

食と戦争

戦後72年

③

戦時下では、農作物も「軍事資源」とされ、暮らしの根幹を支える農業や食はいや心なく戦争に振り回されていった。和歌山が誇る特産の梅干しも、国威発揚と食料の防腐効果を兼ねた「日の丸弁当」として消費が拡大した側面が多分にある。

「学校も休んで毎日梅干しを作った。戦地で上空からたるごと落下傘で落とせるよう、木のたるを6重に縛って補強した」

梅の主産地・みなべ町で梅干しの製造・販売大手「ウメタ」を経営する泰地一郎さん(86)は振り返る。太平洋戦争中の同町は軍による特需に沸いた。泰地さんの父・成光さんは梅畑を

軍特需「日の丸弁当」で消費拡大

広げ、女学校からも1000人近くの生徒が手伝いに来るなど町を挙げて梅干しを作った。毎日のように敵機の編隊が上空を通過していったが、農村のため狙われることもなかったという。梅干しが「戦争の道具」という感覚は薄かった。

土のやせた斜面が多く、豊かな農地が乏しい同町の産業は元々、山林の木を使った炭作りが主だった。今では和歌山を代表する特産品となった梅だが、都道府県農業基礎統計によると、県内の梅出荷量は日本の戦時体制化が進む昭和初期ま



梅干し製造を手がけ、売店も兼ねた梅干し資料館を作った泰地一郎さん—みなべ町山内で

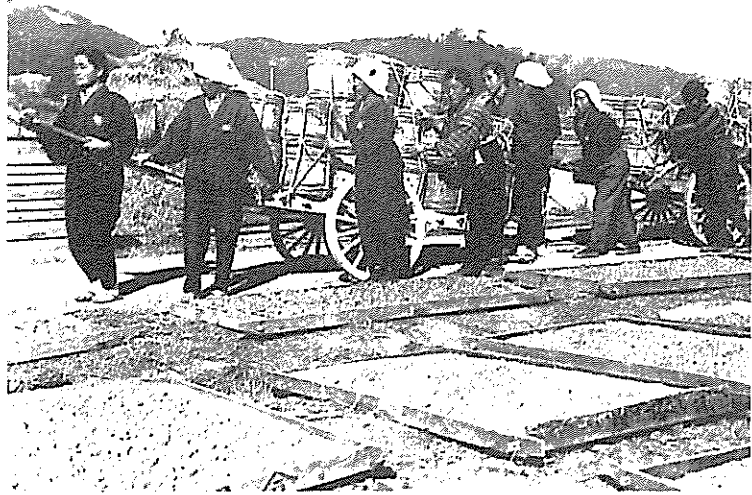
梅干し 複雑な側面

まった日中戦争で状況は一変した。軍はどんな梅干しでも全て引き取ったため、梅農家もこぞって加工を手がけた。終戦時には県内の出荷量は全国有数になり、詳しい統計が残る1950年以降、現在までで日本一を逃したのはわずか3回。今は全国の収穫量の7割とシェアを誇る。泰地さんは「もし戦争がなかったら、これほどの特産にはなっていなかったかもしれない」と複雑な表情を浮かべた。

食用以外の用途で、軍事軍の命令を研究する専門家が、戦時下の梅干しは、逆らうと、戦前から山梨県で栽培が盛んだったブドウは海軍のレーダーで音波捕捉に使う酒石酸、コンニャク芋は風船爆弾用接着剤、牛乳は航空機用接着剤、蜂蜜が兵器用潤滑油と、次々と軍事利用が進んだ。逆に重量のある果物は不要不急として転作を強いられ、スイカは終戦までの10年間で生産が2分の1に激減した。

戦争と農業の関連を研究する京都大人文科学研究所の藤原辰史准教授(農業史)にされるのは世界中であり、特に日本では農作物そのものの軍事利用を図ったのが特徴。地域に根付いた農業や食文化を変えさせてまで動員する部分に戦争の本質がある」と指摘している。

【稻生陽】
二つこく



軍への供出のため、梅干し入りのたるを運ぶ女性たち。道端には大量の梅が天日干しされている—上南部村(現みなべ町) 晩稲で1940年ごろ、同町うめ振興館所蔵