



ぶらり らいぶらりい

～図書室にはこんな本があります～

N o . 2 9 2

* 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) ^{しゅつせいのぼり}出征幟とはどのくらいの大きさだったのか知りたい。

(答) まずはなんでも検索で探してみましょう。

なんでも検索 ⇒ キーワード **出征幟** ⇒ 32件ヒット。さらに図書や雑誌に結果を絞りたいときは、資料種別: ☒図書 ☒雑誌 で絞り込み ⇒ 3件ヒット。

『大日本帝国陸海軍 軍装と装備』(395/N31 閉架一般 000004315)

平仮名を交えて検索してみると、別の資料が見つかる場合があります。

なんでも検索 ⇒ キーワード **出征のぼり** ⇒ 7件ヒット。

また、「出征幟」ではなく別の言葉でも言い表されていた可能性も考え、閲覧室にある本で実際に調べてみます。本の背に貼ってある3段ラベルの一番上の数字

(NDC) が手掛かりにして「392 国防史・事情、軍事史・事情」付近を探します。

『完本日本軍隊用語集』(392.1/Te43 開架一般 000054508)

p473「出征」の項目の中に、「祝入営」ののぼりで見送られたという記述があります。(入営とは軍務に就くために兵営に入る事で、出征とは戦争に行く事。)

これを参考に「入営幟」、「入営のぼり」という言葉で、来館者端末で検索してみます。^{しやうさい}詳細検索画面で「いずれかのことばを含む」にチェックを入れると、いずれかの言葉を含む資料を一度に検索することができます。

詳細検索 ⇒ キーワード **入営幟 入営のぼり** ☒いずれかのことばを含む ⇒ 2件ヒット

『戦争と民衆 第52号-第74号(平成16年4月~27年3月)

(069/Se73/52-74 地下書庫和雑誌 160003993)

日中戦争開戦時には長さ四メートルを超す大きなのぼりで見送られ出征していく場合もありましたが、徐々に経済統制で木綿の入手が困難になったり、^{ぼうちやう}防諜(スパイを警戒する)上の理由などで、長いのぼりは姿を消していきました。

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。

ぜいたくは敵だ！ 戦時中の肉なしデー

昭和初期に消費量が増えつつあった食肉は、昭和 12 年（1937）7 月に始まった日中戦争の影響により、とくに牛肉の軍需が拡大し、それを補うものとして生産を振興していた豚肉が伝染病の影響で飼育頭数が減少、ニワトリの飼育頭数も年を経るごとに減少したため、次第に食肉不足が深刻化していきます。

食肉の消費を抑えるため、「肉なしデー（肉なし日）」を設けてはどうかとの提案がなされますが、一方で当時は庶民全般にまで肉食が普及していなかったことから、女性解放運動の先駆者である山川菊栄は、昭和 12 年 12 月刊行の雑誌『改造』第 19 巻第 14 号所収「消費統制と婦人」の中で、『一週一度肉なしデーはいかが』という勧告もでたが、これは毎日肉を欠かさぬ階級へは適切な忠告であろうが、同時に、或程度以下の収入階級に対しては『一週一度肉ありデーはいかが』といって肉を配給する日の制定もしてほしかった。」と意見を述べています。

昭和 15 年（1940）7 月 7 日には「奢侈品等製造販売制限規則」（七・七禁令）が発令され、「ぜいたくは敵だ」のスローガンのもと、不急不用品や贅沢品の製造・販売が禁止、さらなる質素倹約が求められました。食糧確保のため消費節約の動きが強まり、食べることの楽しみも一層制限されていきます。

同年 8 月 6 日に食肉の公定価格が決められると、都市部へ肉牛を出荷すると、かえって不利に取引されると受け止められ、都市への肉牛の出荷が減少しました。この頃から政府は食肉業界と飲食業界に対し、店休日の増加や肉なしデーの実施を要請します。

翌 16 年（1941）3 月に農林省（現・農林水産省）が肉類の不公正な配給を円滑にし家庭への配給を多くするために、鯨以外の肉を食べずに質素な食生活をしようという趣旨で肉なしデーを実施するよう通達を出します。週一回以上は店休日とすることが望ましいとされ、同年 4 月 1 日から全国的に肉なしデーを設定、精肉店や飲食店で肉の提供が禁止されました。実施期日や休業指定日は都道府県によって異なり、東京では精肉店は毎月 2 日、8 日、18 日、28 日の 4 日間を休業とし、飲食店では 8 日と 28 日を肉なしデーとして肉を使った料理の提供を禁止、5 月 8 日に第 1 回目が実施されました。

消費を抑えるとはいえ、食肉から摂取している動物性タンパク質は大切な栄養源であるため、代替として鯨のほかアサリやイカといった魚介類を料理に用い、それでも足りない場合は大豆や牛乳などで補うことが奨励されました。

しかしながら、すでに精肉店の店頭には牛肉が従来の三分の一しか並ばず、豚肉にいたってはほとんどなく、ヤミ肉は高くて庶民には入手が難しかったことから、肉なしデーはほとんどの人にとっては「ないも同然」だったようです。

【参考文献】

『食卓を変えた肉食』383.8/Sh96/4 開架一般 000063430

『昭和・平成家庭史年表』210.7/Sh97 開架参考 000033064

『新聞集成昭和史の証言 第 15 巻』210.7/Sh59/15 開架一般 000036786

『改造 第 19 巻第 14 号（昭和 12 年 12 月）』051/Ka21/19-14 開架雑誌 100008180

『常会 第 3 巻第 6 号（昭和 16 年 6 月）』318/J67/3-6 開架雑誌 100026410



ぶらりらいぶらりい ～図書室にはこんな本があります～ NO. 292

2025 年 9 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