

# 軍隊の食事

——雑誌『糧友』にみる戦時期の兵食——

渡辺 悦子  
(玉井研究会 4年)

はじめに

I 『糧友』の沿革と概要

- 1 陸軍糧秣廠について
- 2 軍隊炊事の始まりと『糧友』の発刊
- 3 『糧友』について

小 括

II 兵食の変容と発展(1) —— 満州事変前後を中心に ——

- 1 満州事変以前
- 2 満州事変期

小 括

III 兵食の変容と発展(2) —— 日中戦争以降を中心に ——

- 1 日中戦争期
- 2 太平洋戦争期

小 括

おわりに

はじめに

「輜重輸卒が兵隊ならば 蝶々トンボも鳥のうち」。これは日本軍が兵站を軽視していたことを示すフレーズとしてしばしば引用される。実際、第二次世界大戦中に多くの兵士が敵との直接的な戦闘ではなく栄養失調によって餓死していったことはよく知られている<sup>1)</sup>。このため陸軍の兵站や海軍の海上護衛に関する思想

や実態に関しては従来多くの研究者の注目を集めてきた<sup>2)</sup>。一方でそうした兵站上の不十分な点を抱えていた軍の中で実際に生活し、あるいは戦闘に従事した兵士たちは日々どのような食事環境に置かれていたのであろうか。この点に関しても戦争を体験した元兵士たちによる戦記・体験記が多く残されており、個々人の目を通した食糧事情を知ることができる。他方で兵隊に軍隊組織として食事を配給するシステム(兵食)の実態に関しては、前述のようなマクロな兵站に関する研究とミクロな体験記の中間にあって長らく見落とされてきた領域ではないだろうか。訓練を受けた兵士と言えど人間である。兵食の栄養や味は兵士の体力や士気に関わり、軍としても無視できない問題である。軍はどのように兵食の問題を考え、対策してきたのだろうか。そしてそれは時代によって変化したのだろうか。

こうした問題を考えるために本稿では食糧雑誌『糧友』に注目したい。『糧友』は、大正15年2月に陸軍糧秣廠の外郭団体である糧友会から創刊され、昭和20年1月まで休刊を挟まずに20年間発刊され続けた月刊の機関誌である。大正から昭和終戦直前までの激動の時代に発刊され、商業雑誌とは一線を画する『糧友』の誌面には、軍隊を主に、団体炊事を改善させるための講習会、研究、論文が多数掲載されている。陸軍の外郭団体から発行されたこの雑誌は陸軍の兵食への対応を検討する上で好材料と言えるだろう。

『糧友』について、「調理講習会」と「団体炊事に関する研究会」の分析を主として、調理技術や食文化の面からは既に安原美帆・今井美樹によって研究が行われている。安原・今井は『糧友』が創刊される8年前である大正7年から終刊である昭和20年までを5つの時代に分けて論じており、第一期(大正7年から大正8年)を軍隊炊事の設備に不備が多く、作業も不合理だった揺籃時代、第二期(大正9年から大正15年)を陸軍糧秣本廠内に調理研究委員会が設置された調理講習時代、第三期(大正15年から昭和5年)を『糧友』が創刊され、団体炊事研究会が発会された前期糧友会活動時代、第四期(昭和6年から昭和9年)を満州事変が勃発し、野戦炊事が行われていた糧友会活動時代、第五期(昭和10年から昭和20年)を後期糧友会活動時代と分析している<sup>3)</sup>。また、安原は兵食と一般家庭の食との関連に注目した研究を行っている<sup>4)</sup>。

本論文では既存研究を踏まえ、『糧友』における兵食に注目し、満州事変、日中戦争、太平洋戦争と、戦局の推移も考慮しつつ、兵食の実態とその変遷を明らかにする。

## I 『糧友』の沿革と概要

陸軍の外郭団体である糧友会から発行された『糧友』は、昭和20年1月まで休刊することなく月に1回発刊を続けた。本章では、兵食についての分析に先立ち、『糧友』がいかなる団体によってどのような経緯で発刊され、いかなる雑誌であったのかという基礎的な部分を明らかにする。

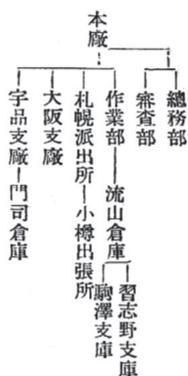
### 1 陸軍糧秣廠について

糧友会から発刊された食糧雑誌『糧友』の沿革を記述するにあたり、まず、糧友会の母体となっていた陸軍糧秣廠がいかなる組織であったかを明らかにする。

明治30年4月に東京越中島に陸軍中央糧秣廠が設けられ、同時に宇品港にあった元宇品予備倉庫内に宇品支廠が設けられた<sup>5)</sup>。明治30年3月の勅令第28号陸軍中央糧秣廠条例第1条では「陸軍中央糧秣廠ハ之ヲ東京ニ置キ、陸軍省経理局長ノ管理ニ属シ、陸軍出師準備用糧秣ノ製造、調辨度支、貯蔵、新陳交換ノ事ヲ掌リ且糧秣ニ関スル試験ヲ行フ所トス」<sup>6)</sup>と定められた。中央糧秣廠には陸軍省経理局長の指示のもと事務を統括する主管、主管の命を受けて事務に服す糧飼官、主管の指揮監督の下で糧食品の製造・購入や物品の検査鑑定および貯蔵方法や物品の試験などを行う技師が置かれ、中央糧秣支廠には糧飼官が置かれた<sup>7)</sup>。これが陸軍糧秣廠の前身である。

明治35年1月29日に勅令第21号によって陸軍中央糧秣廠が陸軍糧秣廠へ、宇品支廠が陸軍糧秣宇品支廠へと改変された<sup>8)</sup>。陸軍糧秣廠には廠長<sup>9)</sup>、廠員<sup>10)</sup>、技師、下士並びに判任文官技手が置かれた<sup>11)</sup>。陸軍糧秣廠の役割については、前身の陸軍中央糧秣廠と同じく、戦用糧秣の調達、製造、貯蔵、補給と、糧秣に係る試験を行うこととされた<sup>12)</sup>。翌年9月、陸軍糧秣廠条例が改正され、糧秣支廠には支廠長<sup>13)</sup>、廠員、下士並判任文官技手が置かれることとなった<sup>14)</sup>。陸軍糧秣本廠、支廠の職員構成は確認ができていない昭和14年時点まで変化していない<sup>15)</sup>。明治37年3月、大量の糧秣を一時に調達し追送するために東京・宇品だけでは不足を感じ、関西における物資の大集散地である大阪に派出所が設けられた<sup>16)</sup>。明治41年3月、大阪陸軍糧秣支廠が設置された<sup>17)</sup>。同時に、当時困難となっていた馬糧向け大麦の募集のため、札幌に糧秣本廠の派出所が設置された<sup>18)</sup>。昭和5年時点での業務系統図<sup>19)</sup>は次の通りであった(図1)。

図1 陸軍糧秣廠の業務系統図



## 2 軍隊炊事の始まりと『糧友』の発刊

陸軍創設当時、陸軍兵は薩長土の三藩から召集された御身兵、肥前・肥後・水戸から召集された士族であり、食事は商人による請負賄であった<sup>20)</sup>。しかし明治4年、陸軍において軍医総監石黒忠真が医務局次長の位置に就いた時、兵隊自炊の制度にしなければならないという議論から、これに取り掛かった<sup>21)</sup>。これが軍隊炊事の始まりである。この時のことを石黒は「一番先に自炊を命じたのが水戸藩から召集した隊であつたと思ふが、仲仲自炊することを肯んぜず、『吾々は干伐を取る為めに来て居るのである、飯炊をする者ではない』と大不平を起して、今云う所のストライキを起した」<sup>22)</sup>と回顧している。明治6年の規定によると兵食は米6合に賄料6錢6厘<sup>23)</sup>であった。賄人員が少数であり、安くて良い材料が得られたため、調理技術のことに對してあまりうるさく言われることはなかった。やがて物価の騰貴と西洋崇拜の思想が盛んになるにつれて海軍では西洋食になっていったが、陸軍では古来の伝統を守って依然として日本食が採用された<sup>24)</sup>。

明治27年、日本は日清戦争を経験する。その中で、陸軍の食事は思わしくなく、下痢、赤痢、脚気等が起こったことから、兵食調理の改善・教育が必要と考えられるようになった<sup>25)</sup>。その10年後の明治37年、日露戦争が勃発すると、給養改善のため専門教育が急務と考えられるようになったものの、陸軍では鉄砲を持つ者が多くなければならない、と炊事勤務員には素質の良い者があてられた<sup>26)</sup>。

大正7年8月、第一次世界大戦の一環として日本はシベリア地域に出兵した。

それに伴い同年9月、のちに『糧友』の編集委員となる丸本彰造陸軍主計大尉<sup>27)</sup>はシベリア派遣軍に対する米穀調達官として米の調達に当たったが、米騒動のために米の調達が思い通りにできず、食糧問題に真剣に取り組む必要性を痛感した<sup>28)</sup>。そして大正8年、丸本彰造の所属する陸軍糧秣本廠の幹部や陸軍省経理部、陸軍経理学校などの有志が集まり調理研究会が陸軍糧秣本廠内に設置された<sup>29)</sup>。時期を同じくして、同年9月に丸本彰造は海軍経理学校で教育部長にお願いして調理教育の実際を参観し、四等主厨の厨業教科書など調理に関する書籍を貰い、それを基礎として研究を始めた<sup>30)</sup>。大正9年初夏に丸本彰造は内地巡回指導を命じられ、その後5年間にわたって朝鮮、天津、青島まで講習行脚した<sup>31)</sup>。また、同年9月からは海軍経理学校主計長の加納主計大尉と連携協力して大々的に陸海軍の調理を最善のものにしようと協議がなされた<sup>32)</sup>。同年末には「糧食改善参考資料」の月刊が計画され、各師団から900余部の申し込みがあったが、丸本彰造が引き続き巡回出張を行っていたことや、大正12年9月11日の関東大震災により陸軍糧秣廠が焼けてしまったことなどで実現には至らなかった<sup>33)</sup>。

大正14年12月25日に食糧改善、国民の食生活の安定、体位向上を目的に、渋沢栄一子爵他、農林・内務・文部・陸海軍各省庁、農学博士等の肝いりで<sup>34)</sup>財団法人「糧友会」が東京市深川区越中島八番地に設置された<sup>35)</sup>。「財団法人 糧友会寄附行為」の第3条には「本会は食糧に関する調査研究及之が改善の方途を講じ軍需食糧資源の拡充、国民生活の安定、国民体位の向上を図り以て国防力の充実に資するを以て目的とする」<sup>36)</sup>と記述されている。

そして大正15年2月11日、『糧友』第1巻第1号が創刊された。これに際し、編集委員の丸本彰造は、大正14年の暮れから準備中の雑誌の購読会員を得るため1月4日付で各師団経理部、衛戍病院、海軍、学校などに文書を送り、申込みを募るとともに<sup>37)</sup>、海軍部内にも普及された<sup>38)</sup>。そのため、後に「我が糧友の誕生と、其発達については我が海軍の糧友の後援された事は非常に大なるものがあつた」<sup>39)</sup>と記述されている。

### 3 『糧友』について

こうして大正15年2月に糧友会から創刊された雑誌『糧友』は、昭和20年1月まで発刊され続けることとなり、全20巻228冊を数えた月刊の機関雑誌となった。

平均120頁あった誌面の中には、グラビア、評論、漫画、座談会<sup>40)</sup>、俳句、日記、漫画、献立などが盛り込まれた。評論は月ごとに大きなテーマが設けられ、各界

の人々に対し寄稿が募られている。執筆者は20年間で約1800<sup>41)</sup>にのぼり、陸軍関係者、食糧研究や料理界での権威者、その他各界から幅広く寄稿された。

価格は1か月分30銭、6か月分1円6拾2銭、1年分3円であり、そこに郵税2銭が加えられ、6か月以上の代金前納者に送付された<sup>42)</sup>。丸本彰造が各師団経理部、衛戍病院、海軍、学校などに文書を送り、申込みを募ったという発刊の経緯から、第1回締切期日時点における創刊号の入会及び購読者1463名のうち経理部が532名、軍医部53名、兵科213名、諸工長35名、獣医2名、看護婦その他が43名と<sup>43)</sup>、ほとんどが申込みを募った関係者であった。申込み受付を継続していたことと、地方の所要などを見込み、創刊号は3000部発行された<sup>44)</sup>。創刊時には軍事関係者が購読者の多くを占めていたが、創刊号において随所に「軍隊のみならず広く国民休養の改善、向上のため」と記載されており、陸海軍における炊事係や工場などの団体炊事関係者だけでなく、国民休養の改善、向上のために広く一般に読んでもらいたいという思惑も垣間見える。また、「糧友を主人主婦さらに言えば、お嬢さん坊ちやんの為に子供のページとの」<sup>45)</sup>注文を受け、大正15年7月号からは子供向けのページ、そして主婦向けのページも掲載されるようになる。

1巻2号以降の新規加入者は陸海軍及びその関係団体が1250件、学校200件、病院50件、工場及び商店1100件、個人加入者8300件（うち女性加入者は個人加入者の4分の1を占める）であった<sup>46)</sup>。ただし、第一に『糧友』の記事を執筆している女学校や料理学校教諭の名前が芳名録中にも見られたこと、第二に当時の家事科教材の解説中に、参考書として『糧友』が示されていたことから、女性に限れば学校関係者が含まれていたと考えられ<sup>47)</sup>、一般家庭の女性がどれだけ手に取っていたかはわからない。

『糧友』の加入者増加に伴い、糧友会支部も段々と増えていき、元々置かれていた札幌、宇品に加え、大阪<sup>48)</sup>、金沢<sup>49)</sup>、名古屋<sup>50)</sup>、朝鮮<sup>51)</sup>、新潟<sup>52)</sup>にも設置された。そして、各地から論説、座談会、写真などが掲載されている。

また、広告は基本的に食料関係、調理器具の広告<sup>53)</sup>であり、創刊から頁数が増えていくとともに、広告数も増加している。

## 小 括

以上、本章では、糧友会の母体であった陸軍糧秣廠の概要と軍隊炊事の変遷を附した上で、『糧友』創刊の経緯と、どのような特徴をもった雑誌であったかを概観した。子供向けや主婦向けの記事も掲載された一方で、読者に軍部あるいは

団体炊事の関係者が多く存在したことから、当時の兵食の様子を窺うことが可能であることがわかる。Ⅱ章以降では実際に兵食に注目して分析していく。

## Ⅱ 兵食の変容と発展（１）——満州事変前後を中心に——

軍隊炊事の場合には、補給関係全般を取り仕切り、各連隊に設置され、主計将校から構成された經理委員が、業務の一環として糧秣関係の業務を行っていた<sup>54)</sup>。糧秣主任主計は各部炊事掛下士などの炊事勤務の指導を行った<sup>55)</sup>。炊事係下士官は、担任委員の命を受け、炊事調理・分配、入浴上の管理、糧食品薪炭類及び備付諸物品の監守に任じ、且つ計算記簿の事務を行った<sup>56)</sup>。また現場では炊事専務兵及び厨夫の監督、人事も行っていた<sup>57)</sup>。なお、昭和2年陸普5699号によって陸軍炊事に専務兵を採用することが制定されている<sup>58)</sup>。

本章では、満州事変前後においてどのように兵食が変容していき、実際の軍事団体炊事の現場がどのように描かれていたのかを検証する。序文で示したように、戦局の推移を考慮し、満州事変以前と満州事変以後と、2つの時代区分を設けることとする。まず第1節では、昭和6年9月18日の満州事変発生以前の段階（第1巻第1号～第6巻第10号）を対象に、陸軍糧秣廠に在籍した者及び、糧友会関係者が、平穏な時期に兵食をいかに見ており、いかに変えようとしていたのかを探る。第2節では、満州事変発生から昭和13年7月7日の日中戦争開戦以前の段階（第6巻11号～第13巻第9号）を対象とし、実際の現場を体験した上で兵食がどのように変容していたのかを分析する。

### 1 満州事変以前

前述のように、シベリア出兵の際に野戦給養の実情を見て設備が不十分で作業が不合理だと感じた丸本彰造を中心として、軍隊炊事の改良が進められ、その一環として大正15年2月に『糧友』が創刊された。「軍隊の食事は従来からその量や質に就て種々論ぜられて居るところで」<sup>59)</sup>あり、特に創刊当初は兵食についての課題点も多く挙げられた。それらは大きく4つに分類できる。第一に材料は良いが、調理が悪いという点、第二にカロリーは十分であるのかという点、第三に設備が非効率である点、第四に炊事専門性の必要があるという点である。これらの課題点について、『糧友』では陸軍内部からの寄稿のみならず、陸軍外部からも兵食に対して意見がなされている。たとえば、実業家の武藤山治<sup>60)</sup>は、炊事

は軍隊の原動力であり、調理の責任者は適切な人材でなければならないと論じており、実際に兵食を食べた東京女子専門学校の学生<sup>61)</sup>は米麦の水加減をもう少し増やすべきではないかなど調理技術面から論じている。そして、兵食改善のため、大正15年と昭和2年には各隊炊事調理改良費としてそれぞれ10,000円<sup>62)</sup>が支給された。

第二の課題点に応えるかのように、兵士の作業種別のエネルギー消費量を研究した上で、生理学を基調とする献立を要し、合理的に実施する必要があるとする記事<sup>63)</sup>が多数存在する。カロリーを十分に摂り、体力増進することが重要視されていたことが窺える。兵食の養価算定は通常、献立表上の数量によって計算されたが、廃棄量や不吸収率、調理法、食品の配合、嗜好の適否などの理由から実際の養価とは差が生じてしまうと論じられている<sup>64)</sup>。

第一、第四の課題点に対して、炊事担当者に対する教育が行われた。兵食調理の改善には材料と設備と、これをこなしていく人の三要件が伴わなければならないと考えられた<sup>65)</sup>。中でも自己の知識技術のみならず、当番卒の指導や炊事の能率的管理を行う炊事係の教育が必要だとされ、昭和2年2月28日から3月29日まで陸軍省経理局長の指示に基づいて第一回軍隊調理講習会が開かれた。これは誌面でも大きく取り上げられている。『糧友』の編集委員で二等主計正の丸本彰造をはじめ、繁富保雄<sup>66)</sup>(一等主計)、米村壮明(二等主計)、満田百二<sup>67)</sup>(嘱託)、秋穂英太郎(嘱託)、国方四郎(技手)、浅野幸吉(嘱託)、磯金吾<sup>68)</sup>(嘱託)の計9名が指導者として参加し、10個師団から派遣された炊事部の下士官20名<sup>69)</sup>に対して講習が行われた<sup>70)</sup>。この講習会において、40時間の学科講習では栄養概念や食物知識、食品鑑定が、120時間の術科講習ではご飯の炊き方、汁物や煮物、揚物といった基本的な食事の調理から、火のおこし方、鶏や兎、豚の屠殺<sup>71)</sup>まで幅広く教えられた<sup>72)</sup>。もともと炊事をしない人もするようになったと考えられる。第一回調理講習会後も陸軍糧秣本廠においては毎年陸軍大臣の命令によって全国各師団炊事掛を招集して調理技術と、これに必要な学科、すなわち調理概論、栄養概念、食物知識、炊事管理及び炊事衛生学の教育が実施され、また、各衛戍病院の炊事係も招集して患者食の講習が実施された<sup>73)</sup>。

一方、海軍では、陸軍で初めて調理講習会が行われる以前から、新入主計兵に対して6か月間の糧食調理教育をはじめとした指導教育<sup>74)</sup>が徹底され、主計兵<sup>75)</sup>も烹炊員<sup>76)</sup>も海兵団で厨業教育を受けていた<sup>77)</sup>。陸軍での調理講習会も海軍の教育が参考にされている。たとえば、先に挙げた第一回軍隊調理講習会は学科講習

と術科講習合わせて160時間であった<sup>78)</sup>が、海軍主計兵にあてられた糧食調理教育は6か月で170時間であり、ほぼ一致している<sup>79)</sup>ことから、海軍を意識して設定されたと考えられる。また、陸軍の外郭団体から発刊されている『糧友』にて海軍の糧食の特集号が生まれ<sup>80)</sup>、12件もの海軍の兵食にまつわる記事が掲載されている。この際には、糧友会記者が横須賀の海軍経理部や炊事場の見学をしている<sup>81)</sup>。海軍の兵食では、「クラムチャウダ(蛤の牛乳煮)」など「相当複雑な料理」をしなければならず、「料理そのものの腕を磨かねばならない<sup>82)</sup>」という陸軍との違いが存在した。『糧友』発刊期において陸海軍がどちらも兵食の改善を行おうとしていたことは事実であろうが、その一方で「我が国に於て炊事調理を組織的に教育を施した<sup>83)</sup>海軍の存在は、『糧友』内でもかなり意識され、「炊事調理に相当の研究と関心とを持つに到つた源泉<sup>84)</sup>」となっていたことがわかる。

糧友会は海軍の兵食のみならず、各国の兵食及び炊事状況についても目を向けていた。昭和2、3年には、特に各国の炊事教育についての記事が掲載された。たとえば、イタリア陸軍は「連隊では大尉を長とする糧食委員を置き、大隊に炊事掛一、中隊に炊事卒一名づゝあつて、炊焚を常に良好ならしめ<sup>85)</sup>」ており、フランス陸軍は「国軍幹部に此の方面の教育を授け、給養知識といふものゝ普及が徹底して居る様に見受け<sup>86)</sup>」られ、「長が大隊長(一年交代)で大尉を一名(三ヶ月交代)付け、炊事長は婦人で炊事卒は専門家を選抜任命<sup>87)</sup>」された。給養兵員400人に付き1人の女厨夫を置き、月額500フランの給料が与えられたことに対して興味が示されている<sup>88)</sup>。英国陸軍では第一次世界大戦後に小規模だった調理学校を廃して陸軍経理学校に調理科が特設され<sup>89)</sup>、「兵食の程度を改善向上する為下士卒に糧食の最善且最経済的利用法<sup>90)</sup>」が教育された。英国空軍でも調理学校があり、一般将校食、下士官兵食の調理技術教育の他、野外炊事法、航空食など食糧に関する研究が行われた<sup>91)</sup>。米国陸軍では「炊事勤務員教育の為、特に麵麩焼調理学校<sup>92)</sup>」が9か所に設けられ、進んだパン教育内容が参考として掲げられている。また、欧米の軍隊はできるだけ手数を省けるよう現品を配給するような仕組みにしている、炊事場も飯を炊く設備がないので大分狭くて済む状態で清潔であった<sup>93)</sup>と日本と比較した記述も見受けられる。

設備が非効率であるという課題点に対しては、軍隊の炊事作業能率増進のため、動力化や炊事場の模様替も行われた<sup>94)</sup>。金沢第九師団や旭川第七師団では、動力化された炊事場の様子が写真で伝えられた<sup>95)</sup>。そして、新たに取り付けられた器具機械の配置を合理的に使用できるよう、炊事場の配置が考えられた<sup>96)</sup>。

また、平時から民間にないパン、缶詰、醤油エキス等の特殊食料品は陸軍自ら製造した<sup>97)</sup>。缶詰について、昭和2年5月時点では牛肉缶詰のみが陸軍糧秣本廠と宇品の陸軍糧秣支廠の缶詰工場で自営製造して各隊へ補給されていたが、経済的な点からも、また戦時給養の点からも、魚肉缶詰を併用する必要性が唱えられた<sup>98)</sup>。昭和5年3月時点では、陸軍糧秣本廠にて乾パン、缶詰、醤油エキスが、大阪支廠にて乾パンが、宇品支廠にて缶詰が製造された<sup>99)</sup>。パンや缶詰のような携帯食料は、戦時において他に食糧を求めることが不可能な時の最後の食事となるので特に品質の絶対確保が必須条件とされた<sup>100)</sup>。陸軍の缶詰は、市井の一般缶詰とは異なり、小型四十匁入りで各自が携帯する携帯缶詰と、大型二百四十匁入りで車両積載携行する尋常缶詰との2種類が存在した<sup>101)</sup>。パンに関しては、後に「糧秣廠で作った立派なパンであるのに兵士はこんなにも食へないと云ふので大変弱つた」ことや、牛乳を添えたりジャムをつけたりして色々と苦心したことが描かれている<sup>102)</sup>。

なお、『糧友』が発刊された頃、軍隊における残飯は軍隊内部のみならず、社会的に論議されるようになっており、特に洗い流しや食い残し、残菜が混入しているために再利用できない下残飯<sup>103)</sup>を減らすためにどうすべきか論じられた<sup>104)</sup>。これを用いて豚の飼育を自営することも考えられたが、普遍的に行うためには研究の余地があり、従来の売り払い処分が適当だとされた<sup>105)</sup>。また、軍隊所在地には「至極安価に売払」われた残飯を食べて生活する残飯生活者が相当数おり、中にはそれらの残飯をさらに売りさばいた残飯成金と称された者もいたと記述されている<sup>106)</sup>。

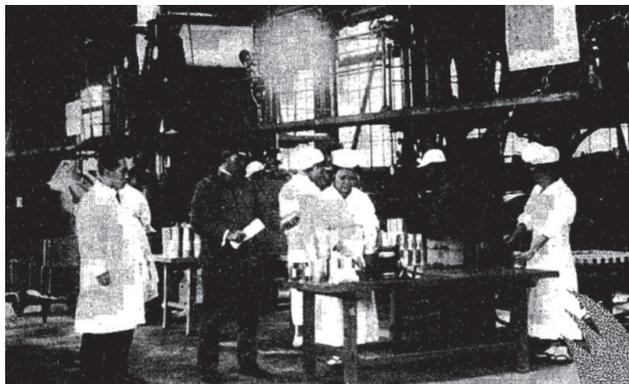
満州事変以前は、兵士の作業ごとのカロリー量なども鑑みながら十分なエネルギー摂取ができるように、そして合理的で美味しい兵食を提供できるように、調理講習会など炊事担当者に対する組織的な教育が本格化され、当時あった食材をいかに有効に、余らせずに調理することについて試行錯誤がなされた期間であった。その際、陸軍よりも進んでいた、海軍や欧米各国の兵食、炊事制度、炊事担当者に対する教育も意識されており、炊事調理に対して研究をする源泉となっていた。

## 2 満州事変期

昭和6年9月18日、柳条湖事件を契機に満州事変が発生した。同年11月号に「日支の暗雲、満蒙の空を陰鬱にしてゐる<sup>107)</sup>」と記述され、同年12月号では、「寒



図3 部隊携行用の醤油エキス工場



して研究も行われた<sup>118)</sup>。昭和6年11月某日、「〇〇旅団が零下30度に、昼夜の不眠不休、文字通り飯も食わず、水も飲まず、戦闘（馬占山攻撃）を終へ」た時には全員に豚汁が給与された<sup>119)</sup>。炊事係下士官がチチハル市内中を片っ端から訪ね、豚肉や生白菜を求めて作られたということで、この努力は称賛に値すると評された<sup>120)</sup>。

昭和7年1月28日、満州事変が飛び火して上海事変が勃発したことに伴い、昭和7年4月号からは満州での兵食状況に加えて、上海における兵食の状況や問題点が挙げられ、それに対する解決策が提示されるようになった。「上海の水道水は本邦内地に比べると、黴菌の含有率遥かに多」<sup>121)</sup>く、また、「毒素でも投じられたら大変だ」<sup>122)</sup>という理由から生水を飲む者はほとんどいなかった。上海から前線に出た部隊では上海の水道水が輸送され、輸送が困難な場所では付近の地下水をろ過して使っていた<sup>123)</sup>。そのため、井戸掘り機や濾水機、浄水薬品なども準備され、水で苦労しないよう努められた<sup>124)</sup>。

上海では陸戦隊本部の烹炊場にも弾丸が来て、小林主計大尉が亡くなったことが伝えられ、「弾丸下の炊事」<sup>125)</sup>と表現された。兵站<sup>126)</sup>司令部にいた河野義は、各隊への糧食の補給、宿舎準備などの雑務があって休戦中でも忙しく、飯焼き道具も茶碗も不足していたので近辺から色々拾ってきて間に合わせた、と回顧している<sup>127)</sup>。

一方満州では「暗雲にとどされた満蒙の天地も皇軍の働により晴れ渡り」<sup>128)</sup>、昭和7年3月1日に満州国が建国された。戦局が落ち着くと、昭和7年5月号か

らは再び調理講習会が行われるようになる。中でも第二十師団<sup>129)</sup>の経理部が講習会や野戦献立、自営<sup>130)</sup>について13件もの記事を執筆していた。

また、昭和7年10月15日午前8時半から正午まで、歩兵第四十七連隊において、経理委員の発意によって初めて炊事専務兵の調理競技会が催され<sup>131)</sup>、続いて昭和8年1月17日には歩兵七十八連隊によって炊事専務兵の調理競技会<sup>132)</sup>が行われた。どちらにおいても個人競技と団体競技が行われた。個人競技では、たとえば大根3本を3通りで切る時間や、オムレツの調理時間が競われ、団体競技では野外における共同炊事の時間が競われた<sup>133)</sup>。労働が激しく、上級兵への進級システムもない炊事専務兵<sup>134)</sup>が、第一に仕事を明朗な気持ちでできるように、第二に仕事を一般から認識されるように、第三に労働を遊戯化できるように、第四に能率を増進できるように、第五に教育を徹底できるように、という5つの目的を持って行われた<sup>135)</sup>。

昭和8年11月には、2回目の海軍兵食の特集が組まれた<sup>136)</sup>。『糧友』の編集主任を務めた井舟万全<sup>137)</sup>が海軍糧食の特色について、「舟の中」では「陸の者の知り得ない苦心が存してゐることだとした<sup>138)</sup>。特に遠航艦隊では、「航海日数多く且陸上に於て飲食する機会が少ない為の慰安の目的を以て、献立調理には特に力を用ひてゐる」などの理由のため、「一般兵食よりは材料、献立、調理法等に於て幾分秀れて居」<sup>139)</sup>たことが紹介されている。海軍を参考にする傾向は継続していたようである。

昭和9年から昭和11年にかけては、炊事器具の発達が進む。たとえば、陸軍糧秣本廠で発明された「野戦電気炊事自動車」<sup>140)</sup>(図4)や、「野戦うどん製造機」<sup>141)</sup>(図5)、「軍隊用食器自動洗浄機」<sup>142)</sup>(図6)がある。「野戦電気炊事自動車」は戦場を迅速に駆け回りながらご飯や副食物を自由に炊くことができるものであり、走行中は運転手を含め5名で1時間に600食、停止中であれば1200食炊くことができた<sup>143)</sup>。これから派生し、「電気炊事オートバイ」<sup>144)</sup>も考案された。「野戦うどん製造機」は、「汚い水で、汚い土民の手で作られるうどんは兵隊に食べさせられぬ」<sup>145)</sup>という理由から、北満の小麦粉を利用して自分たちの手で作れるようにと使われたものであった。「軍隊用食器自動洗浄機」は広島衛戍病院炊事場において昭和6年6月から備え付けられ、試験的に用いられた<sup>146)</sup>。これは鉄製の水平円盤上に刷毛がついた16個の小盤が取り付けられ(図7)、それらが回転することで1時間に1800個の食器を自動的に洗浄する装置である<sup>147)</sup>。初期費用として30円から40円、維持費・水道料が1か月あたり5円50銭かかるが、衛生

図4 炊飯準備作業中の野戦電気炊事自動車



図5 野戦うどん製造機の活動

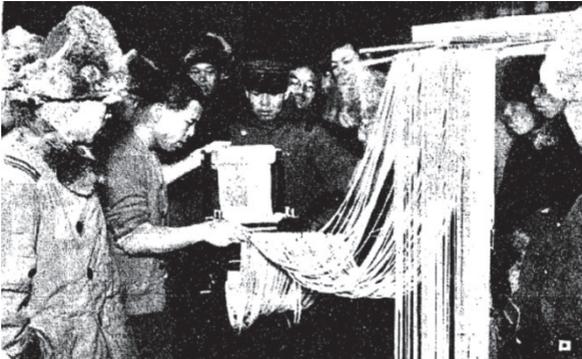


図6 陶山式食器自動洗淨機

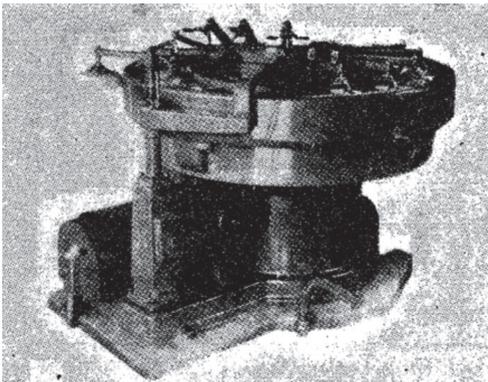
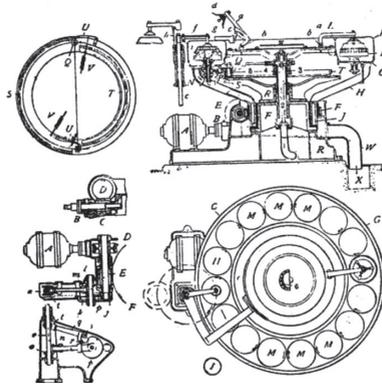


図7 機械各部の詳細



上においても能率上においても優秀であるとされた<sup>148)</sup>。

炊事器具の発明とともに炊事器具の使い方を紹介する記事も掲載された。炊事設備器具が能率化される一方で、「之等は概ね精巧に過ぎ、又能率過大」であって使用困難だったからである<sup>149)</sup>。連載「団体炊事機の上質な運用法」では6回にわたって肉挽機<sup>150)</sup>や大根卸機<sup>151)</sup>、根菜切裁機<sup>152)</sup>といった器具の運用法が示されている。軍隊炊事の手際は炊事器具運用の巧拙如何にあり、これらを精読し、実地に応用することが求められた<sup>153)</sup>。同時に、炊事場の配置についても再考された。特に、東京麻布の歩兵第三連隊の兵舎はモダン兵営として有名であり、炊事場の配置図面も添えて説明がなされた<sup>154)</sup>。

ところで、当該時期においてパン食が盛んに勧められていることは注目すべき点である。パン食については満州事変以前でも論じられることがあったが、満州事変により一層パン食が勧められることとなった。後方部隊で製造し、かつ数日間腐敗する恐れがなく輸送できる理想的な糧食として、また寒さで凍ってしまう飯盒飯の代替として、パン食が評価された<sup>155)</sup>からである。普通のパンでは足りない蛋白質やビタミンを補えるよう陸軍糧秣本廠では軍隊のために小麦粉の他に大豆粉、魚粉末、胚芽野菜、乾果、バターなどを入れて作った「栄養パン」も考案された<sup>156)</sup>。また、パンを主食としたときの献立として、シチューやハヤシライスなどの作り方が教えられたり<sup>157)</sup>、マーガリンやジャムが紹介されたりしている<sup>158)</sup>。パン食が推し進められる中で、平時は「兵は二十歳前後の者が多いので、パンの嗜好を導くために甘いパンを与へてゐ」<sup>159)</sup>るなど兵士の嗜好についても言

及されている。第五師団では、パン食に関してアンケートを行っており、兵士たちは味付けパンを好み、食パンは一般に好まれなかったようである<sup>160)</sup>。

パン食についてのみならず、兵士の嗜好については度々記述されている。たとえば、入営兵に対して嗜好調査<sup>161)</sup>や現場での団体炊事のアンケート<sup>162)</sup>が行われたり、追送品は乾燥したものや堅いものが多いために軟らかい生ものが推奨されたり<sup>163)</sup>している。第五師団では昭和8年2月に入営した初年兵4156名に対して食習慣調査が施行され<sup>164)</sup>、第八師団では昭和10年1月入営の初年兵4481名(初年兵全員)に対して調査が行われた<sup>165)</sup>。どちらの調査においても、パン食の経験及び嗜好は十分ではなかったことが明らかになり、パン食に習熟させることが必要とされた。すなわち、兵士に対するケアが行われており、まだ戦局に余裕があったことが窺える。

満州事変期は、内地とは異なる極寒の環境下で、苦難を強いられる場面も垣間見られたものの、兵士の嗜好が問われるなど比較的余裕のあった時期であり、野菜や肉類といった現地食糧と醤油エキスや缶詰などの追送品とを用いて温かい食事や、パンを主食とした食事が推し進められた。それと同時に、炊事器具の発達に伴う器具の使い方の紹介、効率的に器具を使うための炊事場の配置変更も行われた。

### 小 括

以上、本章では満州事変の前後における兵士の食事がどのように推移していったのかを『糧友』の誌面から明らかにした。

その結果、満州事変以前においては炊事担当者の教育が進むと同時に、動力化や炊事場の能率化が進められ、軍事団体炊事が改良されていったことがわかった。満州事変が始まり、外地へ進出していくと、実際の現場で新たに出てきた環境的な問題点について論じられるようになり、それに対して温食やパン食を勧めるといった工夫が見られた。

## Ⅲ 兵食の変容と発展(2) ——日中戦争以降を中心に——

本章では、日中戦争に突入し、次第に戦局が悪化していく中で、兵食がどのように移り変わっていったのかを明らかにする。

第1節では、日中戦争開戦後、昭和16年12月8日の日米開戦に至るまでの時期

(第13巻第10号～第17巻第3号)を対象として、戦局が変化していく中で食事になされた工夫や変化を分析する。第2節では、日米開戦後、『糧友』が廃刊に至る昭和20年1月まで(第17巻第4号～第20巻第1号)を対象に、戦局の悪化と共に兵食に関する誌面がどのように変化していったのかを探る。

## 1 日中戦争期

昭和12年7月7日、盧溝橋事件を契機に日本と支那は全面戦争へと突入する。それに伴い、誌面には北支での兵食についての記事が多数掲載されるようになる。戦闘中には握り飯や乾パン、金平糖、今でいうアルファ米的なものや、もっと粗悪な食物しか食べられないか、何も食べられない場合もあった。その代わりに休戦期間、開戦前の準備期間には兵隊に満足させられるよう努力が払われた<sup>166)</sup>。現地では米がほとんど取れないため、麦飯を基本とし、麦が枯渇する9月頃には代わりに高粱の飯、粟やトウモロコシの飯が食べられた<sup>167)</sup>。副食物としては魚が少ない一方で、肉や野菜は現地で調達することができていた<sup>168)</sup>。その他、追送糧食として胚芽米<sup>169)</sup>、麦、魚・肉の缶詰、乾燥野菜<sup>170)</sup>(切り干し大根、高野豆腐、干人参、干芋など)、豆、調味料(樽詰めの味噌、醬油、砂糖)が送られた。そして、おぼろ汁、干うどん煮込み、昆布巻き、煮豆など、追送品を用いた調理法も紹介されている<sup>171)</sup>。

当該時期には前線での苦しい状況も垣間見えるようになる。「第一線の塹壕で奮闘してゐるわが将兵にとつて弾薬と同様に一日も缺かせぬものは水と糧食だが一寸頭を出してもパンと撃たれる」<sup>172)</sup>と記述されるように、第一線で奮闘する将兵に水と糧食を運搬する兵站も狙われるようになった。上海前線では、昭和12年10月10日に「握り飯決死隊」が組織され、「森本芳雄伍長以下十五名の勇士で〇〇部落の兵站部から最前線の舞台に握り飯と出納を送るのがその任務」とされた<sup>173)</sup>。弾丸下でみそ汁を食べる兵士が漫画として描かれているもの<sup>174)</sup>(図8)や、「握り飯 ありついた捕虜 うれしがり」という川柳漫画<sup>175)</sup>が掲載されている。戦線が拡大して行く一方で、前線への荷物の運搬が追いついていなかった状況が窺える。また、雪の中糧食を輸送する様子や、雪上で炊事をしている様子(図9)も伝えられた<sup>176)</sup>。

戦地での苦勞について金野新次<sup>177)</sup>は、たくさんある戦地での不自由の中でも特に水、塩、砂糖には苦心したと記している<sup>178)</sup>。たとえば、水瓶に張った水は翌朝には氷の山盛りとなり、氷を解かそうとすると瓶が割けて使用できなくなっ

図8 「余裕綽綽」



図9 「寒さ不自由何のその 雪上に炊事の展開」



てしまうなどといったエピソードが挙げられている<sup>179)</sup>。昭和13年9月号では、「最近に至り皇軍野戦炊事調理に関する記事を細大搜羅するに至つた」<sup>180)</sup> ため、「野戦炊事参考資料特集」<sup>181)</sup> と題し、大陸に於ける野戦調理上の心得<sup>182)</sup> や、現地物資を利用した調理法<sup>183)</sup> などが多数掲載された。昭和14年には野戦炊事演習<sup>184)</sup> が行われるようになった。本部や司令部から離れた中国の奥地まで進出しているため野営をする必要に迫られていたことがわかる。戦争の長期化に伴い、現地物資の補給が強く考えられ、芋や大根、さらには麦や稲の自営も行われるようになった<sup>185)</sup>。さらに、昭和14年12月号に掲載された記事<sup>186)</sup> を最後に、兵士の嗜好を何うものとはなくなったことから、戦局に余裕がなくなっていたと考えられる。一方で、正月料理に関しては「全力を注いで戦地は戦地なりに正月気分の出るよ

う努力」がなされ、前線部隊でも後方部隊でも簡単にできるような正月餅や、日の出かまぼこ（赤白）、人参、牛蒡（味付）、昆布巻、栗きんとん、鶏豆含み煮が入った「口取缶詰」、「缶詰日本酒」、「携帯速成しるこ」、「果物缶詰」が紹介された<sup>187)</sup>。寒さでお酒も凍り、「酒を食ふ」姿がイラストとしても掲載されている<sup>188)</sup>。

また南京、蘇州、杭州では、どこの部隊でも大抵2、3人が支那の廚士が兵隊に交じって働いていたが、「投げやりの仕事をして」おり、その対策としては彼らに対する待遇方法を考慮するより他に方法がないとされた<sup>189)</sup>。

昭和15年からは次第に節米についても記述されるようになる。国民の不満を緩和するためか、「米がこれ程不足するのは軍隊が内地の良い米をどん／＼外地に持つて行つて大量に消費」するからだと言及するが、実際は代用食を随分取行している。「軍の米消費は全産量の僅か3%」であり、米の不足は軍用米の増加に原因するという意見は表面的で誤った考えである、といった記述<sup>190)</sup>がある。満州及び支那大陸の軍隊は、米だけでなく「味噌、醤油等の副食に至るまで、現地の物資を利用して自活を図つて」おり、内地、朝鮮、台湾等の軍隊においても同様に「緊要なる節米の主旨達成に努力してゐる実況」<sup>191)</sup>と弁明ともいえる記述も見られる。国内の食糧不足を軍への供給に起因するとの不満が生じていたことを窺うことができる。

また、台湾及び南支方面では、熱地に属する現地資源と、熱帯地における追送品である粉味噌、粉醤油などを利用した野戦調理法が掲載され、パイナップルを用いた炒飯やみそ汁、カレーライスや、バナナの衣揚げなどが紹介された<sup>192)</sup>。

昭和15年10月から3か月間にわたって掲載された「野戦病院患者食調理」では、一般患者食の基本に加え、追送患者用糧食や現地物資、特別法戦傷病患者が携行する糧食を用いて作れる献立が作成された<sup>193)</sup>。患者が第一線から病院に還送途中に一時的に空腹を凌ぐために還送係指導者が調理したり、病状の軽い患者が自身で容易に簡易に調理したりできるよう、圧搾口糧粥や乾パン粥、乾パンシロップかけなどが掲載されている<sup>194)</sup>。戦傷死兵が増加し、戦地で患者を看なければならぬ状況が増えたと考えられる。

ところで、昭和12年頃になると「欧米団体炊事巡り」と「欧米の軍隊並びに団体食を訪ねて」が連載され、中でもドイツとアメリカが多数掲載されている。昭和15年頃からはドイツ軍の糧食状況が他国の糧食状況に比して多く掲載されるようになる。具体的にはたとえば、戦争時準備として栽培された大豆が軍隊炊事に

において利用されていること<sup>195)</sup>や、ドイツ兵の健康状態<sup>196)</sup>が取り上げられている。

日中戦争期には、戦地の拡大、戦闘の激化・長期化に伴い兵食の状況も困難を伴うものになっていったことが誌面からは窺われた。そのため、野戦炊事の心得や調理法に関する記事や、野戦炊事演習の実施、稲や芋などの自営が行われるようになったこと、あるいは野戦病院患者食の調理法に関する記事からは、保存食や現地品を利用して少しでもよい食事を提供することに意が砕かれていたことがわかる。

## 2 太平洋戦争期

昭和16年12月8日の真珠湾攻撃によって、太平洋戦争が開戦した。本節では、次第に悪化していく戦局の中で兵食がいかに変化していったのかを『糧友』の記述を手掛かりに明らかにする。

当該時期においては兵食の運搬<sup>197)</sup>や現地での食についての記事が若干あるものの、全体として兵食に関する記事が少ない。「無我夢中で其の日其の日を唯々『食はせる』と言うのに精一杯<sup>198)</sup>な状況下においては兵食を改善させる余裕などもうなくなり、決戦下の家庭献立紹介や、節米についてなどといった国民啓発の部分に軸足を置かざるを得なかったのだと考えられる。昭和15、16年からその割合が増えていき、誌面は国民啓発と栄養学的な論文（たとえば摂取すべき脂肪量についてなど）が大半を占めるようになった。昭和17年以降は3年間で兵食の記事が20件に過ぎず、2か月に1件の割合に減っていた。

現地部隊では「内地から追送する乾燥野菜や缶詰等へ補ふため、食べられる野草の末梢まで利用するやう指示が与へられ<sup>199)</sup>、食糧にも困窮し始めていることが窺える。「食物は目を喜ばし鼻を楽しませむるものでなく、又舌に美味を感じしめるのが目的でなく」、食事により「体力を増強するのであるといふ精神を尊び」、「国家意識の真剣味を以て食べる<sup>200)</sup>と論じられているように、食事は栄養補給の手段としか考えられなくなっていった。さらには徴収される兵員の増加に伴い、体格の良好な者ばかりというわけにもいかなくなり、また、勤務年限も段々と延長されてきたことから、兵員の健康維持並びに体力増強に一層関心を払う必要が生じていた<sup>201)</sup>。その解決策として、給養の熱量を年齢や体の大きさ、運動量によって変化させることなどを盛り込んだ新たな献立調製要領案が提示された。

現地食糧については、前節に引き続き、パパイヤやバナナなど熱帯での現地資

源を用いた糧食について記述されている<sup>202)</sup>。ガダルカナルでは「副食などと云う気のきいたのは一つもなく、久し振りにただ一度梅干しが渡つた時、将兵は子供のやうに手を拍つて喜び、身は敵前にありながら、後方部隊の労苦に感謝して泣いた」<sup>203)</sup>と伝えられた。現在では日本軍の死者の多くが餓死者であることは既に広く知られている。梅干し1つに歓喜する様子は戦地の惨状を滲ませるものといえるだろう。

また、日米開戦前に比べ、昭和17年以降は「タラ腹食つていざ進撃」するドイツ兵の写真<sup>204)</sup>が掲載されるなどさらにドイツ軍の糧食が注目されていることから、戦局の推移を窺うことができる。太平洋戦争時に敵対国であったアメリカに対して「米」の字を使用することを避け、「迷」の字が使用されることもあった<sup>205)</sup>。広く各国に範を求めたころの柔軟な姿勢は既になく、誌面にも現実の外国関係が色濃く表れるようになっていたのである。

このように太平洋戦争開戦後は、戦局の悪化により、団体炊事の改善を論じる余裕は既になく、『糧友』も軍隊炊事改善からは遠ざかっていた。そのため記事の大部分は国民啓発にあてられた。また、日米開戦以降、敵対国となったアメリカはほとんど取り上げられなくなり、ドイツ一辺倒となっていた。

## 小 括

以上、本章では『糧友』において兵食がどのように論じられ、戦局の推移に伴ってどのように変容していったかについて論じてきた。

その結果、日中戦争に突入すると、実際の現場で新たに出てきた環境的な問題点について論じられるようになり、現地の食材を用いた炊事も発達していった。日米開戦後には戦局の悪化により、日々食べるあるいは食べさせることで手詰まりとなっていたことが明らかになった。

## おわりに

以上、本論文では食糧雑誌『糧友』で論じられた兵食についての記述から、戦時下の兵食がどのように移り変わっていったのかを考察した。『糧友』は陸軍の外郭団体である糧友会から発刊されていたため、当時の日本軍の状況を考慮した研究や論文、調査が多数掲載された。ここから、兵食の実態を分析するにあたり、『糧友』を分析対象とする価値が見出されると考える。

満州事変以前は、炊事担当者に対する教育が本格化され、合理的で美味しい兵食を目指し、当時あった食材を有効に調理する試行錯誤がなされた期間であった。その中で、海軍や欧米各国の兵食、炊事制度、炊事担当者に対する教育も相当意識されていたことが明らかになった。満州事変期に入ると、内地とは異なる極寒の中で温かい食事を提供することが第一と考えられ、現地食糧と追送品とを用いた温かい食事や、パンを主食とした食事が推し進められた。同時に、炊事器具が発達した時期でもあり、器具の使い方の紹介や、効率的に器具を使うための炊事場の配置変更がなされた。戦地での苦戦も伝えられているものの、兵士の嗜好が問われるなど比較的余裕のあった時期だったことがわかる。日中戦争により全面戦争に発展すると、兵食の状況も困難を伴うものになっていったことが誌面から窺われた。そのため、野戦炊事の心得や調理法に関する記事が掲載され、また、野戦炊事演習の実施、稲や芋などの自営が行われるようになった。太平洋戦争が開戦すると、戦局の悪化によって団体炊事の改善を論じる余裕はなくなり、『糧友』も軍隊炊事改善から遠ざかり、記事の大部分は国民啓発にあてられるようになった。

- 1) 藤原彰『餓死した英霊たち』(筑摩書房、平成30年)。昭和17年後半からは、計画し準備した糧食や医療品が輸送船の海没や陸上輸送の困難により前線に届かなくなり、戦場での戦没者165万人のうち61万人(37%)が「広義の餓死者」であろうと推計されている〔「第十五章 旧日本軍の兵食—コメはパン食に敗れた?」(奏郁彦『旧日本陸海軍の生態学』中央公論新社、2014年)〕。
- 2) たとえば最近のものとして『軍事史学』第51巻第3号特集：戦争と兵站、2015年12月、坂口太助『太平洋戦争期の海上交通保護問題の研究：日本海軍の対応を中心に』(芙蓉書房出版、2011年)。
- 3) 食の文化ゼミナール 安原美帆・今井美樹「雑誌『糧友』にみる近代日本の兵食の発展—陸軍を主とする団体炊事の変遷—」(味の素食の文化センター、平成14年) 6頁。
- 4) 安原美帆「雑誌『糧友』にみる兵食と一般家庭の食との関連について」(『風俗史学』22号、2015年)。
- 5) 陸軍糧秣本廠 江川恒雄「陸軍糧秣廠業務概要」(『糧友』昭和5年3月号) 18-23頁。
- 6) JACAR (アジア歴史資料センター) Ref.A03020523600、「御署名原本・明治三十年・勅令第二十八号・陸軍中央糧秣廠条例」(国立公文書館)。
- 7) 同上。
- 8) 前掲、陸軍糧秣本廠 江川恒雄「陸軍糧秣廠業務概要」18-23頁。

- 9) 廠長は陸軍大臣の命を受けて廠務を管理する者のこと。
- 10) 廠員は上官の命を受けて事務に服する者のこと。
- 11) JACAR (アジア歴史資料センター) Ref.A03020523600、「御署名原本・明治三十五年・勅令第二十一号・陸軍中央糧秣廠条例制定陸軍中央糧秣廠条例廃止」(国立公文書館)。
- 12) 同上。
- 13) 支廠長は、廠長の命を受けて支廠の事務を管理する者のこと。
- 14) JACAR (アジア歴史資料センター) Ref.A03020568599、「御署名原本・明治三十六年・勅令第百三十二号・陸軍糧秣廠条例中改正追加」(国立公文書館)。
- 15) JACAR (アジア歴史資料センター) Ref.A03022388499、「御署名原本・昭和十四年・勅令第五三七号・陸軍糧秣廠条例ヲ改正シ陸軍糧秣廠令ト改題」(国立公文書館)。
- 16) 前掲、陸軍糧秣本廠 江川恒雄「陸軍糧秣廠業務概要」18-23頁。
- 17) 同上。
- 18) 同上。
- 19) 同上。
- 20) 子爵 石黒忠恵「陸軍創設時代の兵食」(『糧友』大正15年10月号) 68-71頁。
- 21) 丸本彰造「軍隊調理教育 陸軍に於ける調理教育の状況に就いて」(『糧友』昭和2年4月号) 61-75頁。
- 22) 前掲、子爵 石黒忠恵「陸軍創設時代の兵食」。
- 23) 当時は牛肉が1斤11銭、醤油1貫目が13銭9厘5毛、薪10貫目が11銭であった。
- 24) 前掲、子爵 石黒忠恵「陸軍創設時代の兵食」。
- 25) 前掲、丸本彰造「軍隊調理教育 陸軍に於ける調理教育の状況に就いて」61-75頁。
- 26) 同上。
- 27) 陸軍経理学校と陸軍糧秣本廠とを兼勤し、『糧友』創刊から昭和3年2月号まで編集長を務めた〔編集室便り〕(『糧友』昭和3年3月号)、なおその後は一等主計の繁富保雄が編集長となる。創刊から月1回のペースで投稿し、約120本の論説記事を書いている。第二十師団(昭和5年8月1日～昭和8年8月1日)と第五師団(昭和9年2月頃)の経理部を務めており、昭和11年9月に現役を退くと同時に糧友会理事に就任した〔「糧友時報」(『糧友』昭和11年11月号) 132-133頁〕。
- 28) 学校法人食糧学院『食糧学院五十年史』(学校法人食糧学校、1989年)。
- 29) 同上。
- 30) 同上。
- 31) 丸本彰造「糧友の生るゝまでと今後」(『糧友』大正15年2月号) 78-79頁。
- 32) 同上。
- 33) 同上。
- 34) 学校法人食糧学院 沿革 [www.shokuryo.ac.jp/about/history](http://www.shokuryo.ac.jp/about/history) (2018年6月25日アクセス)。

- 35) 前掲、学校法人食糧学院『食糧学院五十年史』。
- 36) 同上。
- 37) 前掲、食の文化ゼミナール 安原美帆・今井美樹「雑誌『糧友』にみる近代日本の兵食の発展—陸軍を主とする団体炊事の変遷—」7頁。
- 38) 同上。
- 39) 「海軍の糧友」(『糧友』昭和5年5月号) 1頁。
- 40) 全228冊で座談会は130回と、約2か月に1回の頻度で開催されている。
- 41) 前掲、安原美帆「雑誌『糧友』にみる兵食と一般家庭の食との関連について」60頁。
- 42) 「会報」(『糧友』大正15年2月号) 75頁。なお価格は終刊となる昭和20年1月号まで変わらない。
- 43) 同上。
- 44) 同上。
- 45) 「編集室便り」(『糧友』大正15年6月号) 92頁。
- 46) 前掲、安原美帆「雑誌『糧友』にみる兵食と一般家庭の食との関連について」56-57頁。
- 47) 同上。
- 48) 昭和2年9月24日発会〔「糧友の一大発展を画した大阪支部発会式並糧友講習会」(『糧友』昭和2年11月号) 106-112頁〕。
- 49) 昭和3年10月4日発会〔「北陸に発展した本会の金沢支部発会式」(『糧友』昭和3年11月号) 100-109頁〕。
- 50) 昭和13年10月16日発会〔「名古屋支部発会式祝辞」(『糧友』昭和13年12月号) 79頁〕。
- 51) 昭和13年12月3日兵站基地強化のため誕生〔一記者「糧友会朝鮮支部発会式の記」(『糧友』昭和14年2月号) 94-101頁〕。
- 52) 昭和18年4月15日に誕生〔「グラビア」(『糧友』昭和18年6月号)〕。
- 53) 大正15年6月号から「陸軍糧秣本廠御推奨」と書かれた広告が登場し、同年9月号からは「陸海軍御用達」など陸軍や海軍が兵食で用いていたと思われる工場、調理器具などの広告が登場する。その他蒸気煮炊釜といった器具の広告、イースト、カレー粉など調味料関係の広告も多数ある。
- 54) 藤田昌雄『写真で見る日本陸軍兵営の食事』(光人社、2009年8月2日)。
- 55) 糧友会「団体炊事の発達(九)」(『糧友』昭和11年2月号) 47-51頁。
- 56) 歩兵第七連隊「炊事掛下士官業務分担表」(『糧友』昭和8年6月号) 62-64頁。
- 57) 同上。
- 58) 宮脇元(歩兵第四十七隊員)「軍隊に於ける調理競技会実施の記」(『糧友』昭和8年1月号) 52-56頁。
- 59) 川島市之助「兵食に就て—欧州大戦前と現在の比較其他—」(『糧友』大正15年6月号) 18-31頁。
- 60) 武藤山治「軍隊優遇論と工場経営に立脚して」(『糧友』大正15年3月号) 4-5

- 頁。
- 61) 近歩一 陸軍三等主計 神澤正人「東京女子専門学校学生の軍隊炊事に関する諸意見」(『糧友』大正15年3月号) 7-16頁。
  - 62) 清水菊三「昭和二年度の予算と食糧関係費」(『糧友』昭和2年5月号) 28-30頁。昭和2年の陸軍糧秣費は35,450,722円で、それとは別に陸軍々隊の炊事設備を改良するための炊事調理改良費が用意された。
  - 63) 陸軍軍医学校 小泉親彦「『兵食』一軍医学校軍陣衛生学講義の一節より」(『糧友』昭和2年3月号) 2-13頁。
  - 64) 野砲兵第二十五連隊附 陸軍三等主計軍医生 元吉慶四郎「献立表上の養価と実際上の養価」(『糧友』昭和4年5月号) 58-61頁。
  - 65) 二等主計正 丸本彰造「軍隊調理日課予定概要」(『糧友』昭和2年4月号) 82-83頁。
  - 66) 陸軍糧秣本廠に所属し、昭和3年3月号から丸本彰造に代わって『糧友』の編集長を務めた。昭和3年濟南事変に伴い、現地に派遣され野戦調理指導を行った。
  - 67) 陸軍糧秣本廠に所属した。昭和11年8月16日に急逝したことが同年9月号で伝えられ、10月号では、軍隊給養の改善への貢献が多大だとして陸軍大臣から賞状が贈られたことが伝えられた。
  - 68) 昭和8年1月、陸軍糧秣本廠に所属した栄養学者の川島四郎とともに満州に派遣され、野戦炊事の実況を視察指導したり、出動部隊において陣中調理講習会等を開催したりして兵食改善充実を図った。
  - 69) 近衛師団、第一師団～第六師団、第八師団、第十二師団、第二十師団からそれぞれ2名ずつ軍曹が参加した。また、近衛師団から1名、第一師団から3名の主計らが見学者として参加している。
  - 70) 陸軍糧秣本廠「軍隊調理教育 軍隊調理講習記事」(『糧友』昭和2年4月号) 75-78頁。
  - 71) なお、隊内の屠殺については、内務、衛生などの方面から若干の非難があり、法令上差し支えないものかについての記述もなされている。〔輻八 平山雄次郎「隊内で屠殺してよいでしょうか」(『糧友』昭和4年9月号) 56-57頁〕。
  - 72) 前掲、陸軍糧秣本廠「軍隊調理教育 軍隊調理講習記事」75-78頁。
  - 73) 前掲、陸軍糧秣本廠 江川恒雄「陸軍糧秣廠業務概要」18-23頁。
  - 74) 海軍経理学校長 牧三良「海軍の厨業教育に就いて」(『糧友』大正15年3月号) 2-3頁。
  - 75) 軍艦で炊事をする兵のこと。
  - 76) 炊事に従事する下士官兵のこと。
  - 77) 糧友同人「海軍炊事場を訪ねて横須賀へ」(『糧友』昭和5年5月号) 48-51頁。
  - 78) 前掲、丸本彰造「軍隊調理教育 陸軍に於ける調理教育の状況に就いて」61-75頁。
  - 79) 同上。
  - 80) 「海軍糧食特集号」(『糧友』昭和5年5月号)。

- 81) 前掲、糧友同人「海軍炊事場を訪ねて横須賀へ」48-51頁。
- 82) 同上。
- 83) 前掲、「海軍の糧友」1頁。
- 84) 同上。
- 85) 吉野好武「各国軍隊の炊事場を覗いて」(『糧友』昭和2年7月号)22-25頁。この記事では、吉野好武が欧米行脚している中で各国軍隊の炊事場を覗き見聞したことが紹介されている。
- 86) 同上。
- 87) 同上。
- 88) 阿久津将蔵「内外彙報 フランス軍隊の女厨夫採用」(『糧友』昭和3年8月号)114頁。
- 89) 「軍隊調理教育 英国陸軍に於ける調理教育」(『糧友』昭和2年4月号)89-90頁。
- 90) 前掲、吉野好武「各国軍隊の炊事場を覗いて」22-25頁。
- 91) 池本信也「英国空軍航空糧食」(『糧友』昭和10年11月号)28-29頁。
- 92) 「軍隊調理教育 米国陸軍に於ける調理教育」(『糧友』昭和2年4月号)85-89頁。
- 93) 前掲、吉野好武「各国軍隊の炊事場を覗いて」22-25頁。
- 94) 高田義恒「軍隊炊事の動力化に就て」(『糧友』昭和2年3月号)70-71頁、関東軍經理部「炊事場模様替と炊事能率」(『糧友』昭和4年12月号)66-67頁。
- 95) 「グラビア」(『糧友』昭和2年3月号)。
- 96) 宮田三千三「吾等の炊事場」(『糧友』昭和5年7月号)48-53頁、関東軍經理部「炊事場模様替と炊事能率」(『糧友』昭和4年12月号)66-67頁。
- 97) 前掲、陸軍糧秣本廠 江川恒雄「陸軍糧秣廠業務概要」18-23頁。
- 98) 陸軍糧秣本廠「民間より買上の魚肉缶詰状況」(『糧友』昭和2年5月号)62頁。
- 99) 前掲、陸軍糧秣本廠 江川恒雄「陸軍糧秣廠業務概要」18-23頁。
- 100) 同上。
- 101) 陸軍糧秣本廠「陸軍と缶詰統一」(『糧友』昭和2年3月号)75頁。
- 102) 糧友会「パン談会—パン食普及の方途を語る—」(『糧友』昭和12年7月号)54-58頁。
- 103) 下残飯に対して、蒸し直すなどして再利用できる残飯のことを上残飯と表現している。
- 104) 陸軍一等主計 高田義恒「残飯問題」(『糧友』大正15年6月号)38-41頁。
- 105) 同上。
- 106) 同上。
- 107) 「編集後記」(『糧友』昭和6年11月号)135頁。
- 108) 「編集後記」(『糧友』昭和6年12月号)119頁。
- 109) 食養研究会(慶應義塾大学医学部内) 原實氏、中央水産試験場 春日信市氏、東京工業大学理学博士 田丸節郎氏、東京帝国大学医学部医学博士 永井潜氏、糧友研究会(帝大農学部内) 農学博士 数田貞治郎氏、東京市衛生試験所医学博士 小泉親彦氏、農事試験場農学博士 安藤広太郎氏、畜産試験場農学博士 鈴木幸三

- 氏、東京帝国大学医学部医学博士 高蘭順太郎氏、理化学研究所農学博士 鈴木梅太郎氏、陸軍糧秣本廠長 糧友会理事 奥田主計監、陸軍衣糧課長 糧友会理事 山本主計正、外 陸軍諒解本廠員技師、陸軍省衣糧課長 記者 数名「満蒙糧秣利用研究座談会」(『糧友』昭和7年1月号) 32-50頁。
- 110) 同上。
- 111) 繁富保雄「満州派遣軍と糧食」(『糧友』昭和7年1月号) 52-53頁。
- 112) 「戦地元日献立」(『糧友』昭和7年1月号) 54-56頁。
- 113) 「グラビア」(『糧友』昭和7年1月号)。
- 114) 同上。
- 115) 丸本彰造「満州出征と食物通信」(『糧友』昭和7年4月号10-12頁)。
- 116) 前掲、食養研究会(慶應義塾大学医学部内) 原實氏、中央水産試験場 春日信市氏、東京工業大学理学博士 田丸節郎氏、東京帝国大学医学部医学博士 永井潜氏、糧友研究会(帝大農学部内) 農学博士 数田貞治郎氏、東京市衛生試験所医学博士 小泉親彦氏、農事試験場農学博士 安藤広太郎氏、畜産試験場農学博士 鈴木幸三氏、東京帝国大学医学部医学博士 高蘭順太郎氏、理化学研究所農学博士 鈴木梅太郎氏、陸軍糧秣本廠長 糧友会理事 奥田主計監、陸軍衣糧課長 糧友会理事 山本主計正、外 陸軍諒解本廠員技師、陸軍省衣糧課長 記者 数名「満蒙糧秣利用研究座談会」 32-50頁。
- 117) 陸軍糧秣本廠「極寒地に於ける調理上の注意」(『糧友』昭和7年1月号) 66-67頁。
- 118) 川島四郎・織内信彦「飯及水の凍結防止方法に関する試験研究(報告第四乃至第五)」(『糧友』昭和11年2月号) 116-125頁。
- 119) T・T・生「戦塵の巷より 陣中生活の横顔」(『糧友』昭和8年3月号) 48-50頁。
- 120) 同上。
- 121) 三好采女(陸軍糧秣本廠)「上海に使して」(『糧友』昭和7年4月号) 14-17頁。
- 122) 笠原民三「上海だより(2)」(『糧友』昭和7年6月号) 16-17頁。
- 123) 前掲、三好采女(陸軍糧秣本廠)「上海に使して」14-17頁。
- 124) 同上。
- 125) 糧友会「上海事変に於ける海軍糧食の苦心を語る」(『糧友』昭和7年5月号) 2-10頁。
- 126) 軍隊の戦闘力を維持し、作戦を支援するために、戦闘部隊の後方にあつて、人員・兵器・食料などの整備・補給・修理などにあたり、また、後方連絡線の確保などにあたる機能、機関(日本国語大辞典、JapanKnowledge、<https://japanknowledge.com>、2018年10月19日アクセス)。
- 127) 河野義「大場鎮の追憶」(『糧友』昭和7年6月号) 18-19頁。
- 128) 「編集を終へて」(『糧友』昭和7年3月号) 132頁。
- 129) 大正4年12月24日に京城で編成され、京城統管区を管轄した師団。開戦当初は出動せず、昭和17年12月23日に第17室に編入される。戦死や戦傷死に加え、マラリアや栄養失調、飢餓による戦病死のため、終戦時は1711名まで人員が損耗した。

最終所在地はニューギニア。昭和3年12月21日から昭和5年8月1日まで横田章が経理部長を務め、昭和5年8月1日から昭和8年8月1日まで丸本彰造が務めた。

- 130) 第二十師団経理部 丸本彰造「軍隊主食の変革・飯パン併給制の研究実施に就て試論」(『糧友』昭和6年10月号)108-111頁、第二十師団経理部「錦州に於ける陣中調理講習」(『糧友』昭和7年5月号)76頁、第二十師団経理部長 丸本彰造「陣中調理研究講習の必要に就て」(『糧友』昭和7年5月号)77-78頁、第二十師団経理部「炊事教育用参考図書備付に就て」(『糧友』昭和7年10月号)110-113頁、第二十師団経理部「軍隊の野戦製パン講習」(『糧友』昭和7年11月号)66-67頁、第二十師団経理部「第二十師団調理講習実施要領に就て」(『糧友』昭和7年12月号)45-48頁、第二十師団経理部「炊事教育資料 炊事する人、食事する、人の心持に就て」(『糧友』昭和8年1月号)52-56頁、第二十師団経理部「竈祭の挙行に就て」(『糧友』昭和8年2月号)41頁、第二十師団経理部「龍山衛戍地標準献立に就て」(『糧友』昭和8年2月号44-48頁)、西谷久太郎(第二十師団経理部)「満州産物利用の戦地軍隊献立」(『糧友』昭和8年3月号)90-93頁、下手恒一(第二十師団経理部出征師団通信隊附)「野戦に於ける米飯とパンの併給成績」(『糧友』昭和8年6月号)56-58頁、第二十師団経理部十一師団経理部「糧食給養改善指針(昭和八年一月)」(『糧友』昭和8年7月号)49-55頁、第二十師団経理部「朝鮮に於ける清酒の生産及品位と師団 各部隊に於ける之れが使用の状況に就て」(昭和8年8月号)126-132頁、と当該時期に13件の記事を執筆している。この他昭和4、5年に1件ずつ記事があるが、昭和8年8月号以降、第二十師団経理部による記事は見られなくなる。
- 131) 宮脇元(歩兵第四十七隊員)「軍隊に於ける調理競技会実施の記」(『糧友』昭和8年1月号)52-56頁。
- 132) 長谷部享(歩兵第七十八連隊附)「★炊事専務兵★ 炊事専務兵調理競技会」(『糧友』昭和8年5月号)94-96頁。
- 133) 前掲、宮脇元(歩兵第四十七隊員)「軍隊に於ける調理競技会実施の記」52-56頁、長谷部享(歩兵第七十八連隊附)「★炊事専務兵★ 炊事専務兵調理競技会」94-96頁。
- 134) 昭和2年、陸省5699号により陸軍炊事に専務兵が採用することが制定される。
- 135) 前掲、長谷部享(歩兵第七十八連隊附)「★炊事専務兵★ 炊事専務兵調理競技会」94-96頁。
- 136) 「海軍糧食号」(昭和8年11月号)。
- 137) 号は静水。幼いころから僧堂に入り、参学し、一兵としての軍隊生活を体験した。昭和11年1月まで10年余り『糧友』の編集主任を務め、食糧問題の研究と共に、軍隊炊事に携わった。〔編集後記〕(『糧友』昭和11年3月号)143頁、丸本彰造(糧友会理事)「井舟静水君著 炊事教訓講話(典座教訓抄)を江湖に奨む」(『糧友』昭和11年12月号)110-112頁)。
- 138) 「編集雑記」(『糧友』昭和8年11月号)132頁。

- 139) 内山正太郎「遠航艦隊に於ける献立」(『糧友』昭和8年11月号)44-47頁。
- 140) 「グラビア」(『糧友』昭和9年7月号)。
- 141) 「グラビア」(『糧友』昭和8年5月号)。
- 142) 陶山吉喬(陸軍軍医監)「軍隊用食器自動洗浄機備え付け成績について」(『糧友』昭和11年7月号)74-77頁。
- 143) 前掲、「グラビア」(『糧友』昭和9年7月号)。
- 144) 「糧友時報」(『糧友』昭和9年10月号)138-139頁。
- 145) 前掲、「グラビア」(『糧友』昭和8年5月号)。
- 146) 前掲、陶山吉喬(陸軍軍医監)「軍隊用食器自動洗浄機備え付け成績について」74-77頁。
- 147) 同上。
- 148) 同上。
- 149) 陸軍糧秣本廠 繁富主計正「軍隊炊事の向ふべき途」(『糧友』昭和7年8月号)64-67頁。
- 150) 阿久津将蔵(陸軍糧秣本廠)「団体炊事機械の上手な運用法―肉挽機に就て―」(『糧友』昭和11年4月号)53-59頁。
- 151) 山田留蔵・本郷哲太郎(陸軍糧秣本廠給養器材研究室)「団体炊事機械の上手な運用法―大根卸機に就て―」(昭和11年7月号)68-72頁。
- 152) 山田留蔵・本郷哲太郎(陸軍糧秣本廠給養器材研究室)「団体炊事機械の上手な運用法―根菜切裁機に就て―」(昭和11年10月号)60-64頁。
- 153) 「編集を終へて」(『糧友』昭和11年4月号)138頁。
- 154) 糧友同人「団体炊事場の配置を觀る」(『糧友』昭和9年3月号)37-52頁。
- 155) 錦州城に於て 小倉勇太郎(歩七九ノ二、上等兵)「戦地からの体験からパン食の普及を叫ぶ!!」(『糧友』昭和7年4月号)13頁。
- 156) 食養研究会(慶應義塾大学医学部内)原實氏、中央水産試験場 春日信市民、東京工業大学理学博士 田丸節郎氏、東京帝国大学医学部医学博士 永井潜氏、糧友研究会(帝大農学部内)農学博士 数田貞治郎氏、東京市衛生試験所医学博士 藤巻良知氏、農事試験場農学博士 安藤広太郎氏、東京帝国大学医学部医学博士 島藺順太郎氏、畜産試験場農学博士 鈴木幸三氏、理化学研究所農学博士 鈴木梅太郎氏、陸軍糧秣本廠長 糧友会理事 奥田主計監、陸軍衣糧課長 糧友会理事 山本主計正、外 陸軍諒解本廠員技師、陸軍省衣糧課長 記者 数名「食糧の科学的躍進を語る」(『糧友』昭和7年2月号)2-16頁。
- 157) 第五師団經理部「第五師団炊事係下士官合同教育日課表」(『糧友』昭和11年1月号)112-113頁。
- 158) 酒井章平(日本国民高等学校)「団体炊事でパン食に成功した一例」(『糧友』昭和11年4月号)60-63頁。
- 159) 前掲、食養研究会(慶應義塾大学医学部内)原實氏、中央水産試験場 春日信市民、東京工業大学理学博士 田丸節郎氏、東京帝国大学医学部医学博士 永井潜氏、糧友研究会(帝大農学部内)農学博士 数田貞治郎氏、東京市衛生試験所医

- 学博士 藤巻良知氏、農事試験場農学博士 安藤広太郎氏、東京帝国大学医学部医学博士 島蘭順太郎氏、畜産試験場農学博士 鈴木幸三氏、理化学研究所農学博士 鈴木梅太郎氏、陸軍糧秣本廠長 糧友会理事 奥田主計監、陸軍衣糧課長 糧友会理事 山本主計正、外 陸軍諒解本廠員技師、陸軍省衣糧課長 記者 数名「食糧の科学的躍進を語る」(『糧友』昭和7年2月号) 2-16頁。
- 160) 第五師団経理部「半パン主食給与に関する実施成績に就て 第二報」(『糧友』昭和10年5月号) 44-45頁。
- 161) 歩兵第七十九連隊「入営兵の常食並に嗜好調査」(『糧友』昭和11年10月号) 56-57頁。
- 162) 「団体炊事において夏季に好まれるものと嫌われるもの」(『糧友』昭和11年7月号) 61-62頁、忍足徳次郎(陸軍被服本廠炊事係)「海軍兵に喜ばれたお料理」(『糧友』昭和8年11月号) 98-99頁。
- 163) 「陣中で羊羹類の製法」(『糧友』昭和8年3月号) 26頁。
- 164) 第五師団経理部「新入営兵に対する兵食馴致の要領 暖地代表 中国地方出身兵はどうか—食習慣調査所見—」(『糧友』昭和11年12月号) 60-68頁。
- 165) 第八師団経理部「新入営兵に対する兵食馴致の要領 寒地代表 東北出身兵はどうか—食習慣調査所見—」(『糧友』昭和11年12月号) 69-71頁。
- 166) 川島四郎「北支上海の皇軍の食物」(『糧友』昭和12年9月号) 24-35頁。
- 167) 同上。
- 168) 同上。
- 169) 水の不自由なところでも食べられるよう不洗胚芽米も作られた。
- 170) 腐敗せず、かつ重量、容積、取り扱い上において便利だと重宝されるようになった〔食糧協会「乾燥野菜とはどんなものか—その作り方と保存法—」(『糧友』昭和16年9月号) 110-119頁〕。
- 171) 陸軍糧秣本廠「追送乾物類利用野戦調理法」(『糧友』昭和12年10月号) 78-87頁。
- 172) 「グラビア」(『糧友』昭和12年12月号)。
- 173) 同上。
- 174) 杉柁夫「新秋漫画」(『糧友』昭和11年10月号) 90頁。
- 175) 一戸和郎「近作川柳」(『糧友』昭和13年11月号) 71頁。
- 176) 「グラビア」(『糧友』昭和13年3月号)。
- 177) 糧友会東京本部、大阪支部に勤務した経験もあり、糧友会会員には馴染みの深い人であった。昭和12年に召集されて出征し、各地に転戦した。
- 178) 金野新次「戦地随感」(『糧友』昭和13年7月号) 142-144頁。
- 179) 同上。
- 180) 「編集後記」(『糧友』昭和13年9月号) 176頁。
- 181) 『糧友』(昭和13年9月号)。
- 182) 「第二 野戦調理法 大陸に於ける野戦調理上の心得」(『糧友』昭和13年9月号) 58-59頁。
- 183) 陸軍糧秣本廠「(1) 現地物資利用調理法 主食調理法」(『糧友』昭和13年9

- 月号) 59-65頁、など。
- 184) 食糧学校「野戦炊事演習」(『糧友』昭和14年7月号) 65-69頁。
- 185) 「グラビア」(『糧友』昭和14年11月号)。
- 186) 車谷栄二(陸軍糧秣本廠)「団体炊事献立調整要領」(『糧友』昭和14年12月号) 60-63頁。
- 187) 陸軍糧秣廠調理室 原金次「戦地の正月料理はどんなものか?」(『糧友』昭和14年1月号) 50-53頁。
- 188) 吉田少佐、堀江少佐、小澤少佐、足立少佐、岩上少大尉、土井大尉、糧友会 松原理事、糧友会 外岡主事、糧友会記者「戦地の“正月を語る”座談会」(『糧友』昭和16年1月号) 30-43頁。
- 189) 慰問司厨士 丸ノ内会館 高橋初、慰問司厨士 丸ノ内ホテル 中島英之助、慰問司厨士 高島屋食堂 今川金松、慰問司厨士 寶亭本店 岡田進之助、慰問司厨士 丸ノ内ホテル 齋藤文次郎、陸軍省衣糧課長 清水大佐、陸軍糧秣本廠 川島中佐、陸軍糧秣本廠 秋穂囑託、陸軍糧秣本廠 野村囑託、糧友会 丸本理事、糧友会 大山主事、糧友会 山崎囑託「第一線の将士は何を食べてゐるか」(『糧友』昭和14年4月号) 20-25頁。
- 190) 菅野眞尚「軍隊は如何に食糧を節約しているか」(『糧友』昭和16年3月号) 70-75頁。
- 191) 市川乙佑(陸軍糧秣本廠長)「代用食として何がよいか」(『糧友』昭和15年2月号) 60-65頁。
- 192) 磯金吾(陸軍糧秣本廠囑託)「熱地向特殊調理法」(『糧友』昭和15年4月号) 65-69頁、磯金吾(陸軍糧秣本廠囑託)「熱地向特殊調理法」(『糧友』昭和15年5月号) 58-61頁。
- 193) 磯金吾(陸軍糧秣本廠囑託)「野戦病院患者食調理」(『糧友』昭和15年10月号) 46-48頁、磯金吾(陸軍糧秣本廠囑託)「野戦病院患者食調理」(『糧友』昭和15年11月号) 73-75頁、磯金吾(陸軍糧秣本廠囑託)「野戦病院患者食調理」(『糧友』昭和15年12月号) 36-37頁。
- 194) 同上。
- 195) 永川秀男「ドイツ軍隊に於ける大豆の高度利用」(『糧友』昭和15年10月号) 36-40頁。
- 196) 国防最高司令部附 軍医大佐ミルラー博士述、阿久津主計中佐託「独逸兵の栄養と健康状態」(『糧友』昭和15年12月号) 23-32頁。
- 197) 「グラビア」(『糧友』昭和18年10月号)、「グラビア」(『糧友』昭和18年10月号)。
- 198) 「戦時下共同炊事の現状を訊く—陸軍造兵廠の場合—」(『糧友』昭和17年6月号) 72-75頁。
- 199) 子爵 土岐章(貴族院議員・食糧協会理事)「前線の野草料理」(『糧友』昭和18年9月号) 21頁。すみれの凶益し汁やたんぼの甘酢、あかざつみ入れ赤だしなどが紹介されている。
- 200) 丸本彰造「高度国防国家と食糧の新体制」(『糧友』昭和15年10月号) 4-10頁。

- 201) 陸軍糧秣本廠「軍隊炊事 献立調製要領 (其の一)」(『糧友』昭和17年8月号) 49-64頁。
- 202) 北川敬三 (海軍経理学校)「熱帯向団体調理」(『糧友』昭和17年2月号) 68-69頁。
- 203) 前掲、「グラビア」(『糧友』昭和18年3月号)。
- 204) 「グラビア」(『糧友』昭和17年1月号)。
- 205) 那須太郎「迷英をやっつけるための玄米食に就いて」(『糧友』昭和18年5月号) 37-49頁。