

66 調理設備と給食

日本海軍では、通常勤務の兵員1日あたりの必要カロリーは2,500～2,600キロカロリーと定められていた。主食は麦飯。5分づきの米7～6に対し、麦3～4を混ぜてあった。ご飯の量は1日6合（180ml×6）、副食とする肉、魚、野菜もそれぞれ基準量が決められていた。

標準的には、朝が和食で味噌汁と漬物。昼は魚料理が多く、牛・豚料理も出された。夕食は和食のほかに洋食系統、時には中華系の食べ物も出たり、いろいろだった。

作家の辺見じゅん氏の調査によると、ある日の献立は、朝：味噌汁（玉ねぎ、白菜）、付け合せ（昆布、佃煮）、漬物（大根の新漬）

昼：照り煮（ぶり）、煮豆（うずら豆）、澄まし汁（ぶり、玉ねぎ、白菜）、漬物（なす）

夕：ハムサラダ（ハム、馬鈴薯、にんじん、玉ねぎ、グリーンピース、みかん缶詰）、果物、漬物（キャベツ）

となっている。

兵員用の食器は飯椀、汁椀、おかず皿、湯のみの4個

で、ホーロー鉄器かアルミ製であった。

焼き魚はこしらえるのに手間がかかるので、煮魚が中心になっている。晩飯には、天ぷらとかカレー、八方菜なんぞが作られたりもした。

この食事の量と質は、その頃内地で暮らしていた一般国民からすれば、十分以上にして涎の出るようなスバラシイご馳走である。食べ盛りの青少年ですら、配給される主食の量は1日わずかに2合1勺、おかずも「欲しがりません勝つまでは」を標語に、ロクな物は食っていなかったのだ。

大和は時おり陸軍部隊を輸送したことがある。便乗した陸軍兵は「毎日、こんなふうに肉や魚が出るんですか？」と、不思議そうに乗員に聞いたそうだが、サモアラン。

2,000人以上の乗員の食事を用意する兵員炊炊所は、なかなか近代化された設備を整えていた。他の軍艦に比べればはるかに広く、さすがに連合艦隊旗艦である（で

あった）本艦のそこには、汚れは微塵も見当たらない。場所は上甲板中部右舷、所属は主計科・第22分隊。掌衣糧長の監督下にあり、調理は炊炊員長（主計科上級下士官）の直接指揮、指導で行なわれる。炊炊員たちの動作はキビキビと申し分なかった。

「洗米機」が2基据えつけられ、「6斗炊き蒸気釜」6台で飯を炊き上げる。副食物を作るのにも「合成調理機」という便利な器械が2台置かれ、大根の千切りから芋の皮むき、肉のミンチ作製などが自動で出来るようになっていた。

大小あわせて5基もある「電気万能炊炊器」は、炊飯はもちろん、煮物、揚げ物、焼き物など何でもござれのスグレ物であった。ほかに「蒸気保温棚」1式、「大型食器消毒器」3個も設備されていた。

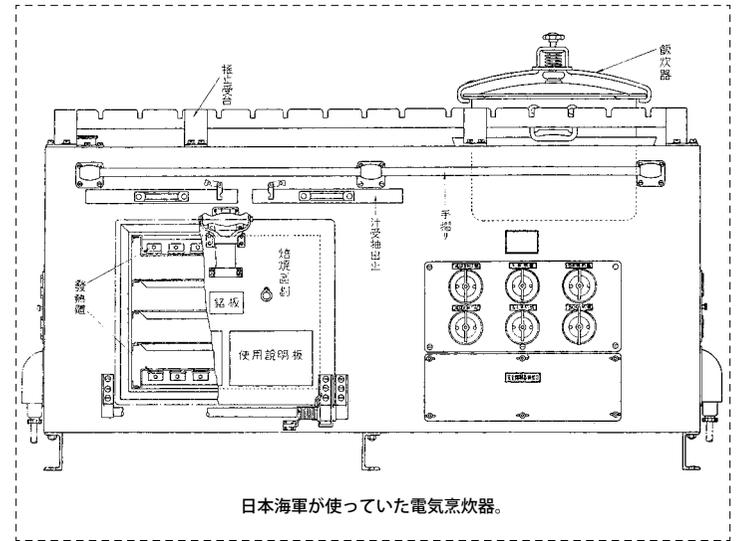
必要な糧食は上、中、下、最下甲板の各所、計40余カ所に設けられた貯糧品倉庫にしまわれていた。米、麦、味噌、醤油、砂糖、缶詰類等その量およそ3カ月分になんなんとする。獣肉、魚、ハム、野菜などは第2船艙甲板の冷蔵庫に保存されており、リフトで上甲板へと揚げられてきた。

この冷蔵庫はすこぶる大きく、長門のその約2倍半以上もの容積を持っていた。これを乗員一人当たり直すと1.5倍になる。おかげで「豊かな生活」が期待できたのだ。しかし、それらを調理する炊炊員の作業はまさに「戦闘」であった。

炊炊員は10名前後ずつ、4個班に分かれる。「本直」という炊飯、副食づくりに当たった班、たとえば第1班は小出し倉庫から米袋、野菜袋を担ぎ出し、それを洗う。「配置につけ」「米、入れ」「ムギ、入れ」、と下士官の矢次ばやの号令で、汗をかきかき高温多湿のタイル張り室内を走りまわる。噴出する蒸気で軽い火傷をするのは毎度のこと。

朝から炊炊作業を始めて昼食、夕食と休みなく走り続ける。夕食が天ぷらの日などは騒動だ。なにせ2,000人分である。昼食の準備が終わると、休む間もなくその支度にかかり、シャニム2揚げ続けなければならない。

一方、第2班は糧食庫の整理。第3班は洗米や副食物の下拵えをやる。出来上がった飯、おかず、汁物など



日本海軍が使っていた電気炊炊器。

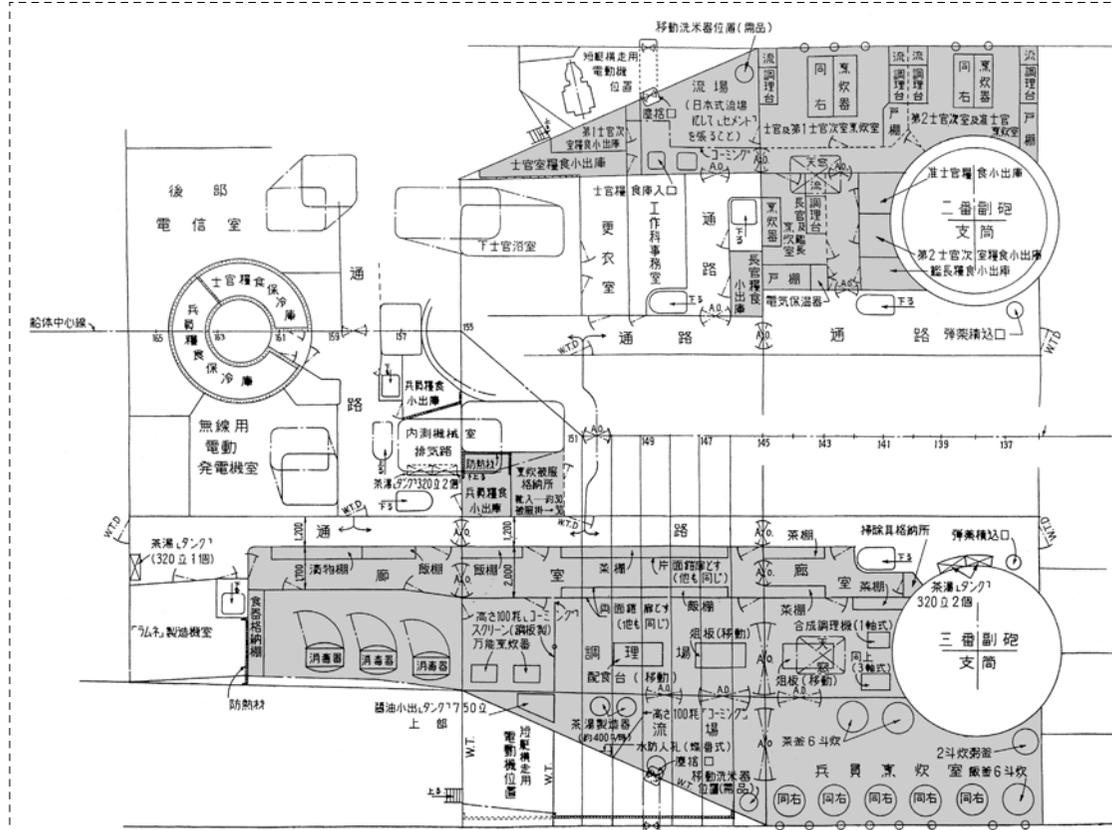
を食缶に入れて、各分隊の食卓番に配食する。そして第4班は、自分たち主計科分隊の居住区と食卓の清掃だ。

「盛ナル調理報国ノ精神」をもって「厳正ナル調理軍紀」のもと、食事を拵えるのである。さすがは海軍だ。「親切丁寧ナル」仕事をモットーとする本直は、4日に1回まわってくる。

炊炊員たちは、ある日は汗まみれになって1日中調理に追われ、ある日は倉庫のなかで埃をかぶって汚れる、整理作業。3K労働を強いられる勤務だったが、反面役得もあった。ウマイものが食べたのだ。牛肉は上等のロースやヒレの部分、ご飯もよく炊けたところをコソソリ、堂々と食べていた。

大和士官室用の炊炊所は左舷側にあった。士官室と1次室炊炊所が一緒、2次室と准士官室炊炊所が一緒になっていた。といってもそれぞれは同じ区画内にあり、ただ別仕切りになっていただけなのだ。士官用の調理は主計兵の炊炊員ではなく、雇い入れた軍属のコックが賄いをやっていた。

時間になると、従兵が受け取りに行き、いったん各室の食器室へ運び込む。それから盛り付けて、士官室あるいは次室の真っ白なクロスのかげられたテーブルに配膳する。大体メンバーが揃ったところで食事を始めるわけであった。士官室では副長が、ガンルームではケブガンが最上席にすわり、楽しく歓談のうちにフォークが動き、箸が進んだのであった。



大和型戦艦の上甲板中央部平面図。網をかけた部分が炊炊室である。

Q 66 大和の一食の炊飯量は？

- 1 6斗
- 2 36斗
- 3 200斗
- 4 400斗以上