証が贈られた。試食した矢野司令は「地元の良さが詰まったカレー。海自に関心を持ってもらうきっかけになれば」。梅尾会長(77)は「基地とは昔からつながりがあったので何か一緒にできないかと企画した。カレーで地元を元気づけたい」と意気込んだ。



「公認」認定証を手にする(左から)矢野司令、秋葉社長、梅尾会長

フェスティバルでの販売分100食は早々に完売。将来はキッチンカーでの販売やレトルト商品の製造も計画しており、秋葉社長は「完成まで2カ月半。イタリアンを扱う店舗の長所を生かしておいしく仕上げた。公認を得られた強みを生かして展開を図りたい」と先をにらんでいた。

〔下関版〕

毎日新聞のニュースサイトに掲載の記事・写真・図表など無断転載を禁止します。著作権は毎日新聞社またはその情報提供者に属します。画像データは(株)フォーカスシステムズの電子透かし「acuagraphy」により著作権情報を確認できるようになっています。

Copyright THE MAINICHI NEWSPAPERS. All rights reserved.