

軍需工場・炭鉱の職場給食を語る

——戦中編 一九四二〜四四年末の栄養調査——

白井 貞

まえがき

その頃は、大東亜戦争と呼んだが、太平洋戦争を追懐すると、いまでも戦地の父への思慕や、強制疎開、空襲の恐怖、買い出しの苦闘、イモ飯、雑炊、すいとん、次々に記憶が甦る。食糧配給の悪化につれて庶民の食の暮らしは窮乏を極めるが、これは家族世帯に限らず、疎開児童、東京の工場給食にも見られ、弱い者、貧しい者ほど飢えていたのである。

その戦中の工場や炭鉱を栄養調査で訪ねているが、いまは忘れられたことの語り部として、六十年ほど前の体験を、もう原票は失うが、一九六七〜七一年に連載した『月刊給食』を元資料として「どういう人が、どんなものを食べていたか」を述べよう。

さて、戦中に軍需工場や炭鉱の調査ができたのは、労働科学研究所（以下労研）が一九四二年十月に産業報国会に入ったためである。著者は一九四二年二月に栄養学研究室の助手になり、食品分析と栄養調査を担当することになるが、九日目には五人で栃木県筑波村の農民調査をして、栄養と時間の調査法を習っている。

また、月例研究発表会や所誌『労働科学』、それに研究室の会話から未知の労働科学という学術に接する。労研では多くの研究を行うが、まず、栄養学については、人の基礎代謝エネルギーの測定、労作別エネルギー代謝率測定の研究室があり、高熱作業、産産結核、職業病特に炭鉱山の坑夫の硅肺、動作研究、適性検査、作業心理、婦人労働などが研究対象である。これが労働科学かと当惑するが、やがて栄養調査の意義が解りかけてくる。

さらに労研内の日本勤労栄養学校（一九四一年四月設立、無月謝、一年学び就労二年、講師は所員）での傍聴だが、労働科学を創る社会衛生学者—暉峻義等所長の講義で、「あなた達は、工場の台所を主婦が家を整えるように、よくみて整えなさい。工場の皆んなの主婦になりなさい」という言葉が心に灯をつけた。このとき、現状を栄養調査でよく捉えて問題点を考える行為が大切だと悟る。この頃には労働科学は未熟でも、調査者の物の見方を成長させていたと思う。

それでは、臨時工で膨張する軍需工場の様子や過酷な勤務状態、職場給食の内容、食べる人の苦難を伝えたい。調査内容は各地で出会ったことの忘れ残りであり、工場生産と食糧配給がまだ順調な頃である。

第一章 徴用と動員で沸き立つ軍需工場

一九三七年に軍需工場動員法が発令され、急ピッチで民需工場が軍需工場に転換したが、軍需兵器の製造例では琵琶湖周辺の元繊維工場群が、落下傘用絹布、軍服用綿布、真空管、魚雷、航空機部品、ゼロ戦（零式艦上戦闘機）の組み立てまでしている。

また、日中戦争開始の翌一九三八年に国家総動員法により、労働力、物資、賃金、物価をはじめ、国民生活の総てが戦争体勢に入る。民需産業を整理して重化学工業、機械工業に資本と労働力が集中し、民需工場や商店の失業離職者が一三〇万人という。

一九三九年には徴用が強化され、徴用工は終戦までに一六〇万人、女子挺身隊四七万人。学徒勤労働員は約三〇〇万人。大学専門校から始まり、四一年十二月には、学業を三ヶ月短縮して繰り上げ卒業（私もその一人）。四二年は九月に卒業、四三年は学徒出陣、これが終戦まで続く。出陣不能者は工場や兵廠へ動員された。教育の犠牲である。

さらに国民学校の高等科、商業、師範、中学、女学校の生徒まで「労働教育タラシムル様力ムルモノトス」と動員され、農作業の援助が多いが、荒地の開墾、松根掘りなどをした。陸海兵廠で働いた者もいる。工場は学校内工場から小中大工場までいろいろある。四四年四月から学業を放棄し、仕事一筋で終日頑張る。「欲シガリマセン、勝ツマデハ」と疑うことなく、残ったのは空腹のつらい体験である。

以上のように徴用と動員が根こそぎ行われたが、その前に軍隊へ成人男子（満一九歳から満四九歳）が七九一万人もとられ、成人男子の六一パーセントという。農村の体勢が崩れて米生産量がガタ落ち。工場では

熟練工が抜けて徴用や動員の臨時工の人海戦術になるが、無理な話で製品の品質が下落したとある。

大工場ほど臨時工の応徴士、動員学徒、女子挺身隊を見たが、航空機では数千の国民学校卒で動員・集団就職した少年少女工が働いていた。

工場には人が溢れていて、立川飛行機でゼロ戦らしい小型機に男女が群がり、鋌打ちをする様子を見たが、熟練を疑いたい若者たちである。

工場の勤務時間は日勤が普通拘束十二時間。青年学校の少年工は拘束八時間（法令は八時間）、就業後の学校は二時間らしい。少数だが深夜勤務（二交代制）もある。公休の月二日も返上し、残業徹夜の連発。軍隊式の過酷な労働強化は基準法の歴史的な改悪である。だが、工場では笑顔や軽い冗談に出会う。この頃は確かに戦争の異常な絶頂期で若者には国家のために働く喜びがあり、超過勤務、乏しい食事、余暇時間と娯楽の欠乏、寄寮舎の粗悪な暮らしの悩みを超えさせていた。若者にとって、敗戦後とは違った楽しさがあったと思うが、これは感傷か。軍需工場の賃金は他より優遇され、特配もあるが、働く実態は厳しい。以上は中島飛行機武蔵野製作所と立川飛行機での感想である。

第二章 軍需工場・外食店・炭鉱の栄養調査

一 航空機二社の給食、特に少年工について

1 立川飛行機

一九四二年七月の調査。会社直営の給食で一日朝夕夜の計が一万七千食。昼六千食を二交代で食事する巨大な食堂。幼年工の行列がサイレンと同時に駆込み、井を抱えて五分で食べ終わる。「連中はもう一度戻

軍需工場・炭鉱の職場給食を語る

〔表1〕 立川航空機献立表 (昭和17年7月27~29日)

朝食

みそ汁とうめぼし程度

昼・夕食献立表

	料理名	食品名	1人量
昭和17年7月27日	昼	焼魚煮付	こまいなす 30g 50
	夕	みそ煮付	みきがきにんじん 30 みそ砂糖 6 かぼちゃ 40 煮干 3
7月28日	昼	佃煮うめぼし福神漬	不明 10 2個
	夕	ハヤシライス	肉玉ねぎじゃがいもにんじん小麦粉油ケチャップ煮干 ? 1 20 15 10 不明
7月29日	昼	肉井	ひき肉玉ねぎにんじんじゃがいも砂糖 5 30 10 20 不明
	夕	うどん汁	干うどんキャベツ玉ねぎけずりぶし 50 15 15 3

主食・米 1合5勺(210g) 幼年工
内地米70% 外米30% 青年工
米 1合2勺(168g) 内地米50% 外米50% 重労働
米 1合2勺(168g) 内地米30% 外米70% 一般
・居残者に干うどん187gが午後6時にでる。 通勤者

以上の献立で、主食に段階をつけ、2400キロカロリー、2200キロカロリーの献立とされている。

「って来て食べる。」と、男性栄養士が苦笑。青年学校の一年生は幼年工と呼び、食券がない。

表1は調査した献立表の一部と米の数量を示すが、ご飯は外米三〇パーセント混入で食べにくい。重労働者と若者は一食二一〇グラム、一般は現在の男性なら一・四人分の一六八グラム。外食券なしの通勤者も同様である。副食が乏しいせいもあるが、一日の熱量(カロリー)に対し、米の熱量は八五パーセント以上になる。また残業すると乾うどん一八七グラムが食べられ、穀物だけは充分である。

表1は実測値である。不明な点を推定で補い、栄養価を算出したが、調査時の資料は失った。

副食のハヤシライスと肉井は肉が少量で数字にならない。うどん汁は野菜が少し入るだけ。漬物もない。三日毎に魚の配給が少量あり、これで救われている。

また、大きな飯櫃に蓋がないため蠅が真っ黒にたかり不潔! 伝染病に無関心だ。菜ツパは洗わずに茹でて流水を通すだけである。

山積みのカツオ約五百キロを三十数人が切っているが切身にすれば五

十グラム。私も包丁を握る。献立表には焼魚とあるが実際は、密閉式蒸物器を使って生蒸気を吹きつける。野菜煮付も分量が少ない。給食の苦心談を年配の男性栄養士から聞いて、衛生と栄養の改善が言えなかった。

軍の工場監督官や高級役員のお食事は言うに及ばず、炊事従業員の別献立、仕入れや倉庫係の持ち出し、工員が航空機材のジュラルミンで秘かに作った弁当箱を貰う調理員の姿など、嫌なものまで目にする。

調査のために女子挺身隊寮に泊り、寮母たちから次の話を聞く。鹿児島や青森から来た少女たちは、生理の手当になんと新聞紙を使っているとのことである。

翌四三年四月に少年工寮の側を通ると、汲み取り口が開いていて、便槽の水面に浮かぶ未消化な玄米の殻がそれこそ一杯で驚愕する。先刻、栄養士が盛んに玄米食を礼賛していたが、著者は早めしの胃の負担と消化率に疑問を持つので、玄米食反対の論拠をここでも掴んでいる。

前年の四二年秋に東条首相が玄米食の音頭取りで演説をしたが、米不足の欺瞞である。直ぐ米糠不足で牛馬が飼えないと玄米食を中止するお粗末さを思い出す。

四四年三月と思うが、頼まれて給食関係者の前で幼稚な栄養の話をしたが、二年前よりも食堂や炊事場が汚れて沈滞し、荒廃の感さえある。

昼六千食を一ヶ所で賄うなんて紙上の計画に過ぎない。給食能力が二千食もやつの設計である。小型の調理機器は埃を被り、使える機器はそれこそフル回転である。そして炊事夫は魚屋などの応徴

士ばかり四十六名と極端に少ない。重労働の多量炊飯、作る喜びのない粗悪な副菜、その繰り返し返しの単調さ、食器洗浄、皆んな疲れ果て仕事に倦きていた。此時の栄養の話では、多量調理の苦勞をねぎらうと、一瞬、雰圍気が和んだことを思い出す。総じて立川の給食は次の中島より数段劣る。

2 中島飛行機武蔵野製作所

社会学の研究員が、新しい研究として、中島飛行機の青少年工に問題ありと諸調査を始め、栄養調査の協力を求めて著者が担当になる。

まず、調査の依頼状を持って、付属病院の浅野均一院長を訪ねる。受付で渡した名刺から、「ああ、女の方ですか。」と失望の表情。「うちは請負制をとる主義でしてね。給食は請負にすべきです。」と、それから二十分あまりも請負論を相手不足そうに説かれる。後にオリンピック委員になる著名な産業医である。しどろもどろの中で調査は許可された。

その頃の工場食には営利を伴う請負は悪者、直営が良好の風潮があったが、院長として、初めにその核心をつき理解を求める。これは鋭い。

一九四二年秋、厚生課内に事務所を持つ、須田町食堂（戦前、大衆食堂と給食請負では第一級の会社）が請け負う食堂で栄養調査を行う。栄養士はいるそうだが、食堂では最後まで顔を見ない。事務だけが仕事らしい。

巨大な給食施設。一般工員用の二食堂が計朝三千五百食、昼六千食、夕五千食、深夜食五百〜六百食、別にうどん二千九百食。他に来賓、職員、組長の食堂（未調査）、以上は工場内にある。少年工のB寮生食堂が朝昼夕各二千食弱、女子寮C食堂他の計は朝昼夕各一千二百食である。

A工場食堂、食費は、朝一銭、昼夕一七銭、会社負担五銭、一日五

○銭である。外食券を持たない者も利用できる。この米は会社と業者の配給で操作していた。ただし飯は一〇〇グラム（米換算四四グラム）ほどを減らし、漬物か佃煮がつく。食費は同価格。食糧難の折から通勤する者はさぞ助かったであろう。

料理は分量、食品数、味付けが立川とは雲泥の差があり良好。表2の

〔表2〕 中島飛行機武蔵野製作所 A工場食堂献立表（昭和17年10月30日～11月5日の一部掲載）

	朝		昼	
	料理名	食品名	料理名	食品名
30日	みそ汁 たくあん	ハクサイ	魚煮付 野菜煮付	イカ、カレイ、タラのうちいずれか キャベツ ハクサイ
31日	みそ汁 たくあん	ワカメ	さつまい汁	ネギ キャベツ サツマイモ サトイモ だしの素
1日	みそ汁 たくあん	カブの葉	筑前煮	ネギ ハクサイ ダイコン サツマイモ うどん だしの素
4日	みそ汁 たくあん	ハクサイ モヤシ	カレーライス	ダイコン サツマイモ ハクサイ カレー粉 小麦粉
5日	みそ汁 たくあん	ワカメ ハクサイ	野菜煮込	カボチャ ダイコン カブ サツマイモ サトイモ だしの素

	夕		夜	
	料理名	食品名	料理名	食品名
30日	あおやぎ 野菜煮込	アオヤギ カボチャ ハクサイ サツマイモ	魚煮付 野菜煮付	冷凍タラ ハクサイ
31日	魚野菜くずかけ	イカ ネギ 小麦粉 ハクサイ キャベツ	野菜煮込	ハクサイ サツマイモ ダイコン ダイコン 小麦粉 くず
1日	魚野菜くずかけ	イカ モヤシ ネギ	魚野菜くずかけ	イワシ サツマイモ ハクサイ ネギ 小麦粉 くず粉
4日	うどん煮込	カボチャ ハクサイ	カレーうどん	サツマイモ ハクサイ ダイコン うどん だしの素
5日	魚みそ汁	煮イワシ カブ ハクサイ サイ カブの葉	うどん汁	ハクサイ 煮イワシ キャベツ カブの葉

備考) 2日は会社運動会で食堂休み。3日は公休日で食堂休み。食数は昼食2000食、夕食1000食余

軍需工場・炭鉱の職場給食を語る

〔表3〕 中島飛行機武蔵野製作所 B寮食堂献立表 (昭和17年10月30日～11月5日 一部掲載)

	朝		昼		夕	
	料理名	食品名	料理名	食品名	料理名	食品名
10月30日	みそ汁 塩漬	カボチャ ダイコン 大根葉	野菜煮付	カボチャ サツマイモ	うどん汁 塩漬	うどん サトイモ キャベツ ダイコン カブの葉 カボチャ
31日	みそ汁 塩漬	ダイコン カボチャ サトイモ ハクサイ うどん 大根葉 カボチャ	野菜煮付 塩漬	サトイモ ゴボウ ダ イコン ジャガイモ ダイコン	カレーライス 塩漬	ジャガイモ ネギ ヘット 小麦粉 カレー粉 ダイコン
11月1日	みそ汁 たくあん	カボチャ ネギ キャベツ	野菜煮付 たくあん	カボチャ ダイコン サトイモ	すまし汁 塩漬	ジャガイモ イワシ ネギ ダイコン
2日	みそ汁 たくあん	シジミ	野菜煮付 魚煮付 こぶ佃煮 たくあん	ハス サトイモ ゴボウ 冷凍塩タラ	魚野菜煮付 たくあん	イワシ モヤシ ハクサイ
3日	みそ汁 たくあん	シジミ ハクサイ	魚野菜煮付 塩漬	ジャガイモ ダイコン サトイモ イワシ ハクサイ	うどん汁 たくあん	乾うどん 煮イワシ ハクサイ
4日	みそ汁 たくあん	ワカメ	魚野菜煮付 たくあん	ジャガイモ 煮イワシ	みそ汁 たくあん	ダイコン
5日	みそ汁 たくあん	ワカメ	魚ヒジキ煮付 たくあん	イワシ ヒジキ	魚野菜煮付 たくあん	塩タラ サツマイモ

備考) 2日昼は運動会弁当

三〇日夕食では、寿司屋でしかおめにかかれないアオヤギという貝が、汁の多い煮物で登場する。だがさつま汁は肉を使っても実測調査では痕跡がないため記入していない。カレーも同様だが味は良い。魚介は煮付。夕は魚介が多く、昼が少ないが配給の限界である。とも

かく大手の強みで魚介が意外に多い。他はイモや野菜をプロらしく、ヘット(牛脂)や旨味調味料で食べさせる。砂糖と油は使っても少量である。蒸気釜の炊飯など万事手馴れていてキャリアを感じた。

また、十日間の献立では配給事情からみて精一杯の努力を感じ、立川より変化もある。推定を含む実測栄養量は資料を失うが悪くない。

B寮食堂は青年学校の一、二年生が三食を頼る所なので、一日の食費は七銭安いがそれなりの内容で、食糧はA工場食堂や組長・職員食堂などを優先するかに思えた。表3は実測献立表、配給された魚を見て献立がきまる。魚はイワシと塩タラのみ。イワシは寮と工場の夕。イカは工場の昼、高級魚は上層部という図式だ。また工場の昼が魚になると、寮はうどん汁になる。カレー、さつま汁は肉の有無が解らず零にした。献立表がなく、どんな肉も見られない調査である。

職場給食にありがちだが、遅れていくと悲惨な目にあう。献立表第一回目の夕食、六時頃にいざ食べようと呼列した時。副菜のうどん汁のうどん(乾麺を用いる)は、箸に七、八本かかる程度。カブの葉が二、三片、汁ばかりで二時間前の実測調査とは大違い。カボチャの浅漬、これはもう食べられた代物でない。飯三三〇グラム(米一四九グラム)を食べるのに困る。これが実際の姿である。

栄養量を表4でみたい。献立は一週分を掲げたが、十日間の食品分析による栄養価の平均値である。実測調査は食品分析表で計算して比較したが、もう古いことで資料がない。

調査研究動員本部案の栄養最低基準量では、男一二〜一四歳(生徒一、二年生)の熱量は二二〇〇キロカロリー、蛋白質は七五グラムであり、にも低い。現在の中等度の生活強度の所要量から目標を設定した。給与平均値は何と熱量一七七一キロカロリーで目標の六八パーセント。

〔表4〕 中島飛行機武蔵野製作所 少年工の寮生食堂（昭和17年10月～11月）
食品分析による10日間の平均給与栄養量

蛋白質	動物蛋白質	動蛋白率	脂質	糖質	米熱量比	熱量
66.0 g	8.5 g	12.9 %	12.5 g	347.7 g	90 %	1771 kcal

目標熱量	実施献立	達成率
2600 kcal	1771 kcal	68 %

目標蛋白質	実施蛋白質	達成率
90 g	66 g	73 %

栄養素の熱量比

蛋白質	脂質	糖質
15 %	6 %	79 %

みそ汁が薄い。すっぱいのは前日の残りか。魚は鮮度が悪く舌を刺す。野菜塩漬は洗い方が粗雑で皿を傾けると醤油に砂や泥が混じるなど。以上はぎりぎりの訴えである。

このような給食内容ではとても我慢ができない。三年生になると、皆んな朝昼夕とも工場食堂へ行く。また夜は外食や補食が多いと聞く。

工場付近には外食店が十数店。三光、着陸、伊豆屋、大陸、大川食堂、柳屋、砂場（そば屋）などと木の香も新しい。外食券を添える定食と井物の他、中華そば、おでん、皿小鉢のおかず、焼イモ、蒸イモ、饅頭、みつ豆、ミルクがある。少年たちの空腹と味覚を満たす所である。

以下は三年生らの案内であるが、ヤミの店を見た。畑の中で林に囲ま

窮迫した栄養不足である。米の熱量比が九〇パーセントにもなり貧農並みである。蛋白質は必要量の七三パーセント、動物性蛋白質は三倍欲しい。脂質は熱量比六パーセントで四倍にしたいところ。

当時としては恵まれた食事を供する工場内A食堂に対し、寮生食堂は料理が劣り、栄養対策では米の増量だけで食べ盛りへの配慮が微塵もなく、業者任せで寮生の実態をチェツクする会社側の眼がない。

子供たちの声は、飯の炊き方、盛付量の不同、弁当の飯不足、残り飯の混入、副菜が少なく盛付量が不同、

れた民家、暗い板の間におかずを盛った皿小鉢がじかに並び、カレイ煮魚は砂糖と醤油を充分使って見るからに旨そう。この誘惑には勝てない。例え猫が皿の残菜を舐めていようと思わずヤミ値も忘れて手が出る。ともかく給食では不足。もう一食の追加か、間食が欲しい。この飢餓感と味覚の不満を満たすべく、三年生になると僅かな小遣いを使い果たしていた。

翌四三年春の女子寮内C食堂（一二〇食）は、なんと別天地、少年寮は野菜を調理機で切るため雑であるが、包丁で切るので味がよい。それに砂糖が適量入る。金平ゴボウに油を使う。肉の味がする。新鮮な辛子菜の和え物がある。女学生寮のような品位がある。ここは食品分析調査と実測調査をした。資料を失っても調査の中でも優秀だったと記憶する。このことから想像すると、組長、職員食堂と上になるほど料理らしくなり、充実していたであろう。来賓や上層部のことには触れなかった。中島はトップメーカー、四位の立川とは給食でも差を見せている。

二 電気三社の給食

1 岩崎通信機・女子寮食堂

一九四二年八月の東京市久我山、桑畑の真中にある工場を訪ねた。女性たちが受話器を製造するが、三食を寮食堂で食べる。一回四百五十食。薪を使う小型の竈が並び、すべて手作り。食器は宿屋のように布巾で拭くのが珍しい。栄養士は農村出身の勤労榮卒。野菜が多く、動物蛋白質の魚が昼と夕につき、料理に工夫がある。野菜が新鮮で料理の色彩が奇麗。そして航空機と違い砂糖を生真面目に使っているため、家庭の味がする。

表5の献立表は、現場で使う献立表のみそ三貫五〇〇匁、キュウリ四貫の可食量を食数で除し、一人量を算出した。表の栄養量は熱量二五〇〇キロカロリー、蛋白質一〇二グラムと突出した回もあり優秀である。米の一食一五〇グラムは多いが、このくらいは女性でも望むところ。

〔表5〕 岩崎通信機 女子寮献立表

昭和17年 8月28日			昭和17年 8月29日			
	飯	七分搗米	450g	飯	七分搗米	450g
朝	みそ汁	みそ 煮干 ダイコン	29 4 66	みそ汁	みそ 煮干 ツマミ 菜 キュウリ	29 4 83 25
	漬物	こぶ佃煮 キュウリ	25 25	漬物		
昼	煮魚	魚 さやいんげん 砂糖	83 50 2.5	トマト野菜煮	キュウリ トマト ニンジン	125 50 25
	おろし 漬物	ダイコン キュウリ	17 25	漬物	ジャガイモ 魚 キュウリ	58 25 29
夕	酢の物	カツオ キュウリ 塩 砂糖 白ウリ	41 30 2.5 2.5 25	みそ煮	ニシン みそ コンニャク カボチャ 砂糖 白ウリ	66 16 不明 66 2.5 41
	漬物			漬物		
熱量 2498 kcal			蛋白質 102 g	熱量 2510 kcal		
				蛋白質 79 g		

〔表6〕
富士電機川崎工場
昭和17年10月5日間

	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日	10月5日
熱量	2480 kcal	2683	3127	2514	2640
蛋白質	73.5 g	79.0	99.7	79.8	85.8

労研の食品分析調査による

2 三菱電機・大船工場
これは逸話になるが、有名な実業家、三菱の原安三郎が胸のすくような給食改善をしていた。あの飢餓の時代に横流しや不正をする前任者を解任し、さらに工員の荒んだ気風を改善しようと、一灯園の修行者を連れてきて係長にした。一九四三年一月末だが調査に行くと、若い栄養士（勤労栄卒）とともに方法も解らずに給食の立て直しをしていた時だけ

に、大変喜ばれ、鎌倉山の原邸に女性二人を泊めて深夜まで話し合う。労働に鍛えられた地味な方だがあんな風に明るい静かな笑顔を見たことがない。栄養状態は数字を失うが、良好である。家庭的な煮物、和え物、汁物は羨ましいほどである。魚のアジや野菜が新鮮だった。また調理室がどこもかしこもピカピカで、清掃には感心した。

3 富士電機・川崎工場

川崎で最初の直営食堂、五千食。一九三七年からフロンティア・スピリッツのある近藤とし子栄養士が育てた給食。著書『根のいとなみ・草土文化』は多くの栄養士に影響を与えた。後に労研に入所し著者とすれ違いで退職される。表6の配給制以前の栄養量は驚くほど良好である。

四二年春に荏原栄養食配給所を見学し、午後四時頃に富士電機の大きな食堂へ立ち寄る。もう食卓には副菜が瀬戸物の井蓋に盛られて並び、料理はシチュウらしいが表面が固まっていて内味は不明である。人工的な薄紅色はケチャップらしいが違和感がある。漬物は記憶にない。ご飯だけは温かいものをカウンターで渡し始めていた。

ここは京浜地区のモデル工場だが、配給下では致し方ない料理とみた。調理機器が整い、働く男女のこざっぱりした白衣が目に残る

三 機械二社と写真フィルムの給食

1 茨城県稲敷郡の興亜精機

農村に急設された軍需工場。粗末な新しい寄宿舎は三段ベッド、机や椅子もなく、寝るだけの代物で悪くいえば収容所である。

食堂や調理室の床は畑の土を踏み固めたまま。薪の煙でむせぶ、大変

な調理室であるが、これがどうして見くびれない。徴用された洋食のスタッフが調理主任で仕切り、勤労菜の新卒だが栄養士が助けて家庭的な料理を出している。魚や肉の配給がめつたになく、イモや野菜と大豆で工夫していた。昼食は約百食、朝夕はやや減るらしい

一九四三年初夏のその日も、小麦粉を少量の油で丁寧に焼いてルーを作り、だしは煮干、里芋の皮剥きは料理屋並み。大豆、玉ネギを使い、洋風家庭料理の味をだしている。これは他では見られない好ましきである。なお、七分搗米のご飯と漬物は少年工に適した分量と記憶する。

2 神奈川県、富士フィルム足柄工場

労研では恩師有本邦太郎が「工場給食研究会」を設立し一年かけて「職場の実践シリーズ」に「工場鉱山等の各事業所に於ける給食管理対策」を発表したが、一九四三年夏には足柄工場で開催し見学もしている。この係長は会の一員で優秀な男性栄養士の山岸晟、富士電機、立川飛行機の栄養士などが揃う。書記の著者はここで給食管理を学んだ。

フィルム工場は女性対象の給食なので、夕食は煮物と和え物だが、料理は手作りのこまやかさを持ち家庭的である。ここでも、露を含むホウレン草の新鮮さが目につく。食数は忘れたが、機器が完備し清潔である。寮も見たが広い和室なので繊維工場を彷彿とさせた。

3 神奈川県藤沢の東京螺子製作所

一九四四年十一月から半月余もかかった調査なので、心に残る事柄が多く、調査のハイライトである。

まず、昼食の食事風景から、工場にしては立派な講堂が食堂である。長椅子の背につく折畳み式テーブルを起こし、千人分の食事が用意され

ていた。副菜の皿は蠅を防ぐために特注の丸い帽子のような蠅帳はいちやうを被せている。これには感服した。どこでも蠅に困っていたが、精々出入口に蠅暖簾はえのれん、窓に網戸の時代だけに衛生管理が秀れている。

蠅帳の頂上にあるつまみを持って傍らにおき、中を見ると、大きな切身の新鮮なブリの煮付、カボチャの旨煮、沢庵。ブリは一二〇グラムで二人分量、カボチャ一〇〇グラム、おいしくて絶句した。

壇上の席の工場長と偉い人数名が「いただきます」と言うのと、いつせいに同唱して箸を取る。雑音のみで私語がない。当時はこのような食事を理想とした。壇の背後に国旗、志気高揚などの標語が数枚ある。

螺子の給食管理の特色は工場長の娘さんが、栄養士として衛生を含め指揮をしていたことにある。親の七光に支えられたとはいえ、終日長靴をはいて実によく働く。彼女はコップに紅い草の実をさすようなセンス。香川栄養学校の気風である。本当にお嬢さんと呼びたい、美しい賢い女性だった。もう一人の栄養士は控えめで着実な仕事をしていた。

係長は前身が横浜のデパートの仕入係で、目から鼻にぬけるような給食の運営をしていたが、特に仕入で辣腕をふるう。藤沢は野菜や魚の生産地であり工場が少ない。これに軍需の金看板とデパートのルートが物をいい、物資が驚くほど集まっていた。こんな話がある。戦勝したときの祝膳に使うため、尾頭付のタイ千五百尾を冷凍庫に貯蔵しているとのこと。恐れ入った。また、工員に入手不能な品を頻繁に配給していて羨ましかった。

給食で特筆すべきは旨い雑炊の考案である。牛肉は軍用で回ってこないが、海軍の司厨士出身者の発案から屠殺場で牛骨をもらい、蒸気五斗釜で八時間もスープを煮続けていた。骨の関節のコラーゲンが固まってゼリーが結構とれたし、骨や骨髓のカルシウム、鉄、ビタミン類など、

〔表7〕 実物計量より算出せる給与栄養量（1日1人当たり平均）

給与栄養量	蛋白質	動物性蛋白質	脂肪	糖質	熱量	ビ タ ミ ン				
						A (I.U.)	B ₁ (γ)	B ₂ (γ)	C (mg)	
昼	給与期間	93.76	41.13	18.09	490.32	2500	4310	950	453	82.8
	不給与期間	93.96	32.72	18.51	453.54	2357	3095	855	490	51.3
夜	給与期間	103.21	51.61	16.27	514.69	2639	1929	932	531	25.6
	不給与期間	104.28	38.22	21.26	480.96	2532	1856	745	431	37.4
平均	給与期間	98.49	46.38	17.18	502.51	2570	3120	941	492	54.2
	不給与期間	99.12	35.47	19.89	467.25	2445	2476	800	461	44.4

ビタミンに関しては調理による損失を考慮せる数値を示した。なおリン・カルシウム・鉄は略す。〔『労働科学』1946年10月号 p.73 労働科学研究所〕

スープは旨味成分と不足な栄養素を補う妙薬。カレーライスも旨かった。四四年はどの工場も労務加配米五六グラムを使い、雑炊にして三時に供食していた。挽割トウモロコシ、脱脂大豆粕が混じる日もあったが、米を野菜とともにスープでゆっくり煮込んだ味は捨てがたい旨さであり、微量栄養素が体調を整えていたと思う。

栄養調査は恩師高木和男の東京螺子での実験の一端になるため、精密さを求められる。しかし、扱う食数が多いために食品一人量が必要に求む。そこで一釜五百食分の食材料を切つて、加熱する前の全量と調味料を計量する。次に加熱後の全重量を計量する。ここで調理の重量変化率を求め、煮汁の残りも計り、調味品を差し引く。これは厄介な肉体労働であり、釜から料理を容器に移すときなどは調理員さんの協力を頂いている。一人分の盛付量は一〇皿ずつ計量し平均値を求め、重量変化率を使い生の食品に換算して栄養価計算となる。こんな面倒な調査はやった人がいない。生涯の力作である。

表7の栄養量では、昼勤と夜勤に分かれ、さらにビタミンB₁給与となしのグループを

比較しているが、それぞれ一五日間の平均値である。四四年末といえば、どの工場も給食はまともでないが、ここは満点の栄養量である。ただし夜勤者だけはビタミンCが不足する。

この研究は、「ビタミンB₁と作業能率の関係」をテーマとし、タール工場の青年のうち、工場食を三食食べる一三名を被験者とし、給与中はビタミンB₁五〇〇γを含む錠剤を一日三回、不給与期間は擬似錠剤を用い、一五日間飲んで貰う。作業能率は製品の出来高で調べた。結果は錠剤を与えた期間が一六パーセント上昇する。著者は食事内容が悪い工場であれば、期待する結果がえられたと思つたが引き受ける所がない。尿中のB₁排泄量とドナジオ反応、基礎体力（工場医の協力）は略す。

忘れられないのは、寮に泊まつて夜中に工場の共同便所に行き、採尿容器の尿をシリンドラで計量し、サンプルを採つて帰るときである。工場の夜は生きもののように生産を続け、電灯は黒布で覆われて空襲警報が出ると消える。そして昼間は銀色の矢尻のようなB29の群が、青空に白雲を引いて東京方面へ行く。これは四四年一月二四日。後で知つたことだが、B29七十機の爆撃であの中島飛行機武蔵野製作所が潰滅した日である。感慨無量。

四 造船 石川島播磨造船の給食

一九四三年秋頃の見学。昼食はカレーライス。大皿にご飯は重労働者の山盛り。ジャガイモがゴロゴロ入るカレーがたっぷり。福神漬がつく。食堂は六つあり、職階制をとるが、体格の良い男性が目につく。進水式や宴会では見事な料理がでるとか。そこで思い出すのが、切迫した空気が船は見えないが何かの増産期であろうか。勤労働員の学徒が手押車で食事

を忙しく運んで行く。その姿が着物と袴はかまに黄色い襷たすき、早稲田の角帽。気の毒であるが、しかし派手な姿はエリート意識か、哀しかった。再び訪ねたのは戦後の五五年頃、給食は弁当式になり調理場は一変する。

五 化学 新潟県、日本曹達ソウダツ二本木工場

一九四四年八月、女性三人が信越線の二本木駅に下車すると、塩素の臭気が急激に襲う。高原に広がる大きな工場。巨大な煙突、粗末な木製モルタルの建物が折り重なるように並び、浄水用の広い池には噴水が行列する。まるで鉱山に來たようである。朝夕は別とし、昼食と深夜食で五千食の副菜を無償支給し、食費は一日三食で三五銭。職場が散在するので副菜は木の桶で運搬する所が多い。食堂三つ、炊事場一つ、病院、クラブ、外食店を二日掛かりで調査する。

遠来の客ということで、課係長が夕食会を設けてくれた。驚くなかれ牛肉の大皿、砂糖がたっぷり入ったすき焼。ドジョウ蒲焼他、冷凍ミカン、びっくりすると同時に苦々しく思えた。栄養学校のY教員はろくに箸をつけない。私は食いしん坊なので遠慮なく。どうも毎晩のように宴会があるらしい様子。軍需工場の一部の驕りが腹立たしかった。

曹達工業では、岩塩の水溶液を電気分解してナトリウムと塩素系の多くの製品を製造するが、当時は特需の四エチル鉛をフル増産していた。四エチル鉛は航空機用ガソリンのオクタン価を上げる触媒のようなもの。これを微量使うと九割も馬力が増加する。しかし、人体にとつてこれほどの猛毒はない。吸ったり、皮膚から入るとけいれんを起こし、ひどくなると幻覚、発狂状態になり、狂い死にする。そのために病院を設け、牛乳を供給する牧場まであった。

〔表8〕日本曹達二本木工場 栄養調査成績 (昭和19年8月)

	献立名	材 料	可食量
主食	だいず混入米	二分搗米	375
		だいず	113
9日夕	塩にしん蒸しきゅうりもみ みそ汁	塩にしん	40
		砂糖	80
		みそ	3
		魚粉	25
10日朝	みそ汁 ふりかけ みそ漬	みそ	25
		魚粉	20
		魚粉	30
		大根	3
10日昼	塩にしん蒸しきゅうりもみ ふりかけ	塩にしん	35
		魚粉	50
熱量 2016 Kcal 脂肪 34.7g タンパク質 102.9g 動タン比率23%			

話は会食の場面に戻る。時々奇声が漏れてくる。気にはしていたが廊下に出ると、狂人が喚く声らしい。病室が丸見えで、異様な人々が蒲団に寝ている。その一人を数人が取り押さえていた。これが四エチル鉛の後遺症と聞いて慄然とする。話す人は慣れっこになっていた。これほど悲惨な後遺症を残す職業病を聞いたことがない。犠牲者は工場の公園にある慰霊塔に祀られているが、知られざる無名の戦争犠牲者である。

さらにこれも戦中の暗部になるが、クラブ（工員の宴会や壮行会）、来賓用食堂、宿舎、それに温泉の保養所兼接待所（高級旅館）も会社が経営し、連日宴会で賑わうが、軍や役人、縁故者等の出張を手厚く接待していた。著名な老政治家の疎開生活も援助していた。関係する役職者が軍需景気下の豊富な物資の横流しをして、私腹を肥やす姿なども想像できよう。これは戦中の企業で大なり小なりやってきた必要悪と思えるが、役得にありつき、食糧難に苦しむ体験を持たない者も少なくない。

物資が豊富なのに驚く。魚は塩化カルシウムと交換で釜石から直江津港の冷凍庫へ。半年分を貯蔵する。長野や静岡からの軍用加工食品の乾燥オカラ、海藻加工品類、乾燥野菜、冷凍果実が珍しい。

表8の給食内容では、主食が一食当たり二分搗米一二五グラムと大豆三八グラムの大豆飯だが、上手に炊けて、盛付量でも満足していた。

夕食は蒸した塩ニシン、砂糖を使った胡瓜のみ、みそ汁。朝食はみそ汁、魚粉のふりかけ、みそ漬。翌日昼食は塩ニシン、胡瓜漬、ふりかけ。(夜勤食も同じで副食は無償)。食品数が少ないが味は良い。

一日の熱量は二〇一六キロカロリーとやや不足だが、蛋白質一〇二・九グラム、脂質三四・七グラムはすばらしい。大豆、ニシン、魚粉の効果である。しかし、野菜が胡瓜ばかりで三食を頼る寮生は野菜不足であり、ビタミンC欠乏である。

六 東京の外食券食堂・雑炊食堂

東京の外食事情は、一九四一年四月から三食を賄う大衆食堂が外食券食堂に変わっても、四二年夏頃までは天井が外食券なしでそば屋で食べられた。だが米の配給停止で飲食店が廃業になり、四四年から外食常習者は外食券食堂でしか米飯の食事が口に入らなくなった。実はその前年秋頃から外食券食堂は「店を探すのに一苦労、客と思わぬ扱い、粗末な内容」と社会問題になっていた。これから述べる調査は、中島飛行機の調査直後の四二年末から翌年二月なので、悪化する前の姿である。

1 向島・寺島食堂 四二年十二月

客は付近の工員で長い人は二年以上も通っているとか。昼は家の米不足を補う外食券なしの客が混じる。夜は工場食では物足りない客が来ているが、酒が飲めて、健康な憩いの雰囲気をもつ繁盛店である。ガラース戸棚に昼は料理が一種並び、好きな品を選ぶ。重労働者の嗜好は、

野菜煮物、天ぷら、煮魚、それにみそ汁と漬物。軽い労作で高給者ほど、ブリさしみ、天ぷら、肉と野菜の料理、それに小鉢料理が加わる。新鮮な白菜漬が出ると争うように皆んながとっていた。

2 祖師ヶ谷大蔵・松葉食堂 四三年二月

NHK技研などサラリーマン対象。料理の提供法は向島と同様。肥つた小母さんが割烹着姿で、アンモニア臭いサメを空揚げし、野菜あんを掛けていた。汚いまな板を思い出す。寺島食堂は店主が深川料理人組合所属の調理士なので、料理はプロとアマほど違い、客との親密さも違う。栄養価は二店をまとめるが、調査法は一品毎の料理と飯米量を実測し、客の選択例を記録して組み合わせ例を幾つも作り平均値を求めた。

一日三食の熱量は労働者三三二一キロカロリー、サラリーマンの最低一六八八キロカロリー、平均二四〇〇キロカロリー、平穏な状態だ。蛋白質も良好、野菜は不足気味である。

3 雑炊食堂 淀橋の飲食店

雑炊食堂については、一九四四年二月に東京都と警視庁が、大衆食堂を外食者専用とし、普通食堂はできるだけ多くの勤め人に昼食として雑炊を提供するよう指導した。料理飲食店組合加入の店が営業し、雑炊は一食当り米四勺(五六グラム)野菜と魚介類を適当に加え、出来上がり二合五勺、目方一三〇匁(四八八グラム)以上。価格A三〇銭、B二五銭、C一五銭に定めた。朝日新聞の雑炊の規格が変わっている。箸を立てて倒れない程度なら合格。それほど水っぽいと苦情が多かった。三三五店あったが半年で終わる。一九四四年三月に淀橋の店を探訪。アサリと野菜が入って味も分量も合格である。四月に下北沢の駅から、雑炊食

堂の前に鍋を抱える白系ロシア人の行列を見たが哀れだった。

七 常磐炭田の入山炭鉱 坑夫の食事

この炭鉱は戦後、温泉センターで復活するが、石炭を掘ると温泉が沸きでるような、高温多湿の切羽を持っている。一九四三年八月にK先輩以下女性七人が八日も泊まり、寮給食と家庭食の調査や坑内弁当の実験を行った。

まず、坑内へ人車で降りる。坑道から洞窟のような切羽に入ると、四〇〜四五度の猛暑、サウナの乾熱とは違い、湿熱なので一分持たずに退散する。ここで先山が発破をかけて炭を掘り崩し、後山がスコップで炭車に積み込むが、数分すると水風呂に飛び込み体を冷やし、塩をなめ、水を少量飲み、作業に戻る。私も塩をなめたが少しも辛くない。

八仙寮、主に応徴士が寄宿する。炭鉱は産業戦士の花形なので、米は優先的に配給されて倉庫は満杯。魚は漁港に近い。野菜も豊富で何より新鮮である。一週間の栄養量の平均は、熱量二七三〇キロカロリー、蛋白質八〇グラム、重労働の採炭夫としてはやや不足だが、支柱夫ならよい。量的には満足していた。料理は濃いみそ汁、煮付、焼魚、漬物、純農村風で安定感がある。九五人の賄いを女性四人でやるが、流しや水槽が木製でも使いやすく、飯場の歴史が感じられた。

デコレーションケーキのパンフを部屋から持ってきて、元菓子屋の応徴士が、「もう一度、こんなケーキを作りたい。」と嘆息していた。

男性栄養士の案内で朝鮮から来た人たちの寮へ行く。丁度昼めし前で食卓の所々に赤唐辛子粉の井を見る。「これは朝鮮からわざわざ取り寄せたもの、これがないと大変です。」と。実沢山なみそ汁が大きな釜に

沸騰している。アジは丸ごと煮崩れてカボチャ、ジャガイモ、玉ネギ等が入る。これが井に一杯。沢庵がつく。アジが新鮮なので旨い。恐らく夕食も同傾向と思われる。強制動員された人々には会えず、食事の善悪は不明である。

採炭夫の家庭食を調査した。Wさんは熟練した先山で組長だ。家は四軒長屋の端にあり、六畳と三畳の二間、隅には蒲団、壁には衣類がつるされ、ラジオはない。わずかな家財がある。入口の土間の半分が台所で木の流しと水甕がある。水道と便所は外にあり共用である。

五人家族の調査だが、W氏の数字だけを掲げる。一日の熱量は三九五〇キロカロリー、米は一キロも食べた。私が調査した筑波村の農閑期の農民は八五三グラム、その頃の肉体労働者がいかに米に依存していたか、驚かれるであろう。W氏の米の熱量は一日の九〇パーセントに達する。

朝はみそ汁と漬物。昼は弁当、夕は煮物にみそ汁と漬物、たまに魚がつくが一回、リヤカーで売りにきた生きのいいカツオを買う。

坑内弁当に注目したい。坑内に降りてから長時間保たせるには腐敗の早い野菜煮物に入れられない。高温多湿で汗をかくから、塩分の補給と、好きな品を保たせるよう苦心をする。塩乾魚、ゴマみそ又は油みそ、そして漬物は五種に及ぶ多彩な組み合わせ。真白な白米飯には必ず梅干が入る。これが体調を考えた熟練者の妻の知恵である。また、共同水道を囲み、おかみさんたちがしゃがみこんで、米を研ぐが、ごしごとと十数回も水をかえて研ぐ。「ずいぶん丁寧ですね。」というところ「こうしないと、この暑さでは弁当がもたないからね。」という。その通りでビタミンB₁の損失だけが頭にある経験不足を恥じた。

坑内弁当の研究は、米一合に油一〇グラムと腐敗を防ぐカレー粉を入れた炊込飯や蒸パンなどだが、不評。栄養学校の二人は報われなかった。

調査の最後の日にW氏の組が三ヶ月の無欠勤記録を作り、褒美の酒が会社から出たので隣組の宴会になった。御馳走は豚小間のカレーライス。調理を頼まれて外の水道のある所で始めたが、子供たちが著者を囲んで大はしゃぎである。油がなくて小麦粉とカレー粉は水溶きする。茶碗酒に喜びを分かち合う坑夫たちの寛いだ姿、次々に出る民謡、特に炭坑節は他所では聞けないような節回し、地底で働く者の感慨がこめられていた。

さて、労研の研究では、前述のような高温高湿の重労働では、一日にかく汗が五〜七キロにも及び、塩一九〜三八グラムを失うと報告する。塩分が多い副菜は多量の飯を食べるためだけではない。この辺を熟練工の妻は体得していた。炭鉱は就業中の給食がない。食事はすべて妻の才覚によるが健闘していた。しかし、炭埃が舞う切羽での苛酷な高温高湿の重労働は後遺症が案じられる。いのちの切り売りである。この平穩がいとおいしい。家族五人の夕食の姿を追憶する。

第三章 調査の結論とその後の調査

総括になるが、工場での著者の体験は、栄養士がいる例に限られて全画像を捉えていないが、結論は、巨大な航空機は別とし、昼千食以下、女性給食、地方は意外に良好である。しかし、空襲で壊滅した中島飛行機武蔵野製作所、立川飛行機での少年工の窮状と哀感は忘れがたい。

最後に見聞とは別になるが、栄養調査のまとめとして、研究室の総合調査を加える。表9は主として一九四四年春の紙上調査だが、多数の集計を女性七人が行い、三池炭鉱を著者も担当した。これは『労働科学』四六年九月号に有本邦太郎著で発表した。戦中唯一の貴重な調査であ

[表9] 全国重要事業所・炭鉱・栄養給与量平均値 (1946年9月発表)

	蛋白質 (g)	動物性 蛋白質 (g)	比率 (%)	脂肪 (g)	糖質 (g)	熱量 (Kcal)	カルシウム・ビタミン			
							Ca (mg)	A (LU)	B ₁ (γ)	C (mg)
工場 最大	116.4	45.7	39	57.3	485.4	2636	991	13379	2.6	348
最小	44.6	1.0	2	7.4	227.3	1154	179	491	0.5	20
34例 平均	59.8	13.5	23	19.4	320.2	1695	522	5902	1.3	119
炭鉱 最大	108.6	31.9	29	20.7	707.9	3452	858	16550	3.3	166
最小	85.3	9.8	11	18.6	672.0	3196	525	4789	2.8	60
4例 平均	95.7	19.2	20	19.6	688.9	3315	665	9296	2.9	93

備考 発表時の単位には端数があったが訂正する
(労働科学研究所の主として44年春の調査による)

[表10] 東京都民摂取栄養量

	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	炭水化物 (g)	熱量 (g)	調査期
衛生試験所所員	77.8			2080	1942年7月
久堅町方面館要保護者	71.0			1896	1942年7月
荏原方面館要保護者	60.2			1977	1942年7月
俸給生活者	50.6	13.5	374.8	1877	1942年10月
俸給生活者	68.0	2.4	368.7	1939	1944年3月

(東京都衛生試験所調)

つたと回顧する。
さて、三四工場と多くの例の中で最大が熱量二六三六キロカロリー。これは著者が調査した東京螺子である。ところが最小例の一一五四キロカロリーの極端に少なくて工場名も不明である。そこで繊維業・軍需工場の少女たちの手記通りに、一日の食事を再現したところ、熱量が一致した。「主食はダイコンのかて飯、一食に米八〇グラムとダイコン一五〇グラム。朝みそ汁(ナス、魚粉)と沢庵、昼ジャガイモ煮付と沢庵、

夕みそ汁（朝と同様）と胡瓜漬」になる。ひもじくて蒸イモを買い、道傍の草まで煮て食べている。

平均値は男女混合なので検討しない。表にはないが、男性の平均値は二一・四キロカロリー、中等労作の目標に対し八八パーセントになる。蛋白質の五三グラムは必要量の七六パーセントで低蛋白。比較のために表10も掲げる。都衛生試験所がひそかにする所員五名と家族二二名の調査である。一九四四年の俸給者は軽作業一名とみるが、熱量の達成率は八八パーセントで工場と等しい。蛋白質は達成率九七パーセントで優秀。重労働の炭鉱は目標に対し熱量九五パーセント、蛋白質九九パーセント。九州は常磐より魚介が豊富なことを思い出すが優秀である。四三年に著者が調査した常磐の坑夫より高蛋白質で糖質偏重がないが、最小例はビタミンCが不足である。

第四章 食習慣からみた給食の違和感

戦中の三年を取材した一〇の工場給食は、中島飛行機武蔵野製作所と立川飛行機の少年工の窮状を除けば大体が満腹感と最低栄養量だけは充足しても、実際は特例もあるが、利用者が多くの不満に耐えていた。配給食材は限られるし、料理は家庭と違った、俄にわかづくりの団体炊事の「マスコ給食」で嗜好の違和感が大きいので、この辺を語ってみたい。

1 米さえ与えればの食糧事情

米は労務加配米があり充分な量であるが、米の熱量が全体の九〇パーセントにもなれば副菜が極度に欠乏していることを示す。工場は鮮魚介、肉、青果物、砂糖、油、調味料を配給とヤミで賄うが、地域や購買能力、

食数により差が激しく、低位の所では米さえ与えればの感がある。その米の配給事情にも触れておきたい。

一九三九年末に白米禁止で七分搗米になる。四二年末に家庭は玄米の希望配給が始まり、工場は強制される。四三年以後は五分搗、三分搗、二分搗と改正。四二年頃の調査は殆ど七分搗と記憶する。なお、米不足は船舶事情悪化前の四三年までは外地米（朝鮮・台湾）と外米で補った。四二年の立川は外米三〇パーセント混入米である。

家庭は外米が四〇年春に五〇八割も混入され、特に異臭や粘り気がないとか、外米独特の異味に辟易して抗議が続出し、混入配給をやめて希望配給になるが、誰も辞退した。そのためと安さで工場用になったと推測する。

外米（細長形のシヤム米、丸形ビルマ米、中間仏印米）は誰でも白飯にし、炒め飯は普通していない。二〇〇二年出版の岩波新書には「この頃は混ぜご飯や炒めご飯が多い。六割の外米を混ぜた米が販売」とあるが、混ぜご飯は多くの材料を別に煮て飯に混ぜるご馳走でこの記述は誤り、混ぜるならイモなどの炊込飯カマドかて飯になる。炒め飯は当時の嗜好では少数派に限り、乏しい油は金平ゴボウや代用食の焼き油で尽きた。

給食では麦飯がない。代替は高粱コウライ、挽割トウモロコシ、脱脂大豆粕、大豆ぐらい。それも東京と藤沢、新潟に限る。家庭の食糧事情とは一線を画す優先配給である。飯の味は航空機が劣るが他は問題なしである。

2 軍隊炊事を模倣した料理と献立

工場食は明治五年の生糸や紡績女工の給食から始まるが、日中戦争以後は軍需工場化とともに給食数が大型化し、献立作成の必要から栄養士を置くようになる。なお、栄養士は一九二五年に一五名で誕生し、一九

四一年以後は養成校が続出して栄養士が急増した。しかし男性向の大型給食の献立に困り、モデルを軍隊に求めた。陸軍糧秣本庁が主計、炊事軍曹の教育用に始めた月刊誌『糧友』の軍隊炊事季節献立表がそれである。航空機や電機でみたシチュウ、うどん汁他はその例である。ただし内容は軍隊より劣る。献立表の書式なども戦後に引き継がれた。また、多量調理の蒸気釜の使用法にも役立つていた。

3 農民の日常食に近い一菜の食事様式

工場の食事様式をみると、朝食はみそ汁、漬物はあたり前で必ず何かつける。昼食と夕食は一品料理又は汁物の一菜である。二菜は煮魚と野菜煮のみ。漬物は無しが多い。嫌いな食材が入る料理でも逃場がない。

これは農民の日常食に近い。一九四二年に筑波村で調査した專業自作農の農閑期の例は、困らない中農なのに、朝のみそ汁を昼も夕も温め直すだけの日が多い。少しましな日でも朝食がみそ汁、昼食が野菜煮物、夕食は昼の残り朝の汁の温め直し。沢庵の井と塩の実(大豆と麴で作る塩辛い汁)が常時でてくる。戸主(五一歳 体重五四キロ)が一日に米を八五三グラムも食べていた。土の竈、藁で炊いた白米飯は旨過ぎる。工場も飯の味は劣るが、ご飯が御馳走であつて、副菜はご飯を食べるための一菜に過ぎず、おかず(数)にならない。農民はモノ日やハレの日だけに御馳走のお数を食べていた。この食事様式が工場食の根っこにある。

4 嗜好の発達が遮断されて

戦前の暮らしは既に農業国から工業国に転じ、都市では新中間層が増えて大衆消費社会の様相を持つが、一九三七年が頂点で遮断された。

食生活は大衆モダニズムの影響で洋風化した食材や加工食品、家庭食、料理飲食業が発達し、庶民でもかなり多様な食体験ができ旨い料理を知っている。ところが太平洋戦争で、嗜好の快樂が奪われ、遂に家庭では郷土食とは偽りといえる、時代を逆行した飢饉のときに近い粗食で耐え忍んでいたし、工場給食は軍隊炊事のコピーを脱し切れない料理ばかり目につき、農村の将兵を対象とした軍隊給養の米偏重、糖質過多、低蛋白、低脂肪の劣性まで引き継ぐ例が殆どである。

都会育ちや新中間層の人は、美味や甘味も「贅沢ハ敵ダ」と我慢の日々、戦中は食の楽しみが抑圧された受難の時代であった。

あとがき

この報告は優良例に過ぎず、工場・炭坑などで働く人々の給食は語りきれない。また、手記などが悲惨な実情を語るが紙数も尽きた。一九四五年八月以後、最大の食糧危機で苦闘するが、次回で述べる。

なお、昭和館の依頼を受けて戦中の工場、炭鉱、農村、外食店など一食分の料理を作り、模造品にしたのは開館前であるが、その元資料の栄養調査を書き上げ、完成した喜びがある。ご配慮に感謝する。

〔注〕

(1) 有本邦太郎 一八九八—一九八四、京都帝大卒。主な職歴 東京市衛生試験所、労働科学研究所、厚生省栄養課長、国立栄養研究所長。研究業績・著書多数。戦中に栄養学者の恥辱と、初つき米を粉にして蒸パンに入れる案を阻止する。

(2) 山岸晟 一九〇四—一九八四以後は不明。明大卒。賀川豊彦の愛弟子。学生消費組合、江東栄養食配給所他創設。陸軍糧秣友会囑託として食糧学校設立。厚生省

労働局栄養協会主事の時き勤労栄養学校を企画し、労研に移管。敗戦直後は栄養課に転じ有本を課長に紹介。五五年以後は家業の印刷業界の振興に尽すが、三秀舎社長・会長。全給連会長（戦前の栄養食配給所が発展した弁当センター）。知られざる給食業界の先駆者である。

(3) 高木和男 一九〇九―健在。横浜高等工業卒。職歴 東京市衛生試験所、労働科学研究所、大学教授、栄養士養成校長、三八年から「Nutri. Abst. Rev.」を買

続け、「糧友」に栄養ニュースを筆名で連載。ユニークな栄養学者。著書多数。

(4)

かて飯 戦前の農民は富裕層は別とし、かて飯を常食とする村が多い。増量材を糶せという。大麦、稗ひ、粟あわ、豆類、イモ、ダイコン、山菜など。米がとれない僻

地は麦とサツマイモ飯、稗と稗糠飯がある。大根めしが多いので炊き方を書く。

前夜身をきざむか、大根突つでつき、握にぎっておく。翌朝、米と水が沸騰したら、握にぎったダイコンを再び握にぎり直し形を崩さず上におき、炊き続け火をおとす。蒸

らしが終わったら、飯だけ仏飯や弁当に詰め、熱いダイコンを我慢してしぼり、飯に混ぜる。大根葉は生か干葉にして加える。塩漬は雑炊用。さめると不味い

し、腹持が悪い。

参考文献

遠山茂樹・今井清一・藤原彰『昭和史』岩波新書 一九五九年

早乙女勝元『東京大空襲』岩波新書 一九七一年

山岸巖『風雨強かりき』三秀舎 一九七九年

西東秋男『日本食生活史年表』楽游書房 一九八三年

萩原弘道『栄養と食養の系譜』サンロード 一九八五年

有本邦太郎先生回想録刊行会編『回想 有本邦太郎』非売品 一九八六年

日本の食生活全集・長野編集委員会編『聞き書 長野の食事』農山漁村文化協会 一九八

六年

久保田晃・桐山英一郎『昭和経済六〇年』朝日選書 一九八七年

神崎宣武『食の民俗学』日本人は何を食べてきたか』大月書店 一九八七年

石毛直道・小松左京・豊川裕之編『昭和の食・食の文化シンポジウム89』ドメス出版 一

九九〇年

三浦農彦『暉峻義等』リポート 一九九一年

佐藤節夫『米俣物語―大食糧難時代』月刊誌『食の科学』一九九五年三・四月号 光琳

早田リツ子『工女への旅・富岡製糸場から近江絹糸へ』かもがわ出版 一九九七年

神奈川県学徒労働員を記録する会編『学徒労働員・記録』高文研 一九九九年

あいち「青春の日々」刊行委員会編『女工哀史をぬりかえた織姫たち』光陽出版 一九九

九年

山路健『明治・大正・昭和の世相史 下巻（昭和編）』明治書院 二〇〇一年

斉藤美奈子『戦下のレシピ・太平洋戦争下の食生活を知る』岩波アクティブ新書 二〇〇

二年

いのうえせつこ『帰ってきた日章旗』新評論社 二〇〇三年

著者プロフィール

白井貞（しらい・さだ） 大正二二年東京生まれ。

大妻技芸専門部（女学校家事科教員免許コース）卒、労働科学研究所、日本曹達（工場・病院の管理栄養士）、食糧学院（栄養士、調理師養成校の教授）、その後フリーになり、三菱重工、NEC他給食改善の顧問、栄養士・調理師養成校の講師、武田薬品の食品開発、日本能率協会講師など職歴五〇年、現在は日本風俗史学会員。

著書『集団給食の理論と実際』共著、管理栄養士養成校の教科書『給食管理』共著、『フードサービスのメニューと調理の品質管理』共著、専門誌六社の連載、料理の別冊など。