

PACMIBS-

MB-662

第7

昭和十年八月

野戰炊事車使用法

陸軍糧秣廠

WDC
100144

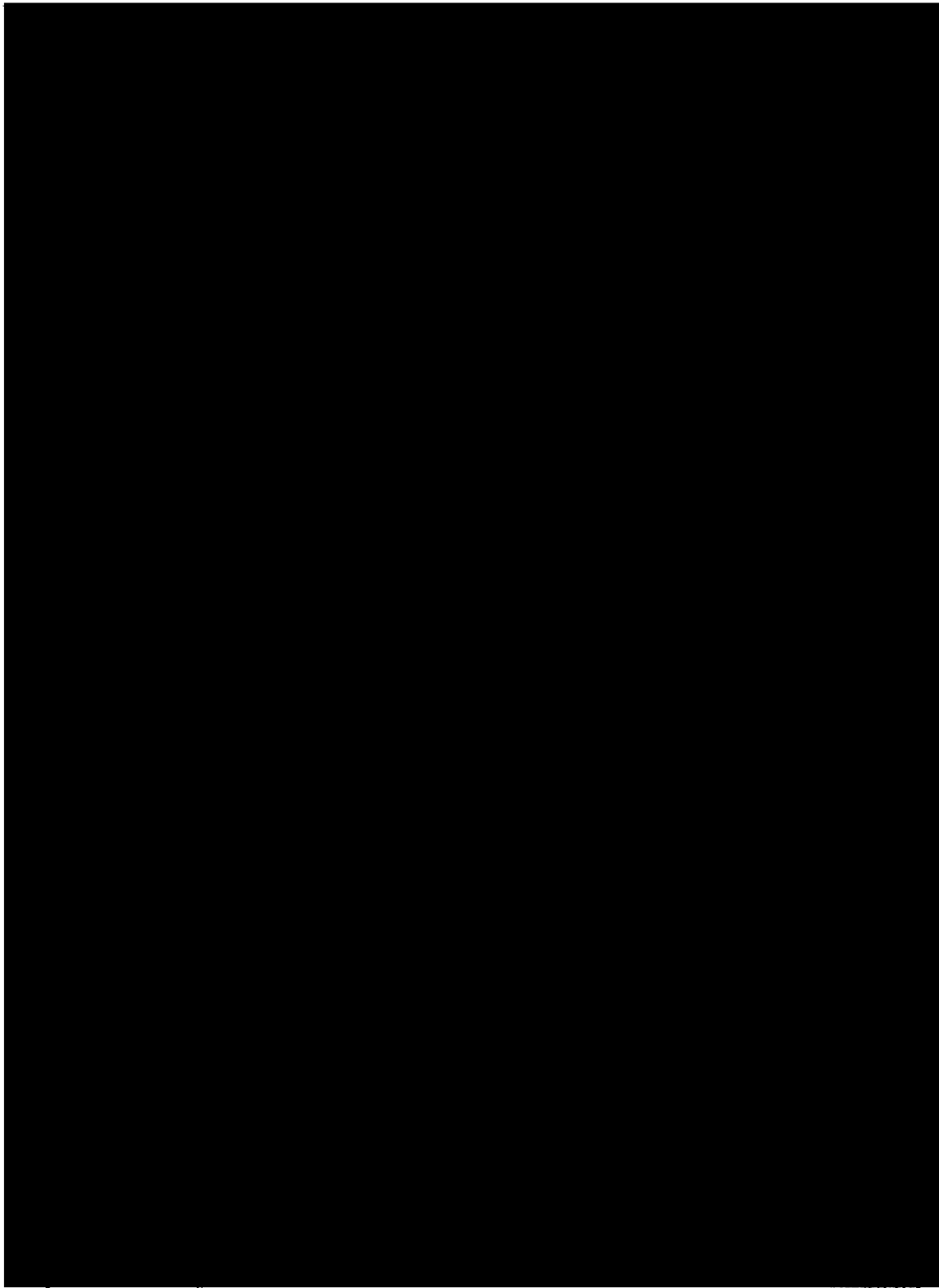


6230
0008

130136

62300

1985



1986

昭和33年5月調整

(一) 炊事兼沸水車外觀



1987

(二) 炊事兼沸水車ノ煙突ヲ立テ釜一組
ヲ取外シ踏板ヲ掛ケタル状況



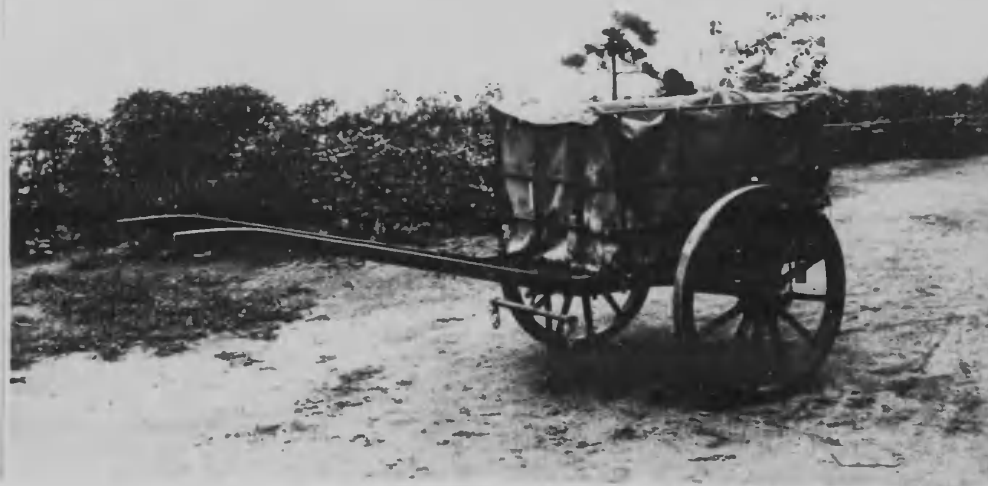
1988

(三) 附属飯櫃車外觀



1989

(四) 附属器具車外觀



1990

一、炊事兼沸水車ノ構造

品目	車輛	體
摘要	二馬曳輜重車	一、同団（後面ヲ除ク）ハ胴壺トシ約八。立ノ湯ヲ貯ヘ炊飯用並湯茶トシテ使用シ得ヘシ、而シテ其前面燃料箱ニ接スル部分ニ高ク注水口ニケ所ヲ、後面火焚口ノ兩側ニ湯出ゴツクニ個ヲ設ク。 二、胴壺無キ上面及後面ハ防熱ノ為鉄板ニ枚

1991

體	竈
ニ出スル装置ナリ。	張リトシ間ニ「アスベスト」ヲ挿ム
ヲなめツ、再ニ後方ニ戻リテ一本ノ煙突	所ヲ設ク。
リニ本ニ分レテ第二室ニ上昇シ釜ノ中部	ニ灰受室ヲ設ク、火室ノ外面ニ焚口ニケ
なめツ、第一室ヲ前方ニ進ミ胴壺ニ突當	三、竈ノ後下部ハ火箆（火格子）トシ其下部
子ニ上ニテ焚火シタル火焰ハ釜ノ底部ヲ	四、竈ノ内部ハ二段火廻リ式ニシテ即チ火格

1992

釜

- 一 釜ハ直火式ト蒸汽式トヲ併用シクルモノ
ニシテ、二重釜四組ヲ設ケ内外釜間ニ登
年スル蒸汽ヲ内釜内ニ誘導シ炊事スル装
置トス、内外釜間ニハ水約三升ヲ入ル。
- 二 外釜ハ上部ヲ輕合金、下部ヲ銅製錫引ト
シ内釜ハ全肺輕合金製ニシテ外側ニ四條
ノ蒸汽誘導管ヲ附ス。
- 三 内釜ハ五升炊、外釜ハ七升炊ニ適シ外釜
ノミヲ以テ炊事シ得。
- 四 内、外釜ノ密着ヲ完全ナラシメ特ニ蒸汽

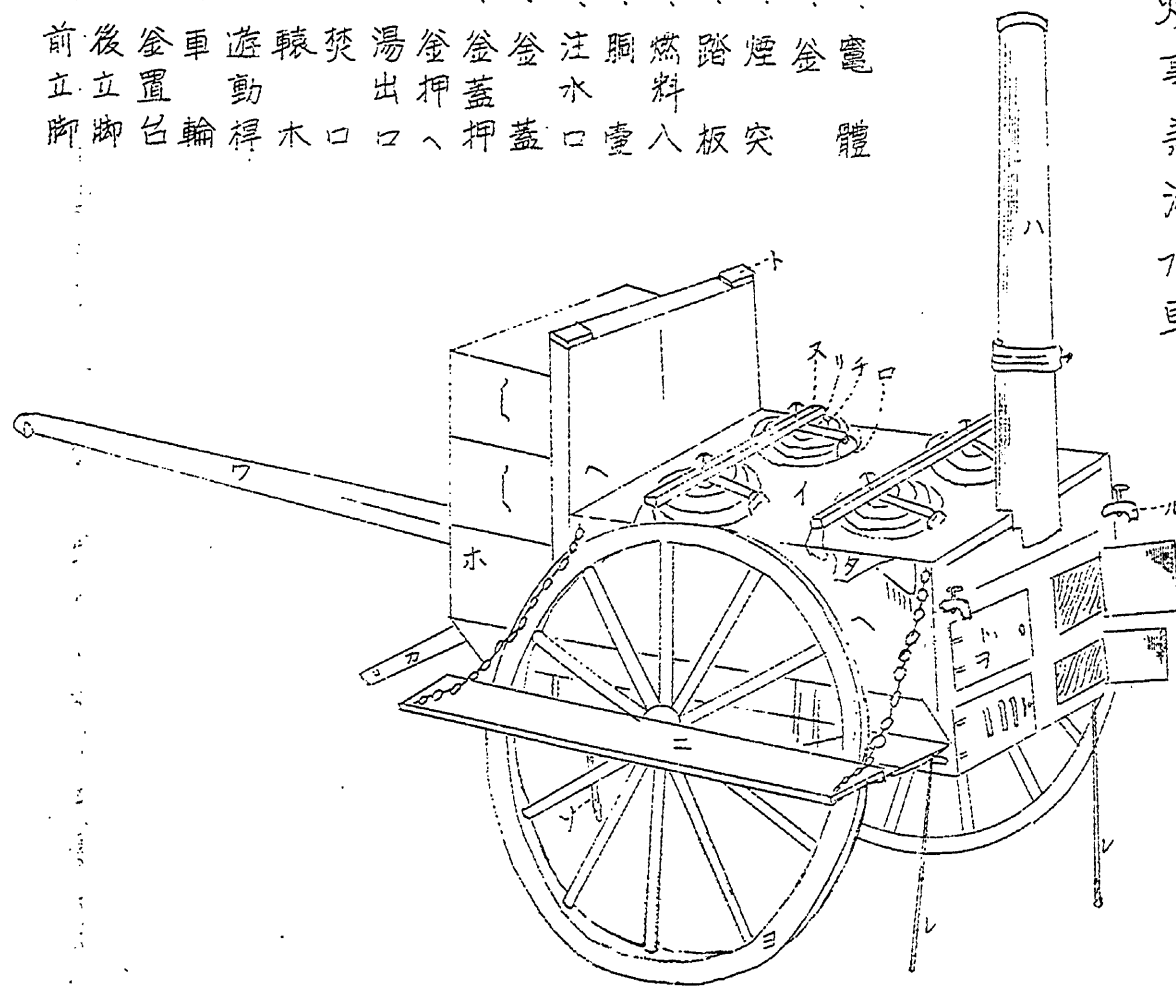
1993

他 其	煙 突	釜
一 外釜ヲ以テ直火炊事ヲ行フ場合焦付防止 ノ為、助炊器ヲ火焰ノ上昇ヲ防ク為、火 焰覆飯板ヲ別ニ準備ス。 二 釜ノ上ケ卸シニ便ナル為竈休ニ踏板及釜置台ヲ取付ク。	一 焚口ト同側ニ、一本トシ上部ニ着脱式廻 轉口ヲ取付ク。 二 行進中必要ニ應シ横倒シ得ル装置トス。	ノ漏洩ナカラシムル為、パッキン及捻子 仕掛トス。 五 釜蓋ハ木板綴合製トス。

1994

ソ、レ、タ、ヨ、カ、ワ、ラ、ル、ス、リ、チ、ト、ヘ、ホ、ニ、ハ、口、イ、
 前、後、釜、車、遊、轆、焚、湯、釜、釜、釜、注、胸、燃、踏、煙、釜、竈
 立、立、置、動、輪、木、口、口、へ、押、蓋、押、蓋、口、壺、入、板、突、體
 脚、脚、台、輪、得、口、口、へ、押、蓋、押、蓋、口、壺、入、板、突、體

炊事兼沸水車



1995

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>

三 野戰炊事車ノ使用法

(1) 炊事兼泔水車及附屬車ハ其隊、大行李ノ先頭ニヨリテ行動シ要スレハ（概ネ其ノ日ノ戰鬪止ニ宿營ニ移ル項）先進行動セシムルモノトス。

(2) 此ノ間（釜ノ揚卸シ、飯櫃移シ等ハ成ルヘク休止又ハ停止間ヲ利用シ）夕食炊事ヲ行ヒテ携行シ宿營地到着後直ニ分配シ後朝晝食ノ炊事ヲ行フ。

(3) 行動中ノ炊飯ハ内釜ヲ使用スルヲ原則トシ停止間及副食炊事ニハ外釜ノミヲ使用スルモノトス。

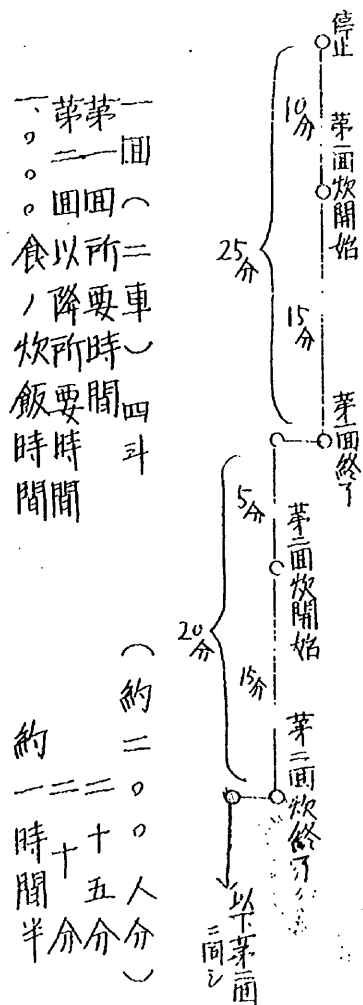
但シ炊飯ニヤリテハ停止間ト虽モ時間ニ餘裕アルト

1996

中ハ内釜ヲ使用スレハ最モ安全ニシテ如何ナル不熟
 練者ニテモ容易ニ絶對ニ炊キ損シ無ク炊飯シ得ルモ
 ノトス。

本器ノ炊飯能率左ノ如シ

(1) 内釜使用ノ場合



1997

(四) 外釜使用ノ場合

一 一回(二車) 五十六分

一 一回ノ所要時間

内(約二八〇分)
約五十分短縮
約一時得

1998

(4)

内釜ヲ以テ蒸ミコパンニ蒸シ甘藷等蒸シ物調理ヲ能
率的ニ実施シ得

(5)

銅壺ノ湯ハ炊事中ハ主トシテ炊飯其他炊事用ニ使用
スルモ炊事終了ニ近ツケハ飯用湯茶トシテ補給スル
モノトス

(6)

燃料ハ薪、石炭等一切ノ固形燃料ヲ使用シ得
以上ノ外使用法ノ詳細ハ別紙ノ如シ

三 野戰炊事車 一組ノ編制

(1) 野戰歩兵一個大隊(聯隊本部、歩兵砲隊等ノ給養所

属アルヲ豫想シ若干ノ豫備共)ノ一食(夕食)分ヲ

行進途中ニ炊事シ尚宿營地到着後三時間以内ニ二食

(朝晝食)ヲ炊事シ得ルヲ目途トシ一組ノ編制ハ次

ノ如クスルヲ要ス

炊事急澁水車 二馬曳單車

輜重車(属品車)

飯櫃車
器具車

輜重車(糧秣車)

二輜
四輜
一輜
六輜

1999

(2)

右ニ要スル人馬左ノ如シ

内 譚 〔馬 米 麥 及 副 食 糧〕

二四

輜 重 兵 三名 (内一名ハ全般ノ指揮者)

全 特 務 兵 一三名

馬 匹 一五

歩 兵 (炊事掛下士 及 炊事兵) 一一名

2000

四 野戰炊事車品目員數表

品目								員數	
炊事兼沸水車								二台	
釜	十	火	火	踏	煙	竈	車	名	内
外釜	能	搔	燭履	板	突	體	輛	林	
八個	二個	四個	八個	四個	二個	二個	二台	員數	
		甲二 乙二			橫倒式		並列二馬曳單車	備	譯
								要	

2001

飯 櫃 車 四 台										
全 (小)	飯 櫃 (大)	附 屬 金 秤	車 輛	道 具 箱	燃 料 箱	釜 蓋 及 金 蓋 押	助 炊 器	蒸 汽 噴 出 器	釜 内 釜	釜 押
八 個	四 個	四 個	四 台	八 個	二 個	八 個	八 個	八 個	八 個	四 個
			三 九 式 輜 重 車				外 釜 炊 飯 用			

2002

					附 属 品	糧 秣 車	器 具 車		
					一 組	六 台	一 台		
飯 運 囊	雨 履	雜 器 袋	分 配 布	米 場 笊	洗 米 器	車 輜	ス ツ ク 囊	附 属 金 秤	車 輜
四 個	八 個	四 個	三 〇 枚	八 個	六 個	六 台	一 個	一 個	一 台
				〃	折 疊 式	三 九 式 輜 重 車			三 九 式 輜 重 車

2003

網 杓 子	水 桶	湯 桶	全 (小)	杓 子 (大)	全 (小)	罐 切 器 (大)	庖 丁 包	出 刃 庖 丁	菜 切 庖 丁	柄 杓
四 個	四 個	四 個	一 六 個	四 個	四 個	二 個	二 個	三 個	三 個	二 個
	折 疊 式									

2004

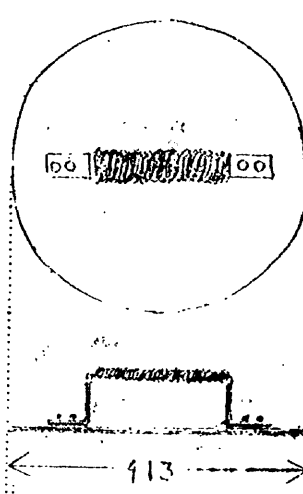
鋸	全 (小)	薪割 刃	全 (棒)	束子 (丸)	分配 囊	千 突 器	附 及 器	俎	俎兼 卸器
一個	一個	一個	六個	一〇個	二六個	一個	四個	四個	一個
			一個ヲ五個ニ切ツテ用フ						

ハ

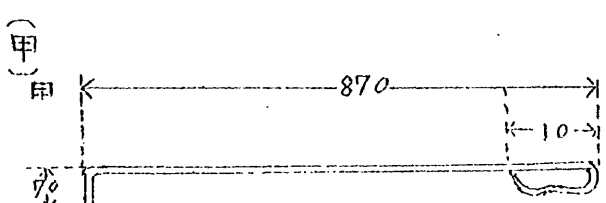
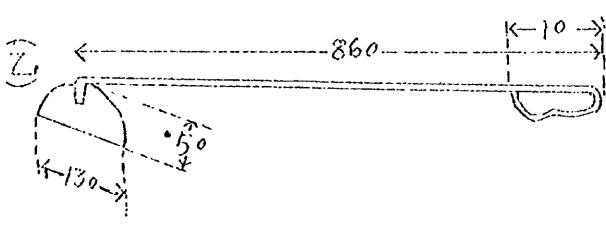
2005

白 木 綿	釜 掃 除 竹	前 掛	瀝 水 器	鍬 廻	砥 石	飯 計	開 棚 器	カ ン リ ン 燈	提 燈	草 繩	擔 棒	鎌
二 反	六 本	五 着	一 個	一 個	二 個	一 六 個	二 個	三 個	八 個	一 〇 本	二 本	二 個
								折 疊 式				

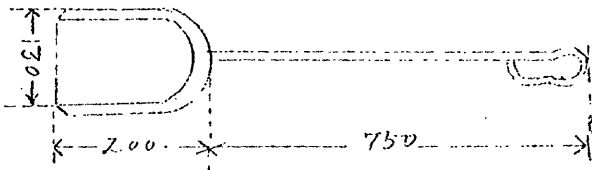
2006

数	員	稱	名
八		覆 焰	火
			
構造 鉄板三石綿ヲ巻キタル 把手ヲ附ス 使用法 炊事車ノ外釜ヲ卸 シタル場合火焰ノ放 出セサル如ク蓋ヲ下ス モノトス			

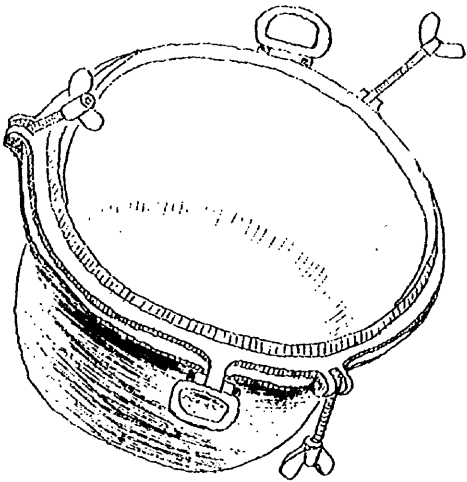
2007

数	員	稱	名
二	(乙) = (甲)	搔	火
(甲)  (乙) 			

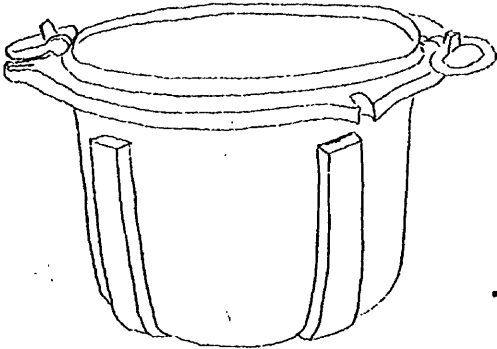
2008

数	員	稱	名
二		能	十
			

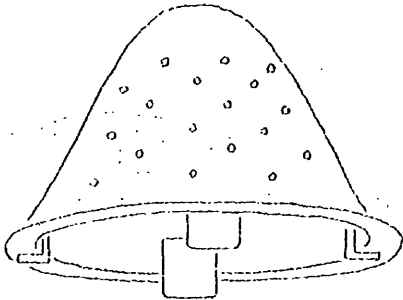
2009

数	員	稱	名
八		釜	外
			
水約三升内釜ヲ入レテ少シ浮ク 程度ニ入レ之ニ内釜ヲ入レテ 火ヲ焚ケハ外釜用ノ水ハ蒸 汽トナリテ内釜ノ内ノ部ヨ リ入り内ノ部ヲ経テ内釜 内ノ米麦ヲ蒸熟ス以上蒸 汽ノ経路ハ断面圖ニ示スカ 如シ ニ外釜ニテ炊飯セハ迅速ナルモ 揚ケ即シノ際火煙及煤煙 飛ヒ対敵上ノ衛生上内釜炊 飯ニ如カス 故ニ時間ニ餘裕アラハ停止 間トモ内釜ヲ使用スルヲ 安全トス 外釜ヲ卸ス際ハ予早ク火 焰覆鉄板ニテ釜跡ヲ覆フ ヘシ			

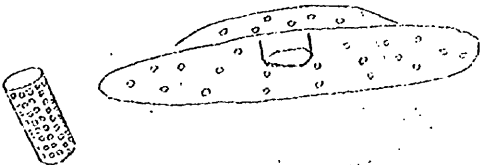
2010

数	員	稱	名
八		釜	内
			
一、五升炊キナルモ時間ニ 餘裕アリハ四升炊ク トキハ飯ノ出来衆 最モヨシ 三噴出口ハ図面ノ如シ			

2011

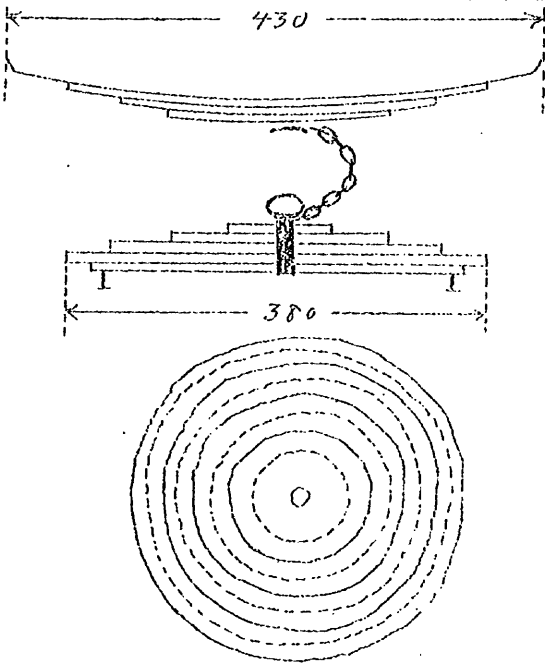
数 員	名 稱
八	蒸 汽 噴 出 器
	
用 途 内 釜 ノ 底 ニ 敷 メ 蒸 汽 ヲ 噴 出 セ ン ム	

2012

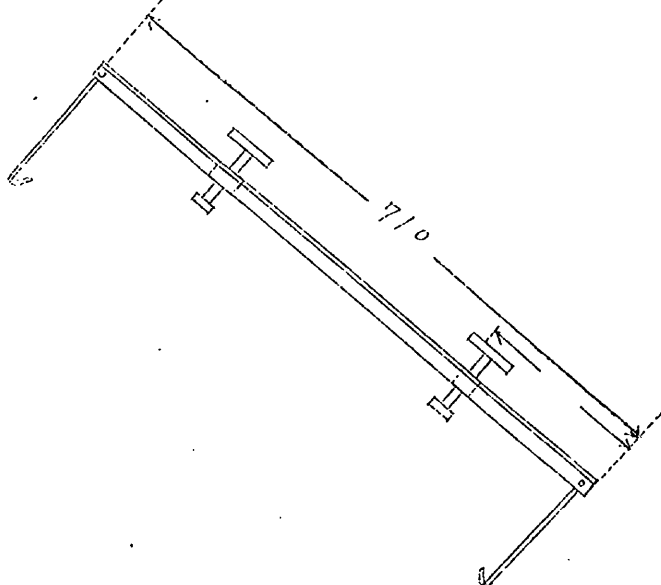
数 員	名 稱
八	炊 器 助
	
用 途 炊飯ノ焦付ヲ防クニ用フ 構 造 アルミニウム製	

2013

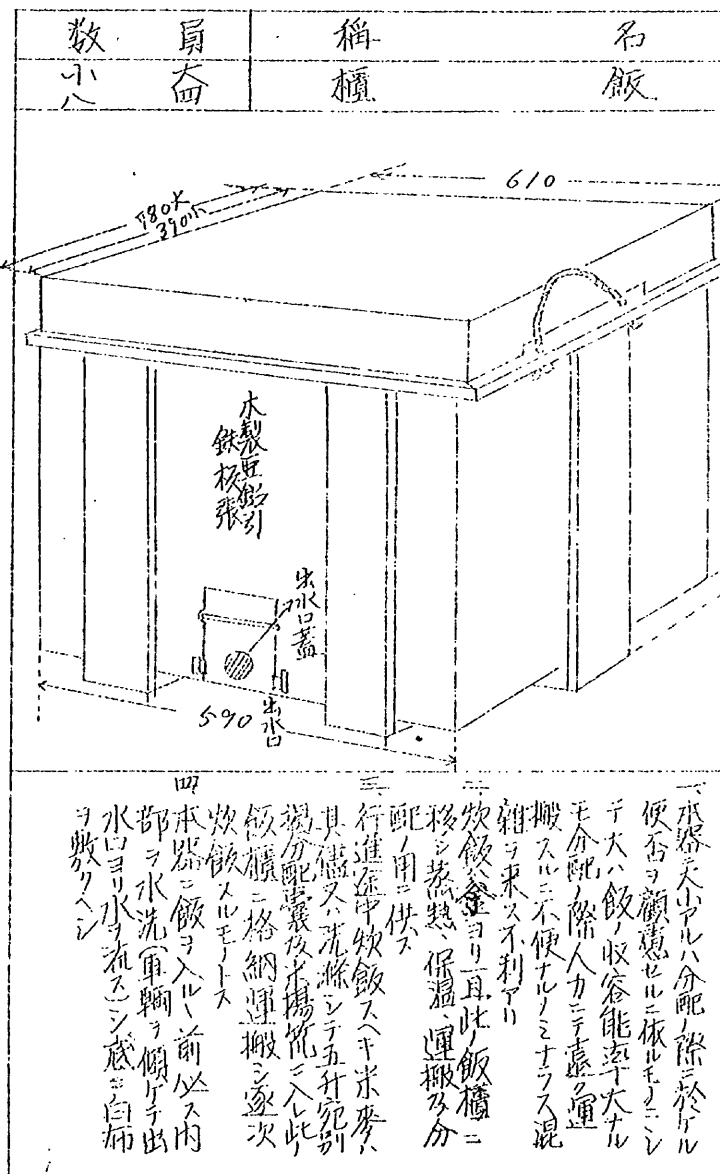
教員	名
八	押蓋釜 及 蓋釜



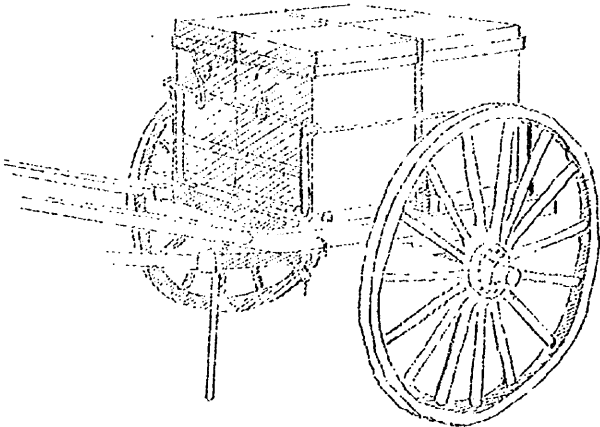
2014

数	員	稱	名
四		押	釜
			
使用法 押鉤ヲ釜体ノ両端 ニ掛ケ、釜ヲ釜蓋 ノ中心把手ニ乗セ 双方ノ鉢ヲ平ニ廻 シテ、締付クヘシ			

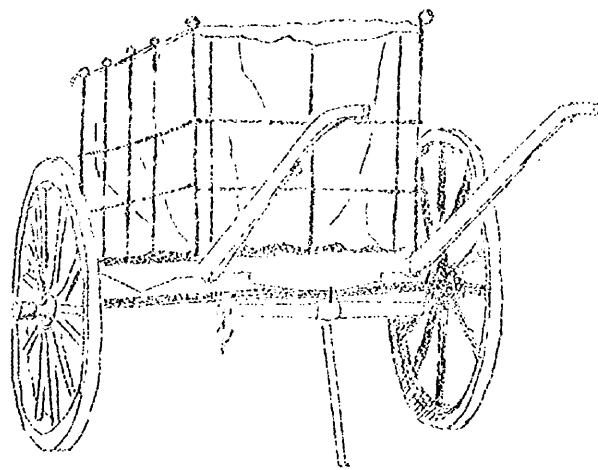
2015



2016

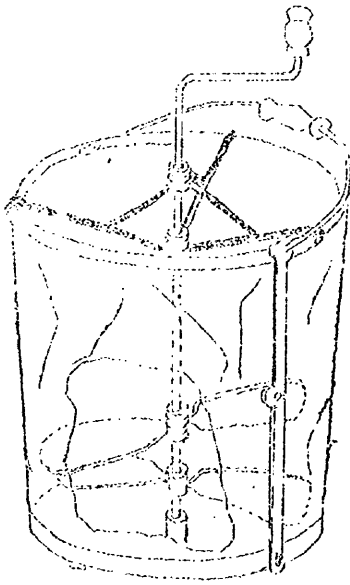
敬 員	稱 名
田	車 櫛 飯
	
飯 櫛 車 輜 取 付 ク ル ミ 圖 ノ 如 ク 鐵 棒 ニ テ 締 メ 付 ク ル モ ノ ト ス	

2017



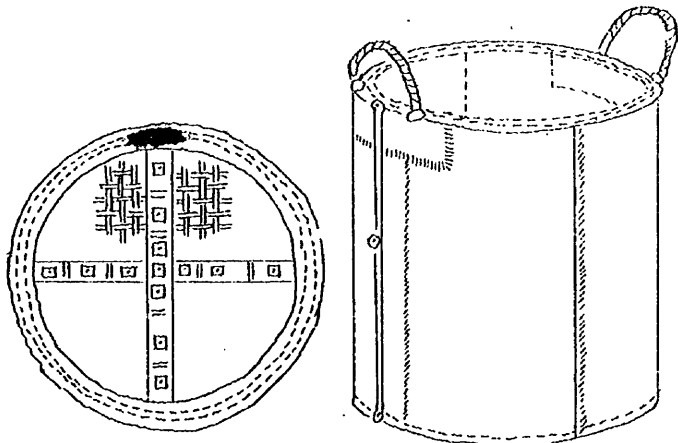
附屬器具一切（飯櫃及炊
 事並湯水車之格納スルモノ
 ヲ除ク）ヲ入ルモノニシテ
 鐵棒（組立式）及「スツ
 ン」等ハ着脱ニ得ル裝
 置トス

2018

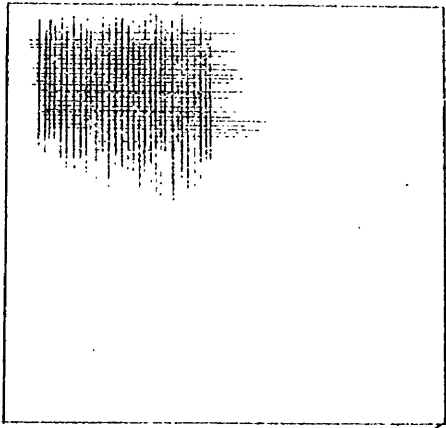
名 洗	米 器	機 員 六
		

洗米器ハ圓筒ノ如ク組立
 テ先ツ水ヲ容レ次ニ米
 ヲ投シテ廻轉ス
 攪拌羽根ハ相互四
 度ニ取付ケ得ル如ク螺
 子ノ押込穴ヲ設ケアリ

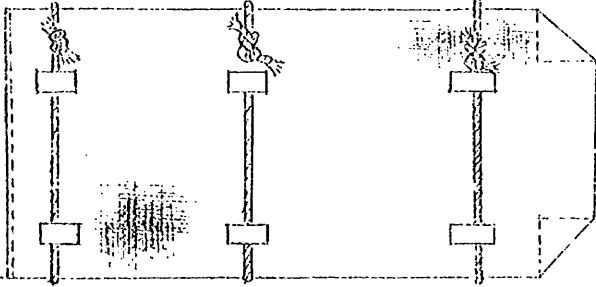
2019

数員	稱名
八	阮楊米
	
ズツク製折畳式トス 底藤製	

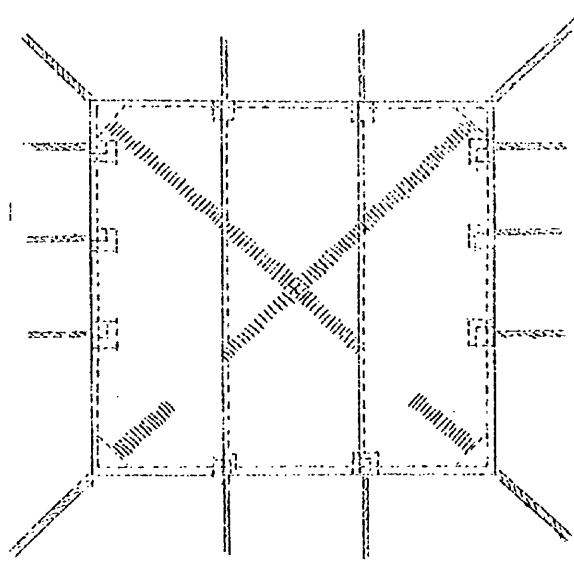
2020

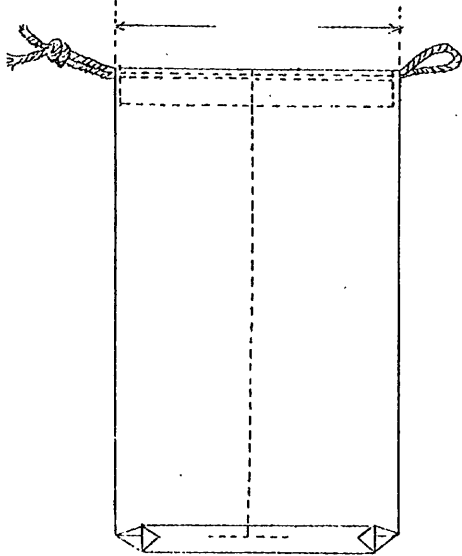
数	員	稱	名
1,000		布	配 分
			
麻紐 ニツ捲リ			
地質麻布 情况上各人飯盒ヲ集メテ 之レニ分配シ得サルキ又ハ 飯盒ヲ集ムルニ多クノ時間 ヲ要スルトキ等ニシテ分配 ヲ使用スルヲ便トスル場合 之レヲ用ユ、			

2021

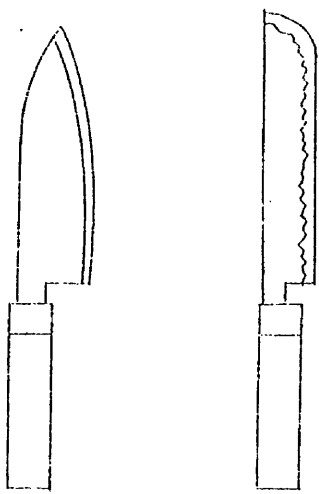
数 員	科 名
Ⅳ	襪 器 雜
	
ズ ツ ク 製	

2022

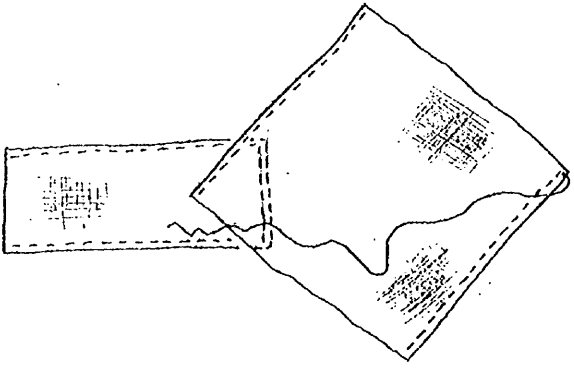
員 数	稱 覆	名 雨
八		
		
地質 厚織木綿		
2023		

数 員	稱	名
四	襖 運	飯
		
ズ ツ ク 製		

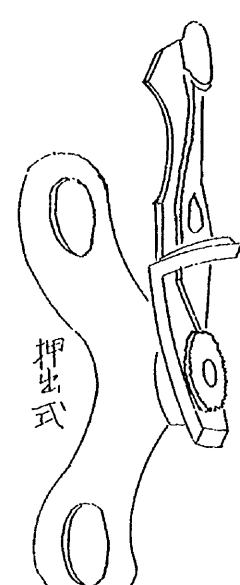
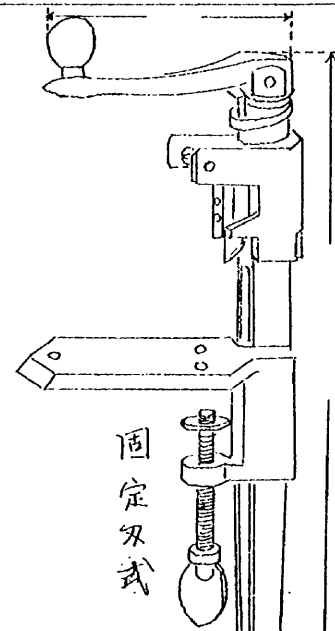
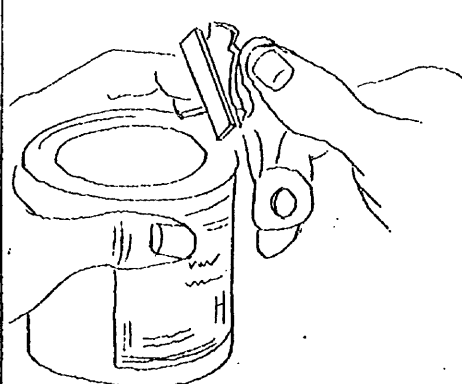
2024

数	員	稱	名
三	及出 切葉	丁庖及出	丁庖切葉
			
2025			

一八

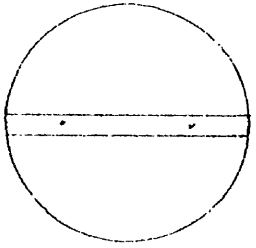
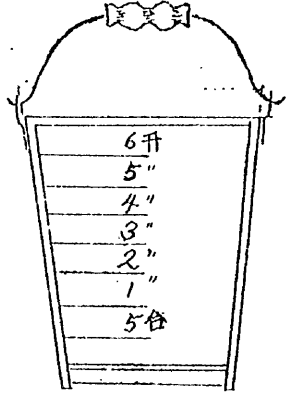
数 員	名 稱
二	庖 丁 包
	
麻 布 製 庖丁及小型罐切ヲ包ム 小型罐切ハ小紐ニテ結ビ オク	

2026

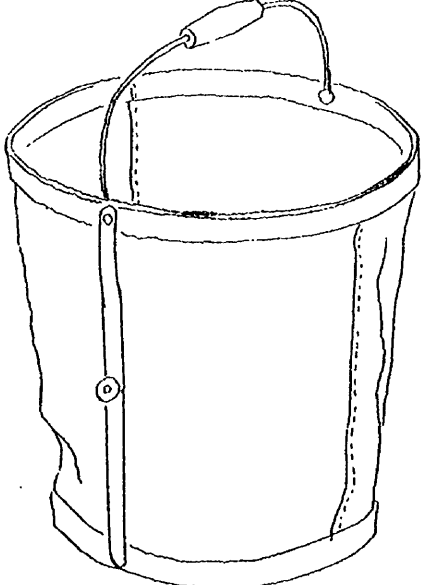
数員	名
四小 大 二	梅 器切 罐
	
	本器ヲ使用スルニハサツツニノ ト(ハ)鉄板トニテ作業名ニ ケ固定シテ先(ハ)ノ把ヲ直ニ メ(ハ)ノ及先上(ハ)トノ間ニ 置キ抱手ヲ上ヨリ押シテ(ハ) ノ及ヲ罐ニ突刺シ(ハ)ノ把ヲ横 ニ臥シテ矢ノ方向同轉セハ開 ス

一九

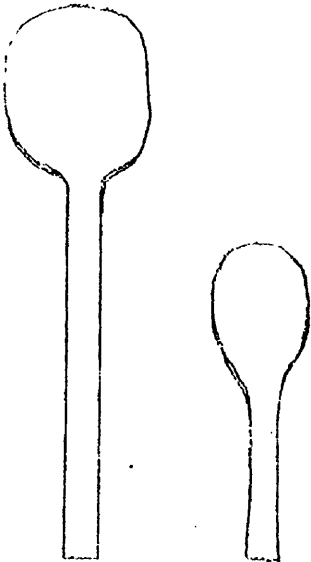
2027

数	員	桶	名
四		桶	湯
蓋  			
二目盛、指示量ハ線ノ上 端迄トス 一、目盛内部ニアリ 計容用トス			

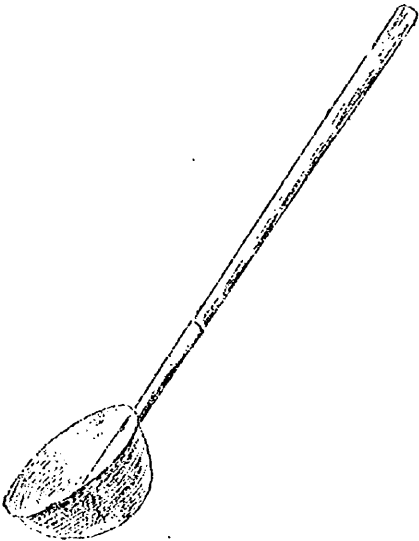
2028

数	員	稱	名
四		桶	水
			
ズツク製折疊式 釣瓶トシテ使用シ得			

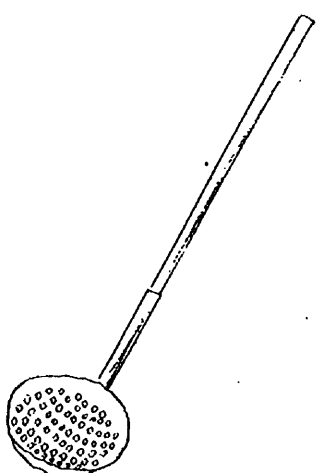
2029

数 員	名
大 小	大 小
	

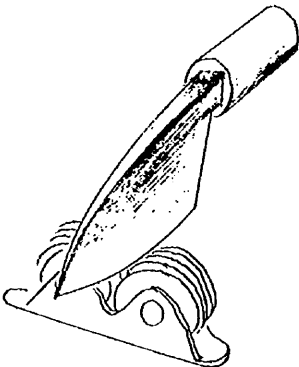
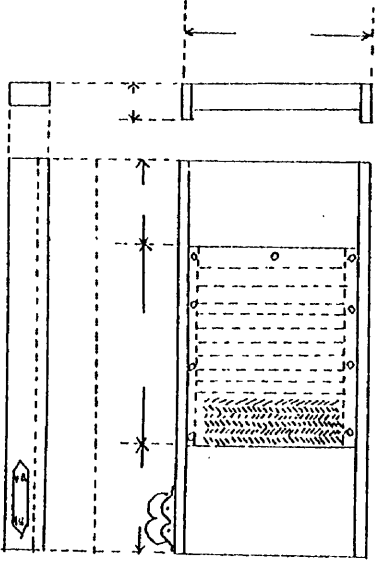
2030

数	員	解	名
二		杓	柄
			
アルミニウム製 柄ハ握製			

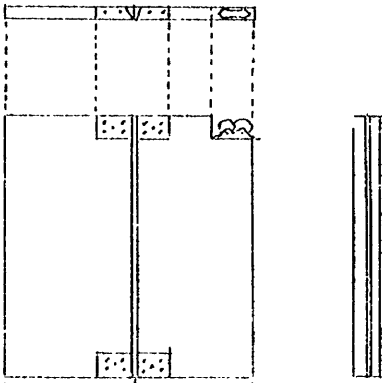
2031

数 員	名 称
四	子 杓 網
	

2032

数 頁	杯 名
一	器 卸 兼 組
	
	表ハ組ニ裏ハ卸器ニ 使用ス、 側面ニ附スル附又器 ハ左図ノ如ク庖丁ヲ 當テ附又器ノ輪ノ軸 ニ平行ニ引キテ附又ス、

2033

数 頁	称 名
四	組
	
切込ノ一角ニ附双器ヲ附ス	

2034