

◇ 問題の所在

明治期において、兵食によって脚気防止に成功をおさめたのは、周知のとおり海軍である。海軍はその方策としてイギリス式の西洋食を導入した。しかしこの方策は、見方をかえれば兵員らの嗜好を無視したものであった。

時を下り、現在私たちは、“海軍カレー”をはじめ、「陸軍よりも海軍の方がおいしい食事だったようだ。」「海軍が味にうるさいのは、航海で世界中の味を楽しみ、舌が肥えているからだ。」など、海軍の食事は非常に優れていたと噂する。それが真実ならば、明治期では、兵員らの嗜好には全く配慮のない海軍が、いったいつからどのようにして、「めしのうまい海軍」へと変容したのか。これが本報告での問いである。

論を先取りすれば、報告者は大正6（1917）年より、軍部の兵食への方針が一変すると捉えている。軍部はこのとき、兵員の嗜好重視の「食」へ転換する。歴史的背景をたどれば第一次世界大戦の参戦を機に、軍部は新しい過酷な戦争に向け、兵員の士気を下げないよう、食事は内容を考慮すべきといった方策へと変化させたと考える。報告者は、その手段となったのが嗜好性や嗜好食料の充実であると推測する。

◇ 方法

本報告では、軍部の兵食に対する姿勢が、戦争を機に大きく変容する様相を明示する。そしてその変化に兵食への嗜好／嗜好品がどのように関連するのかについて考察する。その方法として報告者は、「モノ」に主眼をおき分析する。兵食は、兵員の「食事」「食べもの」といえ、報告者は兵食を構築する規約・料理・食品・数値などに視点をおき、その変遷のなかにある兵員の嗜好をとらえる。

兵食の食糧全般を「糧食」と呼称することを付言しておく。扱う時期は、その前後にあたる明治中期から昭和初期とする。

◇ 海軍の兵食について概略

- ①陸軍とは異なり、調理教育を受けた主計専門兵（烹炊員）による艦内烹炊所での調理作業・配食
- ②「海軍給与令」規定により兵員（下士官・兵）分の糧食は品給制（准士官・士官は金給制継続）
- ③献立内容は艦船の主計科「糧食委員」が立案、主計長が決定

◇ 分析 — 海軍糧食の変遷から —

1. 明治期

- ・金給制から品給制へ（明治23年「帝国海軍糧食条例」）
食べられない乾麺麴と缶詰の食事に兵員が強く反発したため、1/5を食卓料として換金可能に
- ・明治31年に1/5を1/10の食卓料とする（「十一^{といち}」制）が、米の食べ過ぎ防止のため買弁し得る糧食を規定
→ 味噌・鯉節類・香料・牛酪・缶詰牛乳・生果物・乾果物・豆腐・野菜・くず粉・鶏卵・砂糖・
醤油に限定
- ・パン1食、米麦食2食/日となる
- ・明治37年 日露戦争、「海軍給与令」発令
→ 生糧品が腐敗、糧品不足の事態 → 給養船を使って糧食の配給をこころみる

2. 大正期

- ・大正3年、第一次世界大戦勃発、海軍医・里田群一が兵食研究
- ・大正4年、大正5年 練習艦隊において、豆腐、蒟蒻の製造機の搭載を認める文書を上申
- ・大正6年 「海軍給与令」一部改正（大正6年4月1日施行 勅令第13号）

第86条 糧食を給するに当たり、毎日の食数十食以上なるときは、その十分の一の食数に対し、嗜好食料を給し、適宜食品を買弁せしむ（＝嗜好食料制）
味噌類 250匁、漬物400匁 追加される。附された理由書（以下）

海軍の兵食は定量品給制にしてこれに一部嗜好食料制を加えて成立せるものなり。すなわち一定量の品種を品給する以外食料(現金)を給して別に嗜好に適する食品を買弁せしめ、これを前記糧食品を加えて食饌を作り供食するものなりとす。然るにこの買弁せしむべき食品中には味噌漬物のごとき邦人の食饌に欠くべからざる食品あり。この食品なくしては適當なる食事をなしあたわざるものなるがゆえに戦時事変に際し、下士卒の自由をもって買弁準備せるこれら嗜好食品の補給継がざらんか兵食給与上甚だしき支障をきたすべきがゆえに、官給品のみをもって適當なる食饌の成立する程度まで、これらの品種を官給品に組み込みて糧食準備搭載の確実を期し、いわゆる真の嗜好品のみを少額の嗜好食料をもって買弁せしむることとして存続し本案の如く改正を要す。

- ・大正7年 兵食研究調査委員会が発足。主食のパンの回数が軍港内4回、航海中2回／週へ
潜水艦食、航空食の開発 → 嗜好飲食品の付加
- ・大正13年 海軍局の強い要望から、給養艦「間宮」建造、大正15年就航

3. 昭和期

- ・昭和3年 「間宮」にて、ラムネ・うどん・菓子の生産を起案
- ・昭和6年 3食／日を米麦食に(ただし軍港内は3回パン／週)
- ・「嗜好」という語句
- 明治期の献立と比較 → 食べなれた和食の嗜好から、洋食の嗜好へ

◇ まとめ

海軍は明治期において、兵員の強い反発に小出しに譲歩していく姿勢であったのが、大正6年を機に一変して、兵員の嗜好に応じる積極的な態度をみせた。昭和10年以降栄養学を考慮した兵食の見直しがなされてもなお、品給制と嗜好食料制度(昭和18年に廃止)は維持された。これらから海軍は、劣悪な環境下での戦闘において、食の嗜好性／嗜好食品に、兵員の士気高揚への効果を期待したと推測する。特務艦「間宮」での甘味品製造の起案も、軍部主体であったことがそれを示唆しているだろう。

その一方で兵員らは、慣れ親しんだ味噌汁・漬物などの和食献立から、次第に西洋食などへ変換し、毎日の食の中に、味や調理の変化を求めようになったと予測する。今後の分析は第2次大戦期を中心に、そして兵員らの目線にシフトする。兵員らの嗜好／嗜好品について分析を深め、戦時下の兵食における嗜好／嗜好品の全体像を描く。

- ◇ 文献 : 季刊『あさめしひるめしばんめし』1980, 24号、みき書房／小田島祥吉1938『海軍衛生学』医海時報社／海軍歴史保存会編1995『日本海軍史 第六巻 部門小史(下)』第一法規出版／海軍省軍需局1932『帝国海軍糧食』／海軍省1917「第2特務艦隊糧食酒保物品整理報告」／海軍第二艦隊主計科編(刊行不明)『昭和十年度研究献立集』／海軍経理学校(刊行年不明)『艦船ノ酒保経営ニ於テ』／瀬間喬1985『日本海軍食生活史話』海援舎／高橋孟1982『海軍めしたき物語』新潮文庫／原剛他編1997『日本陸海軍事典』新人物往来社／藤田昌雄2014『写真で見る海軍糧食史』潮書房光人社／糧友会編1933『糧友』第5巻5号・9号、第8巻11号