

飯盒の歴史と機能について

About the History and
the Function of Mess Kit

坂 口 正 治*
SAKAGUCHI Masaharu

キーワード：飯盒 歴史 機能

*東洋大学ライフデザイン学部健康スポーツ学科 Toyo University, Faculty of Human Life Design
住所：〒351-8510 朝霞市岡48-1 (東洋大学)

はじめに

私たちの生活環境は急速な都市化現象の進展により大きく変わろうとしている。今後ますます複雑化していくであろう現代社会にあって人々は心身のバランスを失ってしまうのではないかと危惧される。

このように都市化が進み生活空間の中に自然が少なくなればなるほど自然への回帰は一層強くなるように思われる。これは人間性回復への願いでもあり、人間の本能であるといっても過言ではなからう。

野外での諸活動が人間性の回復はもとより心身の発達と子どもたちの健全育成のために有意義であることは誰もが認めるところであろう。

近年、夏山、キャンプシーズンになるとスポーツ用品店や登山用具を扱う店には各メーカーがたくさんのアウトドア用品を並べている。これらの商品を見ているだけで野外に出かけてみたくなる。また、食器、調理器具類もメーカー毎に特徴がありいろいろなタイプが商品化されている。これらの商品は軽量化され、持ち運びに便利のようにコンパクトに作られていて、野外で酷使しても十分に耐えられるように丈夫に作られている。しかし近年、オートキャンプがさかんになり使用されているキャンプ用具も大きく変わってきている。今まで何の抵抗もなく使用していた飯盒も兵式飯盒から丸型飯盒に変わってきている。

そこで、本稿では、飯盒炊爨に使用されている飯盒がいつの時代から使用されるようになったのか。また、どのような過程で今日に至ったのかなどを明らかにするために飯盒の歴史と機能について考察する。

1. 飯盒の歴史と機能

キャンプで炊具として使われている飯盒を知らない人はいないと思うが、飯盒は、もともと兵士の炊事用具として使われていたものと理解しているが、キャンプや登山などでも使われている。

まず飯盒を広辞苑で調べてみると「アルミニウムなどで作った低の深い炊飯兼用の弁当箱。軍隊や登山などで使用。「炊爨（すいさん）」と記されている。

また、『帝国陸軍戦場の衣食住：食糧を軸に解き明かす“知られざる陸軍”の全貌』にも飯盒（はんごう）は、キャンプ・登山など野外における調理に使用する携帯用調理器具である。日本では主に炊飯に使われている。飯盒で飯を炊くことは炊飯ではなく「炊爨」と言う。と記されている。

さらに、現在桐生機械株式会社技術顧問の市村元氏は「日本のアルミ初めて物語」の中で、「今やその消費量が文明化の一尺度とも見なされるようになったアルミニウムであるがその存在が明らかにされたのは1807（文化4）年のことで、未だ齢200歳にも満たない若く新しい金属である」と記している。そこから読み取れることは、飯盒がこの時代にアルミニウムで作られた初期ではないかと思われる。そのアルミニウムに工業的利用への途を開いたのは1886（明治19）年の電気分解法の開発であり、以後1891年には、わが国にあっては、慶応3年（1867）に早くも洋学者の柳川春三が、その著『西洋雑話・巻一』に「新銀ならびにアルミニウムと名付くる金属の説」を書いているので驚かされる。

日本に初めてアルミ地金が輸入されたのは明治20年（1887）であるが、何らかの用途があってというよりは新しい金属の紹介がその目的であったようである。

このようにわが国におけるアルミニウムは明治27年（1894）頃から輸入地金を使って帯革や負革、剣吊り尾錠、等の軍装品がアルミ合金で作られるようになった。

明治28年日清戦争終了後、工廠はドイツから圧搾機、旋盤を輸入して、飯盒、水筒、火薬容器、食皿などをアルミで量産し始めた。明治37年の日露戦争では陸軍兵士の殆どが柳行季の弁当箱に替わってアルミ製飯盒や水筒を図1に示されるように持つようになっていた。また、兵士が飯盒炊爨を実践し、野営地で飯盒飯を食べている姿が写真1と写真2で確認することができる。

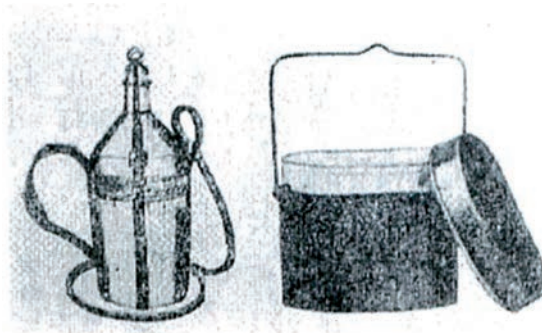


図1：アルミ製飯盒と水筒

出典：『日本のアルミ初めて物語』市村元 2001年



写真1：兵士が飯盒炊爨を実践している様子

出典：『別冊一億人の昭和史、陸軍少年兵』
毎日新聞社1981年



写真2：兵士が飯盒飯を食べている様子

出典：『別冊一億人の昭和史、陸軍少年兵』毎日新聞社1981年

2. 飯盒の形状

飯盒の形状がなぜあのような形をしているのか。疑問に感じている人も多いのではなかろうか。この飯盒は「ドイツ軍のM1893messkiste」を模範としているといわれている。

ちなみにこの形状の飯盒はヨーロッパでも使われていたが、初めにどこで作られ、使われたかは不明である。そこで筆者の手元にある飯盒をみると、ドイツ式、ポーランド式、日本式はそら豆形なのに対し、スウェーデン式だけが楕円形で、形の違いに気づく。なぜスウェーデン式だけが楕円形なのか、確たるものはない。しかし、薪を使い並べて複数一気に炊くそら豆形と違い、オイルを使用して一つずつ炊くと考えられるので、そら豆形ではなく楕円形でも良かったのではないと思われる。



写真3：ドイツ式飯盒



写真4：ポーランド式飯盒



写真5：日本式飯盒





写真6：スウェーデン式飯盒



撮影場所：長野県菅平高原ファミリーオートキャンプ場



写真7
出典：『写真で見る日本陸軍兵営の生活』
光人社2011年

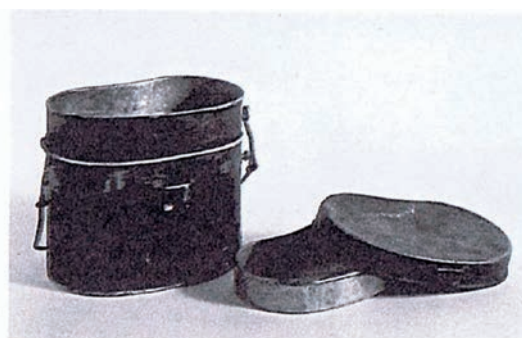


写真8
出典：『写真で見る日本陸軍兵営の生活』
光人社2011年

この飯盒を『写真で見る日本陸軍兵営の生活』にて詳細に解説している。

明治31年制定の「飯盒」は、飯盒本体、掛子（中蓋）、蓋（外蓋）で構成されている。本体には2合用の水量線と4合用の水量線が付いている。また掛子（中蓋）は2合（300g）の米を計ることができると同時に皿、汁（スープ）等を入れることもできる。蓋（外蓋）は、3合（450g）の米を計ることができると同時に副食（おかず）を入れることもできる。この飯盒で4合の米を炊くことができる。また、掛子（中蓋）2合、蓋（外蓋）3合を軽量カップになるように考えたのは日本人と思われる。この飯盒が正式に日本陸軍に採用されたのは1898年（明治31）とされている。

さらに、昭和7年制定の「九二式飯盒」が従来の2食分しか炊爨できない飯盒に対して、一度に4食分の8号を炊爨できるほか、飯と汁を同時に作ることが可能なように、本体が入れ子式の「外盒」と「中盒」よりなった新型の飯盒。写真9のように「外盒」、「中盒」、「掛子」、「蓋」より構成されている。

「九二式飯盒」は制定されると「新型飯盒」と呼ばれるほか、本体が「外盒」と「中盒」の二重の入れ子式になっているため「二重飯盒」とも呼ばれた。それにともない、今まで使われていた飯盒を旧型と呼ぶようになった。

それ以来、4合炊きの飯盒は、大きなデザインの変更もなく今日に至っている。ちなみに、将校用の飯盒は長方形の箱型であった。



写真9：九二式飯盒

出典：『別冊一億人の昭和史、日本の戦史・別巻日本陸軍史』毎日新聞社1979年



写真10：将校用の飯盒

出典：『別冊一億人の昭和史、日本の戦史・別巻日本陸軍史』毎日新聞社1979年

日本で一般的に知られている4合炊きの飯盒の形状は、腎臓に似ていることからキドニー型、そら豆型ともいわれている。その独特な形状には、いくつかの理由がある。

その理由の一つとして、写真11のように背囊（リュックサック）の外側にベルトでつけるときに安定する。二つ目としては、多くの飯盒を並べて炊爨するときに、内側（飯盒のへこんだ部分）と内側を合せ下の図2のように置けば、火が均等に当たってうまく炊ける。

三つ目は、飯盒を運ぶ時に、飯盒の内側と外側を合せて持てば、いくつもの飯盒を安定した状態で運ぶことができる。といったような理由が考えられる。このように資料等に基づいて考察してきたが、この後は、飯盒を製造・販売してきたE社からの聞き取り調査から考察していく。



写真11：背囊（リュックサック）
出典：『別冊一億人の昭和史、日本の戦史・別巻日本陸軍史』毎日新聞社1979年

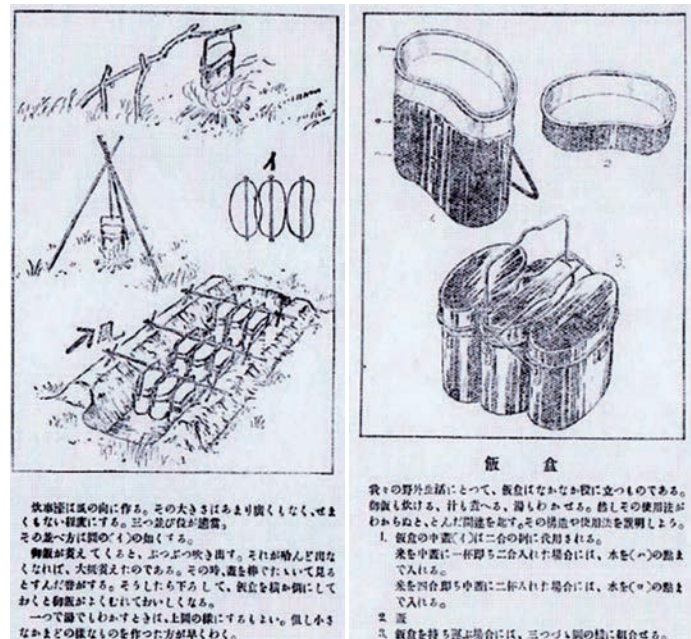


図2：飯盒の組み方
出典：『少年団作図解：健児の友、第1輯』少年団日本連盟需品部1926年

3. E社からの聞き取り

E社でも飯盒をいつから製造・販売していたのか確たる資料は残っていないとのことであった。

1940年（昭和15）に登山用コッヘルの製造がはじめられていることから、同じ時期ではないかと推測される。

また、E社に残っているいちばん古い資料である1961年（昭和36）版のカatalogには飯盒関連では以下の3点が載っている。

- * 手付飯盒（¥500）重さ／450g 米炊量／0.72リットル（4合）
- * 普及飯盒（¥440）重さ／400g 米炊量／0.72リットル（4合）
- * 飯盒ケース（¥170）裏毛付化セン織（織布）

「手付飯盒」は蓋に取っ手が付き、フライパンとして使えるタイプ。手付飯盒は、その後商品名が「スイスハンゴー」に変わり、現在の「チロルハンゴー」となっている。

「普及ハンゴー」と同じ形で「兵式ハンゴー」が1962～1963年（昭和37～38）に並売されている。「普及」と「兵式」の違いは形状は同じだがアルミの板厚の違いとのことであった。

「普及」は「手付」と同じ1mmで、兵式は0.9mmのアルミを使用している。アルミの板厚が厚い方が、ご飯をおいしく炊くことができる。それではなぜわざわざ0.9mmを製造したのか。アルミの材料が高価で、材料を10%減らすことで、安価に商品を提供することができる。

E社ではその後、以下のように製造・販売してきた。

- * 1964年（昭和39）：スイスハンゴー／520円、普及ハンゴー／450円、兵式ハンゴー／400円
- * 1969年（昭和44）：スイスハンゴー／650円、普及ハンゴー／600円、兵式ハンゴー／550円

＊1970年（昭和45）：スイス式ハンゴ－／690円、普及ハンゴ－／廃番、兵式ハンゴ－／570円

＊2012年（平成24）：チロルハンゴ－／3570円、普及ハンゴ－／廃番、兵式ハンゴ－／3150円

飯盒炊爨で炊くご飯が、アルミ材料の板厚が0.1mmの違いでご飯がおいしく炊けるのかたけなひかの差よりも、炊爨技術の良し悪しのほうがより差が大きいのではないと思われる。1mmと0.9mmで炊いたご飯を同時に食べ比べないかぎりその差はわからないであろう。

現在の飯盒は兵式ハンゴ－と丸型ハンゴ－が使われている。丸型ハンゴ－が製造・販売された時期も明確ではないが、今後は、オートキャンプが増々盛んになると思われるが、オートキャンプで使われている野外用コンロ等を考えると、兵式ハンゴ－は、使い勝手が良いとはいいがたい。また、焚火（地下火）が禁止されている場所では使えないところもある。さらに、加工食品の普及などの理由から需要は学校や教育機関と限られた対象となっていくのではないかと想像される。尚、今後はキャンプ用具の近代化を考えると、丸型ハンゴ－が主流になるのではないか。さらには、新たな炊具が開発される可能性も考えられる。



写真12：兵式飯盒と丸型飯盒

撮影場所：長野県菅平高原ファミリーオートキャンプ場

〔引用・参考文献〕

- 1) 松本恒吉『征露土産』国光社 1906年
- 2) 秋穂益実『軍隊糧食調理法：炊事顧問』東京割烹女学校出版部 1920年
- 3) 城南山岳会『山とテント』高島屋天幕部 1925年
- 4) 少年団日本連盟『少年団作図解：健児の友、第1輯』少年団日本連盟需品部 1926年
- 5) 勤労教育研究会『集団勤労教本』六盟館 1939年
- 6) 福永恭助『新日本少年少女文庫』新潮社 1939年
- 7) 大日本体育会『戦技スキー読本』旺文社 1944年
- 8) 大日本体育会『戦技スキー訓練要項』成美堂書店 1944年
- 9) 松井孝也編『別冊一億人の昭和史、日本の戦史・別巻日本陸軍史』毎日新聞社 1979年
- 10) 牧野喜久男編『別冊一億人の昭和史、陸軍少年兵』毎日新聞社 1981年
- 11) 市村元『日本のアルミ初めて物語』エッセイ集 2001年
- 12) 『帝国陸軍戦場の衣食住：食糧を軸に解き明かす“知られざる陸軍”の全貌』学習研究社 2002年
- 13) 新村 出編『広辞苑第六版』岩波書店 2008年
- 14) 藤田昌雄『写真で見る日本陸軍兵営の生活』光人社 2011年

原稿受領2013年10月31日