

栗東歴史民俗博物館体験講座（2013年8月17日）

かまどめしを炊こう!! ~ 戦時食を体験 ~

今回の“かまどめしを炊こう!!”では、太平洋戦争末期、本土空襲が現実的となっていた時期に大阪市内から滋賀県内に集団で疎開（避難）してきた子どもたちが食べたある日の夕食を再現します。

疎開していたのは、大阪市立芦原国民学校の子どもたちで、再現する夕食は昭和19年11月14日のものです。

太平洋戦争期には、戦局の悪化に伴い、さまざまな物資が不足しました。なかでも不足したのはガソリンや金属などの輸入に頼るものや、戦場に作り手を奪われた食糧です。食糧は昭和17年には特に不足する品目を中心に、配給制になりました。こうしたなか実施された集団疎開の子どもたちの食事はおおむね厳しいものとなりました。しかし、疎開先の地域によって、その状況はかなり差異があったようです。

栗東に集団疎開していた学校のなかには、食糧はもとより、燃料さえも逼迫し、非常にひもじい思いをしたところもありました。

一方、今回再現する芦原国民学校は恵まれた環境だったようで、当時の体験者の記憶では、食事で困った思いをすることがなかったそうです。

しかしながら、この時期は戦局の益々の悪化に伴って食糧不足はさらに深刻になっていました。本来、学習する場であるはずの学校でさえ、昭和20年度には“決戦教育措置要綱”によって授業を全て停止し、食糧増産等に子どもたちが動員されるような事態になっていました。

こうした事情を念頭に、今回の“かまどめしを炊こう!!”を体験していただき、戦時下の暮らしに思いを至らせていただければと思います。



芦原国民学校集団疎開当時の食事風景（「疎開の記録（其の一）」（芦原国民学校編 昭和19年）より）

メリケン粉だんご汁の作り方

材料（1人前）

だんご用

小麦粉 150匁（40g）

水 適量

お汁用

大根 50匁（13g）

* ちょう切りにする。

葱 50匁（13g）

* 1cmくらいに切る。

甘藷 80匁（22g）

煮干粉 3匁（0.8g）

芦原国民学校響忍寺寮 昭和19年11月14日夕食献立

（響忍寺寮寮母日誌より）

メリケン粉団子汁 白菜おしたし 漬物 ごはん

手順

小麦粉に水を少しずつ入れて団子を作る。（A）

野菜仕立ての汁を作る。野菜は有り合せのものでもよい。（B）

* お汁の味付けは、醤油、塩で行います。

（B）に、（A）を適当な大きさに手もしくはスプーンでちぎり入れる。

ちぎり入れた（A）が浮いてきたら火が通り、完成。



メリケン粉だんご汁

* 材料は『戦時食生活-混食、代用食、雑炊の栄養献立-』（昭和19年1月 滋賀県発行） 栗東歴史民俗博物館蔵 里内文庫コレクション 14-10 を、手順は『精白小麦食のすゝめ』（昭和11年8月 全国米飯販売購買組合連合会発行）里内文庫コレクション 314-90 に掲載されるものを参考にした。