色・新ナル南洋ニ其未開製法茶ノ理想ニ到着シ得ルモノトス

之ガ詳細ハ番ヲ今後ノ研究ニ委スル所ナルベシ

雑語ニ新ナル貿易一種一般貿易ニ律一事ナラザリシガ如キモ之ヲ廃

スルガ如キ第著上到底忘ルヤウモアラズ嗜好上他ノ品種ヲ以テモ

トスルモ其ノ他運賃ノ安急ニシテハ製法ノ改良ト品種ノ多カ

ラシムルトヲ以テ之ヲ救フヲ得ベク調味ニ品ニ新ナル海産物種ヲ加フル

ヒ事ト到底ヒムベカラザルモノナラン

第三節　樹芽ニ種ノ研究ヲ主トセル事業費

樹芽ニ種ノ養蚕ニシテ其如何ナルモノヲ採用スベキヤハ新ナル要ニ参

照スベキ我邦ノ作験ヲ以テ如何ナルト雖モ其他ニ於テ南陸事者ニ

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

独ナ組織セラレタル物ヲ基ニ種ノ研究調査ヲナセル委員会ノ業績
如何ニ着目スルコトヲ得ザルモノナリ　然レドモ其全部ヲ茲ニ採録スルコトヲ得
ザルガ故ニ其要旨ヲ摘クルニ止メン。

其一　携帯糧食審査委員会

本委員ハ明治廿八年中ニ任命セラレ三十年ニ至リ解散ヲ得タリ之ヲ
報告シ今左ニ其要旨ヲ摘記セン。

人員ノ宣誓者

一等軍醫正　森林太郎　三等軍醫　島崎中
工兵少佐　神保屏造　軍醫　宮原大郎
軍醫　厚木鋼平治　軍醫　神田義化

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

一等薬剤官 大井主税 一等軍医 浮田[illegible]一

一等軍医 大島虎之助 [illegible]

2、著書ノ方式

A、現行規定ノ勞働ノ種類、矢ノ身体働作ヲ主トスル初期的消耗ヲ償フニ足ラザルモノト認メタルコト

B、其之ヲ償フニ足ラザルヲ知リタル後明治[illegible]年戦後ノ実験ニ基キタル諸師團ノ報告ト現行規定勞働ノ種類ニ対シ所謂分量ノ調査トニ様ノ結果ヲ来ス

C、更ニ廣ク勞働ノ種ニ亘ル事柄ヲ各問ニ著シタル試験

D、新ニ矢ノ身体働作ヲ主トスル初期的消耗ヲ償フニ足ラザ

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

ガ帯ロ種ヲ組主ナリ。

3、方鍼(A)ニ對スル結果

イ、兵一人一日食ノ平均吸收熱量ハ二五七九大カロリー餘ヲ要ス(森軍医正ノ案ニ據ル)

ロ、糧三合ヲ主トスル一日分ノ定量ノ含有熱量ハ一七四四大カロリーニ過ギス

ハ、故ニ他ハ三五大カロリーノ熱量不足ヲ生ズ

4、方鍼(B)ニ對スル結果

イ、各師團等ノ意見ハ糧ヲ可トスルモノ大部分ヲ占メタリ。

ロ、增量ニ就テハ糧一合五勺ノ增加ヲ要求センモノ最多シ。

5、方鍼(C)ニ對スル結果

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

(イ) 次ノ要件ヲ具シテ廣ク一般ニ供給シ得ル種ノ乾燥法ヲ募ル

a. 可成單純ナルコト

b. 容積小ナルコト

c. 重量輕キコト

d. 移動ノ背嚢中ニ收ムルニ適スルコト

e. 保存ニ堪ユルコト

f. 調理ニ易キコト

g. 味覚良キコト

h. 原料ノ購入ニ便ナルコト

(ロ) 蒐集シタル保存法ノ種ト陸軍省衛生局ヲ通ジ、幕僚ニ於テ特ニ購買セシムル一般ノ意義ニ基ク如ク分類ヲ為シ、

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

用途區分	種類	番号	品種数
主食品	麺類	一—二〇	二〇
	陽仏麺	二一—二五	五
	仏類	二六—二七	二
	ビスケット類	二八—四二	三〇
	麺包類	四三—五〇	一二
	餅類	五一—六二	一五
	粉類	六三—七七	一六
	雑類	七八—九二	二四
別		第五回分追加	一四
	雑穀類	一五—二六	一五

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

食品	乾物類	麦粉製品	四六—六〇	二一
		野菜及乾物製品	六六—六六	六
		調味品	六七—七一	六
		獣肉製品	七二—七四	二
嗜好品	雜類	獣乳及卵製品	七五—八一 九六—一〇二	一一
		麻布製品	八四—八六	六
		調味品	八七—九四	九
		果実製品	九七—一〇〇	五
雜品		精油製品	一〇三—一〇六	八
	調味品類	味噌製品	一〇七—一一二	一

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

以上ノ蒲集品中左ノ二項ニ渡レセリハ直ニ廃棄シタリ

a 油質菓子ノ類　例 求肥餅ノ如シ

b 微少ニ生ジタル商数セルモノ　例 雑煮ヲ食シタルノ如シ

(ハ) 右ノ原料中ノ一部ニ品目ヲ抜粋シテ分析ヲ行ヒ其成分熱量左

横浜居留民実費ノ重量ヲ標定シタリ

番号	品目	番号	品目	番号	品目
一六	味付道明寺	二〇	鶴川氏	二一、二二	勝飯
一七	大キ氏 オコシ	二七	味付飯	二三	海軍口糧ビスケット
一八	仲間里用餅色	四五	紅白餅色	四六	小餅色
一九	生大餅色	生	小豆餅 黄粉大	大〇	千歳餅 白色 黒色
				大一	蒲鉾餅

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

七一	麦ーコガシ	七二	鰹節醤油
七九	力餅	八〇	プロテインション
九〇	飢餓丸	九四	焼米
朝食			
九五	牛肉大和煮	九六	牛肉味噌煮
一〇一	鶏肉大和煮	一〇二	鶏肉ヵ代
一〇七	イリコ煮	一〇八	鰯醤油煮
二〇六	鮭雑煮	二〇七	鶏水煮
三〇四	新雑炊	三〇五	鯉コク
三〇八	雑炊唐辛	四〇六	椎茸味噌煮
四〇七	椿餅	四〇八	イナゴ
五〇一	焙煙鶏	五〇五	鰊鮒
五〇六	鰯醤油	五〇七	鰯ラカン
五〇九	鶏肉		

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

六〇	燻蒸鮭	六一	板鰹	六二	干鱈	六三	切干	六四	蟹蒸缶詰	六五	胡麻菓	六六	万年昆布	六七	牛肉味噌	六八	海苔味噌
六九	海苔味噌	七〇	海苔味噌	七一	海苔味噌	七二	海苔味噌	七三	海苔味噌	七四	海苔味噌	七五	海苔味噌	七六	海苔味噌	七七	海苔味噌
七八	海苔味噌	七九	海苔味噌	八〇	海苔味噌	八一	海苔味噌	八二	海苔味噌	八三	海苔味噌	八四	海苔味噌	八五	海苔味噌	八六	海苔味噌
八七	海苔味噌	八八	海苔味噌	八九	海苔味噌	九〇	海苔味噌	九一	海苔味噌	九二	海苔味噌	九三	海苔味噌	九四	海苔味噌	九五	海苔味噌
九六	海苔味噌	九七	海苔味噌	九八	海苔味噌	九九	海苔味噌	一〇〇	海苔味噌	一〇一	海苔味噌	一〇二	海苔味噌	一〇三	海苔味噌	一〇四	海苔味噌
一〇五	海苔味噌	一〇六	海苔味噌	一〇七	海苔味噌	一〇八	海苔味噌	一〇九	海苔味噌	一一〇	海苔味噌	一一一	海苔味噌	一一二	海苔味噌	一一三	海苔味噌

(ハ)右ノ分析成績ヲ比較参照シテ成分豆シキヲ得 保存久キニ堪ユル

アトヲ調ベタリ、豆腐更ニ寶庫上ニ稀有ノ種ニ属スル事實

アルヲ徹スベキモノ左ノ如シ、

注 食品、稀、氷養

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

副食品、鯨節、牛肉罐詰、鮭缶詰

青品、食塩

即之カ為メ此處セラレタルハ使用ノ性質ヲ以テ保存不完全ナル

塩肉ハ乾肉ヲ除キ新ニ氷蜜ヲ採用シタリ、

尚左ノ数品ハ成有保存要此後納置シキヲ得タルヲ以テ想定携帯

帯口種ノ補欠トナスベキ目的ヲ以テ之ヲ載時通常缶詰ニ適用

セントス、

主食品、佛國製軍用堅麺包

鶏肉大和煮、

万年麺包、焼米

副食品、鶏肉大和煮、

麦牛肉罐詰、

次麦佃煮

煎子佃煮

鮭オボロ

鮭ボイルド

壓搾麺

飯

味噌漬

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

丙第見第　　蕃索班　　蕃地工作大

6、方針(ロ)、對する結果

(イ)前項の採択せる主食、副食、及嗜品を以て現行規定の概算

口糧、費價、一、五倍を全蕃に適用するが為と左の配合を主業と

（標準七大一大大カロリー）

区分	第一種	第二種	第三種	第四種	第五種	第六種
定量 主食	米 四合五勺（一三六〇g）	全 上	全 上	粟 一八〇g	全 上	全 上
副食	生鮮魚 三五g	全 上	全 上	生鮮魚 三〇g	全 上	全 上
嗜品	食塩 三g	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上
全容積 cc	八八〇、三三六	一〇三五、一〇〇	一二四六、四七五	一二五六、四五〇	一三二、三二四	一四三、六九九
全重量（純量）g	二一一四	二四一八	二四六四	二三六三九	二六四五	二六八九

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

水分	一・五六二	一九〇・四三九	一五九・五三五	一三八・八四〇	一二五・七三八	一九二・八二一
養蚕	一二八・四九	八一・二四七	九一・四四一	二五一・六五七	一七四・〇七五	一八四・五九九
脂肪	七六・三	一四・五七二	九・一五〇	一四・一一〇	四一・〇七八	一五・六四七
蛋白質	二二五・三五五	二二四・五七六	二一八・一九七	四二四・六八二	四五一・九四五	四二四・五六四
糖分	一七・四八二	一八・二〇八	二〇・七〇七	二七・二二〇	二五・〇二四	二五・四四七
繊維量	四七〇・三六・五六〇	四六一・九・三九五	二六・五八四・六一〇	二七六八・八七五	二六八四・六〇八	二六四九・四三五
價格	〇・一七六	〇・二三九	〇・一九九	〇・三二四	〇・三八七	〇・二四七

備考、水蚕ノ價格ハ未確定ナルヲ以テ故ニ昭七、八年風月堂製造價格ニヨル

(四)七、全有養素中不吸收分率ヲ差定スル為ト便宜上第二種ニ

第二種ニ就キ

カ一人陸軍二等軍医某　年齢二五年一〇月　体重五五〇瓩

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

才二人 七陸軍蓋員某　二三、二　五一、八

才五人 軍五業族小候某　五四、一　四七、〇

右ノ三人ヲ試食者トシテ三日間之ヲ吸収試験ヲ行ヒタルトキ其結果左ノ如シ、

試食者	第一人	第二人	平均	第一人	第二人	平均
不吸収 蛋白	二〇、〇二七	八九二	二四、四六九	一五、七五二	一八、四八五	一六、一〇七
不吸収 脂肪	一九、二五七	一一、二四九	一五、三〇五	二〇、三八七	一五、五二二	一七、八五四
不吸収 含水炭素 %	〇、七七二	〇、五二八	〇、六四五	一、七五〇	二、一八一	一、九五六

供試食品	第一種	第二種	第三種
合	含有熱量	不吸収熱量	吸収熱量
蛋白質	五五六、一一三	四一六、六八八	二九〇、四二五
脂肪	一三六、五一九	一三、四九一	一二六、〇六八
含有熱量	五七四、九〇八	五九八、三六六	二七三、二一六
不吸収熱量	八六、九五	一六、〇九五	二六、一八一
吸収熱量	四八七、九八九	五八二、二六九	二四七、〇三五

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

窒素	二一五〇七六一	一三八九六	二三六八七五	二一二四六〇七	四二二二六〇八二三五
計	二六一九三五	八〇三五	二五五九三一八	一六八四六一〇	一二五三二四一四五九七九六

即第二種及第三種搾乳事口種ノ吸收熱量ハ之ヲ於其平均一人一日食ノ吸收所要温量ト比スレハ僅ニ遜レル五十六位ニ過キス他ノ四種ニ就テハ亦之ニ劣ル能ハス吸養價ヲ推知スルニ足ル

(八) 搾乳事口種トセヲノ養價ハ右ノ如キヲ以テ大凡満足スルヲ得ヘシ但學說上尚顧慮スヘキモノ一ツ蛋白量之ナリ

近時ノ報告ニ徴スレハ歐洲人ノ一日食中蛋白量下限量百九十グラムト云フ而シテ其平均体重ハ約七十瓩トナスヲ以テ之ヲ我邦ノ平均五十八瓩ニ改算スレハ一六八五七九ノ蛋白ヲ要ス然レトモ大種搾乳事口種中ニハ僅ニ不吸收分ヲ控除スルモ尚之

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

ニ三倍スル蛋白ヲ含有セリ（作業者四名是換ヲ前ニ着ヲ参照
スレハ直ニ明白ナラシメン第二種第三種共ニ若干不足ナリ）

ク、酒業、以上六種ノ業務中白種ハ略平均共倶ニ成分ニ温量ノ間
ニ四分ノ一ニヲ以テ最略温度共倶ニナシトスルトキハ其調理上ノ差化
ジタル人員ニ堪ヘサル事ノ外稍成分ニ熱量ノ欠乏シタリ見シタト雖ト
之ヲ従来用ヒタル所ノ業務中白種ヲ比スレハ著シキ増量ヲ生シ改良
ノ点ハ何ニモ一応温度ヲナシタルト者ナリ故ニ今回ノ改良ハ本程度ヲ以
テ成分ニ満ツトス其量ニ一歩ハ進メテ業務中白種ニ於テハ成分ニ
熱量共ニ温度共倶ノ優ニ含ムヤ成分ニ熱量ニ関シテハ
ラスト雖モ二千九百人ノ数ニ於テハ海軍ノ数者ニ比シ若干
ヲ含有セリト雖共ニ量ニ於テハ海軍ノ数者ニ比シ若干
ヲ含有セリト雖共ニ量ニ於テハ海軍ノ数者ニ比シ若干

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

海口種ノ稚四寸高サ三寸ト水養五ヶ月ノ稚貝三ヶ月ノ者

夫ハ雑誌中間ニ雑誌来類五ヶ月ノ貝種三ヶ月ノ稚ニシテ

以上ノ養殖者ノ者ヲトレニ森博士ノ研究ニ係ル

一、水養ノ間ニ四箱

二、水養ノ利用試験

三、諸種ノ中間雑誌ノ成分ニ就テ

四、住利蒲油ニ就テ

ノ四編ノ附録トシテ纏ントセリ、

8、所見　水養ノ成績ニ就テ業ノ作業者ハ左ノ如キ感ヲ

(1) 可トスルモノ

養殖ノ方法ハ実験行ノ社庁等然タルニ新ニ衛生ヲ

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

要求ニ對シテハ概其審査ノ端ニ所ナキヲ見ル、

(四) 其労ハ多トスベキモ効果ノ少カリシモノ、

勞働者ヲ種ニ通スベキモノヲ一般ニ募集シテ其能ニテ採用シ
審査ヲナシタルモ殆ト外国人、米費、雑誌、食堂業ノ外
何業新規ノモノヲ発見シ得ザリシハ特者ノ求人号ニナリシガ故ニ
已ムヲ得ザリシモノナラン、

(八) 多少遺憾ノ点ヲ記シ、

a 勞働者ヲ種ノ性質ニ就テ募集應者ニ一定ノ要件ヲ附セシ
物ニ其審査ニ熟練ヲ上ノ要求セシモ傳ヘ最モ重要ナル
事業上ノ性質上ノ要求ニ就テ発問制セシタルガ如シ
b 勞働者ヲ種ノ各品種ニ就テ個々ニ其要求ヲ制定セシタ

1994

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

ハ 見本 印紙換物 御 事 当 事 ヤ 其 一例 ヲ

C. 当事者 紙 受動的 ヲ 事業 ニ 於 テ 新規 ナル 発業 ヲ ナ ス ニ 付 御

事業 ヲ 当 ニ 為 ス 記 ル ヲ 以 テ 当 事者 ナル 証 ヲ 被 ル ヲ 以 テ 現 況

的 ヲ 為 ス 能 ハ ザ ル ヲ 以 テ 当 事者 ナル 証 ヲ 選 擇 シ 得 タ リ ト ナ ラ ン

本 案 ニ 於 テ 特 覚 ヲ 知 キ ル シ ケ 如 シ、

其 六、 警 事 ニ 種 特 別 調 査 事 項 ヲ

本 事 項 ハ 明 治 四 十 五 年 八 月 一 日 ヨ リ 仮 令 ヒ 之 ヲ 望 ム ト 雖 モ 四 十 四 年 一 月 二 日 ヲ 以 テ 調 査

完 結 報 告 ヲ 了 セ リ 故 ニ 之 ヲ 本 事 ヲ 掲 ゲ ン、

八、 事 項 ノ 官 姓 名

砲 兵 大 佐 奈 良 武 次　砲 兵 中 佐 小 野 寺 重 太 郎

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

歩兵中佐　高柳保太郎　二等主計正　濱辺英次郎

歩兵中佐　林　一輔　二等主計正　新田伊次

二等軍医正　梅津良太郎　二等軍医正　井上内治

技　師　福岡佳次郎　一等主計　岡崎四郎

2、調査ノ目的

現用物品等ハ容積重量共ニ過大ニ失シ且貴国輸入トスルニ於テ

之ヲ改良セントスルニ在リ

3、勢津口糧ノ見体及ビ要件

歩兵補給品調査委員会ニ於テ左ノ如ク議決シ勢津ニ移行

別調査委員ニ於テ之ヲ実施スルコトヲ得ズ

(1)容積及重量ノ縮減(二割方)ニ次ノ如クセラレタシ

1996

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

容積、背嚢三ノ伸ニ分ノ一

重量、三四〇匁以内

(ロ)費價ハ常食ニ比シ若干減ジタル飯食ノ場合ニハ常食ニ準カラシムル事

(ハ)事情ニ依リ長期ニ渡シ保存ヲ好ム事

(ニ)勞務ヲ運搬ニ方リ磁器類ヲ取扱フ場合ニハ特殊ノ考慮ヲ拂フ事

(ホ)用法簡便ニシテ止ムヲ得ザル場合ニハ火ノ無ラズトモ食用ニ堪ヘル事

(ヘ)食物配給ハ勉メテ個人ノ嗜好ニ基キ其品種ハ三種以内トシ成ルベク一食毎ニ分離シテ使用シ得ル事

4、調査研究スベキ食糧蒐集及整理

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

各等員ニ於テ株用ノ公算アル食品ヲ掲ケタル所左ノ如シ

主食品	副食品
A. 米	A. 味噌
B. 麦	B. 梅干
C. 米麦	C. 食塩
D. 乾麺包	D. 竹輪蒲鉾
E. 穀類ヲ精白シタル保存米（精米也）	E. ロイム蒲鉾
F. 穀ヲ又ハ煮干シタル穀類ヲ粉末ニ	F. 砂糖
シテ固メタルモノ（オコシ、ウセン）	G. 茶葉ヲ粉末ニシ成ルベク水分ヲ除キ
G. 半穀類ヲ粉末ニシテ焼キ固メタモノ（ビスケット、ウセン）	其中ヲ作ルモノ南野菜ヲ加ヘ得レバ更ニ可ケレ使ヒ方ニ種ニ

1998

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

H. 麦干シタル製麺（蒸ス前ヲ）	H. 麺類
I. 凍豆乾燥シタル製麺（水煮ヲ）	I. 乾燥物
J. 焼米	J. 米粉
K. 餅（牛乳ヲ混ジタルモノ）	K. 麦粉
L. 豆焼麺包	L. 塩ゆで塩漬物
M. 水煮（麦粉ニテ圧搾スルモノ）	M. 搾粕
N. ビスケット	N. 大和麦
O. 折物	O. 竹皮細工
P. 糊煮物	P. 間伯麦
Q. 穀ヲ混和シタル飴（朝鮮飴的・国ヲ）	Q. 麦節伯麦
R. ヨモルモ）	R. 肉蒲鉾

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

右ノ別記中ニ於テハ本員制度ノ結果研究ノ価値アルモノト認メタルモノトス

5、株式ニ品種ノ製造及改良上ノ希望

甲、主食品ニ就テ

(イ) 現用重量梱包ハ前ニ述ベタル如キ不利アルヲ以テ指定セラレタル重量ノ外尚欧米ニ於ケル慣行ニ倣ヒ適当ナル容量ヲ増シ或ハ出荷ノ分量ヲ保ム為種類ノ種類ヲ加ヘテ製造スルヲ要ス

(ロ) 米穀ハ保存及製造精国難ナリト疑フ点ニ一二経験者ノ言ニ依レバ採用ノ見込アリテ採ルヲ以テ其見者ヲ製造スル調査ニ重ネ研究ヲ要ス

(ハ) 稗ハ指定要件ノ(ロ)(ハ)ニ於テ多少欠ル所アルモ歴史的関係上

2000

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

之ヲ熟リ又ハ煮テ(ホ)ノ要件ニ適スル様改良スルニ勉ムコト

(二)米ノ指定要件ノ(イ)及(ホ)ニ於テ欠ケル所アレバ国民物産好上ヲ

減量シテ一時代用シ得ベシ故ニ之ヲ排斥セズ研究ヲ進ムコト

(ホ)「ビスケット」ハ指定ノ要件ニ基キ研究ヲ進ムコト

乙、副食品ニ就テ

(イ)牛肉罐詰ハ重量ヲ軽減シ且ツ容積ヲ更ニ減ジタル研究ヲ進ムコト

(ロ)鰹節肉粉末若シクハ之ニ野菜ヲ加ヘタルモノハ牛肉罐詰等ヨリモ

水分ヲ少ク重量ヲ軽減シ且一食毎ニ使用スル程度トシテ試製

シ研究ヲ進ムコト

(ハ)食塩ハ砂糖ハ之カ利用ノ機会多ク且容積重量僅少ナルヲ以

テ可成採用スベキ見込ヲ以テ考慮ニ附スコト

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

而以上ノ外ニ著ノ所多食品ノ製造ニ関シテハ特殊本廠ニ於テ

担任スル（特殊本部ニ所属第十部）

4 賃貸ノ品供給手調査

（該報告ハ物資部長ニ直接担任スル内容ト関係アルモノ）

5 品種分量ノ決定

主食品 試製ノ乾燥色中一種（但シ福田式ニ於テ乾燥セラルルモノ）一二〇〇

副食品 試製ノ内容話

同 食塩

但シ場合ニ依リ乾燥色二百分ノ内一百分ト精米四合ヲ以テ代用シ又

砂糖（一日量三〇）ヲ加ヘタルモノヲ得トスル

註一 福田式ニ於テ乾燥色ノ乾燥重量ハ色ニ対シ三十倍ヲ為スベシ

2002

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

セリ

八、乳糖ト更ニ炭乳ヲ加ヘイルセリ

三、試製練乳ハ用ヰ保存法ヲ施シ之ヲ注意シテ脂肪ヲ増加シ

能ヲ要用練式（Amerikanische）トセルセリ要用練式トハ従来

ノ練乳ノ供給面ヲ一変シ一切ヲ改正シタルモノナリ

改正断業ノ理由ハ内務ヲ二ヨリ工ヲ参照シタル以テ知ルベシト雖モ

注意ヲ要スルハ保存熱量現別面ノ二大ロリーヲ二ロリーヲ大

カロリーニ減シタルコトナリ

六、実験ノ結果

本業ハ幸運ノ幸望ニ基キ明治四十四年十月秋季撤節練習ニ

参加セル近衛師第一師団ノ騎砲工兵隊ニ特別工兵隊ニ

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

本部ニ第六、第十六、第十八師團ノ所屬工兵隊ニ充ツル其
他用途ノ報告モ亦隨時者ニ代リ之ヲ條令ニ基ク報告ヲ得ル
(ハ)兵備ノ研究程度
其量ヲ少シク增加シ空暇ノ際ニ劇務ニ耐ヘシム
(ロ)陣地ノ進歩
一般從來ノ成績ニ比シ著好ノ進歩ヲ但語學ノ興味ノ補足ヲ以テ
又工兵動員ノ進捗使用ト並ヒ多ク
(ハ)實用ト經驗
唯情況ノ不安ノ間隙ニ乘ジ多量ノ教育ヲ施行シ使用セザルベカラズ
所謂ヲモ以テ其動ノ厚ク(若干ノ成績未タ不十分ナリ)
(以上)

2004

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

(ハ) 分量ノ多寡

a. 乾麹色ノ分量稍不足セシガ如シ尤モ容積ヲ減ジタルヲ以テ増量ニ上ニ大ニ便利ナリ

b. 麹部ノ分量モ少シク増加シタリ

c. 食塩ノ量ハ尚減ズルモ可ナリ

(ホ) 酸度意見

a. 乾麹色ハ尚酸度ヲ減ジ粗糖ニ使ハルベシ

b. 乾麹色ノ分量ヲ増加スベシ

c. 乾麹色ハ所謂ビ管ナルカ又ハ白裝法ニ就テハ他ノ研究ヲ要ス

d. 麹部ノ数ハ二箱ヲ以テ足レリ且基本数ヲ増スベシ

e. 麹部ノ飯米飯ヲ蒸クベシ且其方法ハ如ノ

2005

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

イ、口種ノ副食物ハ食場ニ於テ使用ス

ロ、南方諸島ニ於テ[illegible]ノ[illegible]ノ[illegible]ノ

業間稽古ハ方形線ノ採用ニ就テ研究セシ方可シ然ルトキハ
C型ノ如キ線ハ採用シ難シトセン二ツノ採用トシ比較上
之ヲ以テ初ニ作成セント欲スル線ハ第一章ニ於テ述ベタル
如ク此ノ線ハ兵卒ニ実験ニ基ク事ニ至ル事ナリトセン方ナリ
戰術上事実ニ適スベキ目的ヲ考慮シ(細部ノ調査ハ後
ニ於テ個ノ事件ト共ニ指定セントスル)三ツ目ノ点トシテ其ノ事ヲ
実ニ至ル手段ノ簡易ニ於テ実際授業ノ事件ニ適スルヤ否
ヤヲ多クノ実験ヲ行ヒテ之ヲ決定セントスル時トスル此ノ如キ
定ムルト定量ノ手段ハ之ニ精神的態度ノ如何ニ就テ
アスカリ実験以上成果ヲ得スベキ一疑ヲ存シ

附、其他ノ物産等ニ関スル研究

書員等ノ公務ヲ以テスル外ニ個人トシテ物産等ニ関シ研究ヲナセルモノ少カラズ故ニ塚左玄氏ト食物ノ歴史的意義ヲ基礎トセル談話ノ講演ヲ清鄰ノ森政敬山ニ稲業等ノ諸氏ハ新生業上ノ見地ヨリ貴賞ニ就テノ利益ヲナシ塚治氏ハ水産ノ考察ヲナシ故井上伸次郎氏ハ宝地絶七ト稱ト價値ヲ報ヒ新産物開ヲ図ル業皆夫々物産ニ関シ造詣深キ人ニ属シ一大ヲシテ要ニ次第ノ結果ハ総テ商業書員ハ関係者員等ノ研究資料トシテ以テ今日ノ為ニ参考トシテ以テ其研究セラレタル事項ハ一ヲ本作業ニモ大ナル影響ヲ與ヘタリト雖ドモ多少重複冗長ヲ生ズルヲ以テ本編ニ之ヲ特筆スルヲ敢テセザリキ

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

其他種々の蔬菜ニ於テ滿洲產物利用ノ目的ヲ以テ新潟ノ蔬菜
大豆粉等ヲ以テ應用ノ研究試驗セシモ到底至難ノ業ト云ハ
明ニ得ト雖トモ是モ
御地方民間業者ヨリモ之ガ著手ヲ勸告スルモノ最近ニ於テ
式會社代表者出張ヲ中心ノ名ヲ以テ次ノ如ク見本ヲ提出セリ

乘鶏　小麦粉　一〇〇　澱粉（馬鈴薯）五〇　落花生　一五〇

牛乳　一〇〇　大豆粉　五〇　鶏卵　五〇

砂糖　五〇　食塩　一〇

以上計七品ヲ煉合セテ焼上ケ大〇〇トス是ヲ以テ一食トシ其價格ハ
米（白米賃ハ含マズ）ナリトスル之ガ利益ヲ換スレバ
甲乙利トスル所ハ

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

1、含析上ノ養素充分ナラス、

2、比重大ニシテ容積少シ

7、不利トスル所

1、脂肪滲出分解シテ嗜味全ク変化ス且暑氣ニ際シテハ色彩脂肪ヲ著シク滲出ス事ハ之ニ保存ニ適ス

2、落花生ノ味覚劣レリト雖モ多分馴化ニサル慣ル

3、價格ハ原料トシテ一貫四百七十円(現製製品ハ他ニ六百四円ニシテ包装其全部表味品ニテ一貫仙百円)ニシテ廉価ナリ

少ナキ一貫ニ付一円三仙高價ナリ

4、本邦ニ資源豊富ナルヲ以テ、熱帯等ヲ必要トスルノ不利ナリ、

以上ノ如キ條件ニシテ直ニ工業的ニ使用シ得ベシ

2010

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp

2011

国立公文書館 アジア歴史資料センター
Japan Center for Asian Historical Records
http://www.jacar.go.jp