



ふらり らい ぶらりい

～図書室にはこんな本があります～

No. 185

★利用者からの質問をもとに昭和館図書室の資料をご紹介します。
(書名の後の()の数字は請求記号です。)

問) 太平洋戦争中に出版された雑誌の中で、「代用食」に関する記事を読みたい

答) まず初めに「代用食」を雑誌の**ことば**から検索してみます。

雑誌 → **ことば** → **代用食** ⇒ 68件



次に、**絞り込み検索** → **出版年月で絞り込む** → **昭和16年12月**から**昭和20年8月** ⇒ 8件

『婦人画報 第464号 = 第36巻第10号』(昭和17年10月)(051/F64/464)閉架書庫

『家庭医学 第93号』(昭和19年1月)(590/Ka85/93)閉架書庫

『婦人倶楽部 第25巻第10号』(昭和19年10月)(051/F64/25-10)閉架書庫

『婦人之友 第37巻第10号』(昭和18年10月)(051/F64/37-10)閉架書庫

* 昭和15年8月から東京府では食堂の米飯提供を禁止し、代わってオカラや小麦粉などの代用食が現れ始めました。上記で紹介した資料の中に「柿の葉入りの蒸しパン」(婦人倶楽部 第25巻第10号(昭和17年10月))「うどんを使った茶碗むし」(婦人之友 第37巻第10号(昭和18年10月))などの代用食を使ったレシピが紹介されています。

興味を持たれた方は是非、検索してみてください。

図書室には、書棚に並んでいる図書以外にもたくさんあります。
検索端末を使って、読みたい本を探してみてください。
操作方法等、カウンター職員までお気軽にお問い合わせください。

戦後 70 年

米不足と粉食

昭和 20 年 (1945) は全国的な大凶作で、空襲による食糧・配給所の焼失、朝鮮・台湾からの米の輸送が困難になったことなども相まって、深刻な食糧不足になりました。

すべての食糧が不足するなか米は特に不足しており、米以外の麦類・雑穀・豆類・イモ類などを米の代替として配給する総合供給制をとりましたが、それでも十分な食糧を確保できない状態でした。

昭和 21 年 5 月に発行された中央食糧営団『主要食糧総合配給に関する参考資料』を見ると、主要食糧には「未利用食糧資源」として甘藷茎葉、桑残葉、団栗、大根葉、蜜柑皮、食用雑海藻が含まれており、同年 4 月に「わらび、ぜんまい、まこも、葛、南瓜茎・葉及び種子、食用飛子、水藻、醤油粕、林檎粕、葡萄粕、麦酒粕、糠油粕、蠶蛹、魚粉」も追加予定と記されています。これらは乾燥させ、粉にして利用されました。

『主婦之友』昭和 20 年 12 月号の「特集 冬の食生活の工夫」では、「食糧が足りないうえに工夫が足りないのでは、食糧難はいよいよ急迫するばかりです」として、粉食の利点と、どんぐりの渋抜き法や、粉食の調理上の注意などを紹介しています。

「粉食の工夫」なぜ粉食がよいか

1 未利用資源や食品の不可食部分が食べられる

相当な栄養価を持っていながら、普通われわれの食品とされていなかった野草やどんぐりのようなもの、また食べて食べられないことはないが、そのままでは喉を越さないと捨ててしまっていた小麦のふすまや芋蔓のようなものが、粉食にすることによってたやすく美味しく食べられます。

『主婦之友』第 29 巻第 11 号

※旧漢字、旧かなづかいは改めました

小麦粉やそば粉は水でこねてもまとまりますが、食用粉（トウモロコシ粉や脱脂大豆粉に小麦や澱粉を 3 割混ぜたもの）や上記の未利用資源の粉は熱湯でこねないとまとまりにくく、膨らし粉の代わりに重曹を入れてパンにして食べることも多く、中央に穴があいた鍋型のパン焼き器や、木製の箱にブリキ板をはった電気パン焼き器が広く普及しました。

◎参考文献：『主婦之友』第 29 巻第 11 号 (昭和 20 年 12 月) (051/Sh99/29-11) 閉架
『主要食糧総合配給に関する参考資料』(E611/C68) 閉架

—図書室から—

ハングオール展示にて「東京駅の歴史」「内閣制度 130 年」に関する資料を紹介しています。

ぶらりらいぶらりい ~図書室にはこんな本があります~ NO. 185

2015 年 12 月 20 日 発行/ 編集・発行 昭和館 図書室 〒102-0074 東京都千代田区九段南 1-6-1