

展示用食事模造の一考察

—学童集団疎開の食事を事例として—

萩谷 茂行

1. 食事復元資料の意義と問題点

(1) はじめに

昭和館の常設展示室には開館時より、数種類の食事を復元した資料が展示されてきている。本稿では、その内の一部資料を平成十八年(二〇〇六)常設展示室展示替え工事(平成十八年七月一日リニューアルオープン)に合わせて、同年五月から六月にかけて製作した過程について考察するものである。その際に復元したのは、東京都落合第二国民学校(現・新宿区立落合第二小学校)六年生が学童集団疎開先での宿舎、群馬県吾妻郡草津町の草津温泉の一井旅館別館で供された食事、八食分一六点(茶二点を含む)である。

筆者はこの復元の担当者として、事前準備から製作、納品、展示に至る全ての工程に携わった。

(2) 当館における復元・複製資料¹⁾

常設展示室内には、食事復元以外にもいくつかの複製資料が展示され

ている。平成二十年七月現在の常設展示資料のうち、資料本来の姿を原寸大で製作したものは約五〇点展示されている。内容は食事、紙質資料(「召集を知らせる電報」等書類や手紙類)、衣服(「作業ズボン」等)、布質資料(「腕章」等)、その他(「炭」「氷」「標札」「竹製ランドセル」「学校の机・椅子」等)であり、ほとんどのブースに何らかの復元・複製資料が展示されている状況である。

これらの資料を展示に用いる意義とは、以下のようにまとめられる。

・館では所蔵していない資料を展示できる

一例として、平成十五年常設展示室展示替え工事の際に、展示内容の見直しから「臨時召集令状」を展示する必要に迫られ、残存資料の極めて少ない資料であることから、埼玉県平和資料館が所蔵する資料を元に複製を製作した²⁾。その他にも個人が所有する資料を一時借用して製作したもの、または「紙芝居の上演台」「標札」等当時の写真資料等を元に製作したものもある。

詳細については後に述べるが、食事模造もここに分類される。

・原本資料の経年劣化を防ぐ

常時展示を行いたいのが、照明による褪色等経年劣化のおそれがある

ものについて複製資料を製作し、原本は収蔵状態に置く。紙質資料や衣服が中心である。

・来館者に触れさせられる

展示資料は原則全て触れることを禁止しているが、常設展示室の出口近くにある「体験ひろば」では手に触れさせるものを用意している。展示用の複製資料としてのカウントはしていないが、ここにある「着てみよう」コーナーの衣服も、当時の衣服を元に型紙を起こし、生地やボタンなども極力近い物を使用して製作したものである。実際に同種の複製した衣服を展示資料としても用いている。

このような復元・複製資料の中でも、食事復元は困難であった戦中・戦後の食生活の様相を紹介するのに分かりやすく、説得力を持つ資料といえよう。

(3) 食事復元の再製作

平成十八年の展示替えの際に一部の復元資料を製作することになったのは、食事復元を展示することの困難さに由来している。開館以来、展示されている復元資料を見た、主に当時の体験者である来館者からご意見をいただくことが少なからずあった。多くは「戦時中の食事にしては量が多い」「内容が良すぎる」「美味しそうに見える」といった内容である。集約すれば、戦中・戦後の食糧不足期に食べていた食事は、復元されているものほど良くなかったということだ。少数だが、「あれほど悪いものを食べてはいなかった」という感想もあった。いずれにせよ、自分たちが記憶している食事と復元資料が食い違っているという指摘であった。

なぜこのような指摘が多く寄せられたのであろうか。食糧不足を体験した方たちは、その内容（何を食べた、何が入っていた、等）、分量（茶碗

にどれくらい盛られていたか、等）、回数等について強烈な印象を残していることが多いが、個々の記憶からその当時の姿を具体的に再現することは困難である。

客観的な史料としては前述したように、他の資料複製の際には原本を写真撮影するなどして忠実に写し取って製作するか、もしくは当時の写真資料に写っている姿より考察して製作する方法をとっている。ところが食事に関しては、その性質上調理された当時の姿を現在に残していることは全くありえないといっても良いだろう。食事そのものの伝世品が皆無の状態で一般的に参考とされるのは、その当時の写真・新聞雑誌等に紹介されている調理法、さらには体験者の記録・記憶による場合が多い。しかし戦中・戦後に一般的に食されていたものに関しては、これらの資料により正確に当時の日常的な状況を伝えているかといえれば必ずしもそうでない。

写真については、今日に比べ圧倒的に写真を撮影する機会が少なく、個人で所有するカメラも限られていたことから、わざわざ食事または食事風景を写した写真が必ずしも当時の日常生活の様子とは限らず、むしろ「よそゆき」の姿であることが多い。児童集団疎開先を例にとっても、食事風景の写真は比較的多く残されているが、これらの写真の性質が、多くは親元を離れて生活している様子を写真で伝えて安心させるような意図で撮影されたようで、そこに写された食事は、分量・質共に普段の食事とは言い難い。

新聞雑誌等に紹介されている各種の調理法については、食生活改善や、未利用可食資源（野草や昆虫等）普及を意図した内容も多く、日常の食事の作り方を記録・解説したものととらえづらい。

(4) 開館時の食事復元の経緯

このような状況で復元を行うには、体験者よりの聞き取り調査や食に関する専門家による監修を経ることが重要である。

開館当時の食事復元製作は、開館に先立つ平成八年度と十年年度の二度にわたって行われたが、その際にも聞き取り調査、専門家による考証を経ている。その中で学童集団疎開先の食事に関しては、昭和二十年当時、三木国民学校（現・品川区立三木小学校）四年生の約四〇人が、西多摩郡西秋留村（現・あきるの市）真照寺へ疎開した際のものを復元した。製作に際しては、当時学童たちの世話をしていた寮母より献立・材料・分量・調理法等について聞き取り調査を行った上で、専門家に監修及び調理を依頼した。しかしながら体験者、調理監修者共に記憶のみに頼らざるを得ず具体的な史料に欠けたこと、複数の体験者からの調査を行うべきであったこと、等が反省点として挙げられる。そのことから、新規復元にあつての考証についてはさらに厳密な要件を設け、特に分量についての根拠を得る必要を感じた。

(5) 食事復元の必要条件

新たな食事復元に際し、可能な限りの考証の要件として以下を想定した。

- ・ 献立を当時記録した史料が存在すること
- ・ 日常の献立であれば、できればその具材まで記されていることが好ましい（例として、単に「みそ汁」なのか「白菜のみそ汁」なのかで具体性は大きく異なる）。
- ・ その場に居合わせた者の証言があること
- ・ 食材調達・調理・盛りつけ・食べた内容、等についての具体的な回

想を得られること。

・ 客観的な監修を受けること

当時の食糧事情や調理方法についての専門知識を有した者による監修、助言、調理。

結果として今回の製作にあつては、幸いこれらの要件をほぼ満たすことができた。

2. 事前調査

(1) 製作工程

食事の復元資料は、基本的にはレストランの店頭に並ぶ食品サンプルと同様の、調理した食品を模した模型を食器に盛り付けたものである。かつては「ろう細工」の名の通り、ろう（パラフィン）で製造されていたが、今日では耐久性の問題からほとんどが塩化ビニールなどの合成樹脂製となっている。食品サンプルには既製品とオーダー品があるが、当館の食事復元の場合は当然後者である。オーダー品製作にあつては、実際に食事の調理・盛り付けを行い、記録を行った後に工場へ持ち込んで加工されるのである。

大まかな作業の流れは以下の通りである。

1. 料理の盛り合わせ方、色・ツヤ・分量等を写真撮影、計測等で記録

2. 具材ごとに取り分け、それぞれをシリコン樹脂で型取りする

3. できた型に食材に近く着色した樹脂を流し込み、抜き出してオーブンで加熱成形する。液状で自然乾燥させるものもある

4. それぞれの部品を、記録しておいた写真と比較してエアブラシ、

筆等で着色

5. 元の皿に部品を組み合わせて、盛り付けを行う
復元資料とはいえ、一度は食べられる料理を調理して盛り付けする必要がある、全体の工程からいえば、元の料理をいかに忠実に再現できるかということに力点がかかってくるといえよう。

(2) 基本史料について

復元にあたり基本史料としたのは、東京都落合第二国民学校（現・新宿区立落合第二小学校）六年生の学童集団疎開を引率した女性教員の手により記録された文書綴りである。外見は外寸約二五・五×一八・二cm、厚さ約三・三cm、表紙にペン書きで『学寮日誌 一井別館』と表記され

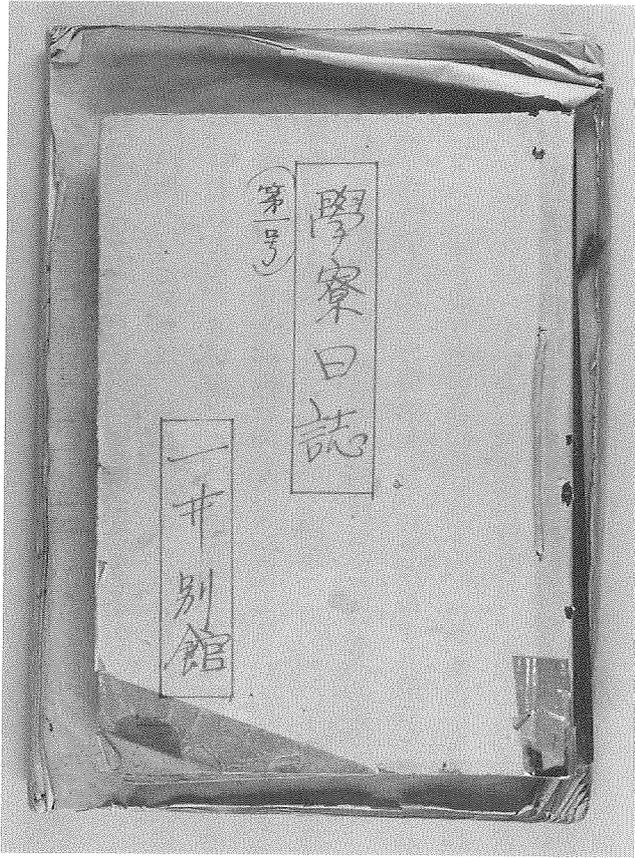


写真1 『学寮日誌』表紙

ている（写真1）。記録者は、疎開先での宿舎、草津温泉の一井旅館別館の引率教諭であった田中敏子氏（以下、全て敬称略）で、昭和十九年（二九四四）十月から翌二十年十月までの期間、毎日の天気・実施事項・献立・面会者・到着郵便物、等が簡潔に記入されている（写真2）。表紙

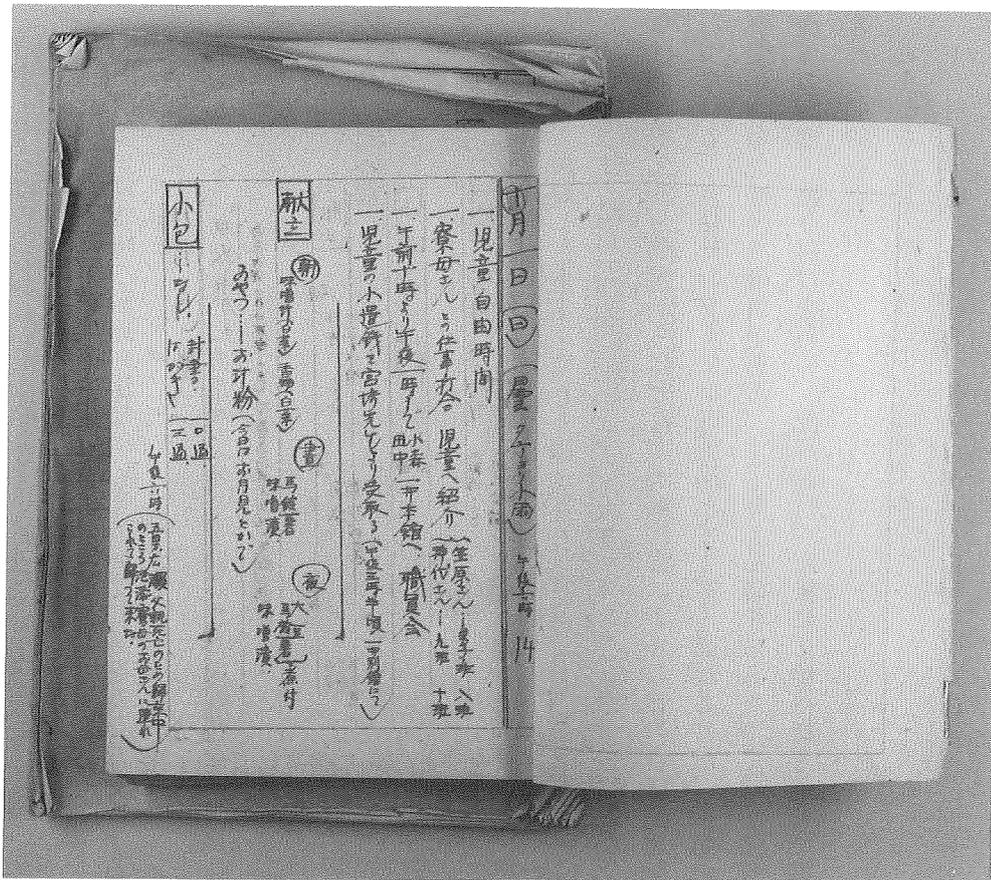


写真2 内容見開き

に『(第一号)』から『(第五号)』までと添え書きされた冊子が綴り紐で合冊されており、第一号が昭和十九年十月一日から十一月十九日、第二号が十一月二十二日から昭和二十年一月九日、第三号が一月十日から二月二十六日、第四号が二月二十七日から四月十五日、第五号が五月十五日から十月十四日まで記録されていて、若干の間断はあるものの、集団疎開のほぼ全期間をカバーしている。

この史料は、記録者の田中が疎開復帰後も保管していたが、その後同僚教諭の大野初枝に託していた。平成十四年(二〇〇二)九月に、出発当時六年生であった二九名が古希(七十歳)を記念して疎開先を訪ねる機会があり、その際に同行した大野から旅行の世話人である佐藤隆志が引き継ぎ保管していた。平成十七年(二〇〇五)六月に、大野や他の同級生と相談の上佐藤から昭和館に寄贈された(資料番号K086494)。

(3) 史料整理

『学寮日誌』の記載内容については全て翻刻を行った(これについてもいづれ機会を改めて紹介したいと思う)。別に食事部分を抽出し、エクセルデータとして一覧表とした(表1)。疎開中の朝昼晩の献立のかなりの部分が記録されているという希有な史料である。日によっては食事とは別におやつが出されていたことが分かる。

(4) 疎開生活の様子

落合第二国民学校の学童集団疎開は、同校の四年生から六年生までの児童のうち三九〇人が昭和十九年九月九日夜に出発した(写真3)。群馬県草津温泉の七軒の旅館に分散し、疎開生活を送った。東京都淀橋区(現・新宿区)の一二の国民学校は群馬県吾妻郡草津町の旅館に集団疎開をし、

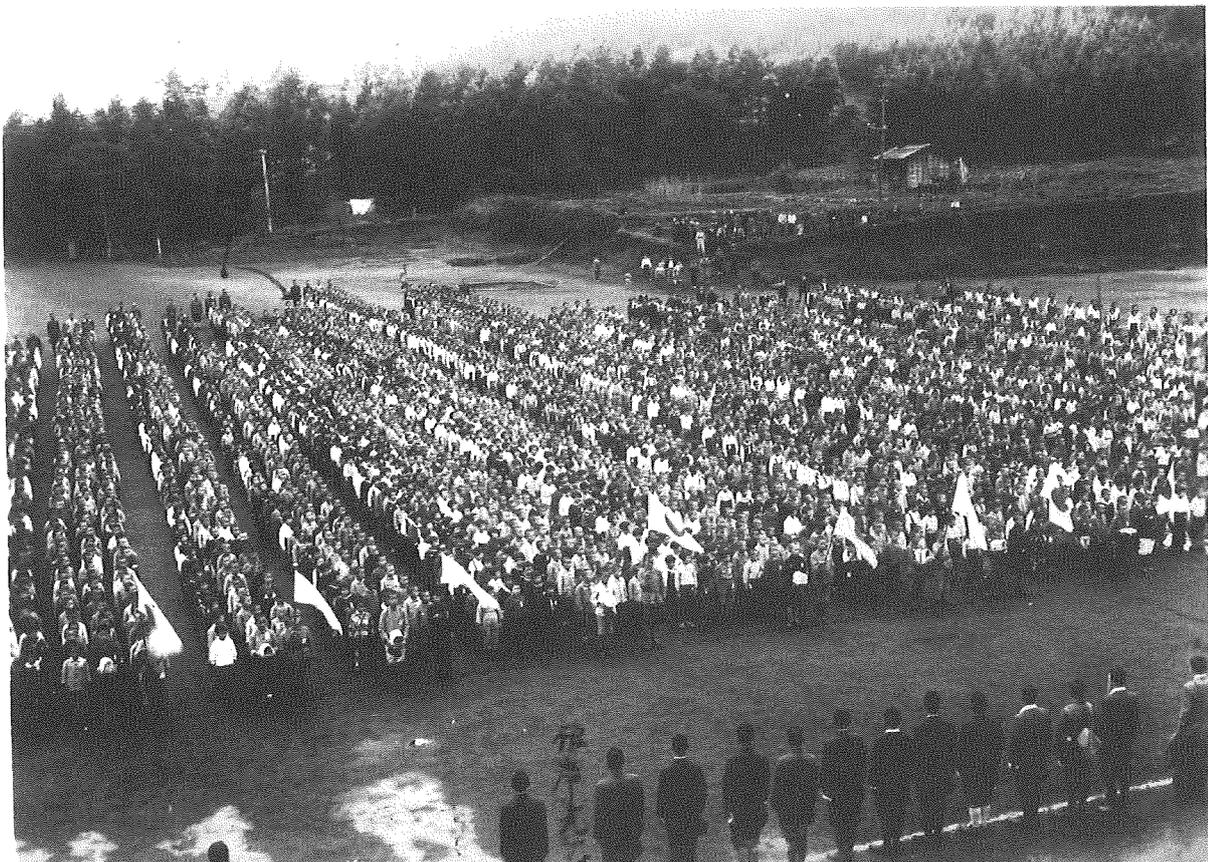


写真3 草津国民学校での疎開学寮受け入れ式 昭和19年9月15日

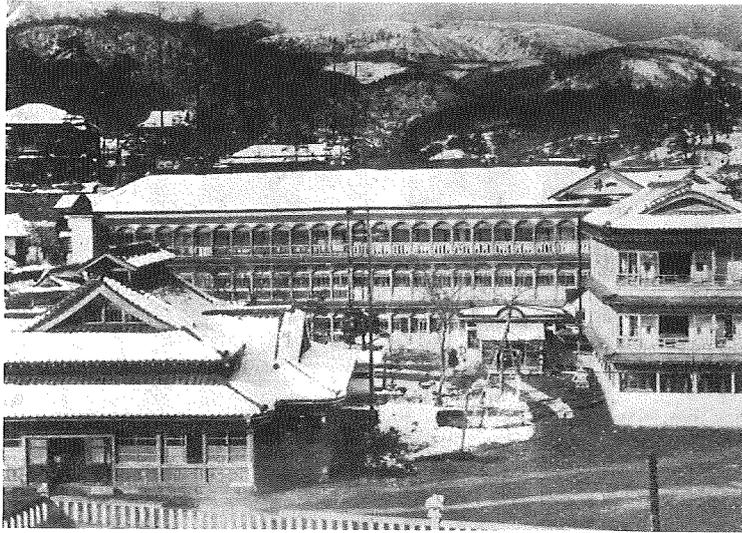


写真4 一井旅館 奥が本館、手前左の建物が別館

草津学寮を構成していた。^③

一井旅館には本館と別館があり（写真4）、温泉保養地草津の中でも大きな建物の方であった。一井旅館本館には落合第二国民学校の本部が置かれ、大野を含む三名の、別館には田中を含む二名の教諭が滞在した。七軒の旅館の中でも、一井旅館には女子児童が集められた。児童は自宅の地域ごとに構成され、一班が十人ほどで班を構成し部屋分けされた。本館には七班、別館には三班が宿舍とし、計百人近くの児童が収容されていた。旅館には学童疎開児のみならず、海軍の療養所代わりにもなっており、一般客が宿泊することもあったという。生活面は寮母が二班に

一人おり、面倒をみてくれた。洗濯は児童たちで行っていたが、洗濯当番で東京から親や洗濯屋が来たこともある。

（5）聞き取り調査

記載されている献立を元に食事復元を行うにあたり、関係者からの聞き取り調査を試みた。まず『学寮日誌』の寄贈者である佐藤に特に食事についての詳しい話

を聞かせてくれるよう依頼した。しかし、佐藤の宿舍は本史料の一井別館ではなく別の旅館であることから、引率教諭の一人である大野が健在であるので、紹介する旨の申し出があった（記録者の田中は、残念ながら平成十六年に八九歳で亡くなっている）。さらには、その際に一井旅館を宿舍とした女子学童も同席して話を聞いてはどうかと提案があった。ありがたい申し出に感謝し、日時を調整していただき、大野の自宅で平成十八年五月十七日に話者四名による聞き取り調査を行った。調査は、翻刻した食事の一覧表を持参し、記述されている献立について何か覚えていたことがあれば指摘してくれるよう依頼した。

さらに、一例として食器と食材（白米、カボチャの煮付け）も持ち込み、食器の種類形状、盛り付けの分量、野菜の切り方等について意見を伺った。

話者（四名）

大野初枝

大正十年（一九二二）五月生まれ（聞き取り調査時八十五歳）。高等女学校卒業後、東京府女子師範学校（現・学芸大学）を経て同専攻科を昭和十七年三月に卒業。国民学校教諭として採用され、最初は忍ヶ丘国民学校に赴任した。その後昭和十九年四月に落合第二国民学校に移り、疎開出発当時は六年生を担当していた。六年生は卒業のため昭和二十年二月に帰京したが、その後大野は四年生を受け持った。

佐藤隆志

佐々木（旧姓・桐生）美枝

清野（旧姓・四谷）晶子

三人は疎開出発時六年生であった。卒業のため昭和二十年二月に帰

京しているため、それ以降の学寮についてのことは知らないのと
と。

以下に、聞き取り調査の概要を箇条書きにして挙げる。

(全般)

- ・本館、別館共に食事の内容は一緒
- ・班ごとの部屋食だった
- ・調理は元々宿にいた料理人が行っていた。一井旅館本館・別館共に旅館の台所で調理を行っていた
- ・物資の調達は役場で行っていたと思う

・当時六年生だった児童は男女間わず長野原鉄道の終点駅まで食料運び(じゃがいも、大根など)の手伝いをし、空腹のため自分で運んだ野菜を生のままつまみ喰いしたこともあった(佐藤)

- ・旅館の人が食材を他に流用しないように見張っていた(大野)
- ・味付け以前の問題で、量が足りなかったことをよく覚えている。盛り切りでおかわりなしのため、お腹いっぱいにはならなかった
- ・ただし、寝られないほど、米粒拾って食べるほど飢えてはいなかった(佐々木・清野)

(個々の献立、食材)

- ・ご飯：白米だけのご飯はなかった。こうりゃん(赤飯のように赤い)、丸大豆、じゃがいも、かぼちゃ、花豆、麦、大根、さつま芋(さいの目切りで細かく切ったもの)などが混ぜてあった。花豆は長野の特産品だった

・ご飯のさつま芋をより出して干しておやつにした(佐々木)

- ・みそ汁：大量に作るからか美味しかった
- ・みそ汁の具は白菜、大根、大根葉、じゃがいも(皮付き)が入っていた

・すいとん：美味しかった

・雑炊：雑炊の日は他におかずなし。濃度はあった

・いなご：ごくたまに献立に出てきた。甘辛くて佃煮風

・いなごを東京にいた時には凶鑑では知っていたが見た事はなかったが、食べてみると美味しかった。帰京してから親に頼んで作ってもらったこともある(清野)

・さつま芋：代用食の場合中一本

・じゃがいも：煮物の時は皮付き、醤油味。代用食の時は皮付きで大一個または中二、三個。じゃがいも嫌いになりそうなほど、よく献立として出た

・シチュー：小麦粉を溶いて入れた汁物のこと。具に肉は入っておらず、「肉がない」と「陸がない」をかけて、「太平洋シチュー」と揶揄して称したりもした。同様に「太平洋カレー」もあった(大野)

・香物：白菜、大根刻み漬、ひと盛り程度

・肉：食べた印象がない

(おやつ)

- ・おやつ：皇后陛下下賜のビスケット(学童疎開児童への激励思召ビスケット)を覚えている。⁴⁾ふだんはとうもろこし、みかん等
- ・お手玉を解いて中身の小豆をこたつの上で弁当箱を使って煎ったこともある

・お手玉、薬(わかもと・肝油・梅肉エキス等)を送ってくれと親に手紙

を書いた

・風邪薬と偽って砂糖を送ってきた親もいたが、そのうち見つかり没収された子もいた

・おやつを配ったところ、それをとっておいで脱走する子がいたので、以後気を付けた。東京の自宅まで帰り、親に連れ戻された子もいれば、途中の農家の馬小屋で見つかり、気の毒に思ったその家で白いご飯を振る舞われて、電話連絡を受けた教諭が迎えに行つたこともあつた(大野)

(盛り付け)

・すいとん：親子丼のような蓋付きの丼で出てきた

・煮物：平皿に盛って出てきた

・茶碗・お碗・湯呑は個人の持ち込み。すいとんなどが入つた井皿やおかず皿は旅館が提供してくれた

・おひつとつゆの入つた鍋が部屋に運ばれ、ご飯と汁物は児童が盛つた。おかず皿は木製の大きなお盆のようなもので運ばれてきた

・佐々木の食器：茶碗・お碗・湯呑全て竹製のものを使用していた。父親が壊れないように入手してきてくれた。疎開中ずっと使っていたが漏つたりすることはなかった

・清野の食器：茶碗はホーローで表裏共に白いもの。お碗は塗り物。湯呑は筒型

・瀬戸物の茶碗やアルマイトのコップを使用していた児童もいたと思う

(その他)

・まかないでは足りないため、自生して食べられる植物や野草を採つた

(笹の実(煎る)・アカザ・たんぼぼ・山ぶどう等)

・親の面会は抽選であつた。その際に自分の子どもだけに差入れするのは不可で、全員に配られるものなら良かった

・父親が東京からバケツいっぱい煮豆を持ってきてくれて皆で分けた(佐々木)

・昭和二十年一月一日の献立にある雑煮には、焼いていない、四角い大きな餅が入っていたのが印象的だつた。旅館の使用人の人が正月の餅つきをした後のつきたてのもの。その人はそれほど若くはなかつたが、後に兵隊に取られて行つた

当時同じ場所にいた体験者が、同時に集まって話をし、献立表の記述を目にすることによつて、六十数年前の記憶がふいよみができることもあつた。簡潔に列記された『学寮日誌』の記述が、聞き取り調査によつてより具体性を帯び、製作にあつたつての献立選択や調理法、盛り付け等に大きなヒントを得ることができた。⁽⁵⁾

さらに佐々木によれば、当時同じ部屋の班長であつた渡辺(旧姓五十嵐)登与子が、部屋での食事盛り付けに苦労していたらしいとのことであつた。そこで後日連絡をとつてもらい、平成十八年五月十九日に電話にて聞き取り調査を行つた。以下は渡辺よりの聞き取り調査の概要である。

・疎開出発時六年生で、佐々木と同じ班だつた。疎開中は班長を務めていた

・班は六く四年生までで、十人くらい。家が近くの人が集まっていた

・疎開中ずっと配膳を担当していた

・ご飯と汁は児童がよそつた。おかずは皿に盛られて出てきた。香の物

については記憶がない

・ご飯の量が不公平にならないよう、平たい湯呑みに軽くすり切りに盛って各自の茶碗にあけるようにした。余ると水筒の蓋でもう一巡した（湯呑みでは二巡するほどの分量ではなかった）。皆が見ている前で行ったのでとても気を遣った。上手な分配の方法だと寮母さんなどに評判が良く褒められた

・食事の分量は十分でなかったと思うが、個々の献立についてあまり記憶がない。ご飯にさつまいもが混ざっていたのを覚えていくくらい

・勤労奉仕で野菜を運んだ時、担いだ野菜（大根、さつまいも等）をつまみ喰いして、生のままかじった。お地蔵さんに備えてあつた硬くなつたおむすびを食べたこともある

・お手玉の中の小豆を出して、こたつの上で弁当箱で煎って食べた。わかもとや梅肉エキスなどの薬もおやつ代わりに食べた。皆食べ尽くしてしまつと、親にお手玉を送つてくれと手紙を書いた。後で先生に気が付かれ、取られたようだ

・皇后陛下のビスケットは大事に何度にも分けて食べた

班長としての食事の盛り付けの責任感と、皆が見ているという緊張により記憶していたのであろう、具体的なご飯の盛り付け分量を聞き取ることができた。主食の分量という重大な要件を知り得たことは、非常に大きな収穫であつた。

(6) 監修者・製作者との打ち合わせ

以上の『学寮日誌』からの献立表と聞き取り調査の結果をとりまとめ、調理も担当する監修者の白井貞との打ち合わせを五月二十三日に白

井宅にて行った。その際には、食品サンプルの製造業者である株式会社岩崎の営業担当者も同席した。

まず、実際に調理する再現可能なメニューを検討した。そして、聞き取り調査の結果として情報を多く得られたものや、不明点についても類推が可能であるものを中心に、「何月何日の何食」というふう具体的にいつの食事かということを決め込んだ。そして、実際に調理するにあたり、当時用いられていた野菜の品種、時期による種類の変化、地域的な特色、調理法についてアドバイスを受けた。

主食については、「味付御飯」「ませ御飯」「すいとん」「うどん」「さつまいも」「雑炊」「ぼん」等の記述はあるが、通常の「ご飯」については省略しているものと判断し、ご飯が付く日の献立に付け加えた。さらに、「白米だけのご飯はなかった」との聞き取りから、かさを増やすためにこりやん・大豆・じゃがいも・かぼちゃ・花豆・さつまいも・六種類を混入したと想定し適宜配分をした。その他、単に「香物」「味噌汁」との記述で種類、具が明記されていないものについても内容を類推し、「馬鈴薯」「南瓜」は煮物、「いなご」は佃煮と想定した。

(7) 飯

・聞き取り調査の「平たい湯呑みに軽くすり切りに盛って各自の茶碗にあけ、余ると水筒の蓋でもう一巡」を踏まえ、実際にご飯を盛り付けて検討し、一食分のご飯の分量を一四〇gと設定した

・炊き上がりの米一四〇gに対して必要な生米は六〇gであるが、混ぜご飯にするためそれより少量にする必要があり、実際に使用する米を五〇〜五五g程度と想定した（調理時に豆等の混ぜ物混ぜ物との配分を変更し、種類によっては半々にした。表3を参照）

・当時の米は白米ではないので、食材調達にあたっては精米具合の指定が必要と指摘を受け、「五分搗」指定とした

・**ご飯**（大豆入り）：大豆は国産の小粒で丸いものを使用する。外国産・青大豆は適さない

・**ご飯**（花豆入り）：炊き上がりはアントシアニンが出るため紫色のご飯になる。大豆や花豆はぬるま湯で前日からふやかすなどして軟らかくしておく必要がある

・**味付けご飯**（さつまいも）：しょう油味。ご飯は軽いしょう油色、さつまいもの黄色はあまりご飯には色移りしないであろう。皮付きのまま

・**ご飯**（馬鈴薯入り）：割合と煮崩れしない。馬鈴薯は二、三切れが表面に出る感じに盛る。皮付きのまま

・**雑炊**（さつまいも・大根〈葉含む〉入り）：大量に作るのであれば鍋を使って米から煮る。全粥程度の濃さの仕上がりになる。米に対してできあがり倍以上の分量になる。大根の葉は飾り程度で良いであろう。味付けにはみそ、もしくは大根の葉を塩漬けにした際に出る汁を使って味付けをしたと思われるので、今回は塩味で調理する

・**ご飯**（こうりゃん入り）：こうりゃんの一部を軽く煮て色の様子を見てからご飯に混ぜる。「赤飯と間違えた」という証言に近い色を再現する

・**さつまいも代用食**：大量に作るのであれば、蒸し器を使わず鉄釜でそのまま煮たであろうと想定した。表面の皮が剥がれるように浮くので、その様子を再現できると良い

・**ご飯**（かぼちゃ入り）：炊き上がりの色はわたが溶けるため黄色になる。皮付きのまま。当時は西洋種のかぼちゃではないと思われるため、菊

座かぼちゃ、おかめかぼちゃ等の日本種のものを使用すること

（汁物・おかず等）

・みそ汁の具は大根葉と白菜を使う

・馬鈴薯のしょうゆ煮：しょうゆ味。切ってから煮る。普通の大きさのものを半分位に切る。皮付きのまま。しょう油の濃い味と色を再現すること

・シチュー：具は白菜・馬鈴薯のみ。戦中の当時は十一月にならなければ人参が入手できなかった。小麦粉のルウでとろみをつける。このような調理法が当時流行った。味付けは塩味のみ。使用するルウの小麦粉は乾煎りする（より美味しくなるため）。バターは食糧事情を勘案して使用しない

・かぼちゃの煮物：しょう油味。大きな鍋で煮るため溶ける。崩れ具合を再現できると良い。皮付きのまま。日本種のかぼちゃを使用すること

（香物）

・大根：塩だけで漬けたものと想定する。細めの白大根を縦半分（断面…かまぼこ型）に切った。大きめのものしかなければまた縦半分に切つていちよう切りにしても良い

・大根葉：塩で浅漬け

・白菜：塩のみで漬ける（今回は時間の都合で調理品を使うので、とうがらし・柚子・昆布を取り除くこと）

聞き取り調査の結果と監修を踏まえ八日分八食の献立を選定し、個々

の日付、朝昼夕食別、留意点等を含めて一覧表として取りまとめた(表2)。

(7) 食材・食器の準備

献立の確定と共に、食材の調達にかかった。調理を行う白井宅近くのスーパーマーケットで大半の食材を購入することはできた。米はその場で精米を行い、精米具合を指定できる店で購入した。入手に際して印象的だったのは、かぼちゃとこうりゃんであった。かぼちゃは店頭では通年目にする野菜であるが、通常並んでいるのは西洋種のかぼちゃである。現在では菊座かぼちゃ、黒皮かぼちゃなどの日本種はあまり流通していない。監修者からの指摘により日本種で調理することとなり、数軒のデパート食料品売り場を探して熊本県産黒皮かぼちゃを購入することができたが、西洋種に比べてずいぶんと高価であった(写真5)。西洋かぼちゃに比べて色が濃く、ゴツゴツとした形状である。こうりゃんは果たして手に入るかと思ったが、調べてみるとアワやキビ等の雑穀は、健康食品として販売されていた。それらを取り扱っている店で「たかきび」という名称で売られていたので、意外と簡単に入手することができた。

食器については聞き取り調査で「茶碗、お碗、湯呑は個人の持ち込み。すいとんなどが入った丼皿やおかず皿は旅館が提供してくれた」とのことであったので、昭和十九年頃に一般家庭で使用されていたであろうものの選定に心がけ、館蔵資料から陶磁器製の茶碗・丼・皿・湯呑・塗り物の汁椀・アルマイト製のカップを用意した(香物は茶碗かおかず平皿に盛りられると想定して、小皿は使わなかったと判断した)。十六年から二十一年頃の統制経済下に製造された陶磁器製品には、生産統制のしるしとして生産者別標示記号、いわゆる統制番号が標示されているが、今回用意した一二点の陶磁器の内、七点には美濃焼(岐阜県)の製造である「岐□□」

日付	主食 (140g)	汁物	おかず	添え	食器数					食器合計
					茶碗	汁椀	平中皿	丼	湯呑	
10月13日 (夕食)	ご飯(大豆入り) 備考:シチューは「太平洋シチュー」と呼ばれていた。 肉(陸)がないのをかけた名称。(具は白菜、じゃがいも) 味噌汁碗におたま1杯(200cc)程度。ルウはうどん粉を溶かしたもの。	シチュー	なし	香物(大根)	1	1				2
10月15日 (夕食)	ご飯(花豆入り) 備考:信州地方特産物の花豆入りのご飯はとても美味しかったとのこと。 馬鈴薯の味付けは醤油煮。他に具はなし。	なし	馬鈴薯煮	香物(大根)	1		1			2
10月28日 (昼食)	味付けご飯(さつまいも) 備考:ご飯に角切りで混ぜていたさつまいもを選び出してこっそり持ち出し、 干しておやつにした児童もいた。	なし	なし	香物(大根葉)	1					1
11月3日 (朝食)	ご飯(馬鈴薯入り) 備考:ご飯に入った角切り馬鈴薯は皮付きで混合。 味噌汁…具は多くないが大量に作られるからか美味しかったとのこと。 (具は白菜、大根葉が主)	みそ汁(大根葉)	なし	香物(白菜)	1	1				2
11月11日 (昼食)	雑炊(さつまいも・大根入り) 備考:具の量は大根の方がさつまいもより多かった。 濃度…それほど薄くない。	なし	なし	なし				1		1
11月18日 (昼食)	ご飯(こうりゃん入り) 備考:赤飯に見える程こうりゃんが混ぜたご飯。 かぼちゃの煮付は中2切れ。	なし	かぼちゃ煮	香物(白菜)	1		1			2
12月4日 (昼食)	さつまいも代用食 備考:さつまいも中一本。	なし	なし	香物(白菜)			1			1
12月10日 (昼食)	ご飯(かぼちゃ入り) 備考:ご飯に入った角切りかぼちゃは皮付きで混合。 味噌汁…具は多くないが大量に作られるからか美味しかったとのこと。 (具は白菜、大根葉が主) いなご…量は多くはない。都会育ちの為見たこともなかったが、食べてみると とても美味で、疎開先から戻った後母に作ってほしいと頼んだこともある。	みそ汁(白菜)	いなご佃煮	香物(白菜)	1	1	1			3
その他	お茶用湯呑・カップ								2	2
※香物は茶碗かおかず平皿に盛りられる為、お皿なし。					食器数合計					
					6	3	4	1	2	16

表2 留意点一覧表

と統制番号が標示されたものを選んだ。標示されている部分は、ほとんどが器物の高台内や底部分であり、正位置で置いた場合それらがあることは分らないが、この印により戦時下の食事復元に生産時期の判別できる食器を多く用いることができた。

3. 製作

(1) 調理

献立の確定、食材の調達、食器の用意を経て、五月二十九日に白井宅で調理を行った(写真6)。その場で実際に食事を調理、盛り付けを行い、ただちに食品サンプルの製造業者に引き渡し、料理の盛り合わせ方、色、ツヤ、分量等を写真撮影、計測等で記録を行った。その後工場へ持ち込んで型取り等の加工がされるのである。

当日は、白井の他、昭和館から萩谷と内藤、食品サンプルの製造業者の四名で立ち会い、調理補助、記録を行った。豆をふやかしたり漬け物を漬けたりは前日より取りかかってもらっはいたが、一日で八食分一六点を調理しなければならず、朝九時すぎから開始して夕方までかかるという手間のかかった作業だった。特にご飯は五種類の混ぜ物があるため、別々に炊かなければならず、二台の炊飯器をフル稼働させた。できあがったそれぞれの献立を前に、盛り付けの分量、具の比率、色目(煮物や漬け物を何片盛るか、みそ汁にはどれくらい具が入っていたか、煮汁はどれくらいか、等)について再度検討を重ねた。ご飯について豆等の混ぜ



写真5 黒皮かぼちゃ



写真6 かぼちゃを切る白井

物が少ないので米との配分を変更して再度炊飯し、この段階で調整を行った(写真7)。

調理に先立って白井の手により調理前の食材ごとの分量計測が行われ、さらに調理後の盛り付け量を確認した(写真8)。これを元に、全体の調理量から調理済みの重量を徐し、パーセンテージを算出し、調理済みのそれぞれの食材量を算出した(表3)。この表を元に、日本食品標準成分表の成分値によりカロリー等の栄養素算出が可能であるが、そこまで至っていない。

余談ではあるが、調理、盛り付けを行って余ったものを昼食時に皆で実際に食べてみたところ、どれも美味しく食べられるものであった。管理栄養士として長年調理の現場に携わってきた白井の手によることを考

展示用食事模造の一考察

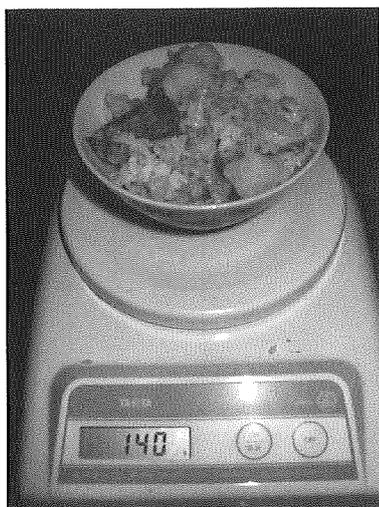


写真8 ご飯(馬鈴薯入り)の計測
茶碗を差し引いて140g

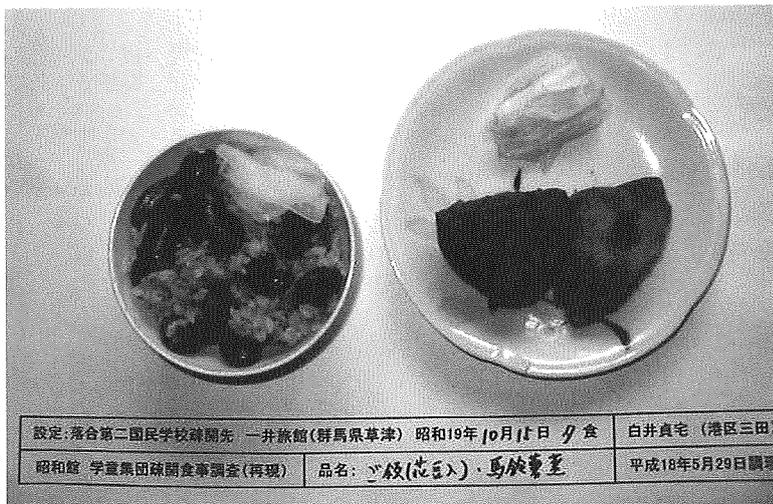


写真7 盛り付け済みの「10月15日夕食」

	メニュー	食材	A	B	メニュー	食材	A	B		(g)
10月13日	ご飯(大豆入り) 一人分140g	大豆 米 出来上がり	150 150 533	39.3 39.3 26.2%	シチュー 一人分160g	馬鈴薯 白菜 小麦粉 出来上がり	160 90 8 541	47 26 2.3 29.5%	香物(大根)	12
10月15日	ご飯(花豆入り) 一人分140g	花豆 米 塩 出来上がり	40 200 492	11.3 56.8 28.4%	馬鈴薯煮	馬鈴薯 醤油	100 10		香物(大根)	12
10月28日	味付けご飯(さつまいも) 一人分140g	米 さつまいも 醤油 出来上がり	200 200 5 592	47 47 2 23.6%					香物(大根葉)	12
11月3日	ご飯(馬鈴薯入り) 一人分140g	米 馬鈴薯 出来上がり	200 220 637	43.8 48.2 21.9%	みそ汁(大根葉) 一人分160g	大根葉 みそ 出来上がり	20 20 192	17 13 86.4%	香物(白菜)	12
11月11日	雑炊(さつまいも・大根入り) 一人分280g	米 大根 さつまいも 塩 出来上がり	100 100 80 700	40 40 32 40%						
11月18日	ご飯(こうりゃん入り) 一人分140g	こうりゃん 米 出来上がり	105 150 451	32.5 46.5 31.0%	かぼちゃ煮	かぼちゃ 醤油	126 10		香物(白菜)	12
12月4日	さつまいも代用食		254						香物(白菜)	12
12月10日	ご飯(かぼちゃ入り) 一人分140g	米 南瓜 出来上がり	200 200 550	50.9 50.9 25.4%	みそ汁(白菜) 一人分160g	白菜 みそ 出来上がり	55 20 279	32 11 57.3%	香物(白菜) いなご佃煮	12 13

表3 計測値

A…使用した全体の食材(g)
B…調理・盛り付け済み分量(g)

(2) 指示事項
調理品を引き渡すにあたって、盛り付けや着色に留意する点を指示した。通常レストラン等の店頭に並べる食品サンプル製作の場合、「おいしそう」に作る必要があるため、実際の調理品よりも色・つやを強調するとのことであった。今回の場合は、そのような要素を除いた上で、事前の打ち合わせに従い、

慮しても、上質で新鮮な食材(現在となつては高級品となつたものも多かった)、十分な調味料を用いて調理したことによるだろう。当時としては、満足に調味料や燃料が調達できたとは考えづらく、また野菜等も貯蔵して鮮度が劣つたものも余すところなく使用されたであろう上に、「味付け以前の問題で、量が足りない」とあつては美味しくない味と言つていられる状況ではなかつただろう。

強調すべき点や実際の調理品より加減する点を指摘した。

(共通)

- ・ご飯 「お焦げ」を着色で表現する
- ・味噌汁 具の他に麴かすの粒が入っている様子を表現する
- ・香物(白菜) もう少し漬かった感じを出すため、気持ち色を濃くする(べつこう色)
- ・香物(大根) もう少し漬かった感じを出すため、気持ち色を濃くする(沢庵ほどは濃くしない)

(個別)

- ・シチュー ルウはあまり濃くない感じで。具も少々入っている様子で良い
- ・馬鈴薯煮 調理後汁を吸ってしまったので煮汁を足す。煮て皮の浮いた感じを表現する
- ・味付けご飯(さつまいも) 再現調理品は味付けが足らなかったため、ご飯の色を濃く(醤油色)表現する
- ・ご飯(馬鈴薯入り) ご飯と馬鈴薯が混ざってネバネバになった感じを表現する
- ・ご飯(こうりゃん入り) 米粒とこうりゃん粒を別々のパーツでつくる。こうりゃんの方は気持ち赤黒く着色して、別の粒が混ざっていることを表現する
- ・かぼちゃ煮 煮くずれて煮汁が回りにまとわりついている様子を表現する。箸でつまんで盛り付けをしたのではなく、杓子でよそった感じ
- ・さつまいも(代用食) 同時に大量に茹でたため、皮が傷ついている

感じを表現する。いもを割る。皮の色を気持ち赤黒く濃いめにする

・ご飯(かぼちゃ入り) 飯とかぼちゃが混ざってネバネバになった感じを表現する

・お茶 「大量に煮出した出がらしの番茶」の設定とする。色は薄めの茶色。茶殻のカスが混ざっている様子を表現

(3) 工場検収

六月十四日に株式会社岩崎の横浜にある工場に検査に向いた。既に個々のパーツは食器の上に組み合わされて着色されてテーブルの上に並べられていた(写真9)。一見完成品かと見間違えう品であったが、事前の打ち合わせや記録写真と照合して、分量・着色・盛り付け等について一部修正の指示を出した。

(共通)

- ・ご飯 米を五分搗きの再現で、もう少し茶色味を増す
- ・味噌汁 ①色をもう少し濃くする(赤味噌っぽく)
- ②具を二〜三割減らす
- ③麴かすのつぶつぶも減らす
- ④水面の感じを出すため、ツヤを足す

(個別)

- ・シチュー ①イモと白菜を一個ずつ減らす
- ②表面に浮いたあぶくの感じを表現する
- ・馬鈴薯煮 ①さらに煮汁を足す。具が溶けた濃いめの感じ
- ②香物を白菜から大根に変更する(調理時の盛り付け間違いを訂正)
- ・味付けご飯(さつまいも) ご飯の色をさらに濃く表現する。茶飯くら



写真9 工場検収

いに

・ご飯(馬鈴薯入り) イモの皮を気持ち濃いめに着色して、馬鈴薯入りを強調する

・雑炊 ①分量を減らす。丼水面を五皿下げ

②大根葉一つ減らす

・ご飯(こりりゃん入り) もう少し赤黒く着色する

・かぼちや煮 さらに煮汁を足す。具が溶けた濃いめの感じ

・さつまいも(代用食) 皿に固定の際に、断面を少し見えるように置く

・お茶 色をさらに薄めの茶色に(見本の半分くらい)。茶殻のカスは底に溜まっているものと、表面に浮いているものを少々

4. 展示

修正を経て完成した食事復元は、六月下旬に昭和館に納品された。常設展示室展示替え工事中であったが、直ちにその内の「昭和十九年十月十三日夕食」(写真10)と「昭和十九年十月二十八日昼食」(写真11)の二食分を写真撮影の上、第三ブース「戦中の学童・学徒」の学童疎開資料のコーナーに展示し、七月一日のリニューアルオープンを迎えた。

展示の際には以下のようにキャプションを付した。

学童疎開先での食事

東京都落合第二国民学校(現・新宿区立落合第二小学校)の学童集団疎開先、一井旅館での食事を学寮日誌の記述、関係者からの聞き取り調査により再現したもの。旅館の調理場で百人近くの疎開

児童の食事を留意し、班ごとに部屋で食べた。ご飯の盛り付けが公平に行き渡るよう、当番の児童は大変気を遣ったという。

昭和十九年（一九四四）十月十三日夕食 ご飯（大豆入り）・シチュー・
香物

シチューといっても小麦粉を溶いて入れただけのもの、野菜のみで肉がないことから、「陸がない」と掛けて「太平洋シチュー」と称した。

復元

昭和十九年（一九四四）十月二十八日昼食 味付けご飯（きつまいも
入り）・香物

ご飯に混ぜていた角切りのきつまいもを選び出して、こつそり持ち出した児童もいた。

復元

その後、資料交換に際し順次交換を行い、「昭和十九年十一月三日朝食」、
「昭和十九年十一月十一日昼食」を、さらに巡回特別企画展において、「昭和十九年十二月十日昼食」を展示した。

5. おわりに

食事復元については、製作の困難さにもかかわらず展示の上で戦中・戦後の食糧不足を語る上で欠かさざるを得ない説得力を持っている。この展示を継続してゆくために再製作に至ったが、今回は必要条件として

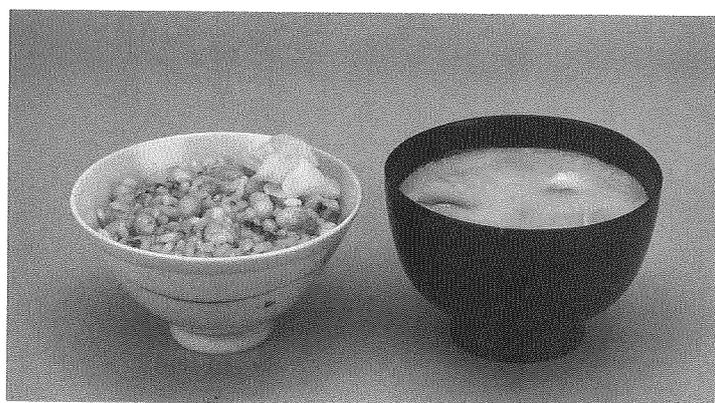


写真10 「昭和19年10月13日夕食」

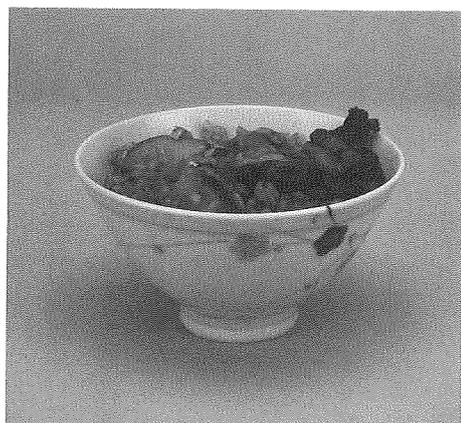


写真11 「昭和19年10月28日昼食」

考えられる要件をほぼ満たすことができるという希有な事例であったと思われる。特に当時責任のある立場にあった者による記録の存在と、その場に居合わせた者からの聞き取り調査が行えたということに重要な意義があった。

このような条件での食事復元は、今後ますます困難になってゆくであろうと予測される中で、製作の経緯を記録しておく必要があると感じ、今回の考察を行った。不明な点を推察によった点多々あったが、それらの根拠を示すことでより確度の高い再現とできたものと思っている。

なお、製作時の打ち合わせ記録、調理補助は学芸部資料係（当時）内

藤真由美が担当した。

〔注〕

(1) キャプション表示の際、食事については復元、その他の資料については複製と表記している。

(2) なおその後、実物の「臨時召集令状」を入手するに至り、現在は原本を展示している。

(3) 図録『第七十九回企画展 子供たちと戦争』群馬県立歴史博物館、平成十七年七月。この図録では、同館で所蔵する草津学寮関係資料を元に解説が加えられている。同書に掲載されている「東京都淀橋区学童集団疎開草津学寮における疎開学童数の変遷」によれば、落合第二は、昭和十九年十月二十七日／三八〇名、二十年二月一日／三四七名、二十年五月十日／二五七名、二十年七月十一日／二五七名である。

(4) このビスケットについて前掲書、五一頁に解説されている。

皇后より疎開学童を思う短歌と共に慰問のビスケットが皇太子の誕生日(十二月二十三日)に合わせて下賜されました。吾妻地方事務所では、昭和二十年一月二十七日会議室で各疎開学校に伝達されました。一人に対して二十五個入り一袋が配給されましたが、この「思召」の徹底と地元国民学校生へのビスケット分配の指導がなされました。

(5) 食生活について前掲書、五〇頁に解説されている。

食糧調達には——疎開地の事情によりかなり異なりますが——苦心したようです。淀橋区草津学寮関係資料の中には、食糧調達の困難を埋め合わせるためにみずから農地を耕作したり、食べられる野草を採取し、補給にためようとした様子がわかります。これらのはこの学寮でも抱えていた課題らしく、昭和二十年七月に草津学寮で開かれた吾妻郡疎開学童教育研究会で、報告されています。また、指導者に対する農業講習会も開催

されてきました。昭和二十年一月の「各学寮ニ於ケル食糧新炭状況調査票」には、主食に麦飯・うどん・すいとんなど、副食に味噌汁・野菜の煮物(大根・白菜・ジャガイモなど)・漬物などが提供されていることがわかります。その分量は寮によつて異なりますが、全体的には割合十分な量であったようですが、調味料については、特に砂糖の不足が目立っています。文部省は農商省などと協議をして、バターや大豆・塩干魚など、不足がちのたんぱく質や脂肪の補給のために特配を行いました。また、子どもたちは、保護者から食べ物などを送ってもらったり、面会時に持ってきてもらったりして空腹をしのいでいたようです。

(6) 大正十二年二月生まれ。昭和十六年十二月大妻技芸学校家政学部卒業。十七年二月労働科学研究所に就職、栄養研究に携わる。二十年七月退所、同年八月日本曹達二本木工場(新潟)入社、管理栄養士として工場給食に携わる。四十三年一月退職、同年二月食料学院教員、四十六年八月退職、以後はフリーの管理栄養士、栄養学講師として活動。(元)昭和館運営専門委員。日本風俗史学会会員。開館時の食事復元の際にも監修を行った。

著者プロフィール

萩谷茂行(はぎや・しげゆき) 昭和四十八年東京都生まれ
 国士館大学政経二部経済学科卒業、同大学院政治学研究所修士課程(国際政治・外交史専攻)中途退学。平成十年戦没者追悼平和祈念館(仮称)設立準備室(現・昭和館)。現在、昭和館学芸部学芸課資料係主任。日本風俗史学会会員。

論文…「三式地雷の研究開発に関する考察」『瀬戸市歴史民俗資料館研究紀要』×××平成十四年三月、「昭和館特別企画展「旅は世につれ」昭和旅行」について『昭和のくらし研究』第4号 平成十八年三月

共著…「史料が語る大正の東京100話」つくばね社、平成十四年七月

解説…「学童集団疎開の往復書簡―石川靖児氏手紙」『昭和のくらし研究』第6号 平成二十年三月、「全国の戦時中のやきもの」『岐阜県陶磁資料館 展覧会記録集』平成二十年六月

夕食	おやつ	備考
大豆馬鈴薯煮付/味噌汁	お汁粉(今日はお月見とかで)	
おつゆ(白菜・豆腐・馬鈴薯)/香物(白菜)		
大豆・馬鈴薯煮付/味噌漬		
シチュー/香物(白菜)	豆	
馬鈴薯/梅干/納豆		
味噌汁(大根ト馬鈴薯)		
南瓜/わらび		
馬鈴薯・煮付/香物	さつま芋	
味噌汁(馬鈴薯・白菜)/香物(白菜)	豆	
清汁(大根・馬鈴薯・豆腐)/香物(白菜)	豆 昆布	
馬鈴薯/おから(ひじき)/香物(白菜)		
味噌汁(白菜・馬鈴薯)/香物(白菜)	昆布	
シチュー/香物		
南瓜/香物		
馬鈴薯/香物		
味噌汁/香物(白菜)	お菓子	
おつゆ(白菜・馬鈴薯)	お菓子	
南瓜/香物(白菜)		
味付御飯/香物(白菜)		
白菜卷(肉・馬鈴薯)/同上		
カレーライス/同上		
白菜/煮付/同上		
白菜・馬鈴薯煮付/香物(白菜)		
馬鈴薯/香物(白菜)		
シチュー/香物(白菜)		
うどんのおつゆ/香物(白菜)		
さつまいも/香物(白菜)		
おさつ/香物(白菜)		
南瓜	さつまいも	
大根・豆腐のおつゆ/香物(白菜)		
あづき御飯/味噌汁(南瓜)/香物(白菜)	みかん	
さつまいも・白菜煮付/香物(菜)		
味付御飯(おさつ)/納豆		
南瓜/香物(白菜)		
さつまいも 白煮 きんとん/(白菜)		
南瓜/香物(白菜)		
シチュー(白菜・じゃがいも・肉)/香物(白菜)		
南瓜/(大根)		
さつまいも/香物(大根)		
南瓜・大根・豆腐}おつゆ/香物(大根)		
南瓜/香物(大根)		
味噌汁(大根)/香物(白菜)		
肉と馬鈴薯/香物(白菜)		
おつゆ(大根・ねぎ・魚)		
大根/魚とシヤウガ佃煮/香物(白菜)		
南瓜/		
さつまいも/香物(白菜)/香物(なすの味噌漬)		
大根・とろ芋}煮付/白菜		
白菜・肉煮付/白菜		
ばん(いもあん)/味噌汁(おそば・白菜・大根)		
さつまいも・白菜煮付/香物(白菜)		
おつゆ(大根・白菜・ごぼう)/香物(白菜)		
大根・馬鈴薯・肉煮付/香物(白菜)		

展示用食事模造の一考察

表1 献立一覧表

日にち	天気	朝食	昼食
(第一号)			
十月一日(日)	(曇 夕方ヨリ小雨) 午後六時14	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	馬鈴薯/味噌漬
十月二日(月)	曇 寒い	味噌汁(わかめ)/生姜ト味噌	南瓜/香物(白菜)
十月三日(火)	晴	味噌汁(白菜)/梅干 ニツ	味付御飯(馬鈴薯)/香物(白菜)
十月四日(水)	雨	味噌汁(キャベツ)/梅干 ニツ	南瓜/生姜と味噌
十月五日(木)	曇 正午ヨリ雨	味噌汁(わかめ)/梅干	カレーライス/味噌漬(キウリ)
十月六日(金)	雨午後曇	味噌汁(わかめ)/梅干	馬鈴薯・鯨ノ肉煮付/生姜ト味噌
十月七日(土)	雨	味噌汁(大根の葉)/梅干	カレーライス/香物(大根シソ)
十月八日(日)	雨後曇	味噌汁/香物	馬鈴薯/ ひじき香物
十月九日(月)	晴	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	南瓜/味噌漬(茄子)
十月十日(火)	晴	味噌汁(わかめ)/梅干	馬鈴薯/香物(白菜)
十月十一日(水)	晴	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	味付御飯(馬鈴薯)/香物(白菜)
十月十二日(木)	晴	味噌汁(大根ノ葉)/香物(白菜)	南瓜/香物(白菜)
十月十三日(金)	晴曇	味噌汁(大根ノ葉)/香物()	馬鈴薯/香物(大根葉)
十月十四日(土)	晴 寒い	味噌汁/香物	白菜・馬鈴薯煮付/香物
十月十五日(日)	晴 寒い(山に雪)	味噌汁/香物	海苔つきにぎりめし/味噌漬
十月十六日(月)	晴 (暖い)	味噌汁/香物(白菜)	味付御飯/香物
十月十七日(火)	雨	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
十月十八日(水)	晴・曇	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
十月十九日(木)	雨	味噌汁(わかめ)/香物(白菜)	白菜・馬鈴薯煮付/香物(白菜)
十月二十日(金)	晴後雨	味噌汁(南瓜・白菜)/香物(白菜)	
十月二十一日(土)	晴	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	馬鈴薯/同上
十月二十二日(日)	晴	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	馬鈴薯の甘煮/同上
十月二十三日(月)	晴	味噌汁(わかめ)/香物(白菜)	南瓜/同上
十月二十四日(火)	晴	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	味付御飯/同上
十月二十五日(水)	晴	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	さつまいも/香物(白菜)
十月二十六日(木)	晴	味噌汁/香物(白菜)	すいとん
十月二十七日(金)	雨	味噌汁(わかめ)/香物(白菜)	南瓜/香物(白菜)
十月二十八日(土)	晴	味噌汁/香物(白菜)	味付御飯(さつまいも)/香物(白菜)
十月二十九日(日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	うどん
十月三十日(月)	雨	味噌汁(白菜)/香物(葉)	おつゆ(豆腐・白菜)/香物(白菜)
十月三十一日(火)	晴	味噌汁(わかめ)/香物(白菜)	うどん
十一月一日(水)	晴	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯・ おから煮付/香物(葉)
十一月二日(木)	晴	味噌汁(わかめ)/香物	さつまいもの味付御飯/香物
十一月三日(金)	雨	味噌汁/香物(白菜)	おさつ/香物(白菜)
十一月四日(土)	晴	味噌汁/香物(白菜)	うどん
十一月五日(日)	晴たり曇ったり	味噌汁/香物(白菜)	カレー/香物(白菜)
十一月六日(月)		味噌汁/香物(白菜)	さつまいも 代用食/御飯半分/味噌汁(大根)
十一月七日(火)	晴	味噌汁(わかめ)/白菜	うどん(南瓜・白菜)
十一月八日(水)	曇	味噌汁(キャベツ)/香物(白菜)	さつまいも入おかゆ/香物(大根)
十一月九日(木)	晴 午前中春先の様に暖。	味噌汁(わかめ)/香物(白菜)	さつまいも/香物(白菜)
十一月十日(金)	晴	味噌汁(南瓜)/香物(大根)	うどん(キャベツ・南瓜)
十一月十一日(土)	曇	味噌汁(大根)/香物(白菜)	雑炊(さつまいも・大根)
十一月十二日(日)	曇	味噌汁(大根葉)/香物(大根)	さつまいもの味付御飯/香物(大根)
十一月十三日(月)	晴 (昨夜、夜あけ雪)	味噌汁(大根葉)/香物(大根)	うどん(ねぎ・南瓜・肉)
十一月十四日(火)	晴	味噌汁/香物(大根)	さつまいも/香物(大根)
十一月十五日(水)	晴	味噌汁/香物(白菜)	雑炊(さつまいも・大根)
十一月十六日(木)		味噌汁/香物(白菜)	さつまいも/香物(白菜)
十一月十七日(金)	晴		
十一月十八日(土)	晴	味噌汁/香物(白菜)	南瓜/香物(白菜)
十一月十九日(日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	おさつ/香物(白菜)
(第二号)			
十一月二十二日(水)	晴	味噌汁/香物(白菜)/納豆	うどん(南瓜)
十一月二十三日(木)	晴	味噌汁/香物(白菜)	代用食 さつまいも/味噌汁(うどん・すいとん)
十一月二十四日(金)	晴	味噌汁/香物(白菜)	さつまいも/味噌汁(うどん)
十一月二十五日(土)	曇	味噌汁(大根葉)/香物(白菜)	さつまいも味付御飯/ふぎ
十一月二十六日(日)	晴	味噌汁(大根葉)/香物(白菜)	さつまいも代用食/すいとん(白菜 おだんご)
十一月二十七日(月)	曇・雨	味噌汁(大根葉)/香物(白菜)	さつまいも代用食/味噌汁(大根・白菜)
十一月二十八日	晴	味噌汁(大根葉)/香物(白菜)	さつまいも/味噌汁(大根白菜)

夕食	おやつ	備考
さつまいも/香物(白菜)		
白菜・さつまいも煮付/香物(白菜)		
けんちん汁(大根・白菜)/さつまいも・油		
鯉の切身・大根味噌煮/香物(白菜)		
けんちん汁/香物(白菜)		
白菜・大根の煮付/香物(白菜)		
シチュー/香物(白菜)		
おつゆ(大根・白菜)/香物		
味噌汁/香物(白菜)		
味噌汁(馬鈴薯・白菜)/香物(白菜)		
馬鈴薯/香物(白菜)		
白菜・馬鈴薯煮付/香物(白菜)	たうもろこしのいつたの	
馬鈴薯/香物(白菜)		
味噌汁(白菜)/香物(白菜)		
馬鈴薯/香物(白菜)		
味噌汁(白菜・馬鈴薯)		
南瓜/香物(白菜)		
白菜・馬鈴薯の煮付/香物(白菜)		
味噌汁(馬鈴薯・白菜)/香物(白菜)		
馬鈴薯/香物(白菜)		
味噌汁(馬鈴薯・白菜)/香物(白菜)		
味噌汁(ねぎ・白菜)/納豆/香物(白菜)		
味噌汁(魚の油・馬鈴薯・大根)		
味噌汁(白菜)/香物(白菜)		
味噌汁/香物(白菜)		
味噌汁/香物(白菜)		
味噌汁(油・大根)/香物(白菜)	こんにやく	
おつゆ(南瓜・ねぎ)/香物(白菜)		
味噌汁(馬鈴薯・大根・豆腐)/香物(白菜)		
味噌汁(ねぎ)/香物(白菜)		
味噌汁/香物(白菜)		
味噌汁/香物(白菜)		
さけ御飯/こんにやく・馬鈴薯・肉煮付		
味噌汁/香物(白菜)	みかん、せんべい	
味噌汁(大根)/香物(白菜)	おせんべい	
天ぷら/香物(白菜)/鯛の雑詰(一つを一人で)		
数の子/おつゆ(人参・ゴボウ・白菜)/たくあん 沢庵		
味噌汁/沢庵		
味噌汁/同上		
味噌汁/同上		

馬鈴薯/香物(白菜)		
白菜・馬鈴薯煮付/香物(沢庵)		
味噌汁		
味噌汁/香物(白菜)		
味噌汁/香物(白菜)		
馬鈴薯/香物(白菜)		
味噌汁/バタ		
まぜ御飯/香物(白菜)	お汁粉(餅)	
こんにやく/香物(沢庵)		
おつゆ(ねぎ・馬鈴薯)/〃		
味噌汁/サケ御飯		
味噌汁		
コロッケ/ふき佃煮		
馬鈴薯/〃		
味噌汁/香物(〃)		
おつゆ		
おつゆ/〃		
馬鈴薯/〃		
まぜ御飯/福神漬		
コンニャク/〃		
味噌汁/〃		

展示用食事模造の一考察

日にち	天気	朝食	昼食
十一月二十九日 水	晴	味噌汁(大根菜)/香物(白菜)	さつまいも代用食/味噌汁(白菜)
十一月三十日 木	雪	味噌汁(大根菜)/香物(白菜)	さつまいも代用食/味噌汁(白菜)
十二月一日 金曜日	雨	味噌汁/香物(白菜)	さつまいも代用食/味噌汁
十二月二日(土曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	さつまいも代用食/味噌汁
十二月三日(日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	さつまいも代用食/味噌汁
十二月四日(月)	晴	味噌汁/香物(白菜)	さつまいも代用食/香物(白菜)
十二月五日(火曜日)	晴	味噌汁/香物	さつまいも代用食/香物(白菜)
十二月六日 水曜日	(晴)曇	味噌汁/香物(白菜)	まぜ御飯/香物(白菜)
十二月七日 木曜日	晴	味噌汁/香物(白菜)	いなご/香物(白菜)
十二月八日 金曜日	晴	味噌汁/香物(白菜)	天ぶら(さつまいも)/香物(白菜)
十二月九日 土		味噌汁/香物(白菜)	うどん
十二月十日(日)		味噌汁/香物(白菜)	いなご/味噌汁/香物(白菜)
十二月十一日 月	晴	味噌汁/香物(白菜)	すいとん/御飯/香物(白菜)
十二月十二日 火	晴	味噌汁/香物(白菜)	うどん
十二月十三日	雪	味噌汁/香物(白菜)	すいとん(白菜)
十二月十四日 木	雪	味噌汁/香物(白菜)	うどん(南瓜・白菜)
十二月十五日 金		味噌汁(わかめ)/香物(白菜)	すいとん(白菜・南瓜)
十二月十六日 土	寒い	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	うどん(白菜・南瓜)
十二月十七日 日	今朝零下五度	味噌汁/香物(白菜)	すいとん
十二月十八日 月		味噌汁(白菜)/香物(白菜)	うどん(南瓜・ねぎ)
十二月十九日 火	晴	味噌汁(なつば)/香物(白菜)	すいとん(南瓜・白菜)
十二月二十日 水	雪	味噌汁(わかめ)/香物(白菜)	すいとん(南瓜・白菜)
十二月二十一日 木曜日	(晴)	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
十二月二十二日 金曜日	(晴)	味噌汁(白菜)/香物(白菜)	南瓜・白菜・馬鈴薯煮付/香物(白菜)
十二月二十四日 日曜日	(晴)	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯煮付/香物(白菜)
十二月二十三日 土曜日	(晴)	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯・おさつ煮付/香物(白菜)
十二月二十五日(月曜日)	晴(雪ばらばら)	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
十二月二十六日(火曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	白菜・馬鈴薯煮付/香物(白菜)
十二月二十七日(水曜日)	雪	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
十二月二十八日(木曜日)	雪ちらちら	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯・白菜煮付/香物(白菜)
十二月二十九日 金曜日	雪	味噌汁/香物(たくあん)	馬鈴薯/香物(白菜)
十二月三十日 土曜日	雪	味噌汁/香物(白菜)	すいとん
十二月三十一日(日曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)/魚粉	馬鈴薯/香物(白菜)
一月一日 (月曜日)	晴	お雑煮/香物(白菜)	白菜・馬鈴薯煮付/香物(白菜)
一月二日(火曜日)	雪	味噌汁/香物(白菜)	おつゆ(ねぎ)/香物(大根)
一月三日(水曜日)	晴	味噌汁/香物(大根)/ふりかけ	
一月四日(木曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	うどん
一月五日(金曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
一月六日(土曜日)	(晴)	味噌汁/香物(白菜)	うどん
一月七日(日曜日)	雪	味噌汁/香物(沢庵)/バタ(夕飯に)	馬鈴薯・白菜煮付/沢庵
一月八日(月曜日)	雪	味噌汁/香物(沢庵)	馬鈴薯/同上
一月九日(火曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	カレーライス/同上
(三)号			
一月十日 水曜日	晴	味噌汁/香物(白菜)	味噌汁/こんにやくの味噌煮/香物(白菜)
一月十一日 木曜日	晴(割に暗い)	味噌汁/香物(白菜)	すいとん
一月十二日 金曜日	雪	味噌汁/香物(白菜)	カレーライス/香物(白菜)
一月十三日(土曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
一月十四日(日曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯/香物(白菜)
一月十五日(月曜日)	晴	味噌汁/香物(白菜)	カレーライス/香物(白菜)
一月十六日(火曜日)		味噌汁/香物(白菜)	馬鈴薯
一月十七日(水曜日)		味噌汁/香物(白菜)	すいとん
一月十八日 (木曜日)	雪(朝カラ)曇	味噌汁/香物(白菜)	雑煮
一月十九日(金曜日)		味噌汁(白菜)/香物(沢庵)	白菜・馬鈴薯煮付/〃
一月二十日(土曜日)	晴	味噌汁/香物	カレーライス
一月二十一日(日)	晴	味噌汁/香物	馬鈴薯/香物
一月二十二日(月)	晴	味噌汁/香物(たくあん)	まぜ御飯
一月二十三日(火曜日)	雪	味噌汁/香物(沢庵)	うどん
一月二十四日(水曜日)	曇	味噌汁/香物(沢庵)	馬鈴薯/香物(〃)
一月二十五日(木曜日)	雪	味噌汁/香物(沢庵)	すいとん(ねぎ)
一月二十六日(金曜日)		味噌汁/香物(沢庵)	カレー/〃
一月二十七日(土曜日)		味噌汁/香物(沢庵)	うどん
一月二十八日(日曜日)		味噌汁/香物(沢庵)	大豆と馬鈴薯とゴボウ/〃
一月二十九日(月曜日)		味噌汁/香物(沢庵)	すいとん
一月三十日(火曜日)		味噌汁/香物(沢庵)	馬鈴薯/〃

夕食	おやつ	備考
カレーライス/〃		
味噌汁/〃		
味噌汁/〃/バター		
味噌汁/〃		
	豆	
ビスケット		
味噌汁/〃/なめ味噌	ビスケット	
馬鈴薯/〃	みかん	
味噌汁/〃		
ませ御飯/〃	豆(草津での配給豆)	
味噌汁/〃/海苔	塩豆	
味噌汁/〃		
天ぷら/〃		
ませ御飯/おつゆ/なめ味噌	塩豆とバター	
味噌汁/〃		
味噌汁/南瓜		

馬鈴薯/南瓜		
カレーライス/南瓜		
馬鈴薯/南瓜		
ませご飯/お葉の漬物/いわし(五分の一)		
魚煮付/香物(菜)	ドーナツ	
白菜・鮭の雑煮・南瓜煮付		
馬鈴薯/葉の漬物		
天ぷら(馬鈴薯)/沢庵		
味噌汁/南瓜		
馬鈴薯/南瓜		
馬鈴薯/南瓜		
カレー/南瓜	栗	
こんにやく・ゴボウ煮付/沢庵		
白菜・馬鈴薯・豆腐煮付/沢庵		
みそ汁(ねぎ、豆腐)/沢庵		
馬鈴薯/沢庵		
おから煮付/沢庵		
天麩羅/沢庵		
カレー/沢庵	おはぎ	
こんにやくの白和へ/大根葉(粕漬)		
味噌汁(豆腐・ねぎ)/大根葉		
馬鈴薯/大根葉(粕漬)		
白菜・馬鈴薯煮付/大根葉・南瓜(粕漬)		
ませ御飯(ひじき・馬鈴薯)/白菜		
煮付(白菜・馬鈴薯)/香ノ物(白菜古漬)		
馬鈴薯こんにやく煮付/香ノ物(白菜古漬)		
ませ御飯(ひじき・馬鈴薯)		

展示用食事模造の一考察

日にち	天気	朝食	昼食
一月三十一日(水曜日)		味噌汁/香物(沢庵)	うどん
二月一日(木曜日)	晴	味噌汁/香物(沢庵)	まぜ御飯//大根の葉
二月二日(金曜日)	晴・雲・雪・風	味噌汁/香物(沢庵)	大豆とコンニャク//
二月三日(土曜日)	雪		
二月四日(日曜日)	雪		
二月五日(月曜日)			
二月六日(火曜日)	晴	味噌汁/香物(沢庵)	ヒジキのまぜ御飯//
二月七日(水曜日)	雲 雪	味噌汁/香物(沢庵)	すいとん
二月八日(木曜日)	晴・雪	味噌汁/香物(沢庵)	馬鈴薯//
二月九日(金曜日)			
二月十日(土曜日)			
二月十一日(日曜日)			
二月十二日(月曜日)		味噌汁/沢庵	
二月十三日(火曜日)	晴	味噌汁/香物(沢庵)/なめ味噌	うどん
二月十四日(水曜日)	晴	味噌汁/沢庵	コンニャク//
二月十五日(木曜日)	晴	味噌汁/沢庵	うどん
二月十六日(金曜日)	晴	味噌汁/沢庵	塩鮭//
二月十七日(土曜日)	ちらゝ雪、曇	味噌汁/沢庵	うどん
二月十八日(日曜日)	晴	味噌汁/沢庵	馬鈴薯
二月十九日(月曜日)	晴	味噌汁/沢庵/のり	うどん
二月二十日(火曜日)		味噌汁/沢庵/ゴマ塩	
二月二十一日(水曜日)			
二月二十二日(木曜日)			
二月二十三日(金曜日)			
二月二十四日(土曜日)			
二月二十五日(日曜日)	雪	味噌汁/沢庵	うどん
二月二十六日(月曜日)	晴	味噌汁/沢庵	まぜご飯/白菜

(四号)

二月二十七日(火曜日)		味噌汁/沢庵	すいとん
二月二十八日(水曜日)	晴	味噌汁/沢庵	うどん
三月一日(木曜日)	雪	ふりかけ/味噌汁/沢庵	すいとん
三月二日(金曜日)	雨	ふりかけ/味噌汁/沢庵	うどん
三月三日(土曜日)	晴	ふりかけ/味噌汁(わかめ)/沢庵	すいとん
三月四日(日曜日)	雪	ふりかけ/味噌汁(ねぎ)/沢庵	うどん
三月五日(月曜日)	雪	味噌汁(わらび)/沢庵/ふりかけ	すいとん
三月六日(火曜日)	雪・雨・晴	ふりかけ(わらび)/味噌汁/南瓜	うどん
三月七日(水曜日)		みそ汁/南瓜	すいとん
三月八日(木曜日)	晴	味噌汁(わらび)/南瓜	うどん
三月九日(金曜日)	晴	味噌汁/南瓜	すいとん
三月十日(土曜日)	晴	味噌汁(大根葉)/南瓜	
三月十一日(日曜日)	雪→晴 風つよし	味噌汁(大根葉)/南瓜	パン バタ
三月十二日(月曜日)	晴	味噌汁/南瓜	うどん
三月十三日(火曜日)	晴	味噌汁(ねぎ)/沢庵	すいとん
三月十四日(水曜日)		みそ汁/沢庵	うどん
三月十五日(木曜日)	雪	みそ汁(わかめ)/沢庵	すいとん
三月十六日(金曜日)	晴	みそ汁/沢庵	すいとん
三月十七日(土曜日)	晴	みそ汁/沢庵	すいとん
三月十八日(日曜日)	雪ちらゝ風強い	みそ汁/沢庵	まぜ御飯
三月十九日(月曜日)	晴	みそ汁/沢庵	すいとん
三月二十日(火曜日)	晴	みそ汁(ねぎ)/沢庵	うどん
三月二十一日(水曜日)	晴	みそ汁(豆腐、ねぎ)/沢庵	さけ雑詰(四人で一つ)/まぜ御飯(ひじき、馬鈴薯)/沢庵
三月二十二日(木曜日)	晴	みそ汁(ねぎ)/沢庵	まぜ御飯(豆腐)/沢庵
三月二十三日(金曜日)	晴(昼頃より風が出て来た)	みそ汁(白菜)/大根葉(粕漬)	御飯とすいとん
三月二十四日(土曜日)	晴 風かすつた。夜雪となる	みそ汁/大根葉(粕漬)	こんにやく・ひじき・大根白和へ
三月二十五日(日曜日)	晴	みそ汁/大根葉(粕漬)	うどん
三月二十六日(月)	(晴)	みそ汁(白菜)/大根葉(粕漬)	すいとん
三月二十七日(火曜日)	晴	みそ汁/大根葉(粕漬)	うどん
三月二十八日(水曜日)	晴	みそ汁(ねぎ)/大根葉	すいとん
三月二十九日(木曜日)	晴		
三月三十一日		味噌汁(ねぎ)/香ノ物(大根葉漬)	うどん
四月一日(日曜日)	晴	味噌汁(大根葉)/香ノ物(大根葉)	すいとん
四月二日(月曜日)	晴	味噌汁(大根葉)/香ノ物(〃)	うどん

展示用食事模造の一考察

日にち	天気	朝食	昼食
四月三日(火曜日)	晴	味噌汁(葱)/香ノ物(大根葉)	すめとん
四月四日(水曜日)	雨後雪	味噌汁(大根葉)/香ノ物(大根葉)	うどん
四月五日(木曜日)	晴 二度	味噌汁(大根煮)/香ノ物(大根葉)	すめとん
四月六日(金曜日)	晴	味噌汁(大根葉)/香ノ物(〃〃)	うどん
四月七日(土曜日)	晴	味噌汁(大根葉)/香ノ物(〃)	すめとん
四月八日(日曜日)	晴		
四月九日(月曜日)	曇	味噌汁(ねぎ)/大根(千枚漬)	うどん(ねぎ)
四月十日(火曜日)	晴	みそ汁	
四月十一日(水曜日)	晴	みそ汁	うどん
四月十二日(木曜日)	晴		
四月十三日(金曜日)	晴	みそ汁	うどん
四月十四日(土曜日)	晴	みそ汁	千枚づけ/粕漬(南瓜・大根葉)
四月十五日(日曜日)	晴	みそ汁	うどん

(五号)

五月十五日 火	雨	みそ汁/白菜	うどん
五月十六日 水	晴	みそ汁(わらび)/白菜	味付御飯(わらび)/千枚漬/白菜
五月十七日 木曜日	雨・晴	みそ汁(ねぎ)/白菜	うどん
五月十八日 金曜日	晴	みそ汁(わらび)/白菜	ひじき御飯/白菜
五月十九日 土曜日	曇	みそ汁(わらび)/白菜	うどん
五月二十日(日曜日)	雨	みそ汁(うど・ねぎ)/白菜	シチュー/白菜
五月二十一日(月曜日)	晴	みそ汁(大根葉)/白菜	うどん
五月二十二日(火曜日)	晴後雨	みそ汁(わらび)/白菜	味付御飯/白菜
五月二十三日(水曜日)		みそ汁(口口)/白菜	うどん
五月二十四日(木曜日)	晴	みそ汁(わらび)/白菜	味付御飯/白菜/粕つけ(ナス・大根)
五月二十五日(金曜日)	晴	みそ汁(ねぎ)/白菜	カレーライス/白菜
五月二十六日(土曜日)		みそ汁(わらび)/白菜	うどん
五月二十七日(日曜日)	晴口雨	みそ汁(ねぎ)/白菜	味付御飯/粕つけ/沢庵
五月二十八日(月曜日)			
五月二十九日(火曜日)		みそ汁/白菜	
五月三十日(水曜日)		みそ汁/白菜	うどん
五月三十一日(木曜日)	晴	みそ汁/白菜	
六月一日(金曜日)	晴	みそ汁/白菜	
六月二日(土曜日)	雨	みそ汁/白菜	
六月三日(日曜日)	晴	みそ汁(わらび)/白菜	うどん
六月四日(月曜日)	晴	みそ汁/白菜	味付御飯/奈良漬
六月五日(火曜日)	晴	みそ汁(お葉)/白菜	うどん
六月六日(水曜日)	晴	みそ汁/白菜	味付御飯
六月七日(木曜日)	雨すごい	みそ汁(葉)/白菜	うどん
六月八日(金曜日)	晴・曇・雨	みそ汁(葉)/沢庵	魚粉/海草/沢庵千切
六月九日(土曜日)	晴	みそ汁(わかめ)/沢庵	うどん
六月十日(日曜日)	晴	みそ汁/沢庵	味付御飯/奈良漬
六月十一日(月曜日)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	うどん
六月十二日(火曜日)	雨	みそ汁(わらび)/沢庵	味付御飯/味噌漬
六月十三日(水曜日)	晴曇	みそ汁(わらび)/沢庵	うどん
六月十四日(木曜日)		みそ汁(わらび)/沢庵	
六月十五日 金曜日	晴		
六月十六日 (土曜日)			
六月十七日 (日曜日)			
六月十八日 (月曜日)			
六月十九日 (火曜日)			
六月二十日(水曜日)		みそ汁(葉)/みそ漬	おにぎり/味噌漬
六月二十一日(木曜)	晴	みそ汁(わらび)/みそ汁	味付御飯/魚粉
六月二十二日(金曜日)	晴	みそ汁(わらび)/白菜	にぎり/味噌漬
六月二十三日(土曜日)	晴	みそ汁(葉)/白菜	味付御飯(わらび)/みそ汁
六月二十四日(日曜日)	雨	みそ汁(わらび)/白菜	魚粉/味付御飯/味噌漬
六月二十五日(月曜日)	晴	みそ汁(わらび)/白菜	おにぎり/味噌漬
六月二十六日(火曜日)	晴	みそ汁/みそ漬	
六月二十七日(水曜日)	晴	みそ汁(わらび)/みそ漬	魚粉/みそ漬
六月二十八日(木曜日)	晴	みそ汁	おにぎり/味噌汁
六月二十九日(金曜日)	晴	みそ汁/味噌汁	味付御飯/みそ漬
六月三十日(土)	雨	みそ汁(うるい)/たくあん	魚粉/たくあん
七月一日(日)	曇・雨	みそ汁/沢庵	
七月二日	雨		

夕食	おやつ	備考
納豆/ 沢庵		
大根煮付/大根漬		
みそ汁(大根・馬鈴薯)/沢庵		
豆・沢庵/バタ		
コンニャク/沢庵		
こんにゃく/豆/沢庵		
たけのこ・凍豆腐・こんにゃく煮付/沢庵		
きょうり/〃		
味噌汁(大根・豆腐・□・うどん)/味噌漬(大根)		
白菜煮付/〃		
おから/〃		
納豆/〃		
味噌汁(うどん・うるい)/人参(みそ漬)		
うるい/〃		
お赤飯/味噌汁(馬鈴薯・大根)/魚佃煮		
茄子・大根味噌漬		
ワラビ・ニンシ・人参煮付/〃		
人参・茄子・大根煮付/味噌漬		
味噌汁(なす)/沢庵		
みそ汁(なす・大根)/〃		
みそ汁(うどん・なす・きょうり)/〃		
馬鈴薯・肉煮付/沢庵		
かき・にしん煮付/〃		
みそ汁(馬鈴薯・うどん)/〃		
ふぎ/〃		
みそ汁(大根・馬鈴薯)/〃	おやつバタ	
大豆煮付/〃		
味噌汁(大根・馬鈴薯)/〃		
人参/豆腐/豆 煮付/〃		
味噌汁(うどん・馬鈴薯)/〃		
人参・大豆・ふぎ煮付/〃		
味噌汁(葉・馬鈴薯)/〃		
おから/〃		
ワラビ・豆腐煮付/〃		
葉・豆腐煮付/〃		
大根・馬鈴薯煮付/〃		
みそ汁/キナコ		
福神漬/〃		
大豆煮付/〃		
ふぎ/〃		
南瓜/〃		
味噌汁(馬鈴薯)/〃		
大豆・ふぎ煮付/〃		
南瓜/〃		
みそ汁(ねぎ・うどん)		
お葉の煮付/〃		
カレ(馬鈴薯・貝)/みそ漬		
大豆・ふぎ煮付/みそ漬		
馬鈴薯・大根・ふぎ・凍豆腐煮付/みそ漬		
みそ汁(うどん・葉)		
ふぎ・馬鈴薯煮付/〃		
味噌汁(うどん・馬鈴薯)/〃		
カレー(馬鈴薯・ねぎ)	さけ鐘 十一個(夜)	
馬鈴薯・ニンシ煮付/沢庵		
大豆一煮付 □・にしん/〃	朝}…さけ鐘…三個/夜}…五個	
大豆一煮付 (□豆腐)	さけ鐘…十一個	
みそ汁(馬・キャベツ)	さけ鐘…昼一十一個/夜一十個	
シチュー(馬鈴薯・イカ・キャベツ)/〃		
キャベツ煮付/ 〃	馬鈴薯(大・小合せて二個)	

展示用食事模造の一考察

日にち	天気	朝食	昼食
七月三日(火曜日)	雨後晴	みそ汁/沢庵	味付御飯(ひじき)/沢庵
七月四日(水曜日)	晴	みそ汁/沢庵	いか塩辛
七月五日(木曜日)	雨晴たり	みそ汁(キャベツ)/大根漬	イカ塩辛/大根漬
七月六日(金曜日)	晴	みそ汁/沢庵	イカ塩辛/沢庵
七月七日(土曜日)	晴	みそ汁(わらび)/沢庵	味付御飯/沢庵
七月八日(日曜日)	晴	みそ汁(大根ハ)/沢庵	イカ塩辛/沢庵
七月九日(月曜日)	晴	麥ごはんとなる/みそ汁(キャベツ・うるい)/沢庵	わらびのまぜ御飯/沢庵
七月十日(火曜日)	晴	みそ汁(うるい)/沢庵	胡瓜/沢庵
七月十一日(水曜日)	雨	みそ汁(わかめ・うるい)/人参の味噌漬	わらび御飯/〃
七月十二日(木曜日)	雨	みそ汁(わかめ)/人参の味噌漬	大根・胡瓜もみづけ/〃
七月十三日(金曜日)	晴	みそ汁(わらび)/味噌漬(大根)	わらび御飯/〃
七月十四日(土曜日)	晴	みそ汁(うるい)/味噌漬(大根)	おにぎり/〃
七月十五日(日曜日)	雨	みそ汁/味噌漬	やっこ/〃
七月十六日(月曜日)	すごくよい天気 晴	みそ汁(うるい)/味噌漬	大根・胡瓜もみ漬
七月十七日(火曜日)	雨	みそ汁(うるい)/味噌漬	ワラビ・ヒジキ御飯/〃
七月十八日(水曜日)		みそ汁(うるい)/味噌漬	大根・胡瓜もみ漬
七月十九日(木曜)	曇	みそ汁(うるい)/味噌漬	胡瓜もみ
七月二十日(金曜日)	曇	みそ汁(葉)/味噌漬	納豆/〃
七月二十一日(土)	雨	みそ汁(葉)/味噌漬	胡瓜もみ
七月二十二日(日)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	ワラビ御飯/〃
七月二十三日(月)	雨	みそ汁(葉)/沢庵	きうりもみ
七月二十四日(火)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	ワラビ御飯/〃
七月二十五日(水)	晴	みそ汁(葉)/味噌漬	味付御飯
七月二十六日(木)	晴曇	みそ汁(葉)/沢庵	おにぎり/〃
七月二十七日(金)	晴	みそ汁(ワラビ)/沢庵	味付御飯
七月二十八日(土)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	味付御飯/〃
七月二十九日(日)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	味付御飯/〃
七月三十日(月)	晴	みそ汁(口葉)/沢庵	味付御飯/〃/バタ
七月三十一日(火)	曇	みそ汁(葉)/沢庵古漬	味付御飯/バタ
八月一日		みそ汁(葉)/沢庵古漬	代用食(大豆粉)/バタ
八月二日(木)	晴	みそ汁(葉)/沢庵古漬	味付御飯
八月三日(金)		みそ汁(葉)/沢庵	代用食大豆粉/バタ
八月四日(土)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	福神漬/〃
八月五日(日)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	おにぎり/中に福神漬
八月六日(月)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	代用食大豆粉/バタ
八月七日(火)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	福神漬
八月八日(水)	晴	みそ汁(大根)/沢庵	代用食大豆粉/バタ
八月九日(木)	晴	みそ汁(大根)/沢庵	福神漬
八月十日(金)	晴	みそ汁(大根)/沢庵	代用食(大豆粉)/バタ
八月十一日(土)	晴・雨	みそ汁/沢庵/キナコ	納豆/〃
八月十二日(日)	晴 雨	みそ汁(葉)/沢庵	すいとん
八月十三日(月)		みそ汁(葉)	
八月十四日(火)	晴	みそ汁/沢庵	すいとん
八月十五日(水)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	福神漬
八月十六日(木)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	すいとん
八月十七日(金)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	福神漬
八月十八日(土)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	すいとん
八月十九日(日)	晴(雨)	みそ汁(葉)/沢庵	納豆
八月二十日(月)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	納豆/〃
八月二十一日(火)	晴	みそ汁(葉)/沢庵	代用食大豆粉/バタ
八月二十二日(水)	晴	みそ汁(かたいふき)/みそ漬	福神漬
八月二十三日(木)	雨	みそ汁(葉)/みそ漬	代用食すいとん
八月二十四日(金)	雨	みそ汁(葉)/みそ漬	福神漬
八月二十五日(土)	雨	みそ汁(葉)/みそ漬	すいとん
八月二十六日(日曜)	雨	みそ汁(ふき)/みそ漬	味付御飯/香物(みそ漬・大根葉)
八月二十七日(月曜)		みそ汁(葉)/みそ漬	すいとん
八月二十八日(火)	晴	みそ汁(わらび)/みそ漬	納豆/みそ漬
八月二十九日(水)		みそ汁(葉)/みそ漬	すいとん
八月三十日(木)		みそ汁(葉)/みそ漬	まぜ御飯(馬・ひじき・豆腐)
八月三十一日(金)	雨	みそ汁(キャベツ)/みそ漬	キャベツ煮付
第六号			
九月一日(土)	曇時々雨	みそ汁(キャベツ)/人参	大根煮付/〃
九月二日(日)	雨	みそ汁(お葉)/人参	馬鈴薯・にしん煮付/〃

夕食	おやつ	備考
みそ汁(キャベツ)/〃		
キャベツ煮付/人参	豆	
ヤツコ豆腐/沢庵		
みそ汁(馬鈴薯・いんげん・豆腐)		
生キャベツ/沢庵		
すまし汁(うどん・馬鈴薯・茄子)/沢庵		
		馬鈴薯(大小 五ツ)
味噌汁(茄子)		
みそ汁(茄子・キャベツ)/〃		罐詰(さけ)四箇(夜)
味噌汁(うどん・馬鈴薯)/〃		罐詰(さけ)四箇
キャベツ・馬鈴薯煮付/キャベツ塩もみ	豆/するめ	
味噌汁(茄子・キャベツ・いんげん)/キャベツ		さけ罐 六個・□□にまぜた。
味噌汁/キャベツ/さけ御飯	するめ(十枚)	さけ罐五個宿に出して。
味噌汁(うどん・キャベツ)/	するめ一枚/みそ入れパン(上にさけをのせて)	罐詰(さけ)〈おやつ用 三個/夕食 十個
カレー(馬鈴薯・キャベツ・□)/〃		
卵焼/キャベツ/〃	するめ…(十枚)/馬鈴薯(大小二つ)	
キャベツ・豆腐煮付/〃	するめ…五枚/みそ入りキャベツ・さけを上のにのせたパン	罐詰一さけ 昼 すいとん…二箇 おやつ…二箇 夕食…五箇
味噌汁(馬鈴薯・キャベツ)/キャベツ		
味噌汁(馬鈴薯・キャベツ)/〃		さけ罐…五箇
キャベツ・こんにやく煮付/〃		
味噌汁(キャベツ・馬鈴薯)/〃	パン(キャベツ)	
みそ汁(馬鈴薯・キャベツ)/〃		
キャベツ・コンニャク煮付/古漬	オハギー(一人③)	
てんぷら(馬鈴薯・キャベツ・魚)/〃	大豆	
みそ汁(大根)/〃		
ロールキャベツ(イカ)/〃/佃煮 コブ	大豆	
カレー(馬鈴薯・キャベツ)/〃	大豆	
キャベツ・にんじん煮付/〃	ワッブル(南瓜あん入れ)/大豆	
シチュー(肉・キャベツ・馬鈴薯)/〃		
けんちん汁(馬鈴薯・大根・豆腐・キャベツ)/〃	するめ十一枚	
キャベツ・豆腐煮付/〃	大豆とキャベツ□へて、パンに大豆つぶし、バタをねり合はせ	
けんちん汁	豆すりバタ入れをつけたパン キャベツ	
キャベツ・高野豆腐煮付/古漬	豆を油でいりするめ(六枚)をつけて	
カレー(馬鈴薯・キャベツ)	のしするめ 一袋を二人で	
キャベツ・高野豆腐煮付/〃	キャベツ・大豆・さけ罐・バタを中にワッブル大豆つけて	さけ罐{おやつ…一つ{夕食…五つ
煮付(キャベツ・高野豆腐・イカ)・〃	おやき・キャベツ・イカつけて いり豆	罐詰…五個(夕飯)するめ…四枚
味噌汁	いかに中に入れておやき/いり大豆/するめ五枚	
キャベツ・馬鈴薯・高野豆腐煮付	おやき・キャベツ・大豆・さけ罐 バタ(食ベニ)つけて	罐詰…一箇(おやつ)
キャベツ・高野豆腐・大豆煮付	ばんに 食ベに バタ 小麦粉をのせて	
馬鈴薯・にしん煮付/沢庵	ばんにバタつけて	
シチュー(馬鈴薯)	パンーバタつけて/するめ…十枚	
おつゆ(豆腐)/〃	ばん バタつけて	

展示用食事模造の一考察

日にち	天気	朝食	昼食
九月三日(月)	雨曇	みそ汁(キャベツ)/沢庵	味付御飯(キャベツ・馬鈴薯)/〃
九月四日(火)	雨	みそ汁(ねぎ・キャベツ)/沢庵	納豆/沢庵
九月五日(水)	曇	みそ汁(大根・茄子)/沢庵	味付御飯/味噌汁(口)/人参
九月六日(木)	晴	みそ汁(キャベツ)/人参	けんちん(馬薯・大根・豆腐)
九月七日(金)	雨・晴	みそ汁(白菜)/人参	キャベツ・茄子煮付/人参
九月八日(土)	晴	みそ汁(キャベツ・いんげん・茄子)/人参	馬鈴薯・茄子煮付/人参
九月九日(日)	晴・雨	みそ汁(豆腐・茄子)/沢庵	茄子のみそ煮
九月十日(月)		みそ汁(大根ノ葉)/沢庵	シチュー(茄子・馬鈴薯)
九月十一日(火)		みそ汁(大根ノ葉)/沢庵	キャベツ煮付/〃
九月十二日(水)	雨・曇	みそ汁(キャベツ)/沢庵	大豆・馬鈴薯煮付/〃
九月十三日(木)	雨	みそ汁(キャベツ)/沢庵	混合御飯(ひじき・馬鈴薯)/沢庵
九月十四日(金)		みそ汁(キャベツ)/キャベツ	カレー(キャベツ・馬鈴薯・人参)/キャベツ
九月十五日(土)		みそ汁(大根葉)/キャベツ	キャベツ煮付/〃
九月十六日(日)	雨・曇	みそ汁(口・白菜・大根葉)/沢庵	まぜご飯(ひじき・馬鈴薯・大根の葉)/〃
九月十七日(月)	雨	みそ汁(キャベツ)/大根葉塩もみ	すいとん/〃
九月十八日(火)	雨	みそ汁(茄子)/古漬沢庵	馬鈴薯・いか煮付/〃
九月十九日(水)	晴	みそ汁(キャベツ)/古漬沢庵	すいとん
九月二十日(木)		みそ汁(キャベツ)/古漬沢庵	けんちん汁(大根・豆腐)/〃
九月二十一日(金)		みそ汁(大根葉)/キャベツ	キャベツ・豆腐煮付/〃
九月二十二日(土)		みそ汁(キャベツ)/キャベツ	味付御飯(馬鈴薯・大根葉・キャベツ・わらび)/〃
九月二十三日(日)		みそ汁(キャベツ)/沢庵	キャベツ・こんにやく煮付/〃
九月二十四日(月)	晴	みそ汁(キャベツ)/古漬	カレー(馬鈴薯・キャベツ)/〃
九月二十五日(火)	晴	みそ汁(キャベツ)/古漬	まぜ御飯(馬鈴薯・キャベツ・大根葉)
九月二十六日(水)	晴	みそ汁(キャベツ)/古漬	スマン汁(馬鈴薯)/〃
九月二十七日(木)		みそ汁(大根葉)/古漬	大豆・コンニャク煮付/〃
九月二十八日(金)		みそ汁(キャベツ)/古漬	味付御飯/〃
九月二十九日(土)		みそ汁(大根葉)/古漬	魚(マス)/〃
九月三十日(日)		みそ汁(大根葉)/古漬	すいとん
十月一日(月)	晴	みそ汁(大根葉)/古漬	キャベツ煮付/肉/〃
十月二日(火)	雨	みそ汁(キャベツ)/沢庵	すいとん
十月三日(水)	曇	みそ汁(キャベツ)/キャベツ	納豆/〃
十月四日(木)	雨	みそ汁(キャベツ)/バタ/古漬	すいとん
十月五日(金)	雨	みそ汁(キャベツ)/古漬	まぜ御飯(ひじき・キャベツ)
十月六日(土)	晴後曇雨	みそ汁(キャベツ)/沢庵	すいとん
十月七日(日)	曇	みそ汁(キャベツ)/バタ/古漬	納豆/〃
十月八日(月)	雨	みそ汁(キャベツ)/バタ/古漬	すいとん
十月九日(火)	雨	みそ汁(キャベツ)/バタ/沢庵	まぜ御飯(馬鈴薯・ひじき・キャベツ)
十月十日	雨	みそ汁(キャベツ)/バタ/沢庵	すいとん
十月十一日	(雨)	みそ汁(わかめ)/バタ/沢庵	味付御飯(馬鈴薯・キャベツ)
十月十二日	晴	みそ汁(わかめ・高野豆腐)/バタ/沢庵	すいとん
十月十三日		みそ汁(高野豆腐)/バタ/沢庵	味付御飯
十月十四日		みそ汁(高野豆腐)/沢庵	すいとん

注) この一覧は『学寮日誌』の食事部分を抽出し、原文のままとした。なお、縦書の史料を横書き表としたため、文中の「〃」(同じく記号)は左欄を参照のこと。