

1593

給糧艦間宮現状

1594

附 冷凍魚、還元及取扱法

自記

自記

終

(幼好海)

一 給糧船問答ノ現状
右 近衛参事ニ送付ス

山口間官務艦長

軍務局長

第一課

大正四年三月九日

海軍

15. 2. 3
日 日

手紙
日記

1596

給糧艦間宮ノ現状

(附冷凍魚ノ還元及取扱法)

本記録ハ新ニ艦隊乗員トナラセタル諸官ニ給糧艦トシテ、
 間宮ノ現状並諸施設ヲ略述センカ爲メ主トシテ大正十四年
 度ニ於ケル実績ニ基キテ収録セシモノナリ之ニ依リ幾分タ
 リトモ間宮ノ現状ヲ了解セラレ給糧艦トシテノ間宮ヲ
 遺憾ナク利用セラル、ヲ得ハ幸トスル所ナリ

大正十五年一月

間宮特務艦長 山口清七

給糧艦間宮ノ現狀目次

一 要目

二 糧食品貯藏能力ニ就テ

一) 生糧品

二) 貯糧品

三 間宮ノ生糧品製造能力ニ就テ

一) 生麴麩

二) 豆 膏

三) 鯷 鮓

四) 蒟 蒻

五) 豆 崩

四 間宮搭載ノ糧食品及間宮生産品ノ出納整理ニ就テ
五 生糧品ノ直接購買ニ就テ

六、間宮ニ於ケル洗濯能力ニ就テ

七、糧食品配給施設ニ就テ

(一) 糧食配給艇

(二) 牛肉截断人夫及野菜人夫

(三) 糧食包装用需品

八、准士官以上各室食卓ニ糧食品供給ニ就テ

九、間宮ニ收容シ得ル便乘者及患者ノ員数及場所

可希望事項

附 冷凍魚ノ還元及取扱法

一 要目

艦種及製造所

受領年月日

全長

最大幅

排水量

舵制式及大サ

推進器

登簿總噸數

吃水

舟艇

速力

航續距離

給糧艦 川崎造船所

大正十三年七月十五日

四九五呎二町四

六一呎三町

常備狀態 一、二、七、六噸
滿載狀態 一、五、六、六噸

ヘルシヨウ式 舵面積船体水中縱斷面積約 $\frac{1}{3}$

双螺旋外國リ

九、五〇噸

常備狀態 一、八、呎、〇、六
滿載狀態 二、四、呎、〇、六

三、〇呎以内火艇 一、通船 二、
三、以カッタ

輕荷狀態 一、六、五節
滿載狀態 一、四、節

冷却機ヲ使用スルトキ 九、〇〇〇哩
冷却機ヲ使用セルトキ 一、二、〇〇〇哩

冷却機
乘組定員

冷藏庫容積

船倉庫容積

牛飼人
糧庫
倉室

ルワン式 二台 (一台力量 二四〇、〇〇〇 英熱量)
シカト炭酸瓦斯式 三台 (全 一〇〇、〇〇〇 英熱量)
二二一名 (准士官以上一八、下士官三八、兵一五五)

牛肉庫 三六、二〇〇 立方呎

魚肉庫 七、〇六二 立方呎

野菜庫 八、〇五九 立方呎

士官准士官庫 五、六〇四 立方呎

漬物味噌生麴鶏卵 三一、一一〇 立方呎

乾麴麹 罐詰砂糖等 七五、一六八 立方呎

醬油 庫 一四、〇八〇 立方呎

米 庫 七一、五四五 立方呎

活牛四七頭分 一九、〇一〇 立方呎

左右兩舷 五、九九八 立方呎

五下人分

本艦石炭量 一七〇〇噸
 補給用石炭量 一五〇〇噸
 補給用重油量 二一〇〇噸
 補給用清水量 八三〇噸

二糧食品貯藏能力ニ就テ

糧食品(就中主糧品)ハ其ノ品種季節及貯藏期間ノ長短ニヨリ貯藏能力ニ著シク増減アルモ本艦ニ於ケル一般標準下ヲ示セハ次ノ如シ

一) 生糧品

(1) 品種數量

種別	貯藏方法	最大貯藏量	記	事
牛肉	冷蔵	三〇、〇〇〇 (約五〇〇噸)	大小一收平均十四五貫トシ鉤ニ懸吊シ一部ヲ床上積トス若シ無骨箱詰冷凍肉ヲ庫内床上積トセハ上記數量ノ約二倍ヲ收容シ得	

生糧品ノ貯藏シ得ヘキ期間、其ノ品種、新鮮度、季節、取扱及貯

(四) 期間

(註) 昨年度ニ於テ生牛魚ノ酸度試験ニ實施セリ、該試験ハ肉質変化ノ有無及新鮮度ノ状況ヲ知ルニ肉眼的検査ト共ニ有効ナレトモ未ダ實地活用ノ域ニ達セズ本年年度ニ於テ之出來得ル限リ該試験ヲ行ヒ肉類ノ要質若クハ鮮度試験ノ實施ヲ期セントス

野 菜 其 他						魚 肉
鶏 卵	生 麵 麩	味 噌	漬 物	葉 野 菜	根 野 菜	
夏季給藏要アリ	自然通風三換	冷蔵装置ナシ		冷蔵 華氏零下度外	冷蔵 華氏零下度外	冷蔵 華氏零下度外
一一〇〇	三一〇〇	五九〇〇	八八〇〇	四二〇〇	一一〇〇〇	四三〇〇
<p>棚積ニテ貫床積千三百貫ニシテ若シ冷凍箱詰魚ヲ庫内床上積トシ短時日貯藏スルモノトモハ上記數量ノ約ニ倍ヲ收容シ得(シ)</p> <p>牛肉魚肉倉庫ハ彼此流用スルコトヲ得</p> <p>一俵(ハ)平均ナニ貫包裝ト假定ス</p> <p>牛舎(冷蔵装置ナシ)ノ使用セハ之ニ根野菜約一万七千貫ヲ收容シ得(ク更ニ棚ヲ作ラハ一層多量ヲ收容シ得(シ)</p> <p>上記ハ補給生糧品庫使用ノ場合ニ於ケル收容量ニシテ若シ飼糧庫ヲ使用スルコトセハ更ニ五千貫ヲ格減シ得</p>						

藏状態ニ依リ著シク伸縮アルモ本艦ニ於ケル實驗ノ成績ニ徴スルニ主要品種ノ貯藏標準最大期間ヲ示セハ次ノ如シ

種		類		貯藏ノ適否		貯藏得ル期間		記	
冷凍	肉	最適	長期間(6月以上)	7ヶ月ヲ經過セシ化學的ニモ食味ニモ変化ナシ	4ヶ月ニ滿タスシテ外縁ニ暗紫色ヲ呈シ多少ノ変質シ免レズ	最適	4ヶ月以上		
生	牛	肉	最適	長期間(6月以上)		最適	長期間(6月以上)		
冷凍	魚	鱈等	最適	長期間(6月以上)					
生	魚	多腸性ナモトノ魚類等	適	夏季 3ヶ月 冬季 4ヶ月					
生	魚	多腸性ナモノノ魚類等	稍適	夏季 半ヶ月 冬季 1ヶ月					
生	魚	小型ノモノノ魚類等	不適	夏季 1週間 冬季 半ヶ月					
生	馬鈴薯	王葱	最適	5ヶ月以上					
生	新馬鈴薯	芋葱	稍適	2ヶ月					
生	茄蓴	午蓴	最適	1ヶ月半					
野	蕪	里芋	適	1ヶ月					

凍結迄三日數々要シ肉質変化ヲ招ク出庫後ハ腐敗速カナルヲ以テ出庫配給後直ニ料理スルヲ要ス

馬鈴薯・王葱・午蓴ノ外ハ全部冷藏スルヲ要ス

水菜・法蓮草等ノ莖葉類ノ長期貯藏法ハ目下攻究中

種別	(二) 貯糧品		生			漬物味噌		菜					
	支那産	内地産	麵麩	大根漬 白菜漬 新澤庵	味噌 瓜味噌漬 菊京漬	古澤庵 梅干 奈食漬 紅生姜	不手軟菜葉類	甘藷 蓮根	白菜 茄子 大根	南瓜類 人参	葱 水菜 法蓮草		
最大貯蔵量(升)	最適	最適	適	稍適	適	適	不適	稍適	適	適	適		
貯蔵期間	五丁五日	二ヶ月	二十日	一ヶ月	三ヶ月	長期間(半年以上)	五日	七日	十五日	二十日	二十日		
記	夏季ハ野菜ヨリモ稍低キ温度ニテ 冷蔵スルヲ要ス		冷蔵スルヲ要ス										

事

塩	胡椒油	凝脂	火酒	罐詰	茶	麥粉	砂糖	酢	醬油	乾物	割麥	白米
二〇五〇	二〇八〇升	一〇四〇	三四〇〇升	六二〇〇〇	五〇五〇	五六〇〇	七、七〇〇	四、一五〇升	五六、四〇〇升	二七、一〇〇	一〇七、七〇〇	一四九、〇〇〇

昨年自二月至日至今五月十八日約四ヶ月間
 米一四三九俵及割麥六六〇俵ヲ積載シ
 水分試験ニ於テ百分比一三〇五ヲ示シ農
 林省ノ基準ナル一三〇〇ニ殆ント合致スル
 ノ良成績ヲ得タルトモ之レ僅少ナル搭載試
 験ニ過キサレハ之ヲ以テ全般ヲ推ス能ハサル
 ノミナラス本艦船艙ノ通風装置ハ此ノ種算
 物船ニ於ケル通風装置下其ノ趣ヲ異セシ
 ヲ以テ現状ノ儘ニテ米麦ノ満載ハ極メテ危
 険ナリト言フヘシ

乾麵麩

七三六〇〇

備考

基準トシテ本艦糧食品貯藏比率(單ニ比例ニ過キス)ヲ見ルニ魚
 肉一日分ニ對シ野菜二日半分、牛肉漬物味噌類ハ各七日分、米麦
 ハ實ニ四十五日分ヲ貯藏シ得ヘク一見貯藏比率ノ不徹底ヲ窺知
 シ得ヘシ殊ニ米麥多ク如キ貯糧品ハ各艦各自相當長期間分ヲ貯藏
 シ居ルヲ以テ本艦ニテハ米麥類ノ配給ハ稀ナリ故ニ其幾分ヲ割キ
 更ニ加設使用シ冷藏庫ヲ彼此轉用シテ

生牛肉 一七、〇〇〇貫

生魚肉 一七、〇〇〇貫

生野菜 四〇、〇〇〇貫

漬物味噌等 二四、〇〇〇貫

搭載シ得ル如クセハ現有聯合艦隊下士官兵總員約一万余人ニ

對シ三週間、供給ヲ持續シ得ヘク更ニ無骨箱詰冷凍牛肉及
 冷凍箱詰魚肉ヲ搭載シテ其ノ收容量ヲ増加シ且ツ豆腐肉蕪
 生餛飩及豆崩等ヲ製造シテ野菜ニ換給セハ優ニ一月以上
 ノ給糧ヲ持續シ得ヘシ因ニ聯合艦隊乗員下士官兵約一万
 八千人ニ要スル一日ノ生糧品消費量ヲ概算スレハ

牛肉	八一〇貫	漬物味噌等	八七七貫
魚肉	八一〇貫	生麵麩	三〇九貫
野菜	二三四〇貫		

ナリトス

三間宮ノ製造能力ニ就テ

一 生麵麩

三間宮カ艦隊附屬中艦隊各艦ニ生麵麩ヲ供給スル實地試験ノ

目的ヲ以テ電氣麵麩燻燒竈シヲ裝備セラル、コト、ナリ目下之カ准一
 備中ニシテ本年度第二期行動ヨリ其ノ生産ニ着手スル筈ナリ
 右ハ米國 Baker-Pitt Oven Co. 會社製ニシテ間口
 七尺五寸五分奥行三尺六寸五分、高さ七尺七寸重量約五噸アリ周圍
 シ耐火煉瓦ニテ圍ミ之ヲ鋼製「バンド」ニテ締付ケ内面ハ耐火粘土ヲ塗
 粧シ外面見ヘ掛リハ化粧煉瓦張ナリ力量ニニコ「ボルト」一〇ハ「アンペア」
 ニ三、ニ「キロワット」別ニ棚回轉裝置用トシテ四分一馬力單相交流
 電動機一個シ附屬ス

製造能力ハ竈ニ付一八の封度(十棚ニシテ一棚ヲナニ型トシ一型ヲ一封度半
 トス)

使用實驗ノ成績ニ依レハ一棚ヲ八型(一型ニ四の反)トシ一竈一九の反ニ
 の反ヲ適度トス而シテ燻燒ニ要スル時間ハ送電開始ヨリ竈入温度ニ
 達スル迄約二時間尔後一竈ニ付約一時間ヲ要シ一日連續八回燻

度ト即チ石ニ依リ一日十時間作業スルモノトシテ生麴麩約百五十員ノ
生産力ヲ有スルヲ以テ一週中六日作業ニ從事シ生麴麩九百員製
造高シ得今給集令施行細則第二十表備考第九ニ依リ一週二回
生麴麩ヲ供食スルモノトシテ兵員七千五百人ニ對スル要、求ヲ充タスコ
トヲ得ル見込ナリ尚必要ニ際シテハ作業時間ノ延長ニ依リ相當
數量増加ノ餘地ヲ有ス

現在聯合艦隊ノ兵員ヲ約一万八千人トスルモノ各戰隊同一地ニ行動ス
ル場合ハ年度中一二月ニ過キ且各艦ニ於テモ出港前相當準備
搭載シアルヲ以テ是等ノ點ヲ考慮シ前記程度ノ生産力ヲ有セハ實
際上ニ於テハ先ツ満足ナルヘシ

(註) 電氣燒生麴麩ハ一般ニ美味ナリトハ經驗者ノ等シク語ル所ナ
リ本艦ニ於テモ技術優秀ナル麴麩手長ヲ備入シ材料品ヲ
嚴撰シ以テ製品ノ優良ナラム事ヲ期セントス

麵起手長一名麵起夫四名備入件認許済ナリ

(二) 豆 膏

自下本艦ニ豆破碎機三台ヲ搭載セリ其ノ大サ高サ四尺四寸横ニ尺五寸幅四尺二寸ノ足踏式ニシテ兩側車輪ノ廻転ニ依リ中央真鍮製ノ函内ニ個ノ石ノ凹凸面ノ啖合セヨリ上方漏汁ヨリ注入セシ大豆破碎サレテ下部中央ニ受ケアル桶口ヨリ流出ス

十四年度ニ於ケル使用實驗ノ成績ヲ見ルニ人夫五名ニテ一日十時間作業シ豆膏約百五十貫ヲ製造セリ若シ車輪ノ廻轉ニ動力ヲ使フセハ人夫三名ニテ一日約二百貫ノ製造能力アル見込ナルヲ以テ聯合艦隊乗員約一万八千人ニ對スル朝食汁ノ實食及定食ノ一部ニ充ツルニトヲ得ヘシ

十四年度ニ於テ各艦ニ供給セシ豆膏ノ數量ヲ擧クハ次ノ如シ

伊勢灣

三十七、〇〇〇貫

佐伯湾 二六六九^{一員}三〇〇
 巡航中 五二三^{三員}三〇〇

(右ノ中六准士官以上各室用トシテ供給ノモノ一四二^{一員}二三〇ヲ含ム)

本年度ニ於テモ人夫五名以内ヲ傭入シ一層製産能率發揮ニ努カセントス

(三) 鯷 鮓

目下本艦ニ六製麵機一組(ニ台)アリ長サ六尺五寸高サ四尺八寸幅ニ尺ノ人力装置ニシテニ台ヲ以テ一組トナシ人夫四名ニテ作業ニ従事ス右ノ機械人員ニテ一日十時間作業スルモノトシテ生鯷鮓約百二十員ノ生産力アリテ軍艦長門ノ乗員ニ對スル一食分ニ充當シ得ヘシ十四年度ニ於テハ僅カニ六十五員シ駆逐艦ニ供給セシ外間宮酒保用トシテ約二五〇員ヲ製造セシニ過キス 惟コニ本品ノ如キハ其ノ性所具上規定食トシテ供食スルヨリモ寧ロ乗員ノ慰安用トシテ各艦ノ

酒保ニ供給スルヲ可トス

(註) 現行給果令ニ生鯁鮓ノ規定ナキヲ以テ本品名ニテハ供給ナシ
得ズ材料カクモ粉ヲ以テ供給セシモ斯クテハ之ヲ出納整理ニ困難
ナルヲ以テ細則第三十表及第三十一表ニ之ヲ規定方午續中ナリ
而シテ其ノ換給ノ標準ハ千鯁鮓五。匁ニ對シ生鯁鮓百二十匁
若クハ百三十匁ナリトス

四) 葎 葎

十四年度ニ於テハ唯間官用トシテ(約百二十匁)試作セシノミニシテ未ダ
艦隊乗員ニハ配給セサリシモ本品ハ豆腐ト共ニ生野菜ノ換給品
トシテ生産供給セハ端境期ニ於ケル野菜ノ枯渴ヲ緩和セシノ得ヘ
ク又單調ニ傾キ易キ兵食献立上ニ於テモ其ノ効果甚シトモ然
カモ本品ノ製造法ハ極メテ簡單ナルヲ以テ本年度ニ於テハ豆腐
ト共ニ可成多量ニ製産シテ各艦ニ供給セントス

(五) 豆 山崩

目下研究中ナリ

四間宮供給ノ糧食品及間宮生産品ノ出納整理ニ就テ

間宮ヨリ各艦ニ供給スル補給用糧食品ノ出納整理ニ関シテハ

大正十四年五月十四日山官房第一七〇一號ニ依リ給與令施行細則

第一四七條ヲ準用シテ艦隊所屬各艦ニ糧食品ヲ供給シ軍需

部會計官吏ニ對シテハ糧食品受授手續第十六條ニ依リ報告

スルモノトシテ間宮ヨリ糧食品ノ供給ヲ受ケタル各艦ノ分任會

計官吏若クハ兵備品取扱主任ハ間宮分任會計官吏若クハ兵

備品取扱主任ニ對シ兵備品會計規程第二一條ノ手續ヲナスモノ

トス間宮ニ於テ生産スル糧食品ノ出納整理ニ関シテハ間宮分任會計

官吏若クハ兵備品取扱主任ハ軍需部會計官吏ニ對シテ兵備品

會計規程第十五條第十七條及第二十四條ノ適用ニ間宮對
艦船相互間ニアリテハ補給用糧食品ノ取扱ト同一手續ヲ執ル
モノトス

(註) 客年五月以前ニ於テ補給兵備品取扱規程ニヨリ軍需部ノ糧食品ヲ

一 時間空ニ搭載シ軍需部ノ名ニ於テ各艦ニ供給セシ當時ハ各艦

(送付票ノ到達(軍需部ヨリ各艦(直送)屢延勝ニテ整理上

非常ニ困難ヲ感シタルモ本制度採用ニヨリテ不便ハ一掃セシタリ

五生糧品ノ直接購買ニ就テ

艦隊ニ配給スル目的ヲ以テ本艦ニ準備搭載スヘキ生糧品ハ軍需

部ヨリ補給ヲ受クルヲ本則トシトモ間宮カ其ノ移動性ヲ利用シテ

隨時生牛魚肉野菜等ノ原產地若クハ大集散地ニ於テ直接

購買スル物品ハ概ネ新鮮ニシテ品質優良而カテ長期間ノ貯

藏ニ耐ヘ食味又良好ニシテ之ヲ各艦ニ補給後成績モ一般ニ良
 好ナルノミナラス其ノ代價ハ年度契約單價ニ比シ遙カニ安價ナルヲ
 以テ昨年度ニ於テハ佐伯、大阪、青島、青森、函館等ニ於テ相
 當ノ直買ヲ行ヒ其ノ成績良好ナリシヲ以テ本年度ニ於テモ其ノ
 必要ニ應ジ隨時隨所ニ於テ新鮮ニシテ優良ナル生糧品ヲ直
 買シ以テ艦隊各艦ニ配給セントス

六門宮ニ於ケル洗濯能力ニ就テ

本艦艦隊編入中ノカ試験ヲ實施スル目的ヲ以テ昨年六月洗濯機
 一台ヲ裝備セラシ洗濯夫ニ名ヲ以テ洗濯作業ニ從事シ來リ其ノ豫
 算如キモ僅カニ四百圓ヲ配付セシ然ニ過キサリシヲ以テ隨時隨所
 ニ於テ各艦全部ノ洗濯ヲ同時ニ應スルコト能ハスシテ已ムヲ得ス各
 艦ニ對シ洗濯期間及豫算ニ制限ヲ附シ以テ事務ノ進捗ヲ計リシ

第一表

又其ノ割込期間ニ洗濯ヲ請求シ來タル爲メ操業ノ繁閑調節ニ
 困難ヲ感シテ今テ十四年度内ニ於ケル各艦官品(第一表)及私
 有品(第二表)洗濯狀況ヲ表示セハ次ノ如シ

艦(隊)名	七月	八月	九月	十月	合計	記事
一艦隊司令部	五〇九五	八八〇	七九五	九三〇	二七〇〇	一洗濯代ハ吳經理部 契約單價約三分 ノ一ヲ標準トセリ
陸奥	一〇五二五				一〇五二五	六合計補△印ハ吳經理 部契約單價ヲ計 算セシモノナリ
日向	四四三五				四四三五	三七月ハ佐伯灣九月ハ 大湊方面在泊中ナリ
扶桑	二六八〇				二六八〇	四八月ハ巡艦爲メ十月 ハ演習爲メ洗濯 数少シ
大井	四二六〇	二二五五	三五三〇		一〇〇四五	
阿武隈		六四四〇			六四四〇	
常磐	四〇二五		七三〇		一一五五	
合計					七〇〇〇	

第二表

計	五十鎰	迅鯨	五駝逐隊	金剛	十三駝逐隊	間宮	掃海隊	十六駝逐隊	十五駝逐隊	四駝逐隊	一駝逐隊
四三三八五						四七一〇	二九五	七一〇	五〇〇	一四六〇	四〇二五
一四九七〇					一四七〇	三五二五					
二八一八五		八二四五	二二〇	三六六五		三七四〇	六九〇	二八一〇			
七七一五	一二五〇					五三〇五					二三〇
二八九三四	三一	△二四八	△	△一〇三	△四一	△五一七	△二	△一〇三	△一	△四一	△二四
三四五五	七二五〇	七二四五	六二〇〇	九六六五	四四七〇	四二八〇	九九五五	五五〇〇	五五〇〇	三四六〇	七二五五

	七月	八月	九月	十月	計	記
艦隊所屬各艦	六〇〇一〇	三〇二〇〇	二〇〇〇〇	四〇五〇〇	一、〇五〇、〇〇〇	一私品洗濯賃(地方單價)約半額(艦隊協定)
地方單價換算	二〇〇二〇	六〇四〇〇	二四〇二〇〇	八一〇〇〇	五〇一六二〇	二私品洗濯代(材料費)控除洗濯人夫收入

然レトモ十五年度ニ於テハ右洗濯機械一台ノ外其ノ附帯セル絞機
 械ノ増設ニ依リ作業能率ノ増大ト共ニ洗濯人夫ノ増員等ニ
 依リ各艦ニテ多少ノ不便ハ之ヲ忍ビ間宮ノ洗濯設備ヲ宜シク利用ス
 ルコトナラハ殆ント艦隊全部ノ官品ヲ引受クルコト最ニ難事ニ非
 ザルニ於テハ此ノ際艦隊編入ノ各艦ニ配付ノ定備品直買豫算
 ノ一部ハ一年度内ニ仕擲ヲ洗濯賃(其額)ヲ減配シ之ヲ間宮ニ
 増配シ其ノ減額ニ對スル洗濯ハ間宮ニ於テ之ヲ引受クル如クシ
 間宮ハ其ノ豫算ノ範圍内ニ於テ適宜材料ロロノ購入及作業
 ノ繁閑ニ依リ隨時洗濯夫ノ増員ヲササハ(洗濯夫ハ五名以内ノ備
 入シ業務ノ繁閑ニ依リ隨時増減員ナシ得ル件認許ヲ得タリ)其ノ作業力

又伸縮自在トナリ隨時隨所ニ於テ各艦ノ洗濯要求ニ即應
スルコトヲ得ヘキカ

斯クテ間宮ニ於ケル洗濯設備ノ最大能力ヲ發揮シ得ルト共ニ各艦ニ
於テ中間宮ニ出シタル洗濯債ハ經理部契約ノ約三分ノ一以下ニテ足ル
ヲ以テ一面艦燃費ノ節約モナシ得テコノ計畫ノ實施ヲ最有意義
ナラシムルモノト認ム

(註)十四年度ニ於ケル實際狀況ヲ見ルニ各艦ノ洗濯費豫算
ハ相當潤澤ナルモノ、如ク各艦ニ於テモ從兵等威張テ御用ヲ
仰付ケル地方洗濯屋ヲ利用スルト其燃費甚キヲ以テ必ス中間
宮ヲ利用スルニ及ハストナスモノ、如シ又一面間宮ニ於テモ豫算ノ
過少ナルト洗濯人夫ノ手薄等ノ爲メ隨所ニ於テ各艦ノ洗
濯物ニ應シ得サリレハ各艦シテ汎ク間宮ノ洗濯能力ヲ利
用セシメ得サリシ嫌アリタリ



七、糧食配給施設ニ就テ

(一) 糧食配給艇

冷蔵庫ヲ有スル大艦ニアリテハ「ランチ」等ニテ一時ニ多量ヲ補給ヲ受クルストハ取テ不可能ニアサルモ諸作業ニ日モ猶足ニナル艦隊各艦ヨリ短艇ヲ派出シテ補給ヲ受クルカ如キハ其ノ當ヲ得ルモノニアラス又輕巡以下ノ小艦艇ニテ補給ヲ受クル爲メ各艦ヨリ連日内火艇「カツナイ」等ヲ派遣サルトキハ假令時刻ヲ一定シ置クモ前後相錯綜シ多數ノ短艇蝟集シ却テ配給管制困難ナルミナラス少量宛多數ノ艦艇ニ供給スルハ多大ノ時間ヲ費シ爲メ糧食食品ノ腐敗ヲ招キ易ク間宮ヨリ相當施設スル特製配給艇ヲ以テ之々按配サレタル糧食品ヲ配達シ廻ルニ若カサルナリ

即チ昨年度ニ於テ軍艦淺間裝備ノ「ランチ」ヲ臨時借用シ配給

艇トシテ使用セリ本年度ニ於テモ其ノ必要アルヲ以テロビン子ノ型
 内火艇（長サ三三尺幅九尺覆付）ノ新設方上申中ナルモ未タ其ノ
 裝備ナキヲ以テ本年度ニ於テモ引續キ軍艦淺間裝備ノ「ラン」
 ヲ借用認許済ニテ配給ニ從事スル也

(註) 昨年度後期行動中ハ各艦協定ノ下ニ大体ニ於テ輕巡以
 下ノ艦船ニ對シテハ右配給艇ヲ以テ配給ニ從事セシモ巡
 戰以上ハ夫レノ受取船ヲ派遣セラレタリ本年度モ配給艇ノ
 増備解決ニ至ラザル限り大体ニ於テコノ前例ニ依ラントス

(三) 牛肉截断人夫及野菜人夫

夏季冷蔵庫ノ設備ナキ艦船ニ對スル生糧品ハ毎日之カ配給スルノ
 必要アリ且ツ是等艦船ニ對スル人カハ其ノ要求ニ從ヒ各別々ニ量
 宛ニ截断已分包装ノ上本艦ヨリ配給スルノ要アリ然レテ本艦
 冷蔵庫ノ「ロツビー」ハ何レモ狭小ナルミナラス濃塩管ノ設備ナ

キ為メ翌日配給スヘキモノ前日甲ニ截断、着量、包装等ヲナシ置
 クコトヲ得サルヲ以テ極メテ僅少時間中ニ操作セサルハ本艦冷蔵庫ノ
 温度ヲ上昇セシメ冷蔵庫ノ喪失ヲ来ラス虞アルニテラズ枝肉ハ熟
 練ナル者ニアラサレハ一回ニ適量ノ截断ヲナス事困難ナルヲ以テ本年
 度ニ於テモ本作業ニ慣熟セル人夫傭入ノ豫定ナリ

(三) 糧食包装用需品

左記物品ハ各艦ニ供給スル糧食食品ノ包装其他ニ必要ナルヲ以テ主計
 長兼官艦營需品定額外需品消耗品トシテ購入準備アリ

- 以、 檢籠、 アンペラ、 荷札
- 薄板、 蒔菰、 括紐、 肴箱

ハ准士官以上各室食卓へ糧食品供給ニ就テ
 戰時事變乃至長途航海ノ場合等ハ勿論艦隊ノ寄港スル地方健

康ナラサル場合ニ於テ各室食卓用品ノ誦辭困難ナル事ハ屢々經驗スル所ナリ斯ル際ニ必然的ニ間宮ヲ利用スルニ至ルヘキヲ以テ差當リ現給與令施行細則第百三十一條第三項ノ適用範圍ノ制限ヲ撤廢シ艦隊附屬各艦ハ隨時隨所ニ於テ間宮ヨリ各其ノ規定代價(軍需部ニ於ケル購買單價若クハ直買單價)ヲ以テ供給シ得ル如クセハ最モ便利ナリトス

斯クテ比較的安價ナル食糧品ヲ艦隊准士官以上ニ配給スルト同時ニ所謂艦隊相場ナルモノ出現ニ依ル自他ノ損害ヲ防止スルコトヲ得ン

(註)一 由 本年九月聯合艦隊橫須賀入港ニ際シ虎疫侵入防止ノ策シテ

給與令施行細則第百三十一條第三項ノ規程ヲ準用シ青木杯 函館等ニ於テ準備搭載セシ補給用生糧品ヲ各艦准士官以上 各室人食卓ニ配給方上甲ニ對シ認許シ得シヲ以テ各艦橫須 賀在泊中ハ一切陸上トノ取引ヲ断テ全部間宮供給ノ生

糧品ヲ以テ食卓シシル辨セシニ其ノ成績ハ概シテ良好ニシテ
 食費モ余程低廉ナリシモノ如シ

二右ニ對シ實際取扱者ノ側ヨリ見ルニ間宮ニ於テハ聯合艦隊
 所屬數十隻ノ大小艦艇ニ對シ一々各室毎ニ區分配給スルカ如
 キハ事實其ノ繁ニ堪ヘザル所ニシテ現在ノ如キ過少ナル本艦
 主計科員ノ手ニテハ到底永續スルキモニアラス又被供給
 者側ニアリテモ一々區分注文スルハ面倒且ツ間違ヒ易キヲ以
 テ兵人食用ノモノト合計注文ニ間宮ハ一併以テ各艦ニ配
 給スル如クセハ双方共取扱簡單ナラン

兵人食ノモノト各室用ノモノト合併配給サレタルモノヲ更ニ截
 断區分スルハ實際上種種々面倒ナル事情アラハズ双
 方了解ノモノトニ分配セハ可ナラン

三給與令施行細則第百三十一條第三項ハ事實ニ於テ

九間宮ニ收容シ得ル便乗者患者ノ員數及場所

(一) 便乗者

- 准士官以上 五人 士官病室 (患者有時、其數多減ス)
- 全 五人 准士官以上私室空床

糧食品給制度ニシテ之ニ相當スル金額ヲ食費ヨリ控除セサル可カラサルヲ以テ被供給者側ニ於テ計算ハ頗ル複雑トナル結果コノ便法モ之ヲ忌避スル傾アルヲ以テ食費ニ異動シ来タスモトナク供給シ受ケタル糧食品ノ相當代價(軍需部ニ於テ購買單價若クハ本艦直買單價)ヲ官給食費ヨリ控除シテ之ヲ間宮ニ送金シ間宮ハ之ヲ以テ准士官以上ニ供給ノ爲メ生シタル不足品ヲ買辦(自ラ買辦若クハ軍需部ニ依頼シ)整理スルハ双方共好都合ナラン

全 九人 公私室「ソ」ヲ「リ」ニ使用ス

下士官兵 五〇人 人夫室（患者アル時ハ其數多減ス）

計 六九人

三、患者

准士官以上 五人 士官病室

下士官兵 五〇人 人夫室

計 五五人

四、希望事項

(一) 糧食受込請求ハ冷蔵庫ノ閑庫及仕譯荷造等都合アリ

ルニ付可成前日午前中ニ文書又ハ信號ヲ以テ請求セラルシ

(二) 一時ニ多種多量ノ受込ヲ要スル場合ニハ諸種打合せノ都合アルヲ

以テ前日中ニ係員ノ来艦ヲ希望ス

四季節ノ關係上西三日分俣貯藏ニ堪ヘ得ル御見込ナレハ可成取
纏メ請求サル様致度

(四) 配給スキ生糧品ノ品種數量ハ努メテ御希望ニ添フ考ナレモ在
庫ノ都合ニ依リ御希望以外ノ品種ヲ差上クルコトアルヘキニ付豫
メ御了知置テ得度

(五) 豫メ請求サレタル生糧品ハ行動其他已ムテ得ル事情ナキ限り必
ズ豫報通り受込マレシコトヲ希望ス

(六) 補給品ニ對シテハ大正十四年官房第一七〇一號ニ依リ給與令施行
細則第一四七條ヲ適用整理致ス可キニ付供給高(一週間分
ヲ纏メ)ニ對シテ請求領收票ヲ間宮主計長宛送付セシム尚別ニ
領收票ノ寫一通ノ添付ヲ望ム

(七) 請求領收票ハ各品名毎ニ別紙ニナル、向アルモ事務ノ簡捷上
一併ニ記載サレタシ

- ハ 輕巡以下ノ艦船ニ對シテハ本艦ヨリ配給スル筈ナレトモ人員配給艦
 ノ都合ニ依リ受取船ノ派遣ヲ煩ハスモアルヘキニ付御承知置得度
- 九 配給艦ノ都合ニ依リ駆逐隊ノ分隊中ノ一艦ニ配給スルモアルヘキニ
 付右ノ場合ニ便宜各艦ニ配給アリタシ
- 十 在庫補給品ノ包裝量等ハ豫メ通知致ス可キニ付右包裝
 量ニ基キ請求アリタシ
- 二 糧食受込ノ使用艇ニハ糧食覆シ用意サレタシ
- 三 配給艇ヨリ糧食シ荷揚スル場合ハ出來得ル限リ迅速ニサレタシ
- 三 冷藏品ノ取扱並調理ニ関シテハ特ニ御注意ヲ拂ハレタシ
- 四 配給セシ冷藏品ニシテ當日使用スルモノハ外可成速カニ冷蔵庫
 ニ格納スル様取計ヲハレタシ
- 五 豆腐受込ノ際ニハ必ず容器(樽若クハ箱等)ヲ持參サレタシ
- 六 戰艦巡洋戰艦等ニテ一時ニ多量ノ受込ニシタル時ハ并

艇員外十人以上ノ糧食搭載員ヲ送フレタシ

(五) 包装用容器ノ取扱ニ就テ大正十一年五月吳經衣第一七三號ニ依
 リ毎月現況報告書提出ノ要アルニ付容器供給簿ヲ備ヘ各艦
 供給數量ニ對シ受領ノ證トシテ捺印シテ付御承知ヲ得
 タシ

(六) 准士官以上各室用生糧品ノ整理方法等ニ關シテ八目下攻
 究中ナルモ十四年度通リ本艦ニテ整理ノプロトナラハル母月二十日
 之ヲ締切リ本艦送付ノ代金請求書ニ對シ必ス月末迄ニ送
 金アリタシ

附冷凍魚ノ還元及取扱法

オツク海ノ魚族ノミテモ 裕ニ日本人全体ノ副食物トシテ充分ナリト
 ハ水産學者ノ屢々唱フル所ナレトモ 遺憾ナラシキカ長期保存法困
 難ナル為メ其ノ多クハ塩魚若クハ罐詰トシテ輸送セラルニ過キサル若
 シ冷凍輸送及貯藏完全ニ行ハレハ罐詰トシテ我カ人食糧問題緩
 和ニ大福音ヲ齎ラスハシ殊ニ保菌ノ憂ナキ遠海ノ鮮魚就中營
 養價ニ富ミ消化吸収容易ナル鮭鱒、鱈等新鮮ニシテ自然ノ風味
 ヲ味ヒツ一年ノ通シテ食膳ヲ賑ハス冷凍魚ノ價値モ亦大ナリト言フハシ
 抑モ新鮮ナル冷凍魚ハ營養價並化學的性質ニ於テ活魚ノ大ニ劣
 ラサルハ理學者ノ發表ニ依リ明ラカナル所ナレトモ然カモ世上一般ニ冷凍魚
 シ以テ不味ナル魚ノ代名詞トナセルカ如キ傾アルハ彼ノ長期間貯藏サレタ
 ル冷凍魚カ水分發散ノ為メ表面ニ皺ヲ生シタル時ニ眼球ノ陷没セル等
 直覺的神經作用ニ左右サルト一面從來餘リ冷凍魚ヲ食膳ニ

上セザリシ爲メ其ノ取扱法等ニ習熟セザリシ結果斬角ノ風味々之ヲ味
 フニ由ナク捨テ、觀ミサリシモノ、如シ仍テ茲ニ冷凍魚ノ還元法及取扱
 法、概略ヲ録シ以テ之カ参考ニ資セントス
 (一) 冷凍魚ノ還元法

冷凍魚ヲ還元セバ普通ノ鮮魚ト同一状態ニ復スルハ勿論ナレトモ還
 元即チ解カシ方、如何ニヨリテハ折角化学的ニ作り出セラル製品ト其ノ
 價値ヲ失フコト多シ抑モ肉質カ冷凍サル、時ハ肉質ヲ構成スル筋織
 維内ニ肉汁ヨリ分離シタル水分結氷シテ顯徴的氷柱ニ形成セルヲ以テ之
 ヲ急激ニ溶解スレハ其ノ膨張力ニ依リ筋纖維ノ外膜ヲ破壊シ蛋白其
 他營養成分ヲ流出シ魚肉ハ全ク其ノ味ヲ失フニ至ルノミナラス筋纖維
 破壊セシ居ルヲ以テ彈力ヲ失ヒ肉質極メテ柔軟トナリ調理ニ不便ヲ感ス
 ルコト甚シ

即チ急激ニ還元セントシテ冷凍魚ヲ湯ニ漬ケ或ハ火ニ焙ルカ如キハ

堅ク禁スル所ナリ斯クノ如クシテ還元セラル冷凍魚ハ肉中ニ潜在
 セル氷柱ノ為メ恰モ霜柱ノ立ケル土ノ如ク筋肉カ原形ニ復マスシテ食
 膳ニ上リ滋養分カナキバラクニ破碎サレル肉ノ味ヲニ至ルヘシ
 即チ冷凍魚ノ還元法トシテ最モ理想的方法ハ冷凍魚ヲ空中ニ放
 置シテ自然ニ常温ニ戻スヲ以テ最良方法トス斯クノ如クセハ筋助
 纖維各個内ニ存在スル氷々徐々ニ解ケ筋纖維々随テ膨張スル
 ヲ以テ其ノ外壁ヲ破碎スル憂ナク時々刻々原形ニ復帰スル筋助
 纖維各個ノ圧力ノ作用ニ依リ筋細胞間ノ空間ニ押し出サレ
 タル肉汁モ亦吸收サルニ至ル斯クノ如ク処理スレハ充分還元サ
 ル迄ニ相當時間ヲ要スルモ茲ニ完全ナル鮮魚ニ還リ色澤
 モ良ク固有ノ風味ニ一皎ノ美味ヲ加フニ至ル

ニ) 冷凍魚ノ取扱法

品名	取	扱	法(冬季)	取	扱	法(夏季)
----	---	---	-------	---	---	-------

<p>鯖 <small>サワラ</small></p>	<p>鯛</p>
<p>一 當日使用ノ場合 水ニ浸ス下約二時間ニテ還元シ始ムルヲ以テ庖下ヲ入レ料理ス</p> <p>二 翌日使用ノ場合 新聞紙等ニ包ミ一夜若クハ一晝夜尾部ヨリ吊レ置ク時ハ徐々ニ還元シ始ムルヲ以テ一旦水ニ入レタル後料理ス</p>	<p>一 當日使用ノ場合 水ニ約二時間浸シタル後鱗ヲ落シ庖下ヲ入レ料理ス</p> <p>一 翌日使用ノ場合 新聞紙ニ包ミ一晝夜ヲ經過シタル後一旦水ニ入レ鱗ヲ取り去リ料理ス</p> <p>三 密閉シタル箱ニ入レ置カハ三日位ニ還元シ始ム</p>
<p>一 當日使用ノ場合 水ニ浸ス下約一時間ニテ還元シ始ム</p> <p>二 翌日使用ノ場合 冬期ニ於ケル同一方法ヨリ一夜ヲ經ハ還元シ始ム</p>	<p>一 當日使用ノ場合 水ニ浸ス下約一時間其ノ他ハ冬期ニ於ケルモノニ同シ</p> <p>二 翌日使用ノ場合 新聞紙ニ包ミタル終一夜尾部ヨリ吊シ置カハ程ナク還元シ始ム</p> <p>三 冷蔵庫又ハ密閉シタル箱等ニ入レ一夜ヲ經過セハ還元スルニ至ル</p>

<p>鱒 <small>マス</small></p>	<p>鱈 <small>サケ</small></p>	
<p>一 當日使用の場合 水ニ浸スト約一時間半ニテ還元 ヲ始ム</p> <p>二 翌日使用の場合 新聞紙等ニ包ミ約一晝夜放置 セハ還元ニ始ムヲ以テ一旦水ニ入レ料</p>	<p>一 當日使用の場合 水ニ浸スト約二時間ニテ冷凍解 ケ始ム</p> <p>二 翌日使用の場合 新聞紙等ニ包ミ一晝夜ヲ過ス 時ハ還元ニ始ムルヲ一旦水ニ入レ 料理スルヲ可トス</p>	<p>三 鱈ハ元來脂胞分多ク身軟キモ ソテルヲ以テ冷凍ノ緩ミ餘リ解 ケ終ラヌ前ニ庖丁ヲ入レ料理スル ヲ可トス</p>
<p>一 當日使用の場合 水ニ浸スト約一時間ニテ解ク</p> <p>二 翌日使用の場合 冬期ノ方法ニテ約一夜若クハ一晝 夜ニテ還元ス</p>	<p>一 當日使用の場合 水ニ浸スト約一時間ニテ還元ス</p> <p>二 翌日使用の場合 冬期ニ於ケル取扱法ニ依リ一夜 若クハ一晝夜ニテ還元ス</p>	

<p>鯖<small>サバ</small> 鱈<small>アジ</small> 鱈<small>アジ</small> 小鯛 鯛</p>	<p>白魚<small>シラウオ</small> 鮎<small>アユ</small> 其他小物</p>	<p>一當日使用ノ場合 水ニ浸スニト約三四十分間ニテ還元 シ始ム 二翌日使用ノ場合 新聞紙等ニ包ミ約一夜ヲ置ク時</p>	<p>一當日使用ノ場合 水ニ約三十分間浸シ置キタル後 笊等ニ入レ約一時間経過セハ小 口ヨリ還元シ始ムルヲ以テ入用ト 使用ス 二翌日使用ノ場合 新聞紙ニ包ミ置クトキハ晝夜 位ニテ還元シ始ムルヲ以テ前ノ方 法ニテ使用ス 三水ヲ用ヒテ還元セシムル場合ニハ塩 ヲ用フル必要ナシ</p>	<p>一當日使用ノ場合 水ニ浸スニト約二三分間ニテ還元 シ始ム 二翌日使用ノ場合 上段ノ方法ニテ約一晝夜放置セハ</p>	<p>一當日使用ノ場合 水ニ浸スニト三四十分ニテ還元シ始 ムルヲ以テ上段ノ通り取扱ヒ料 理ス 二翌日使用ノ場合 上段ノ方法ニ依リ一夜位ニテ還 元シ始ム</p>
--	--	--	--	--	---

理ス

品名	鯛(中)	サワラスズキ	鮭、夕フ	鮪	魚鱒	コイナ、アラ	ボラ、ニベ	マサ、鯖
約三時間	同	同	同	三時間半	二時間	同	同	一時間半
約二時間	同	同	同	三時間	一時間半	同	同	一時間
約三時間	同	同	同	三時間半	二時間	同	同	一時間半
約四時間	同	同	同	同	二時間	同	同	同
摘要	<p>團體ニ於ケル使用ノ冷凍魚還元標準時間表</p> <p>隔地ニアリテ着荷若 久冷蔵庫ニ出當時 ニ於ケル冷凍ノ解ケ加 減ニ依リ實物ニ就キ 斟酌ヲ要ス</p>							

ハ還元ニ始ムルヲ以テ一旦水ニ入レ
料理ス

還元ニ始ム

(註)

(一) 冷凍魚ハ充分還元スル前ニ庖下入レ料理スル方作業容易ナリ
 (二) 還元セシムル場合水ニ若干塩ヲ入レ海水程度ノ塩水トナス時ハ還元後ノ冷凍魚ノ色澤ヲ良クシ魚固有ノ風味ヲ呼ヒ出シ其ノ味ヲ添フ

イカ	大カ魚	マナガツギ	カナガシラ	ホウボウ	鰻、鰯	青串魚	小鯛
四十分	同	同	同	一時間	同	同	同
三十分	同	同	同	四十分	同	同	同
四十分	同	同	同	一時間	同	同	同
一時間	同	同	同	一時間半	同	同	同

- (三) 還元後鱗ヲ落ス場合鱗^{ウシロフキ}吹ノ代リニ生大根ヲ手持ヨキ程ノ大サニ切り之ヲ以テ逆ニ徐々ニコスル時ハ多少ノ時間ヲ要スルモ程ヨク鱗ヲ落スストシ得
- (四) 冷凍魚ヲ還元スル時熱湯ヲ使用セハ魚固有ノ風味ヲ失フ
- (五) 冷凍魚ヲ水ニ浸ス水ノ分量ハ魚ノ容積ノ上ニ約ニ寸位ノ水ヲ適當トス
- (六) 元來冷凍魚ノ還元法ハ各艦船ノ格納場所ノ状況及冷蔵庫ノ開閉又ハ受込ノ調理、配給時間等ノ關係上一様ニ行カス又理想的還元法ハ艦内ニ於テハ事實困難ナル點アラムモ本艦ヨリ同一時ニ同一品ヲ供給セシモ拘ハラス其ノ風味ニ於テ甲ト乙ニ於テ著シキ差違ヲ生スルコトアリ之レ受込又ハ庫出後ニ於ケル其ノ処置及還元法ノ異ルニ依ルモノ、如シ
- 一三其取扱者則ヨリ聞キシ所ニ依リ還元法ヲ非常ニ六ツカシ

キモ、如ク思為シ或ハ多量ノ兵食ニ對シ又ハ艦ノ狀況ニヨリ
 到底斯ク如キ面倒ナルコトハ不可能ナリトシ其ノ還元法ニ對
 シ可及的ノ注意ヲ拂ハサルカ如シ然レトモ同種同型ノ艦船ニ於
 テ其ノ係員ノ心算ニテ成績ニ相當ノ差違アルヲ見ハ必スモ不
 可能ナルニアラスレテ結局當事者ノ努力如何ニ困因由スルナラン
 實際ニ於テ冷凍魚ニ適當ナル還元法ヲ施スハ最初ノ取
 扱ニ習熟スル迄ハ多少面倒ナラズモ其ノ艦ノ狀況ニ順應
 シ多少考案ノ實驗ヲ重ヌレハ敢テ困難ナルモノニアラス
 度其ノ苦心ヲ覺ラハ種々ノ説明ヨリモ實際ノ作業案
 外簡單容易ナレハ之カ指導ニハ特ニ御注意シ希
 望ス

1641

洋上給油、現状尻矢

島中参考
軍務部第三部長

航機密第五九號ノ二九

洋上給油ノ現状 (大正十五年三月)

小野尻矢特務艦長

一洋上給油法ノ種類並其ノ利害得失

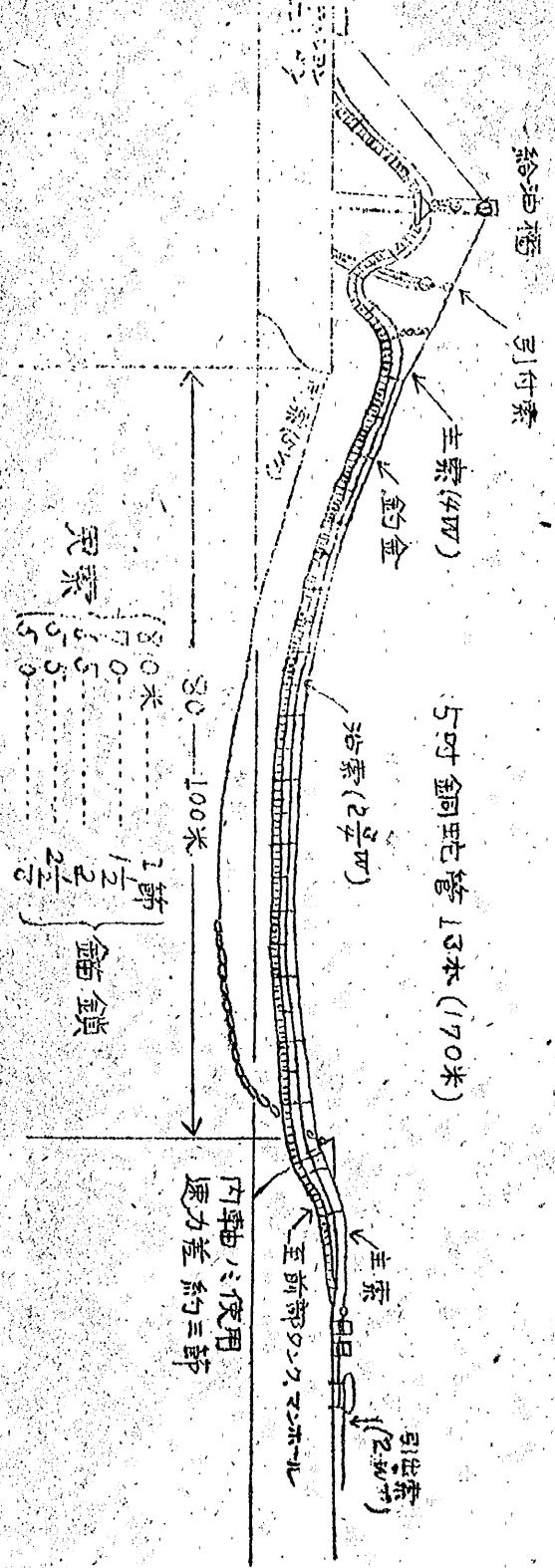
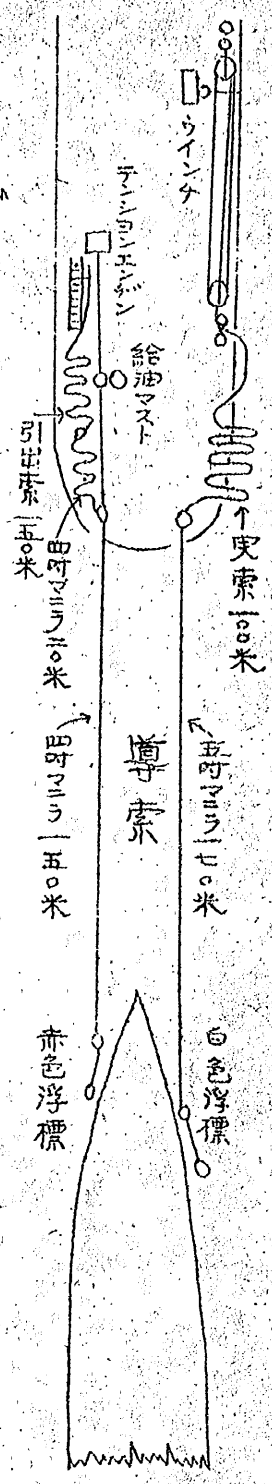
種	側史			縦史		横史	
	舷側ニ近ク 航シツ 給油 蛇管ハ テ渡ス	距離五米 内外モ テ渡ス	距離十五米 内外モ テ渡ス	船尾ニ史 航シツ 給油	前索ヲ取リ 航シツ 給油	蛇管ハ テ渡ス	蛇管ハ テ渡ス
類	横付モノ	距離五米 内外モ テ渡ス	距離十五米 内外モ テ渡ス	釣蛇管式	浮蛇管式	蛇管ヲ前橋 向ニ渡スモ	蛇管ヲ前橋 向ニ渡スモ
操	容易	容易	容易	稍困難	稍困難	稍困難	稍困難
業	容易	容易	容易	稍困難	稍困難	稍困難	稍困難
難	容易	容易	容易	稍困難	稍困難	稍困難	稍困難
給油率	五大	五大	五大	五中	五中	五中	五中
風波ニ對ス	不適	稍適	適	適	適	不適	不適
速力	増速困難	増速困難	増速困難	減速中大	減速中大	大	大
記	英(駁逐艦) 但船索ニ十寸マニラ使用	尻矢(駁逐艦)	尻矢(本年度ヨリ駁逐艦)	尻矢(輕心)米(輕心) ? 英(駁逐艦)但史索ニ蛇管ヲ釣ル	艦政方面ニ企圖アリ	尻矢(本年度ヨリ輕心)	尻矢(從来駁逐艦輕心) 但輕心ニハ回モ行ハス
事							

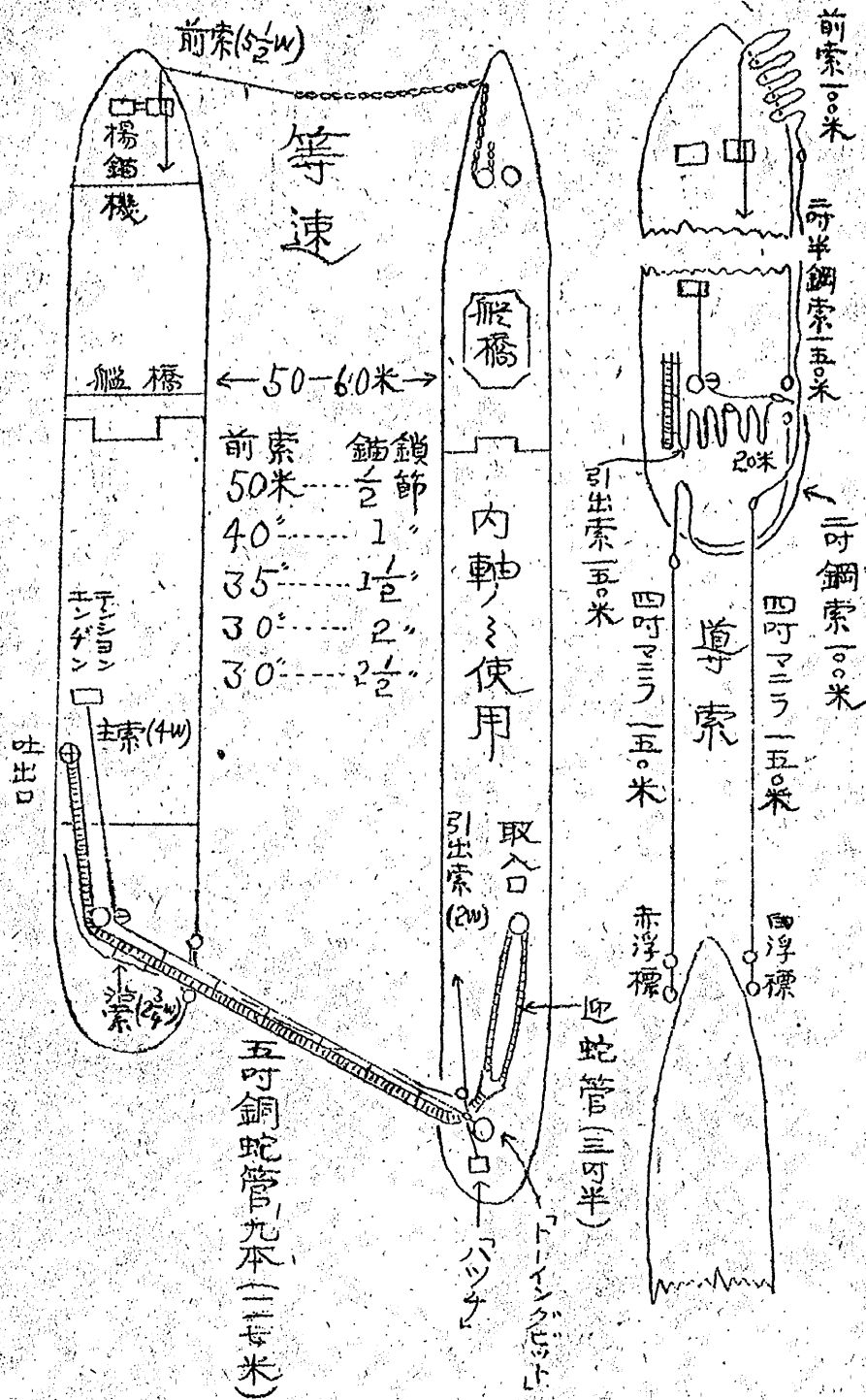
一輕巡ニ對シテハ側史 駁逐艦ニ對シテハ縦史ヲ行ハザルヲ例トス
ニ給油率ハ準備時間及復旧時間ノ大小ヲモ加味シタルモノナリ
又受給艦ノ取入装置ノ不具合ニ基ク減率ヲ含マヌ

本國海軍ニシテ水陸空軍長官ノ報告書下ニ載ルニハ一洋上給油ノ現状

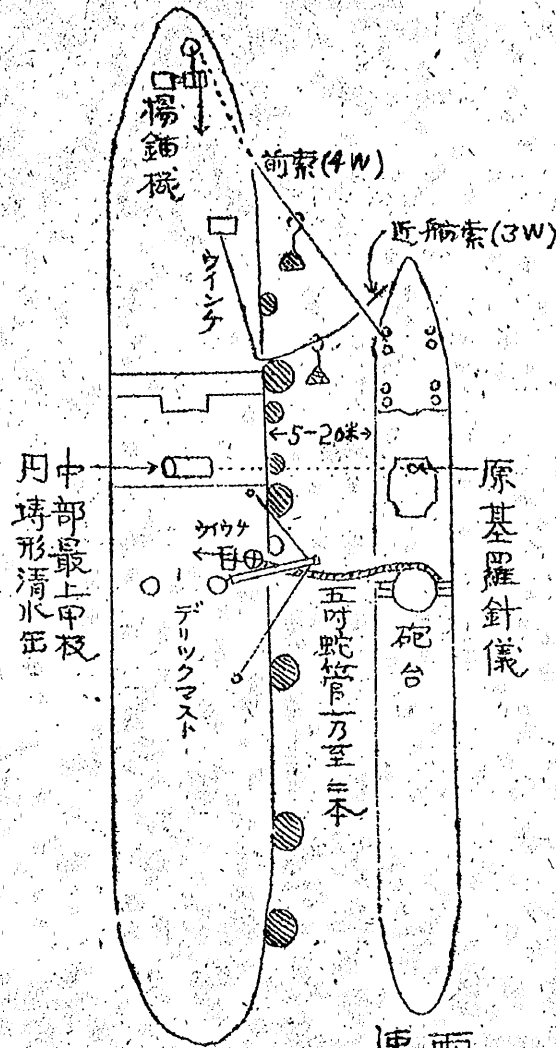


二 本年度尻矢ニ採用シツアル給油法
 (1) 軽巡ノ縦史給油法





(ロ) 輕巡、横曳給油法 (目下設備、尚係上) (左舷ミテ、八行ヒ得ス)



(ハ) 駆逐艦ノ側奥給油法(左右舷同時ニ行ヒ得ル
 導索ハ総テサンドレットニテ送ル

両舷機使用
 速力差半節

大正十五年				大正十四年			大正十三年				次年		
三月													
逐		輕		逐		輕	逐			輕	給油法		
側	縱	横	縱	側	横	縱	横	側	横	縱			
15	1	3	2	5	5	6	14	1	4	5	2	數回施實	
0-77	0-52	1-13	1-25	0-20	0-46	1-32	0-16	0-19	2-33	2-57	4-28	間時備準	
0-4	0-22	0-32	0-50	0-6	0-20	0-48	0-13	0-3	0-50	1-35	1-35	間時暇復	
5銅	5銅	5銅	5銅	5銅	3 $\frac{1}{2}$ 銅	5銅	5銅	5銅	3 $\frac{1}{2}$ 銅	5銅	5銅	管蛇	
134	93	117 $\frac{1}{2}$	60 $\frac{1}{2}$	79	54	98	129	48	46 $\frac{1}{2}$	71 $\frac{1}{2}$	38 $\frac{1}{2}$	時每給	
8 $\frac{1}{2}$	7	9	7 $\frac{1}{2}$	9	10	8 $\frac{1}{2}$	4	4	10	9	6	量油給	
他三回六長湊又八和	和	靜又八和	靜又八和	他一回八長湊又八和	他一回八長湊又八和	他一回八少シ長湊又八和	他二回八和大概長湊アリ	極	他一回八長湊又八和	三回八靜又八和	二回八長湊又八和	一回八積荒	海上ノ模様
七回六長湊又八和		一回八主素用スル切時	一回八主素用スル切時	一回八駛逐航側兎ト同時	一回八駛逐航側兎ト同時		特別大演習、際实用補給機受而着井相當損傷アリ	靜	一回八前素切時且艇衝	一回八前素切時且艇衝	一回八前素切時且艇衝	一回八前素切時且艇衝	記

三尻矢洋上給油實驗成績(大正十五年三月調)

備考

大正十五年三月中最大実速カハトルハ出渠後一ヶ月に於
過シ航外底著シ汚穢シ居ルガ爲メ又重油塗敷ニ五ノ度内外
シガ大正十三十四年度如クハ八ノ度内外トモ其ノ給油率ヲ増加セザル

四 尻矢洋上給油設備並テンシヨシ機械利用状況

(イ) 洋上給油設備 (大正十三年六月完成)

前甲板ヨリ艦尾附近ニ亘リ兩舷ニ假設木製蛇管通路ヲ有ス
主索(之ニ蛇管ヲ懸吊ス)ヲ道守シテ後部ニ高サ二米給油槽ヲ有ス

右舷前部及左舷中部ニ各台、テンシヨシ機械ヲ有ス

五吋銅蛇管一本長サ約十三米ニ本、三吋半銅蛇管一本長サ二米八本ヲ有ス

右外索具、滑車類、ゴム蛇管、蛇管接合金物若干ヲ有ス

(ロ) テンシヨシ機械利用状況

大正十三年度ハ本機、特色ヲ充分ニ發揮セシムルヲ得ズ殆ト普通ノウイ
ンケトシテ使用セルガ如シ

大正十四年度ハ輕巡、縦曳ニ於テ有効ニ使用セルモ作動其他ニ関シ不明莫
アリタルガ如ク利用充分ト認メ難シ

本年度ハ作動調整等一莫ク疑莫ク存セス且手働捲以テ手動捲

五

出シ 自働(意ハ飛ノ範圍ヲ於テ任) 追尾自働(意ハ最大ノ力量ヲ制限シテ任) 或ハ此等ノ轉換等ノ運轉區分ヲモ定メ遺憾ナク之ヲ利用シ輕巡ノ縱曳ノ如キ本機ヲ唯一ノ頼トシテ實施シツツアルノ狀況ナリ

所見

(1) 輕巡ニ對スル洋上給油

本年本職カ萬難ヲ排シテ輕巡ノ橫曳ヲ斷行セル所共將來輕巡ニ隻ノ同時給油(ニ縱曳ニ依リ給油艦一隻ヲ以テ一日何戰隊四隻)ノ給油ヲ行ヒ得ルノ結論ニ達セシカ爲ニシテ今般各方面ノ御援助ニ依リ輕巡ノ橫曳ニ成功セルヲ以テ輕巡ニ隻同時給油可能ノ自信ヲ得タリ

(2) 駁逐艦ニ對スル洋上給油

駁逐艦ニ對シテハ從來縱曳ノ橫曳ノ側曳ノ橫付ノ各法ヲ實施シ兼リシモ縱曳ノ橫曳ハ作業困難ナルノミナラズ準備並ニ復旧ニ多大ノ時間ヲ要シ又橫付ハ波濤アル場合ニハ多少ノ損傷ヲ免レザルノミナラス給油中ノ速カラ太ラシムルヲ得ザルノ不利アルコト判明セリ唯側曳ハ此等ノ缺欠モナク駁逐艦ニ對スル給油法トシテハ略理想ニ近キモノナレ共波濤アル場合ノ方法トシテハ尙研究ノ餘地大ナルモアリタリ

六

然ルニ今般前索及近舳索(後索ハ必要ニ付キ廢セリ)ニ急張緩和
 爲錘量ヲ懸吊シ又蛇管渡方ニ多少ノ工夫ヲ凝シ普通約五米ノ水
 面距離ヲ約十五米ニ開キシニ其結果極メテ良好ニシテ更ニ蛇管
 渡用「デリック」ヲ伸長シ二十米内外ニ開クヲ得ハ相當荒天場合モ
 實施可能見込充分ニシテ駁逐艦ニ對シテハ側曳一占張ニテ進
 ヲ可トスル結論ニ達セリ斯クテ兩般同時ノ側曳ヲ行ハバ給油艦一
 隻ヲ以テ一日十隻内外ノ給油ハ敢テ困難ニアラザルヘシ

東ル五月ノ補充交代二期ニ實施ヲ希望スル事項

(1) 艦隊後半期行動ニ輕巡ニ隻、同時給油ヲ實驗スルタメ左記事

項ノ實施ヲ要ス

a 左舷側蛇管通路ノ幅ヲ二呎廣ケ現在(二列)並置ノモノヲ三列
 並置ニ改メ且右舷側通路ノ木製「ローラー」ヲ左舷側通路ニ移ス

コト

b 給油橋ノ「ステイ」現在三呎九本ヲ四呎十本ニ改ムルコト

c 右舷前部「テンション」機械ヲ左舷中部ニ移スコト

d 五吋銅蛇管十本増備ノコト(現島ハ吳工廠ニアリ)

(10) 輕巡 縱曳ニ於テ最モ難問題タル曳索繫止前後ニ於ケル操縱

ヲ容易ナラシムルタメ左記事項ノ實施ヲ要ス

α 曳索ノ伸縮ヲ行ヒ得ル様右舷中部ニ「デジション」機械一台ヲ増設スルコト

(イ) 荒天ニ於ケル駆逐艦ノ側曳給油ヲ可能ナラシムルタメ左記事項ノ實施ヲ要ス

α 中部兩舷ノ「デリック」ヲ約六米伸長ス

β 右ニ関聯シ兩舷ノ「デリック」マストヲ若干伸長シ且其ノ強度ヲ増ス爲メ兩檣頂部ニ「梁材」ヲ渡スコト

(ニ) 艦隊後半期ニ輕巡ニ隻同行給油並駆逐艦八隻以上ノ連續給油ヲ實驗シ度ニ付臨時増置現在二十名ヲ三十名ニ増加シ尙(ロ)號

ノ「デジション」機械増設ハ上ハ右ノ外機関兵三名ノ増員ヲ要ス

(終)