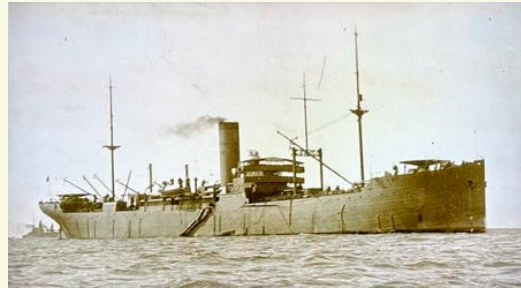


ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：石井利男、岡元正史

● 給糧艦「間宮」。

戦前の帝国海軍戦艦「大和」「武蔵」、航空母艦「赤城」などは広く知られる。だが、給糧艦「間宮」（特務艦）をご存知の方は少ないでしょう。給糧艦の任務は、航海中の艦艇や前線基地などに食料を補給すること。当時の将兵には一番知られた海軍の艦艇だった。



「間宮」は北米航路の貨客船の設計を手直して、大正13（1924）年7月に建造された海軍初の給糧艦だ。

全長150.93m、基準排水量15,820トン。乗員は最大283人。

艦内に最新式の巨大な冷蔵庫、冷凍庫設備を装備し、野菜、肉、魚など18,000人の3週間分の食料を補給できた。

「間宮」には部屋ごとに分かれた多数の厨房があつて、兵食を調理することから、衛生面にも特別な配慮がされていた。

他の艦艇では航海中は入浴、洗濯は数日に1回で、風呂は海水を使うなど、真水の節約に努めていた。「間宮」では、風呂や洗濯でふんだんに真水を使えたという。給糧艦「間宮」の竣工時には、牛舎や獣肉庫（食肉加工施設）があつたが、一度も使われず、菓子生産室、製餡所及蒟蒻菓子格納所（設計図の表記）に改造された。きっかけは艦長が海軍上層部に提出した報告書。「嗜好品ハ其元気ヲ鼓舞ス」と、菓子の意義を訴えて、上層部も「有益ト認メ」と判断した。

一流の菓子職人を募集し、下士官待遇の軍属として雇った。60人の菓子職人は、一般の水兵と比べて給料などもずっと良かったという。

戦況が悪化する中、軍から下艦を促された菓子職人は、艦に残って殉職。

昭和19（1944）年12月、米潜水艦の魚雷攻撃により「間宮」は沈没した。

● 「間宮」の羊羹。

「間宮」では、饅頭、最中、大福、ドーナツ、アイスクリーム、それにラムネなど、和菓子から洋菓子まで、さまざまな菓子と飲み物が作られていた。

中でも一番人気は「間宮」の羊羹。作り手の効率の良さ（1日4,500本製造）と、いかような寸法に切り分けられる融通の良さから、かなり大きな羊羹だった。

将兵たちは「間宮」の到来を待ち侘びて、歓喜で給糧艦を迎入れたという。

4月の定例会 参加者は、6日（木）17名、14日（金）8名でした。

5月の定例会 4日（木）、12日（金）です。