

特集展示

平和のいしずえ2014



ポスター「魔法焜炉 銃後の護りは台所から」(部分)滋賀県平和祈念館蔵

2014年7月26日(土)～8月31日(日)

栗東歴史民俗博物館で栗東市の「心をつなぐふるさと栗東」平和都市宣言をうけて、平成2年度から戦争と平和をテーマとする「平和のいしずえ」展を開催してきました。これは市内外の所蔵者の方々からご提供いただいた貴重な資料を通じ、近代以降の戦争の歴史と戦時下の生活を再現することで、地域の視点から平和について考えようとするものです。

戦時下、特にアジア・太平洋戦争下では、戦局の悪化やそれに伴う兵員の大量動員により、農村の働き手が不足、国全体が食糧難に襲われました。銃後の暮らしでは、不足する食品の代わりとなるものが探され、またレシピもそうした代用品を用いた代用食が考案されるなど、さまざまな工夫が凝らされました。

平成26年度の平和のいしずえ展では、こうした銃後での食べることをテーマに展覧会を開催します。

栗東歴史民俗博物館

主催：栗東市 栗東市教育委員会

“銃後の護りは台所から”の時代

アジア・太平洋戦争は国中の物資や人員を総動員して戦った戦争であった。この時代の焜炉（七輪）のポスターには女性が微笑むかわらに「銃後の備えは台所から」の文字が記される。ここには、戦地で銃を持って戦う兵士はもちろんのこと、“銃後”とよばれた女性や子どもたちにも、非常事態を意識させるスローガンのようである。

戦況とともに食糧事情も悪化したアジア・太平洋戦争では、まさにこの言葉どおり食をめぐって台所は戦争状態となった。銃後一女性たちには米をできるだけ節約し、手に入る野草や昆虫にいたるまで食卓に出す努力と工夫が求められた時代であった。



慰問用絵葉書「銃後も戦場心は一つ」「銃とる心で銃後を担え」 館蔵
 愛国婦人会が作成した慰問用の絵葉書。愛国婦人会は日清戦争を契機に組織された婦人団体で、軍事活動への援護を行った。絵葉書にはスローガンのような言葉が記され、「銃後」の文字が繰り返される。アジア・太平洋戦争期にはこうしたスローガンがあふれ、台所を護る女性たちにも、戦意高揚と非常事態

ポスター「魔法焜炉 銃後の護りは台所から」 滋賀県平和祈念館蔵
 アジア・太平洋戦争期に作成された焜炉（七輪）のポスター。「銃後の護りは台所から」とは戦争の行方が台所での女性たちの努力や工夫にかかっているといっているようだ。商品の広告までも、女性たちの戦意高揚に一役かっていた時代であった。



陶器製羽釜とつけ木 館蔵
 アジア・太平洋戦争下では不足した金属は昭和16年に出された金属回収令により、家庭の台所や地域から供出することが求められた。羽釜は台所から供出された代表的な金属。この羽釜は金属の代わりに陶器で作られている。つけ木は昭和15年以降配給制となったマッチの代用品。戦時下の台所は食糧が不足したばかりでなく、煮炊きの道具もままならない状態で、まさに台所は戦争状態であった。

豆炒り器 滋賀県平和祈念館蔵

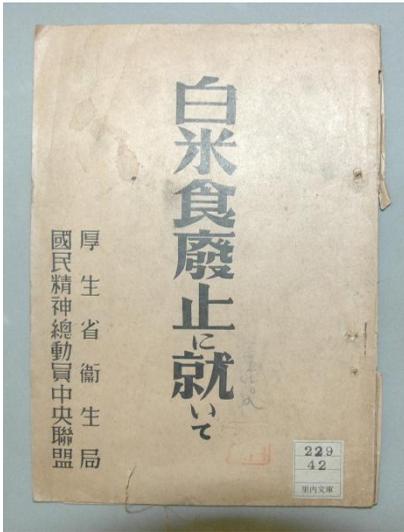
台所用品にも戦争の影響が見える。豆炒り器は本来金属で作られるものだが、アジア・太平洋戦争期には戦争による輸入制限や兵器優先による影響で金属が不足した。これを補うため、銃後では国へ金属を供出したり、金属製品は代用品が用いられた。陶器製の豆炒り器はそうした背景から作られた。「国策戦勝豆炒り器」と貼紙がなされた代用品の調理道具で、不足する米の代わりに配給される豆を炒る、まさに切迫した戦況を投影した台所の風景である。

銃後の台所の基本－節米－

アジア・太平洋戦争下、最初に台所が影響を受けたのは米である。戦況が悪化する以前から、米は不足しがちであった。戦況に関わらず、戦争が始まると農村から兵士として働き盛りの男性が戦地へと送り込まれ、農作物の作り手が奪われるからである。またこのころには朝鮮半島や台湾などの植民地の米からの移入米が凶作や現地での消費増大により減少していた。

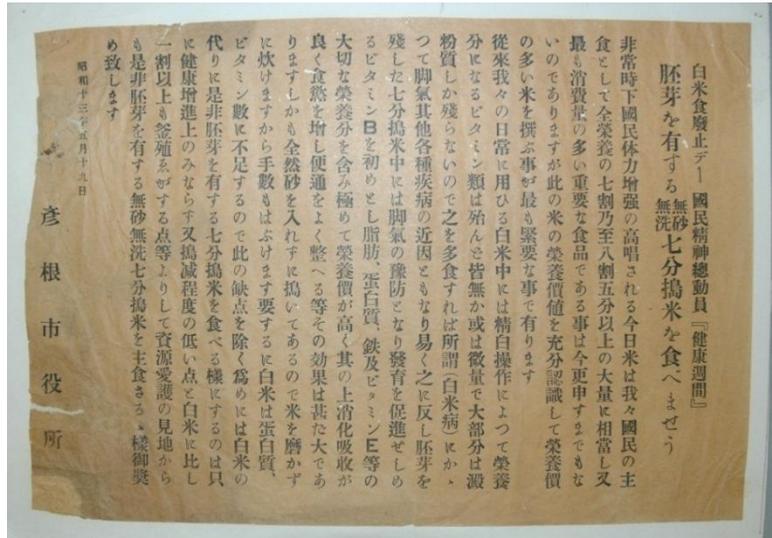
国内においては、昭和14年に白米禁止令が出され、米は七分搗き以下でなければ流通しなくなり、翌年には国民精神総動員運動の一環として、できるだけ米を節約して食べる、節米運動が行われるようになった。新聞や婦人雑誌では節米運動を後押しする、節米レシピが盛んに取り上げられるようになる。

滋賀県においても、昭和15年には官公庁、銀行、会社などでの米食の取り扱いが当面のあいだ見合わされるなど、米不足の影響が見られるようになる。



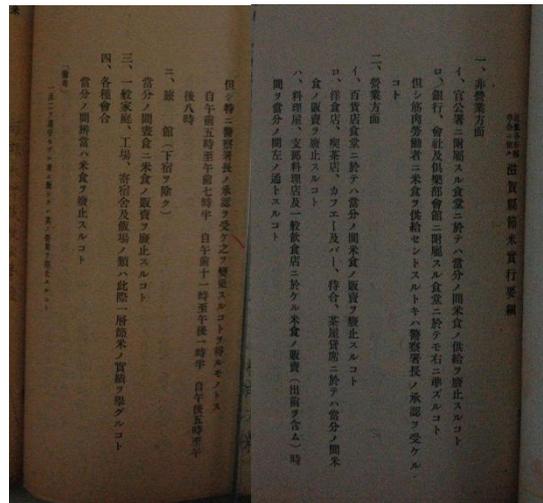
『白米食廃止に就いて』 昭和13年(1938) 館蔵(里内文庫№229-42)

厚生省衛生局と国民精神総動員中央連盟が作成した冊子。国民精神総動員中央連盟は、昭和12年に制定された国民精神総動員要綱を受けて設置された機関で、民間での国民精神総動員運動を推進した。昭和13年には米を中心とした食糧不足に対応するため、白米食を廃止する運動を行った。この冊子では、白米食の弊害をあげて、七分搗きの米を薦めている。同じ論理で彦根市が作成した「白米食廃止デー」のチラシ(同頁右の資料)も記されている。



チラシ「白米食廃止デー」昭和13年(1938) 立命館大学国際平和ミュージアム蔵 (大塚隆コレクション)

彦根市が配布したチラシ。国民精神総動員運動の一環として、真っ白に精米した米ではなく、七分搗きの米を食べることを訴える。その理由として、白米は精米の過程で栄養分がこそぎ落とされているという欠点が挙げられている。七分搗きにすることで、この欠点を補える上に、炊き上がりりが白米に対して一割以上かさが増すため、節米にもなるとして薦めている。



滋賀県節米実行要綱 昭和15年(1940) 滋賀県蔵
昭和15年、滋賀県が県内の飲食店や旅館などに出したもの。前年に白米禁止令が出され、国内では一層の節米を実行せねばならない事態となった。この要綱では、官公庁の食堂はもちろん、百貨店の食堂や洋食店、喫茶店などは当分の間米食を提供することを停止し、旅館においても、時間を定めて米食を提供することとされている。百貨店の食堂や洋食店を除く料理屋と支那料理屋(原文ママ)が時間を限って米食を提供できた点は興味深い。前者に比べて必需性が高いと考えられたのだろう。



ポスター「戦時食糧の確保 節米二割」昭和12~15年(1937~1940) 立命館大学国際平和ミュージアム蔵

節米を訴えるポスター。「節米二割」とあるので、通常の米の消費量から二割は削減することが求められている。実は、「二」の文字には貼り紙がなされていて、当初は「一」であった。一割では米不足に対応できなくなった結果だろう。またポスターでは、節米のポイントもコンパクトにまとめられている。それによると①米を大切に食べる、②米以外を混ぜる混ぜごはんをかさ増しする、③米にかわる代用食を食べる、④よく噛む、である。このポイントは戦争を通して、さまざま場面で国民に求められた。



『主婦之友』第二十四卷十号(部分)
 昭和19年(1944)
 立命館大学国際平和ミュージアム蔵
 『主婦之友』第二十四卷十号に掲載された興亜パンのレシピ。興亜パンは米の消費を抑制する取り組みとして興亜奉公日に食べることが薦められた。このレシピでは小麦粉のほか、海草粉、魚粉、大豆粉をベースに、人参や大根葉などを混ぜ込み蒸して作る。イーストではなく、ベーキングパウダーを使うので、出来上がりは現代のふっくらしたパンではなく、モサモサした食感の蒸しパンが想像される。



パン焼き器 昭和20年代 滋賀県平和祈念館蔵
 アジア・太平洋戦争中は米の代用食として小麦を用いたレシピが薦められた。主なレシピはうどんやパンで、この時代は家庭用の製麵器やパン焼き器が出回った。特にパンは興亜奉公日に食べることが薦められ、「興亜パン」などとよばれた。戦争中も食糧は不足したが、終戦後は戦地や中国大陸などからの引き揚げがあり、戦後も深刻であった。このパン焼き器は終戦後に手作りされたものである。



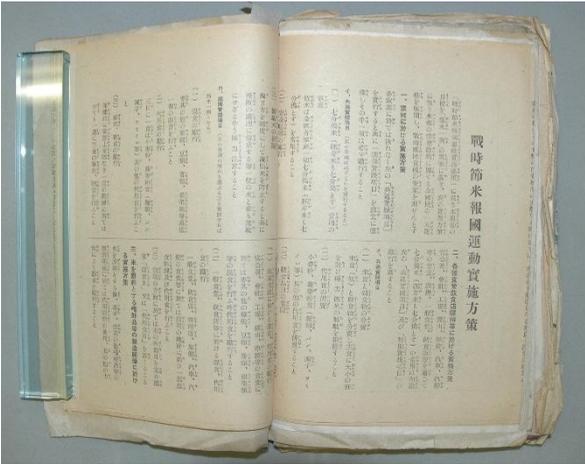
『主婦之友』第二十五卷二号 昭和16年(1941)
 立命館大学国際平和ミュージアム蔵
 太平洋戦争開戦前の昭和16年2月に刊行された『主婦之友』には、食糧報国連盟の指導による「国民食料理の作り方」が特集されている。ここでは都会向けと農村向けに分けて、朝・昼・晩の三食のレシピを提案している。ちなみに農村向け献立は、朝食が里芋と大根葉の味噌汁、いなごの佃煮、昼食が栄養味噌パンと漬物、夕食が打豆飯とごった汁である。レシピによると打豆は大豆を湯通して潰したもので、打豆飯はひじきや油揚げとともに炊き込む。昼の栄養味噌パンは米による代用レシピ、夜の打豆飯は増量法による節米レシピである。



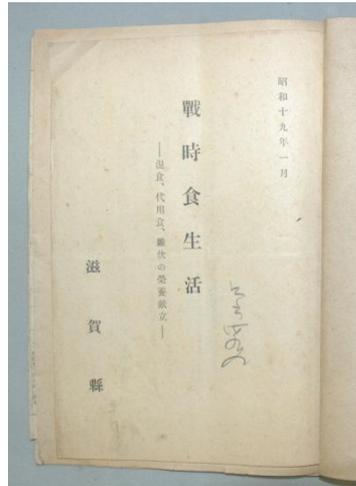
製麵器 アジア・太平洋戦争期 館蔵(F1081)
 小麦をベースにした麺類も、節米料理の代表格。栗太郎岡村(現在の栗東市岡)で使われていた製麵器。そば粉などは入手困難で、専らうどんを作るのに用いたという。



陶器製小型鏡餅
 立命館大学国際平和ミュージアム蔵
 餅は嗜好品として扱われ、節米の対象とされた。国民精神総動員中央連盟による節米の方法によると、代用原料を用いることが勧められる品目。陶器製の鏡餅も節米運動の一環として作られたものなのだろう。



戦時節米報国運動実施方策 昭和15年(1940)
 館蔵 里内文庫(Ne43-37)
 国民精神総動員中央連盟が出した、節米の方法。



『戦時食生活 混食・代用食・雑炊の栄養献立』 昭和19年(1944)
 館蔵(里内文庫№14-10)
 アジア・太平洋戦争末期の昭和19年、滋賀県が県民に向けて発行した冊子。冊子では、主に米の消費を抑える節米を推奨し、節米のコツや節米になるレシピなどを紹介するほか、米に代わっておなかを満たすための甘藷(さつまいも)の保存方法なども紹介される。

食べられるものは無駄にせず

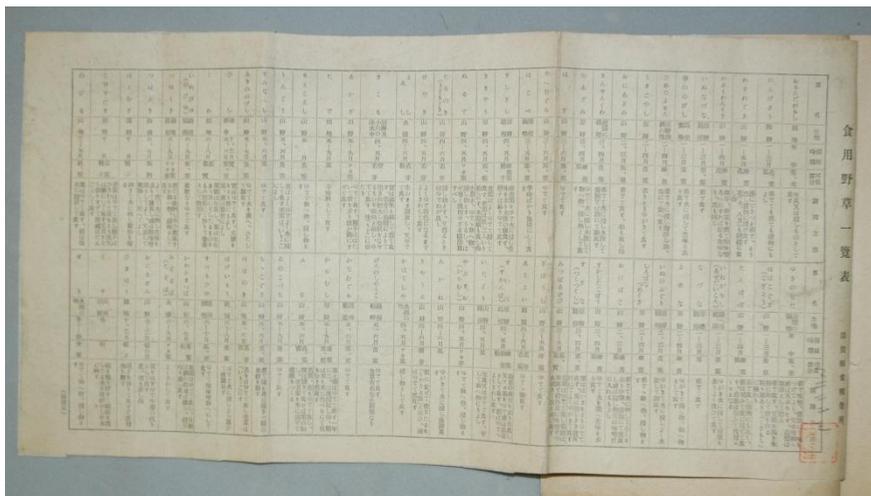
昭和16年(1941)、アメリカやイギリスとの間にも戦争を始めてから、日本はますます深刻な食糧難に陥る。節米のほかにも、工夫がもたえられるようになった。そのひとつが野草を食用とすることである。新聞や雑誌の記事では野草特集がされ、野草ごとに採集の時期や調理方法などをまとめたり、読者から投稿された野草のレシピを紹介するなど、野草記事が紙面にたびたび登場する。

滋賀県においても戦争末期に県下での野草食について調査し、まとめたものを冊子にして啓発するなど、国を挙げて野草食に取り組んでいたことがわかる。また、滋賀県では野草以外にも県下で食べられている昆虫や動物について調査し、野草と同様に啓発用の冊子を作成して、相当な食糧難であったことが伺い知れる。



独逸ニ於ケル戦時野生野菜ノ食用奨励
大正期 館蔵 里内文庫(№363-34)

書籍等に掲載された図に厚紙を貼り、体裁を整えている。野草の図とともに貼り付けられた文章から第一次世界大戦終戦後に作成されたものと推測される。大戦に敗れたドイツでの食糧不足に伴う野草の食用事例を紹介するもの。このころから有事の際の食糧対策として、野草を食べることが研究されていたことがわかる。資料にはアジア・太平洋戦争でも食用に薦められることの多かったアカザやスイバなどが紹介されている。



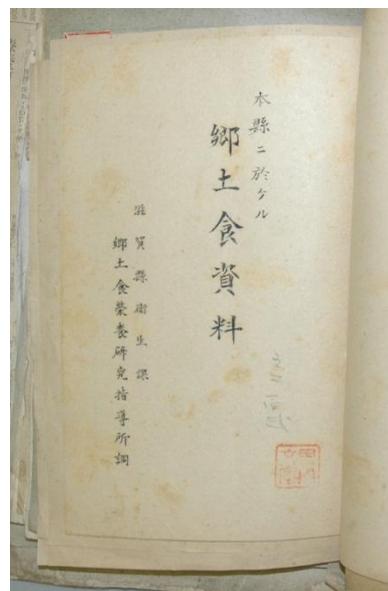
食用野草一覧表 アジア・太平洋戦争期 館蔵 里内文庫(№14-10)
滋賀県食糧営団が作成した資料。70種類の野草を一覧にし、採集に適した時期、食べられる部分、調理法などが記される。

本県ニ於ケル郷土食資料

昭和18年(1943)

館蔵 里内文庫(№26-19)

昭和18年に滋賀県が作成した冊子。県内で食べられている郷土食を一覧にまとめている。郷土食は流通にのらない食材などを用いていることも多く、野草、野菜、魚などの食材活用や節米の効果があると考えられる。栗東地域からは、大室村の蛸むきみご飯などが紹介されている。



『主婦之友』第二十五巻十号
昭和16年(1941)

立命館大学国際平和ミュージアム蔵
太平洋戦争開戦間際の昭和16年10月に刊行された『主婦之友』。「臨戦下の家庭重宝」と題された項には、もやしの栽培方法が紹介されている。このころはもやしは珍しかったこともあり、「野菜の代用」とされている。調理方法も紹介されているが、こちらは現代とあまり変わらず、さっと油で炒めて醤油かソースで味付けを、と薦める。

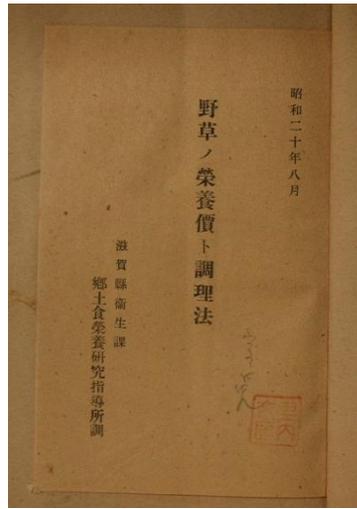
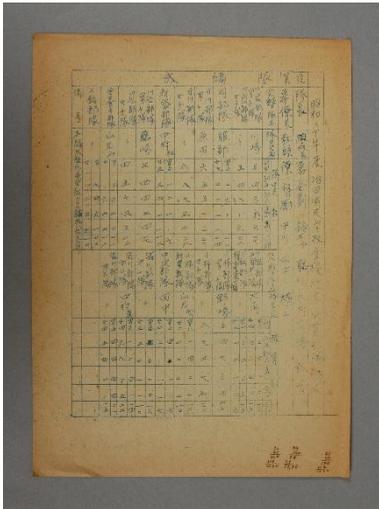


銃後の台所と終戦

アジア・太平洋戦争末期になると、食糧不足はますます深刻となった。滋賀県においても終戦間際まで食糧問題に対応するため、野草・田螺・蝗などにいたるまで様々な食糧を活用する方法を研究し、県民に啓発することが行われた。

一方、食糧問題は銃後の女性や子どもたちにも深刻な影響を与えていた。子どもたちは特に昭和20年度からは、政府が出した決戦教育非常措置要綱によって、初等科を除いた国民学校、中学校、青年学校などの教育機関の授業が停止し、食糧増産や軍需生産に動員されることとなり、勉強どころではない生活となった。栗東市域においても、子どもたちが食糧増産や荒地開墾に動員され、ほとんど勉強する機会がなかったといわれる。女性たちも同様で、銃後を支えた女性、子どもが総動員され、食糧増産に立ち向かった。

銃後の戦況は好転することはなく、昭和20年8月15日、終戦を迎えることとなった。しかしながら、復員した兵士や外地からの帰還者などもあり、食糧不足は終戦前より深刻であった。しばらくのあいだ、台所は戦闘状態が続いたのだった。



『野草の栄養価と調理法』
昭和20年(1945)
館蔵 里内文庫(№14-10)
アジア・太平洋戦争終戦間際の昭和20年8月、滋賀県衛生課郷土食栄養研究指導所が刊行した、野草食に関する冊子。調理方法を紹介した項では、調理法ごとに適した野草が紹介されている。滋賀県においても県をあげて食糧難を切り抜けるため野草食を研究していたことがわかる。



昭和二十年度治田国民学校食糧増産突貫部隊編成

昭和20年(1945)ごろ 館蔵

昭和20年度は学校での授業をすべて停止して子どもたちを食糧増産などに専従させることが決められた。治田国民学校(現在の栗東市立治田小学校)においても食糧増産の体制がとられた。学校長を「隊長」、教頭を「幕僚長」として、初等科4年生から高等科2年生までを小字ごとの「突撃隊」に編成している。

新聞記事「土を食ひませう」

館蔵 里内文庫(№26-19)

アジア・太平洋戦争期の新聞記事。土を食べる方法を紹介する。実行した読者がいるのか疑問だが、こうしたことがあたりまえのように記事になっていることが、食糧難の深刻さをうかがわせる。

主な参考文献

『戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る』斎藤美奈子(岩波書店 2002年)

『一億特攻を煽った雑誌たち—文芸春秋・現代・婦人倶楽部・主婦之友』高崎隆治(第三文明社 1984年)

謝辞

本展開催にあたっては下記の方々のご協力・資料提供を得ました。記して謝意を表します。

滋賀県県政史料室 滋賀県平和祈念館 立命館大学国際平和ミュージアム

井上こま・大町ぬい・奥村ちぬ・北川美代子・北村美香・里内定雄・島田忠次・高田忠司・千代嘉寿夫・

西田淳男・堀池栄一・三浦平三郎(50音順 敬称略)

凡例

1. このパンフレットは、平成26年7月26日(土)から8月31日(日)までを会期とする、栗東歴史民俗博物館のテーマ展「平和のいしずえ 2014」のパンフレットである。
2. 本パンフレットの執筆・編集は大西稔子(本館学芸員)が行った。

特集展示「平和のいしずえ 2014」

会 期 ●平成26年7月26日(土)～8月31日(日)

編集発行 ●栗東歴史民俗博物館

滋賀県栗東市小野223-8

TEL 077-554-2733

U R L ●<http://www.city.ritto.shiga.jp/hakubutsukan/>