

下務

第一課

大正十四年三月十日

局長

岩手鎮海軍部長殿

特種標的船の回航に関する件

豫て横須賀に回航し、實地演習施行中、特種標
 的の二隻は今般演習終了して、此に就て、特務艦
 野島、青島中、横須賀に上る、行動を遂げ、使
 宜に、^{第一課長} ^{第一課長} 岩手鎮海軍部長殿
 右に存置す。

(到件)

(終)

海軍

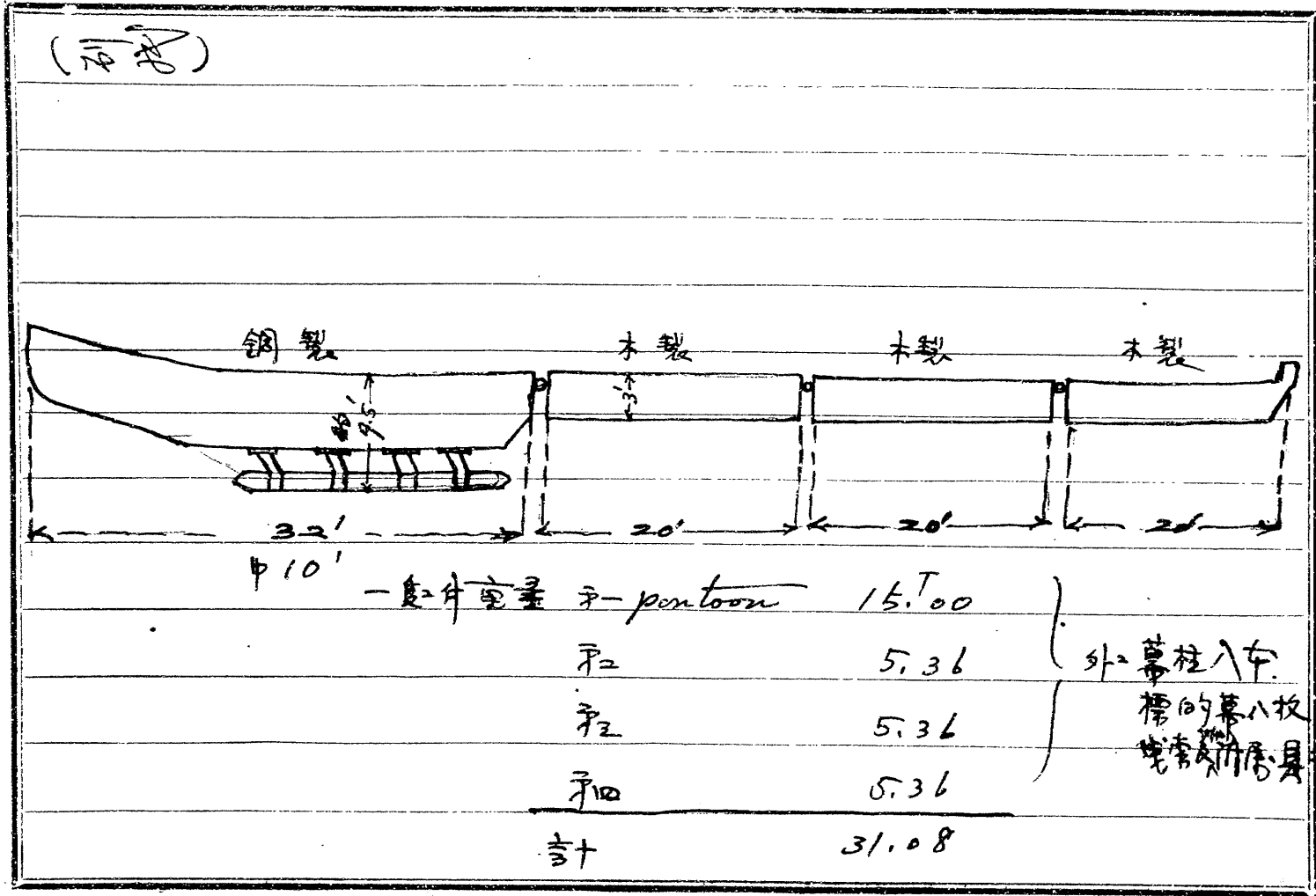
模造字第三十三行算紙

教育
14.4.11
接受

第一八號

0868

6980



大正十四年四月十一日

局長

横濱海軍長官

特種標的形用紙の箇に件

首題、件之圖と別紙、通、横濱海軍長官宛
此會は墨紙の付の然序、而、件と得、交

尚、横濱、際、西、文、之、本、有、存、之、教、う、と、す、也、何、也、う

此、之、と、す、之、交

右、如、之、交、書、す

(封)

第一
三
封

分

0870

高

軍務局

軍務第一

第七號

一

教育第

一

二

大正十四年五月十九日

第一課

海軍省軍務局御中

海軍省教育局

艦砲射撃手用標的船及附屬品ニ関スル件

大正十四年度戦闘射撃手用標的船及附屬品ノ準備ニ関シ教
育機密第一六號ヲ以テ照會致シ置候處更ニ別紙ノ通追加方
御取計相成度

右照會ス

(別紙添)

海

軍

陸海軍省十三行部紙

0871

軍

大正十四年度戰鬥射擊用標的船及附屬品準備

(教育機密第一六號追加ノ分)

一標的船

標的船種類	公稱番號	所在地	完成日期	使用目的及準備事項	主要使用地
特種標的船	二五三九	吳	六月	聯合艦隊教練射擊及戰鬥射擊用	豊後水道附近
標的船	二五四〇		月末	各標的船共改良頭部ヲ有スルモノ 曳索四叶鋼索一條(八三米ノモト七房)	
(稱假)船	二五五九		日	附屬品一切 舊頭部一個(豫備)	

終

英海軍第十三行隊紙

海軍

0872

拓植

大正十四年十一月廿五日

軍教令第 深止

松林号 拓植部より長官宛

標的 拓植部 附之件

録

附

并上

過般貴らう 横経是地務印く 拓植セムラウとん公務第
 二二七七号標的形、大破とる。夏迄こゝ砲術学校教育
 上支得有之場、又、書部 斗屋云務事ニ二四〇号并
 申一年度二二四三号ノ内書先備ノ一ノ集ク、横経是地
 務印ニ 拓植部、ヲトトノ十月二十日ニテ、是地務部
 出ノ身親田祝セシメる。内書下小存 是地務部 墨止
 奉

軍務第一ノ凡號

海軍

模造半葉十三行紙

0873

一
14.10.16
接父

右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、
右に取外し、上、船身は、

(終)

模造半葉十三行罫紙

海軍

0874

紙 郵 案 起

大正十四年三月十四日 起案者 捺印

（一）艦政本部長

總務部長

大臣院

副官

次官 參事官

第五部長

第一課長

軍務局長

第一課

經理局長

第一課長

大正十四年三月二十三日 大

吳鎮宇府司令長官

タルビン給水取筒式驗件

大正十二年十月官房才三五〇四号 訓令首題

番 官房第九〇號

大正十四年三月十四日 日發付

4.3.19

本艦 3.18

4.3.17

軍令	水路	臨建	教育	造兵	技本	法務	經理	醫務	機關	艦政	人事	軍務	官房	局部	受月日	發月日

發付後起 案者捺印

0875 14.3.16

、研ニ対ス予録書中 予録額 五〇〇〇四〇〇〇
日ニ改ム
右訓令ス

備考 増額五〇〇〇日ハ改訂付予録由文録

3

(報文社納)

0876

水沈
蓄
蓄

省副官

人名
編綴

普通密
繼結
續了

艦政本部長

總務部長
第一部長
第二部長
第三部長
第四部長

第一課長
第二課長
第三課長

田村 部員

増田

省副官

横鎮副官

宛 大正五年四月九日 發布

部

形式トシテ陸軍ニ由
合杜側ト協定ヲ
文書トシ其(印)ヲ
横鎮ニ送付スルヲ
可トスルモ 然ルレバ
ノ場合ニ付 在野中
ニ於テ 支ナクモ
カ及テ

艦
也

靖洲丸大砲積卸試験施行件
胃ニ付横鎮第六六号ノ照會本件使用
砲陸軍ニ貸與シ陸軍ト會社ト協議上積卸
試験施行ノ際定有之陸軍引渡後及返
却ノ受クル迄ニ生起シ各々種ノ損害ノ虞
軍ニ於テ一切責任ヲ負ハル義有之候希御了
知相成度

官房第一ノ六ノ子

添付
圖書

淨書
者

案起
年 月 日
者起案

0877

15.4.9

海軍省

軍務局

第...号

大正十五年四月三日

横須賀鎮守府副官 佐田健

海軍省副官寺島健殿

第一号

靖洲丸大砲積卸試験施行ノ件

本件ニ關シ官房第一〇六六號ノ二御通牒ノ趣了承本府ニ於テ試験施行被致候處該作業上生起セシ各種損害ノ責任ニ對シテハ陸軍並會社側負擔トシ本府ニ於テハ一切責任ヲ負ハサル様御協定相成度

尙右往復文ノ寫一通御送付ヲ得度候

右照會ス

此書收區却送ノ旨ノ責任ハ陸軍ニ在リ
 右書控エル事也

...

海

軍房

0878

總務部

總務部

藤田

第二課

第一課

15.3.2

246

本艦 15.3.27 受接

田村

模造半葉十三行紙

田結

海軍省

第一課長

局長

松山

海軍省訓令

大正

十五年三月三十一日

日

大正十五年三月卅一日發布

藤

15.3.28

省副官

15.4.1

横鎮副官北

蜻洲丸大砲積卸試驗施行地件

本件之關別紙通出願有之候之付可也 却取計相成度
右移標

(別紙ニ添)

甲乙の宛共

(終)

官房第一号と論乞

海軍

0879

本署事務

模造半葉十三行紙

三月廿三日

軍務局長

第一課長

局員

(秋山)

大正十五年三月三日

右列ノ旨

内田事務取締後完

大正十五年參月卅壹日發布 (藤)

靖洲九大砲積卸試験施行地ノ件

三月二十日附石巻種一五九二七号出願ノ本件ハ横濱製鉄
守府ノ移牒致置候条直接令府ノ執事打合々相成度
右回奉ス

(読)

願書ハ横鎮ノ送付ス

海軍

海軍

0880

軍務局

艦政本部

第一部長

海務部

第二課

第一課長

海軍

官房の... 横領の... 電訊
 件... 裁... 中... 第一... 幸... 海軍...
 艦... 責任... 海軍... 艦... 第一...
 字... 横領... 艦...

15.4.5 受

横領半葉十三行原紙



0881

綴書類

取扱指

大正十四年五月十九日起案

起案者 徐印

大正十四年六月

4.5.29

發付後起案者捺印

主務局、部取扱者捺印

起案部(里)

(主務)軍務局長 第一課長 局員

大臣閣 次官 副官 參事官

艦政本部長

第五部長

總務部長

第二課長

第一課長

局、部	受月日	發
官房	大正十四年六月	14.6.5
軍務		
人事		
教育		
軍需		
機關		
醫務		
經理		
建築		
法務		
艦政		
軍令		

大正十四年六月五日

横濱鎮長官宛

潜水艦母艦缶水圧切開試験関係書類

官房第九〇四號

21

0882

五月十二日附進達
 横須賀防備隊所屬潜水艇
 長浦及秋津の定期水圧試験に
 金使用停止期間中、限り不施行件
 許す



0883

司令長官

參謀長

參謀

副官

艦務部員

横須賀

大正十四年五月一日

機関長

言

横須賀防備隊司令子爵田村丕顯

横須賀鎮守府司令長官加藤寛治殿

潜水艦母艇並水圧竝切開試験ニ關スル件

潜水艦母艇並水圧竝切開試験ニ關スル件

ヲ以テ去大正十三年三月航行不能ト認定東固定母艇

トシテ使用セシメラレ在ハ密閉乾燥法ヲ施シ保存中ニ有

之候ニ就テハ規定ノ水圧力ニ耐ヘシメシカ爲ニ相當ノ大修

理ヲ行ハサルヘカラサルニ付規則ニ依ル定期水圧並切開

試験ノ現状ニ在ル間特ニ実施セサルコトニ御認許相成度

潜水艦母艇並秋津洲ニ大正十年五月本隊ニ附屬スル

方第一号

14.5.5.

14.5.18

14.5.5.

艦政本部

右ノレタル以後右ノ試験ヲ実施シ居ラス罐ノ現状ハ一層施行
不能ノ状態ニ有之候ニ就テ是亦同様実施セサルコトニ御
認許相成度
右具申ス

海員

終

紙 野 案 起

大正十四年九月二十一日起案

起案者 捺印

林亨

大正十四年九月七付

發付時

發付後起 案者捺印

總務本部長

副官

總務部長

第三課長

大臣閣

副官

第一課長

次官

參事官

第五部長

軍務局長

第一課

經理局長

第一課長

大正十四年九月七日 訓令案

吳鎮長官

命却機試驗予算額、件

號番

官房第三元八分

毎

匣

局、部	受月日發	九月五日
官房	九月五日	14.9.7
軍務	14.9.2	14.9.2
人事	14.9.2	14.9.2
艦政	14.9.2	14.9.2
機關	14.9.2	14.9.2
醫務	14.9.2	14.9.2
經理	14.9.2	14.9.2
法務	14.9.2	14.9.2
技本	14.9.2	14.9.2
造兵	14.9.2	14.9.2
教育	14.9.2	14.9.2
臨建	14.9.2	14.9.2
水路	14.9.2	14.9.2
軍令	14.9.2	14.9.2

經理 14.9.4

14.9.21

14.9.21

8.22

0886

客年十二月官房第三号訓令令却機試驗ニ付スル
黄目、項中、金四千四百円以内トアルヲ、金九千四百円以内ニ改ム
右訓令ス

備考

却却機、改造費ニ意外、多額ヲ要スル

五〇〇〇円増額

支出科目 軍用費、造船費、修理費
造船材料物名費
造船費、等 試驗

(3)

0887

軍務局

大正十四年十一月十日
片山間宮 特務艦長
吉田海軍省軍務局長 深長殿

第一課

一回宴會員 就錄

經理局

右第二課長 送付

第三課長

艦政本部

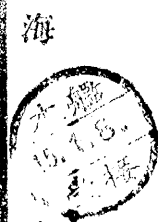
第四部

第二課長

軍務第二十三號

第三課

第一課



0888

14.12.14

大正十四年十二月一日

問宮實驗

記
附新見錄

0889

一 要 目

(附) 附帶設備

(イ) 豆腐製造能力

(ロ) 製氷能力

(ハ) 洗濯能力

(ニ) 麵麴焼能力

二 最大貯藏能力

三 冷蔵庫及生糧品庫ノ適當ナル使用區分

四 生糧品ノ貯藏ニ得ヘキ最大期間

(イ) 牛肉

(ロ) 魚肉

0890

ハ 野菜

(一) 鶏卵漬物 其、他

五 生魚及冷凍魚新鮮度試験

六 貯藏中ニ於ケル生糧品、麦質

(附) 腐敗試験

七 貯藏中ニ於ケル生糧品、品質並ニ其食味

八 給糧艦トシテノ間宮ノ價值

(一) 衛生上ノ見地ヨリ

(二) 戦技作業進捗上ノ見地ヨリ

(三) 地方的ニ起ル艦隊相場ノ調節

(四) 軍需部納入商人ノ牽制

九 本艦ニ改造新設ヲ要スヘキ諸點

0891

- (イ) 配給艇、増備
- (ロ) 外舷白塗
- (ハ) 罐ヲ重油混焼装置ニ改造
- (ニ) 厠浴室捲揚機械等汚水排水孔ニ覆、新設又延長
- (ホ) 冷肉検査室、改造
- (ヘ) 第七獣肉庫ヲ魚肉庫ニ改造
- (ト) 牛舎ヲ非冷蔵野菜庫ニ改造
- (チ) 冷蔵庫、ロツビールヲ擴大シ葛原冷蔵庫、如ク窓ヲ附
着スルコト
- (リ) 魚肉冷凍室、新設
- (ヌ) 野菜冷蔵庫、新設
- (ル) 糧食截断場、設置

0892

- 改正^{制度}ヲ要スヘキ諸點
- (1) 間宮ニ於ケル官品洗濯賃ハ各艦艦炊事用品直買
 - (2) 防熱壁ノ改良
 - (3) 冷蔵庫内空氣蒸化裝置ノ設備
 - (4) 大型冷蔵庫(第五六獸肉庫)ノ庫内ヲ二三小區ニ分ケ冷蔵品ヲ出ス際庫内全体ノ溫度上昇ヲ防クニト
 - (5) 小型移動「ダビット」ノ新設
 - (6) 「エレベーター」ノ新設
 - (7) 糧食配給容器
 - (8) 補給石炭庫ヲ工場ニ改造(但シ本艦艦重油混焼ニ改良セラレタルトキヲ予想ス)
 - (9) 第二米麦庫ニ乾燥劑應用ノ通風裝置新設
 - (10) 舵面積ノ擴大

0893

4.
3
二所見

(1) 假想戦場ニ於テ間宮ノ給糧實驗ヲ施スヲ要ス

(2) 間宮艦隊附属トシテ補給任務ニ従事甲生糧品直買ニ
關スル件

(3) 間宮ヨリ准士官以上各室食卓所要糧食品ヲ配給シ得
ルノ途ヲ開クニト

(4) 間宮ニ於テ製造スル生麴麩豆腐及蒟蒻等整理ニ
關スル件

(5) 糧食品ニ關シテハ間宮艦長ヲ出納命令官ニ同主計
長ヲ會計官吏トスルニト

豫算ノ支辨トナスコト

0894

- (四) 間宮シ善用セラレシトシ希望ス
- (ハ) 乗員ノ嗜好ニ適セサル麩麩食ヲ代用食ヲ考究スルヲ要ス
- (ニ) 冷凍魚ヲ常用シ我邦冷凍業ノ繁榮ヲ促ス可トス
- (ホ) 糧食ニ對シ士官始メ相當ノ理解ヲ望ム

(一終)

0895

一本艦要目

艦種及製造所

受領年月日

全長

最大幅

排水量

航制式及大サ

推進器

登簿總噸数

吃水

舟艇

速力

航速距離(ノ節)

(註) 常用炭庫補給用炭庫上甲板積石炭ヲ使用スルモノトシ荒天海潮

給糧艦、川崎造船所

大正十三年七月十五日

四九五呎二吋五

六一呎三吋

常備状態 一、二一七六噸
滿載状態 一、五六六六噸

ハルシヨウ式 航面積水中縱断面積、約 1/3

双螺旋外周リ

九、五〇〇噸

常備状態 一八呎〇〇呎
滿載状態 二四呎〇〇呎

三呎吹内火艇 一、二〇呎通船
三呎吹カッパ 一、二七呎通船

輕荷状態 一六五節
滿載状態 一四節

冷却機ヲ使用スル時 約九〇〇哩
冷却機ヲ使用セザル時 約二、三〇〇哩

0896

流ニ對シニ割ノ安全率ヲ見積リ算出セルモノナリ
 冷却機 五台
 乘組 定員

冷藏庫容積

船倉倉庫容積

牛 舍
 人 夫 室

本艦 石炭量
 補給用 石炭量
 補給用 重油
 補給用 清水
 清水搭載量

二二一名 准士官以上一八 下士官三八 兵一五五
 シーガー定数 及 斯式 三台 (二台ノ力量一〇〇〇〇〇リ
 ルブラン式 二台 (二台ノ力量二四〇〇〇〇英熱量)
 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

生野菜 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 麵 雞卵

三二二〇立方呎

乾麵 麵 罐詰 砂糖 其他

七五二六八立方呎

醬油 庫

一四〇八〇立方呎

米 麥

七一五四五立方呎

活牛 四十七頭 分

一九〇一〇立方呎 (馬糞等減)

五十人 分

一七〇〇噸

一五〇〇噸

一四〇八〇噸

二一〇〇噸

七一五四五噸

八三〇噸

一九〇一〇噸

0897

(附) 附帯設備

(1) 豆腐製造能力

人夫四名ニテ一日生産高百五十貫 一万八千人ニ對スル朝汁ノ
實及定食ノ後部ニ供シ得

(2) 製氷能力

モートルヲ以テ製造機ヲ運轉セハ一日二百貫ヲ製シ得ヘシ
冷蔵ノ餘カラ以テ一日二百二十貫ヲ生産シ製氷機ヲ有セサル駆逐
艦等ニ供給差支ナシ

(3) 洗濯能力

洗濯夫二名洗濯機一台(絞機使用セズ)ニテ本年七月中官私物
一三八六個ヲ洗濯セリ 絞機ヲ使用セハ約三割ノ増加ヲ來タス
可ク洗濯夫四名トナサハ更ニ三倍半位ノ増加ヲ見ルヘシ

(4) 麵麴焼能力

麵麴夫四名手捏ホニテ一日百五十貫混粉機ヲ使用セハ更ニ絞
分ノ増加ヲ見ルヘク一週ニ回生麵麴ヲ供食スルモノトスレハ兵員七
五〇〇人ニ對スル要求ヲ充タスコトヲ得ヘシ

ニ 最大貯藏能力

0898

糧食品(殊ニ生糧品)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キ増減アルモ一般標準概ネ左ノ如シ

野菜 根野菜 葉野菜	魚肉	牛肉	種別
冷蔵、華氏三度 附近	冷蔵、華氏六度 附近	冷蔵、華氏六度 附近	貯藏方法
一一〇〇〇 四二〇〇	四三〇〇	三〇〇〇 (約五〇頭分)	最大貯藏數量(貫)
一俵(一〇)平均十二貫包裝ト假定ス 尚半舎(冷蔵装置ナシ)ヲ使用セバ之 根野菜約二万七千貫ヲ收容シ得ヘク棚 ヲ作ラハ更ニ多量ヲ收容シ得ヘシ	牛魚肉ハ倉庫ヲ彼我融通スルコトヲ 得 輸送セハ上記數量ノ二倍ヲ收容シ 得ヘシ	大小一肢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 上記數量約三倍ヲ收容シ得ヘシ 棚積三千貫床積千三百貫ニシテモシ 冷凍箱詰魚ヲ庫内床上積トシ短時日 ノ輸送セハ上記數量ノ二倍ヲ收容シ 得ヘシ	記 索

0899

三、冷藏庫及生糧品庫ノ適當ナル使用區分
 前述ノ如ク本艦ノ糧食品且取大貯藏能力ハ

米	其		
	他	味	漬
來夕	雞卵	生麵麩	物
自然通風ニ換氣		冷蔵装置ナシ 自然通風ニ換氣	
五三八〇〇〇 (約一五石)	一一〇〇	三一〇〇	八八〇〇 五九〇〇
多クノ場合米來夕ヲ搭載スルニ取レ 從テ野菜雞卵等ノ貯藏ニ活用シ得		ニ五千貫ヲ増載シ得ヘシ	上記ハ補給生糧品庫ノ收容力 ニシテ若レ飼糧庫ヲ使用セハ更

生牛肉 三〇〇〇〇
 生魚肉 四三〇〇
 生野菜 二八〇〇〇
 漬物味増類等 二三九〇〇
 米 麥 五二八〇〇

實ニシテ海軍兵食平均一日所要概量
 牛 肉 四五匁
 魚 肉 四五匁
 野 菜 一三〇匁
 漬物味増 七〇匁
 醬油等 七〇匁
 米 麥 二六匁

基準トシテ本艦貯藏比率(單ニ比例ニ過キズ)ヲ見ルニ魚肉一日分ニ對シ
 野菜二日半分牛肉漬物味増類ハ各七日分米來夕ハ實ニ四十五日分カラ
 貯藏シ得ヘク一見貯藏比率ノ不徹底ヲ定規知シウベシ殊ニ米來夕ノ
 如キ貯糧品ハ各艦各自相當長期間ノ分ヲ貯藏シ居ルヲ定則トス

0900

ルヲ以テ本艦ニテハ米麥配給ノ必要稀ナリ(米麥産ノ利用ニ関シテハ後段ニ述ブ)故ニ其緩部ヲ割キ加設使用シ且ツ冷蔵庫ヲ彼此轉用シテ

生牛肉 一七〇〇〇貫

生魚肉 一七〇〇〇貫

野菜 四〇〇〇〇貫

漬物味噌等 二四〇〇〇貫

トセバ現有聯合艦隊下士官兵約二万八千人ニ對シ三週間ノ供給ヲ繼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ヲ以テ野菜ニ換給セハ優ニ二ヶ月以上ノ給糧ヲ持續シ得ヘシ

故ニ遠洋策戰ニ際シテハ更ニ一隻又ハ二隻ノ給糧艦(一万噸以下トシ米麦、給油、給炭ヲ省略シ速力ヲ増大セシムルヲ要ス給糧ノ點ニヨリ見テ行動半徑長キ時ハ生野菜中ノ葉野菜ニ麥質ノ虞アリ)ニテ交互往復セハヨリ大ナル艦隊ニ對シテモ補給ヲ持續シ得ヘシ

四. 生糧品ノ貯藏シウヘキ最大期間

生糧品ノ貯藏シ得ヘキ期間ハ其ノ品種、新鮮度、季節、取扱及貯藏状態ノ良否ニヨリ著シク伸縮アルモ本艦ニ於ケル實驗ノ成績ニ觀スル

ニ主要品種ノ貯藏標準最大期間概ネ左ノ如シ
 (1) 牛肉

品種(上肉下肉等)ノ意味スニヨリテ著シク差異ヲ認メサルモ新鮮度及
 冷凍肉ト冷凍セサル生肉トニヨリ差異アリ

種	類	貯藏ノ適否	貯藏シ得ヘキ期間
冷凍肉	最	適	長期(六ヶ月以上)
生肉		適	四ヶ月以上

註 本年四月二日青島ニテ搭載セル凍結牛肉ハ約七ヶ月ヲ経過シタル十月

下旬ニ於テ化學的試験ノ結果毫モ肉質ノ変化ヲ來タサズ寧ろ
 軍需部ニテ受込ハ牛肉ヨリモ其ノ成績良好ナリキ

本年七月下旬佐伯ニ於テ搭載セル非冷凍生肉ハ四ヶ月ニ滿タスレテ
 其外縁ニ暗紫色シヨ至シ外縁ノ縁部ヲ棄却セサル可カラザルニ
 至ル之レ本艦ノ冷藏庫ハ納庫後直チニ凍結スルニ至ラス除クニ凍
 結スルヲ以テ外縁ノ空氣接觸部ニ變質スルモノト認メラル

(2) 魚肉

受込當時ノ新鮮度品種(多脂性ナルト然ラサルモノ及ヒ形ノ大小)及
 ビ冷凍魚及非冷凍魚ニヨリ貯藏期間ニ差異アリ

0902

魚	生		冷凍魚	種
	多腸性ノモノ	多腸性ナラズモノ		
小型ノモノ	鮭、鱒、鮭、鱒等	鮭、鱒、鮭、鱒等	鮭、鱒、鮭、鱒等	鮭、鱒、鮭、鱒等
不適	稍適	適	最適	貯藏適否
冬季	夏季	冬季	夏季	貯藏シ得ヘキ期間
半ヶ月	一ヶ月	四ヶ月	三ヶ月	(六ヶ月内外)

本艦冷蔵庫ハ冷凍室ノ備ナキヲ以テ自然凍結ヲ待ツ外ナシ即チ大物即チ鮭鱒等ハ全身凍結ニ四五日ヲ要シ小物即チイカ小鱈等ハ其表面ハ一兩日ニテ凍結シナスト雖モ互ニ接触部即チ冷氣ニ触レサル部分ハ四五日ニテ漸ク凍結シ容器ノ底部ニアルモノ、如キハ更ニ数日ヲ要ス其間ニ肉質ノ変化ヲ來シ(腐敗ニ至ラス)出庫後腐敗ノ速度迅カナリ故ニ多腸性及小形ノモノハ出庫既給後直チニ料理スルヲ可トス

魚肉ノ変化ニ関シテハ第六ニ述ブル所ヲ参照アリタシ

野菜

受込當時ノ新鮮度ニ著シク左右セラレ且積卸頻繁ノ夕ノ際

0903

損ヲ興ヘタルモノ切疵ノアルモノ重量増加又ハ精力催進ノタメ露シ吹
 キカケタルモノハ貯藏ニ適セス新鮮ナルモノノ貯藏標準日数概ネ
 左ノ如シ

種	類	貯藏ノ適否	貯藏シ得ル長期補 養ノ貯藏シタシ
旧馬鈴薯	玉葱	最 適	五ヶ月以上
新馬鈴薯	薯	稍 適	二ヶ月
茄	芋	最 適	一ヶ月半
燕	里芋	適	一ヶ月
葱、水菜、法蓮草		適	二十日
南瓜類、人参		適	
白菜、茄子、大根		適	十五日
甘藷、蓮根		稍 適	七日
スイキ、桑葉野菜類		不 適	五日

王葱、馬鈴薯、芋、菜ノ外ハ冷蔵スルヲ要ス
 冷蔵庫ヨリ出セシモノハ露ヲ呼ビ腐敗ノ基トナルヲ以テ可成早ク
 料理スルヲ可トス
 遠洋策戢ニ當リ長期補給ヲ要スル場合ハ玉葱、馬鈴薯ノミヲ

5

0304

供給スルモノナルヲ以テ水菜、法蓮草等ノ葉野菜ヲ長期貯蔵ニ
 關シ攻究中ナリ

(二) 雞卵、漬物、味噌、生麩麩等

種	類	貯貯シ得ル期間
奈良漬、紅生姜、古澤庵、梅干、福神漬、味噌		長期(六月以上)
雞卵、蘭京、瓜味噌漬、白味噌		三ヶ月
生麩麩、新澤庵、蕪菜漬、大根漬、白菜漬		一ヶ月

五、生魚及冷凍魚新鮮度試験

魚肉ノ新鮮度判定ニ當リ先ツ第一ニ注目スキ點ハ肉眼の外観検査ナリ即チ角膜濁濁、弾力ノ有無、鰓ノ変色、内臓ノ溶解、肉質ノ變化、骨ノ附着工合、鱗ノ状況ヲ検査セハ大体ニ於テ新旧ノ度合ヲ察知スルモノトシ得然レトモ腐敗検査ニ至テハ外見ヲ以テシテハ遠カニ断定シ下シ難ク如何ナル程度迄食用ニ供シ得ヘキカハ見ルモノ各々見界シ異ニス而シテ冷凍魚ニアリテハ外観検査ノミヲ以テハ其ノ新鮮度ヲ判定シ能ハズ又冷凍魚タラストモ鱗ノ如キ青魚ハ外見完全ナリトモ誘ニモアル如ク鯖ノ生キ腐レテ生シ外観検査ノヲ以テハ危険ヲ伴フモノアリ茲ニ於テカ魚肉ノ化學的檢定ノ必要

ヲ生ス
 本艦本年ノ夏季配給ヨリ魚肉ノ化學的反應試験ヲ試行シ
 其ノ實驗ヨリ得タル統計ヲ以テ新鮮度決定ノ資料トナシ搭載
 及ヒ配給ニ當リ反應試験ニ合格スルモノミヲ取扱ヘリ其結果
 受給艦取扱不良ノ爲メ起リシ一ニ中毒ヲ除キ無事ニ配給ヲ完了
 セリ但シ本艦ニ於ケル反應試験ハ試験液ノ濃度ニ誤謬アリシヲ
 中途ニ於テ及見シタルモ從來ノ貴重ナル統計ヲ水泡ニ取スルハ忍
 ビサル所ニテ其終從來ノ方法ヲ襲蹈シ來レリ即チ生魚冷凍
 魚トモ各種ヲ通シ三十秒以内(イカ、鰯類ハ二十秒以内)ニ反應ノ
 顯出セルモノ(學名アミン沈澱)ヲ合格品トシテ搭載シ尔後各
 艦ヘノ配給ニハ十秒以内ニ反應ノ顯出セルモノヲ以テセリ
 實驗ニヨルニ齋敗食用ニ供シ得サルモノハ各種ヲ通シ〇秒
 ニテ反應ヲ呈シ溷濁沈澱シ生ス
 ネスレル氏陳旧反應ハ蛋白質ノ分解ノ程度及フシ「アンモニア」ヲ檢出スル化學
 反應ニシテ極メテ鋭敏ニ作用ス、ネスレル試薬「ヨードカリウム」五瓦ヲ熱蒸餾水
 五CCニ溶解シ之ニ昇汞ニ五瓦ヲ熱蒸餾水一〇CCニ溶解シタル液ヲ和シ茲
 ニ得タル赤色溷濁液ニ苛性カリ一六瓦及蒸餾水三〇CCヲ以テ製シタル溶液

0906

ヲ和シ蒸餾水ヲ加ヘテ一〇〇CCトナシ更ニ之ニ昇水液五CCヲ加ヘ静置沈定シタル後得タル澄明液ナリ

試験方法 試験スヘキ肉片ヲ秤量シ之ニ十倍容量ノ一%稀塩酸溶液ヲ加ヘ時々振盪シ五分間ニシテ之ヲ濾過シ清澄液ヲ得之ノ一CCヲ試験管ニ取りネスレル氏試験薬ヲ一滴加フ

反應蛋白質ノ分解程度ニヨリ濁濁、沈澱、黄色、褐色ヲ呈ス

検査規格 本試験方法ハ極ニ鋭敏ニ作用シ魚肉ハ種類ニヨリ各組織的蛋白質ヲ異ニシ從テ反應出現ニ遲速アルハ當然ニシテ食用適否ノ標準試験法トシテハ種類ニヨリ自ラ多少ノ手加減ヲ必要トス實驗上反應ノ濁濁ニ重キヲ置カス寧ロ明視シ得ヘキ浮游物出現ニ注意シ此秒時三十秒以内モノ及ヒ「アミノア」反應(黄色及褐色)ヲ呈スルモノヲ不合格トセリ

(註) 試験用トシテ使用セル一%稀塩酸ハ日本藥局方塩酸ノ一%ヲ使用スルヲ本式トス^{從テ}反應等モ亦異ナルヲ以テ次回ノ研究ニ俟ツ

本試験ハ牛肉ニモ適用セリ

六弊藏中ニ於ケル生糧品ノ變質
冷凍牛肉ハ長期弊藏スルモ化學的反應ヲ檢出セズ(細胞ノ加水分解ハ生スルモノト認ムルモ)又非冷凍牛肉ニアリテモ其ノ外縁ノ變色ヲ起ス外

0307

著シキ変化ヲ認メス貯藏比較的容易ナリ

生野菜類ハ腐敗シ來レルモノヲ撰リ出シツ、傳染ヲ防キ或ハ包装ヲ解キコムレヲ防キ或ハ床上ニ立テ並べ（茄蒟類ハ遂立シ、葱法蓮草類ハ根付マ、直立貯藏ス）ハ前記貯藏期間シ過クルモ尚完全ニ貯藏シ得

魚類ハ新鮮ナル大型魚（鮭、鯿等）ノ完全ナル冷凍品ハ長期間貯藏シ新鮮度試験ノ反應大ナル進行ヲ認メサル又小型冷凍魚及ヒ新鮮ナラサル冷凍魚又ハ非冷凍魚ヲ本艦ニ貯藏スル場合ハ豫期ノ如ク新鮮度ヲ保持スルニ困難ニ陥リ冷蔵一週間ニシテ既ニ顯著ナル蛋白質分解シ來スモアリ即チ本艦冷蔵庫ハ開庫頻クニシテ温度上昇シ來シ加フルニ冷却能力及ヒ隔縁能力充分ナク又非冷凍魚ヲ搭載セハ鮭、鱈等ノ大物ハ凍結ニ四五日ヲ要シ其間ニ蛋白質分解シ來タス（ク鱈、鰯、イカ等ノ小物ハ其ノ曝露部ハ一兩日ニテ凍結ヲナスト雖モ互ニ接觸部即チ冷氣ニ触レサル部ハ凍結ニ四五日ヲ要シ容器ノ底部ニアルモノ如キハ更ニ數日ヲ經過セサレハ凍結状態ニ入ラス其ノ間ニ蛋白質分解ヲ招キ出庫後腐敗ノ速度迅速ナリ

魚凍冷								種別
タフ	鯉	メバル	鱒	鰻	鯛	不良鯉	鯉	品目
三〇	五〇	八〇	七〇	九〇	二〇	四五	六五	搭敷時 十日台
一〇	三〇	六五	三七	五七	九〇	二五	六〇	十日台
〇	一〇	六〇	三〇	四五	六〇	二〇	五五	十日台
	〇	二〇	二一	三二	五〇	一五	五五	十日台
								十日台
								十日台
								十日台
								十日台
								十日台
								十日台
								十日台
同	同	同	同	同	同	同	同	記
右	右約二ヶ月	右約二ヶ月	右	右	同	同	同	事

故ニ将来冷凍室ヲ増設シ冷蔵庫ノ隔縁ヲ完全ニシ庫内温度ヲ華氏十度以下(葛原冷蔵庫ノ庫内温度ハ華氏十度以内ナリ)ニ保ツ如ク冷却機ノ能力ヲ増大スルヲ要ス

左ニ魚肉ニ就キ夏季(七月ヨリ九月ニ至ル)本艦冷蔵庫内ニ於ケル肉質変化ノ實例ヲ掲ゲ

ネスレル氏反應試験成績

(数字ハ瀝濁出現要スル時間ニシテ十秒以上ノモノヲ配給シ何等ノ故障ヲモ認メサリキ)

0909

魚凍冷非			
イカ	鰻	鮎	鮪
四五	三〇	二〇	一〇〇
一三	〇		
五		九四	七六
		六七	五三
		四〇	三〇
		一五	二
同	貯蔵シ得ニテ期間五日後	同	搭載時極マテ新鮮ナリテ 変化割合ニ早シ 予想期間約三ヶ月
右半ヶ月		右	

註右数字ハ案分比例ニテ割出シタルモノアリ概畧ヲ示スニ止マル

即チ魚肉ハ本艦冷藏庫内ニアル間モ除々ニ変化ヲ生シツアリ
 テ華氏十六度附近(事實ハ同庫頻々ノ爲メ二十度以上ニ昇リシコト屢々
 ナリ)ニアリテハ魚類ノ臟腑ハ尚凍結スルニ至ラス内部ニ於テ緩漫
 ナル化学的変化ヲ行ヒツアルモノト認ム而シテ其ノ肉質ノ低下
 甚タ侮リ難モニシテ鮎ノ如キモノニアリテモ冷蔵二十日間ハ大気
 ニ放置シ置クハ時間ニ相當スル場合アリ

(附)

腐敗試験

夏季室内温度攝氏二十七八度ノトキ冷藏庫ヲ出シタル魚
 類ノ室内ニ放置シ其ノ変化ノ狀況ヲ試験セシニ

七、貯藏中ニ於ケル生糧品ノ品質並ニ其食味
 間宮配給ノ生糧品ノ品質並ニ其食味ニ関シ大正十三年同十四
 年ニ於ケル被補給側所見左ノ如シ

表中優、同等及劣トアルハ軍需部又ハ地方商人ヨリ受込ミタ
 ル品ニ對シ間宮ノ品ノ優、同等又ハ劣ナルヲ示シ数字ハ受
 給艦側所見ヲ百分比ニテ示スモノナリ
 十三年度又

種別	品質	食味
優	人食	味
同等	劣	全魚野菜
優	同等	劣

種別	品目		出庫時		出庫後四時		出庫後八時		出庫後十二時		記
	鮭	鰯	出庫時	出庫後四時	出庫後八時	出庫後十二時	出庫時	出庫後四時	出庫後八時	出庫後十二時	
冷凍魚	鮭	鰯	五〇	二五	一〇	一二	五〇	二五	一〇	一二	出庫後八時間以内ニ料理スルヲ要ス
	白魚	鰯	二五	一〇	一二	五〇	二五	一〇	一二	出庫後八時間以内ニ料理スルヲ要ス	
非冷凍魚	鮭	鰯	二五	一〇	一二	五〇	二五	一〇	一二	出庫後八時間以内ニ料理スルヲ要ス	
	ボラ	鰯	四五	二〇	五	五	四五	二〇	五	五	出庫後五時間以内ニ料理スルヲ要ス <small>出庫後直ニ料理スルヲ要ス本品 不良ナリシモ新鮮ナルハ大体精製シ</small>
	合計	合計	右	右	右	右	右	右	右	右	出庫後六時間以内ニ料理スルヲ要ス

0311

十四年度

牛肉	一六	四二	四二
魚肉	〇	二七	六三
野菜	〇	一〇〇	〇
五			
六〇			
三五			

(註) 短期ナリシテ以テ品質ノ統計ナシ

種別	品質		食味	味
	優	劣		
牛肉	四三	一四	優	優
魚肉	四三	一四	同等	同等
野菜	二九	四二	劣	劣
牛魚野菜累計			優	優
			同等	同等
			劣	劣
牛魚野菜累計			優	優
			同等	同等
			劣	劣

右表ニ示ス如ク品質及食味共間宮ノモノヲ以テ優又ハ同等ト思
 考スル人ハ百分七十以上ニ及ビ間宮ノモノヲカトスルモノ百分三十以
 内ニアリ換言スレハ大体ニ於テ運需部品又ハ地方商人ノ品ト比シ
 間宮ノ品ヲ同等以上ト認ムル方多数ヲ占ムルノ好成绩ヲ示レ若シ魚
 肉ヲ除ケバ若ト絶対的ニ間宮ノ給糧ヲ以テ同等又ハ優ト認メ
 ラル、結論ニ到達ス
 茲ニ於テ生魚肉ノ貯蔵ニハ深甚ナル注意ヲ要スルト同時ニ時機
 得次第冷凍室ヲ設ケ冷却機ヲ増設シテ魚肉ヲ完全ニ貯蔵

スルノ設備ヲ要ス

給糧艦トシテノ間宮ノ價值

將來適也

時松之松子

兼日園解

レ考慮也

四三



前述、如ク生糧品ノ貯量少ニシテ加フルニ配給ノ度毎ニ開庫シ
 冷蔵庫ノ温度ヲ上昇セシメ貯藏ニ一方ナラサル苦心ヲ要ス即チ
 間宮ノ現構造上ヨリ見レハ給糧艦ト称スルヨリモ寧ク貯糧品
 (米麦乾物等)ヲ主眼トセル運糧艦ト称スルヲ適切ナリトス然レト
 又昨年度及今年度ノ實驗ニ鑑ミ之ヲ生糧品給糧艦トシテ遺
 憾ナク活躍セシムルニ冷凍室ノ新設冷却機増加野菜冷蔵庫
 新設、ロツビー擴大配給艇ノ増設ヲ要シ尙糧食昇降機ノ
 新設外舷塗色ヲ白クスル等(詳細第九参照)ノ工夫ヲ要ス
 本年度糧食配給ハ比較的短期間ナリシヲ以テ庫内ニテ撰リ分ケ
 ノ餘積ヲ存シ永ク貯藏ニ耐ユスト認メシモノヨリ先ニ配給シ了シ且
 ツ搭載時品質ニ十分ノ注意ヲ拂ヒシヲ以テ何等ノ故障シ生
 ゼスシテ比較的容易ニ配給任務ヲ完了セリ而シテ艦隊ニ附隨
 シテ貢献セシト認ムル事項ヲ擧ゲレバ

衛生上ノ見地ヨリ

佐伯灣ノ戦技ハ一月ニ亘リ酷熱ノ候ナリ是艦隊ヨリ一名ノ傳染病

0913

ヲ又出サス衛生狀況例年ニ比シ極メテ良好ナリシノミナラス六月伊勢カ
 湾ニ於ケル給糧天陸上ニ流行セル傳染病ヲ防止スルヲ得タリ又
 九月京濱湘南ノ地虎疫勃發セルモ艦隊ハ間宮ノ給糧ニヨリ
 安ンジテ横須賀ニ碇泊スルヲ得タリ

(10) 戦技及作業進捗上見地ヨリ

艦隊ニ随伴中ハ本艦ニ臨時搭載ムランテヲ以テ配給センヲ以テ
 (大艦ヲ除ク)各艦ハ糧食ノ受込ニ何等ノ顧慮ナク訓練ニ従事ス
 ルコトヲ得タリ尚本艦ニ於テハ積込當時ハ勿論貯藏中及配給
 ノ際ハ糧食ノ肉眼的検査ニ加フルニ反應試験ヲナシ合格品ニ
 シ取扱ヘルヲ以テ各艦ハ品質ノ変敗ニ関シテハ此ノ考慮ヲ要
 セサリキ特ニ駆逐艦潜水艦等ノ小艦艇ニ對スル配給ノ効果ハ尠
 少ナリサリシモノト信ス

ハ) 艦隊相場ノ調節

大艦隊一港ニ集合セシカ法外ナル艦隊相場ヲ現出シ特ニ准士官
 以上ノ食卓ハ物質上精神上共ニ多大ノ不平ヲ招クヲ常トセ
 ルモ本年ハ比較的之ヲ防止シ得タルモノト信ス佐伯商人カ「間宮
 カ居ルニ困ル」ノ嘆聲ヲ漏ラセシハ一再ニシテ止マラス

G314

若シ夫レ多年ノ懸案ニ准士官以上ノ食卓ノ弊并害(各艦割烹ノ間官ノ
生糧品ヲ利用セシテ陸上商人ヨリ受積ムノ弊アリ)ハ法規ノ改正
ト本艦ノ利用トヨリ初メテ改善スル事ヲ得ルモノト信ス而シテ
本艦ニテハ准士官以上ノ糧食ヲモ補給スルノ設備ト自信ヲ
有ス

(三) 軍需部納入商人ノ牽制

現行海軍兵食用生糧品ノ契約單價ハ相當切込ノ余地アリトハ
一般ニ首肯セラル、所ニシテ年度契約締結ニ方リテハ當事者均シ
ク單價ノ引下ケニ努力カシツアリ然レトモ一方ニ於テ利益ニ飽ク事ヲ知
ズル商人等ノ所為ハ油断シ許サルモノアリ例ハ昨年度ニ於テ右
地軍需部共牛肉ニ就テ年度初頭單價協定之後數回ノ値上ヲ
要求シタルカ如キ年度契約ノ精神シ没却シタルモノニシテ之レ必ズモ
市價ノ變動ニミ因由スルモノト思考スル能ハス例セハ昨年十二月ヨリ
本年一二月ニ亘リ門司廣島方面ニ移入サレシ朝鮮品付牛肉ハ
沖渡一貫目一四五十錢前後上等品ニシテ一四七十錢見當ナリシニ
海軍納入價格ハ二四四五十錢ニアリシカ如キ這般ノ事情ヲ察スル
ニ足ルモノナリ過去數年間ニ於ケル市價ト年度契約價格トノ