

第二次世界大戦期の アメリカ陸軍における兵士と食

——5つの糧食と「アメリカのホームクッキング」の再構築をめぐって——

佐藤 千登勢

第二次世界大戦期のアメリカ陸軍における兵士と食 ——5つの糧食と「アメリカのホームクッキング」の再構築をめぐって——

佐藤 千登勢

はじめに

第二次世界大戦期のアメリカ軍は、兵士に与える食料の確保と運搬に膨大なエネルギーと時間を費やした。とりわけ1941年12月の参戦後は、大西洋での物資の運搬が困難になる中で、長期間の保存と長距離の輸送に耐えうるような食料を、安定的に戦地の部隊に供給することが大きな課題となった。この大戦には、およそ1,630万人のアメリカ兵が従軍したが、そのうち約1,000万人が選抜徴兵法により兵役に就き、その大多数が陸軍に配属された¹。これらの兵士は、それ以前に軍務に服した経験がなく、入隊の直前まで豊かな食生活を享受していた若者であり、軍隊での食事が、彼らを幻滅させるようなものであれば、直ちに士気の低下につながることは明白だった。平時と同じ食事は無理だとしても、少なくとも食欲を満たし、厳しい訓練や戦闘に明け暮れる日々の中で、束の間の気分転換や癒しになるような食事が戦地でも提供されなければならなかった。

兵士の食を支えたのは、アメリカ陸軍需品科（U.S. Army Quartermaster Corps: QMC）という兵站を全面的に担う組織だった。QMCは1775年6月に独立戦争時の第二回大陸会議で出された決議により設立され、その後、アメリカが参戦したあらゆる戦争において、武器以外の物資の確保と運搬、兵士の衣食住の整備、施設の管理などを行ってきた。QMCはヴァージニア州フォート・リーに本部を置き、需品総監の下、戦闘後方支援の要として機能してきた²。陸軍省の軍事史家であるフランツ・A・コーラー（Franz A. Koehler）は、軍隊での食について、QMCは「すべての部隊に〔中略〕可能な限り、最も良質で食欲をそそるような食料を与える」使命を担っていたとしている³。

1940年代初頭に入隊した兵士は、平時の生活において相対的に恵まれた食生活を送っていたため、入隊後も十分な食事を保証されるのは半ば当然のことと考えていた。QMCはそうした兵士の期待に応えるために、軍隊で提供する糧食の改良を重ねた。陸軍省軍事史局のウィリアム・F・ロス（William F. Ross）とチャールズ・F・ロマナス（Charles F. Romanus）は、ドイツ軍と長期にわたり激戦を繰り広げたヨーロッパ作戦戦域でQMCが行った任務について、次のように述べている。

おそらく糧食は、ヨーロッパ大陸に供給された補給品のうち最もうまく管理できた分野である。[中略] アメリカ軍の部隊では、食料不足は小規模なものであっても重大な緊急事態と見なされ、いかなる問題にも直ちに必要な処置が講じられ、解決された⁴。

QMC は、1941 年から 45 年の間に合計 10 億食の糧食を兵士に提供し、その総額は 6 億 7,500 万ドルに上った。当時の主な糧食としては、常温で運搬・保存できる食材と冷凍・冷蔵された食品を用いて、通常の食事とほぼ同じように調理された糧食 A、缶詰の肉や乾燥野菜、乾燥ミルク、乾燥卵など、冷蔵の必要がなく、長期間保存可能な加工食品や半加工食品を利用して調理された糧食 B、戦闘用に「缶入りの食事」(meals-in-a-can)として開発された糧食 C と糧食 K、携帯用の非常食である糧食 D があった。さらに、山岳地帯、ジャングル、砂漠など過酷な環境で戦う兵士のために開発された糧食や戦闘機のパイロット、パラシュート部隊、ライフボート部隊など特殊な任務に従事する兵士のための糧食も作られた⁵。こうした多岐にわたる糧食が QMC によって開発され、大量に製造されたことから、アメリカの軍隊は、戦闘に用いる武器や装備などと同等の価値を兵士の食に与えており、その点において、他国の軍隊とはかなり異なる性格を有していたと見ることができる。

本稿では、第二次世界大戦期にアメリカ軍が兵士に提供した糧食がどのような考え方の下で開発・製造されたのか、そして軍隊での食事が兵士を統率する上でいかなる意味をもっていたのかを明らかにしていく。なかでも、糧食の中心であった A、B、C、D、K がそれぞれどのような条件の下で導入され、軍隊での食事にいかなる意味を付与していたのかを論じる。なお、糧食の供給は、地理的な条件に規定されるところが大きいいため、本稿では、ヨーロッパ戦線における QMC の任務に限定して検討する。また、軍隊の中では、陸軍が最も兵員数が多かったことに加えて、海軍や海兵隊よりも戦地で調理をする機会が多かったことから、本稿ではアメリカ陸軍の経験に焦点当てて、戦争と食の関係性について考察していく。

これまで第二次世界大戦期の兵士の食に関しては、主に次の 3 つの観点から研究がなされてきた。まず、QMC が開発し、この時期に大量生産されるようになった糧食 C・D・K に関する研究がある。これらの糧食は、兵士の食事として栄養学的に優れており、携帯も容易であったことから、アメリカ軍の糧食の開発が他国の軍隊に比べて進んでいたことが論じられている⁶。第二に、QMC が第二次世界大戦期に食の受容性 (food acceptability) という問題を、新たに糧食の開発に取り入れるようになったことを検討している研究がある。食の受容性については、アメリカ陸軍において 1960 年代まで、主に心理学的な関心からリサーチが続けられた。軍隊が一方的に兵士に糧食を提供するのではなく、兵士の精神衛生や士気の向上という観点から QMC が食の受容性を科学的に探究するようになったことが、いくつかの研究で明かにされている⁷。第三に、第二次世界大戦期に食品科学の発達によって、缶詰や加工食品が大量生産されるようになり、そうした食

品が軍隊で糧食に利用されるようになったことを論じている研究がある。これらの研究は、食品科学の最先端の技術が、戦後、軍隊の糧食を越えて、一般のアメリカ人の食に応用され、食生活を大きく変容させたことを論じている⁸。

これらの先行研究は、軍隊における食の問題にさまざまな角度からアプローチし、個別の糧食の開発過程や量産化について多くのことを明らかにしている。しかし、第二次世界大戦期のアメリカ軍で提供されたそれぞれの糧食が、兵士の食全体の中でどのような意味を持ち、兵士を軍隊に引き付けるための手段としていかに用いられていたのかという点については十分に検討されているとは言い難い。本稿では、QMCの糧食に関する記録と陸軍のテクニカル・マニュアルを主な史料として、個々の糧食の特徴を考察し、軍隊での食における意義や位置づけについて検討していく。第1節では、糧食Aによってアメリカの食の豊かさが軍隊においても、かなりの程度まで維持されたことを論じる。第2節では、食の受容性という問題が糧食C・D・Kの開発において重視され、QMCによって「アメリカのホームクッキング」に最も近いとされる食事が軍隊で再現されたことを明らかにする。第3節では、新しい食品加工技術の導入によって、缶詰の肉や乾燥野菜、乾燥卵、乾燥ミルクなどが糧食Bにおいて多用され、アメリカ的な食が再構築されたことを論じる。

第1節 豊かさの証明—糧食Aの役割—

第二次世界大戦期の英米関係史を専門とするディビッド・レイノルズ (David Reynolds) によると、アメリカ人にとって兵士になることは、きわめて「非アメリカ的」な行為であったという。なぜならば、アメリカ人は個人主義的な社会で生まれ育ち、高度に分権化された民主主義を信奉し、資本主義的な発展を謳歌しており、軍隊はそうした生活様式の対極にあるからだ⁹。レイノルズは、「市民兵士」(citizen soldiers) という言葉で、その存在の二重性を論じているが、こうしたアメリカ兵の独特の心性は、他の歴史家によっても、さまざまに表現されている。例えば、リー・ケネット (Lee Kennett) は、アメリカ兵の身体と精神の乖離に着目し、彼らは「物理的に市民生活を離れているが、精神的な意味では決して軍隊に入っていない。彼らは、従軍しているが本当に心から軍隊にすべてを捧げているわけではない」と述べている¹⁰。このような軍隊に対するアメリカ兵の姿勢には、レイノルズが言うように、アメリカ社会の特徴が強く反映されていることは確かであるが、加えて、日米開戦の発端となった真珠湾攻撃を除いて、国土が敵の攻撃にさらされることがなかった点が大きく作用しているのではないかと思われる。戦時下での政府のプロパガンダは愛国心の発揚を求めたが、他の参戦国の兵士に見られたような、自らの命をかけて国土を守り、自分の妻や子どもたちを戦火から救うという強烈な使命感は、アメリカ兵には希薄だった。

アメリカ軍の上層部は、開戦当初からこうした兵士の姿勢を敏感に察知していた。生まれて初めて故郷を離れ、海外の戦地で命を賭けて戦う兵士たちに、国家は大きな借りをつくっている。そのため軍隊は、兵士たちに可能な限り、物質的な満足を与えなければならないという考えは、軍の幹部の間でかなりの程度まで共有されていた¹¹。陸軍参謀総長のジョージ・マーシャル（George Marshall）は、「兵士たちに可能な限りあらゆるものを提供し、その時が来たら死ぬまで戦うことを求めるのだ。これら二つを切り離すことはできない」と述べている¹²。マーシャルの言う「あらゆるもの」の中で、兵士たちが最も強く求めたのは、十分な額の給与の支払いと満足のいく食事の提供だった。兵士に支払われる給与は、軍隊での階級や職能に基づいた給与体系によって決められるため、容易に変更できなかったが、食事に関しては勿論、予算の制約はあるが、軍の努力によってある程度まで改善の余地があった。軍隊にすべてを捧げているとは言い難い兵士たちの士気を高め、忠誠心を養うためには、豊かな食の保証が不可欠だと軍の上層部は見ていた。

実際にアメリカ軍では、食事に関する兵士の感想や意見の聴取が早くから行われていた。陸軍では、1941年10月に兵士の苦情を受け付ける部署を設けており、ステーキが固くて食べられないといった日々の食事の不满を軍の上層部へ吸い上げるシステムを作り出していた。また、軍の新聞である『スターズ&ストライプス』には、食事の改善を求める声が、兵士からの投稿という形でしばしば掲載された¹³。

戦地で入手可能な食材を最大限に利用して、味がよく栄養に富んだ温かい食事を兵士に届けようとする試みは、アメリカの参戦後、何段階かに分けて徐々に実現されていった。軍事史家のロスとロマンスは、1942年11月にモロッコとアルジェリアで始まったトーチ作戦が、陸軍における糧食の提供において、重要な起点になったと論じている。この2年に及ぶ北アフリカ作戦戦域での大規模な戦闘には、ドワイト・D・アイゼンハワー（Dwight D. Eisenhower）大将の指揮の下に10万7,000人の兵士が投入された。カサブランカ、オラン、アルジェの3つの拠点に配置された兵士の食料は、原則的にすべてニューヨーク港から出荷され、北アフリカの9つの港に陸揚げされた後、各地の基地へ運搬された。ロスとロマンスは、このトーチ作戦の経験から、兵士たちに「生存最低生活」（subsistence philosophy）を保証することの重要性を陸軍が認識し、それを実現すべくQMCがさまざまな対策を講じたとしている¹⁴。この「生存最低生活」は、ただ単に戦地で任務にあたるのに必要なカロリーを摂取できる食事を提供するというレベルをはるかに超えていた。戦地でアメリカ兵の食事を見た他国の兵士が、その量の多さと内容の豊かさに度肝を抜かれたといったエピソードがしばしば報告されているが、アメリカ軍は、国内の民間人よりも恵まれた食生活を兵士に保証することで、彼らを軍隊に引き付けようとした¹⁵。

兵士を満足させる食事を提供するには、銃後の国民の協力が不可欠だった。1939年9月のヨーロッパでの大戦の勃発により、アメリカでは国内経済が急速に回復に向かった。経済的な困窮により、食費の節約が大きな関心事であった大恐慌の時代が終わり、雇用状況の改善と賃金の上昇

が進み、食費は増加した。なかでも、肉の消費量が増え、アメリカ社会に豊かさが戻ってきたことを人々は実感した。だが、戦争の拡大に伴い、連合国への食料の支援が始まり、国内で物資の不足が深刻化すると、政府は国民の自由な消費に歯止めをかけるようになった。

参戦後は、「食料は戦争の武器である」とされ、アメリカ軍と連合国への食料の提供が優先されるべきであるというプロパガンダが、戦時情報局（OWI）によって喧伝された。そうしたスローガンは、ポスターとして掲示されたり、新聞・雑誌などの活字メディアに掲載されたり、映画館で上映される時局ニュースの一部として流された。国民が食料を節約することによって、戦地で戦っている兵士により良い食事を提供することができるのだとされ、食を媒体に銃後と戦地の連続性が強調された。

特に食料の中でも食肉が象徴的に取り上げられ、銃後と戦地の一体感を醸し出すプロパガンダに頻繁に用いられた。具体的な取り組みとしては、民間人の一週間の肉の割り当てを一人当たり2.5ポンドにし、兵士は7ポンド食べられるようにするという目標が設定された。政府は1943年の初めに、年間の民間人一人当たりの肉の消費量を、137ポンドから91ポンドへと減らし、その分を軍へ回すように要請した。その結果、アメリカ軍と連合国に割り当てられる食料は、1942年には全体の食料生産高の13%を占めているにすぎなかったが、翌年にはその比率は25%へと上昇した。価格管理局（OPA）によって行われた国内の食料配給制度は、1943年3月1日に缶詰と加工食品に対して導入され、月末には肉とチーズ、油脂もその対象となった¹⁶。

食肉の需給を調整するために、1943年5月には戦時食肉委員会（War Meat Board）が設立され、農務省、QMC、戦時食料局（WFA）、OPA、食肉業界の代表が協議する場が設けられた¹⁷。こうした一連の政策的な動きに対して、国民はきわめて協力的だった。戦地へ食料を送るために配給制度は必要かという質問に対して、1943年3月のギャロップ調査では80%が賛同しており、1945年の終戦間際になってもほぼ同じ割合が保たれていた¹⁸。国内での食料の配給を意味する“ration”という言葉は、軍隊で兵士に提供される食事という意味でも用いられ、国内で配給される食物と戦地の糧食は表裏一体の関係にあると捉えられた。

アメリカ軍が理想としたのは、軍隊においても可能な限り、家庭で食べるような暖かい食事を兵士に提供することだった。常温で運搬・保存できる食材と冷蔵・冷凍された食品を用いて、基地の厨房や炊事用の車両で作られる糧食Aは、QMCが定めたレシピに基づいてコックと炊事兵が調理した。特に野戦地では、食材の入手やその保存法などに多くの制約が伴ったが、戦地に赴く前に家庭で食べていた「アメリカのホームクッキング」に可能な限り近いものを提供することで、兵士の精神衛生と士気を保つことができると考えられた。

陸軍には、ヨーロッパ戦線だけでも常時、数百万人の兵士が駐留し、彼らに十分な食事を与えるために、QMCは食料の運搬から調理まで、あらゆるプロセスを効率化する工夫を講じた。冷蔵・冷凍された食料はニューヨーク港で貨物船に積まれて大西洋を横断し、いったんイギリスで

保管された後、専用の船に積み替えられ、レ・ヴェヤシェルブールなどのフランス北部の港へ運ばれて陸揚げされた。なかでも、ヨーロッパへの冷凍肉の運搬方法の向上は、長い間、QMC が取り組んできた課題だった。第一次世界大戦までは、枝肉を船で輸送する方法に多くの問題が見られた。枝肉を金具でつるして貨物船に載せている間、荒波で揺れる船中で枝肉がぶつかりあわないようにスペースを確保したり、金具がはずれないように取り付けるなど、さまざまな改良が必要だった。第一次世界大戦の終戦間際になって、QMC は骨、軟骨、脂肪を取り除いた牛の四分体を長方形に整形して箱に詰めて冷凍し、それを麻布とパラフィン紙で包装して、積み重ねて運搬する方法をシカゴにある食肉加工場で完成させた。ただ、その直後に戦争が終結したため、終戦までにこの方法でヨーロッパへ輸送された牛肉は、第一次世界大戦中にアメリカ軍で消費された20万トンの牛肉のうち8%を占めるにすぎなかった¹⁹。

その後は1920年代から30年代にかけて、シカゴにあるQMCの糧食学校（1936年以降は、糧食研究所（Subsistence Research and Development Laboratory: SR&DL））で肉の加工と冷凍技術の開発が続けられた。SR&DLは予算も人材も乏しかったため、民間企業との協力が不可欠となり、食肉産業の中心地であるシカゴを拠点とする5大精肉会社から研究開発の支援を受けた。1938年にはアーマー社とスウィフト社の協力によって新しい骨抜き技術が開発され、枝肉からほぼすべての可食部を取ることができるようになった。等級別に肉を分類し、ロースト・ステーキ用、スープ・シチュー用、挽肉用を別々に包装して箱に詰め、最先端の技術を用いてそれらを急速冷凍した²⁰。

第二次世界大戦中は、こうした方法によって1941年から45年までの間に2,900万頭分の牛肉が戦地へ送られた。肉は、食肉加工場で用途別にカットされ、40%がローストとフライ用、40%が煮込みや茹で肉用、20%が挽肉用に分けられた。ひとつの箱に45から55ポンドの肉が梱包された。牛に関しては、骨なし牛肉の消費量が骨付き肉を上回り、運送と保存スペースが60から70%節約された。その結果、大西洋の危険海域を航行する貨物船の数を半減させることができた。牛肉がまず、こうした新しい方法で加工され、豚ロースや骨なしラム肉がそれに続いた。骨付き肉の場合は、可食率は70%程度であり、残りは廃棄されたが、骨なし肉を使うと調理の時間と手間が大幅に削減される上に、搬入された肉は100%消費された²¹。

骨付き肉の場合は、そのままローストする料理が多かったが²²、骨なし肉が大量に入手できるようになると、それを小さくカットして煮込む料理が増えた。この時期に陸軍省が用いていたレシピ集を見ると、骨なし肉を使用した料理として、次のようなものがあった²³。

アイリッシュ・シチュー：肉と野菜を炒めずにそのまま煮込んで、塩と胡椒で調味する。

スパニッシュ・シチュー：肉と野菜と缶詰のトマトを煮込む。塩とウスターソースで味つけする。

ターキッシュ・シチュー：スパニッシュ・シチューを炊いた白米の上にかけたもの。
シチュー・エル・ランチョ：肉と野菜を煮込み、塩とチリパウダーで味つけする。
ラゲー：肉と野菜を煮込み、塩とパプリカとウスターソースで味つけする。
フリカッセ：肉と野菜をビーフストックに入れてオーブンで煮込む。
グーラッシュ：肉と野菜と缶詰のトマトを煮込み、塩とパプリカとマジョラムで味つけする。
ミートカレー：カレー粉、シナモン、クローブ、ナツメグ、オールスパイスなどの香辛料と塩を用いて、肉と野菜を煮込む。缶入りの無糖練乳と小麦粉でとろみをつける。

その他にも、チリコンカンやチャプスイなどが煮込み料理としてレシピに加わっており²⁴、アイルランド、スペイン、トルコ、イタリア、フランス、オーストリア、インド、中国、メキシコ等に由来する料理が提供された。フランス料理のフリカッセは、本来ならば肉と野菜を煮込んで、最後に生クリームを加えて仕上げるが、陸軍のレシピでは最後の部分が省かれており、実際に軍隊で出された料理は、本場のものとはかなり異なっていた。しかし、アメリカ軍は、バリエーションに富んだ豊かな食事を兵士に提供しており、兵士の多民族的な出自に配慮して、世界各国の料理を出していることをアピールするには十分だった。

糧食 A において肉以外に重視されたのは、焼きたてのパンを兵士に提供することだった。乾パンではなく、おいしいパンを食べたいという要望は強く、QMC のベーカリー部は、苦心してパンを焼くための設備を考案し、パン焼きの技術をもつ兵士を戦地へ送った。戦地でパンを焼く技術はイギリス軍の方が発達しており、アメリカ陸軍は、スコットランド出身のジョン・“ジャック”・マクマナス (John・“Jack”・MacManus) 少佐の指導を受けて、イギリスで設計された移動式ベーカリーを導入した。移動式ベーカリーは、1943 年 1 月以降、ヨーロッパ各地に投入され、連合軍がノルマンディー上陸作戦を開始した 1944 年 6 月までに 42 のベーカリー部隊が稼働した。その中の 20 部隊はユタビーチに配置され、上陸した兵士のために毎日パンを焼いた。ベーカリーの数はノルマンディー上陸作戦後も増え続け、1944 年末にバルジの戦いが始まるまでに、38 のベーカリー部隊がベルギーのアントワープ港に搬入された小麦やイーストを用いて、パンを製造していた。移動式ベーカリーはトレーラーに載せられ、ディーゼルあるいは電気で稼働した。旧式のアメリカ軍のベークオーブンは、トラックに積んで移動しなければならなかったが、新しいベーカリーは自力で走行できた。パン生地のみキサー、ディバイダー (生地を決められた分量に分ける器具)、ラウンダー (生地を丸く形成する器具) を備え、ひとつのトレーラーに 3 台のオーブンを搭載することができた。オーブンはディーゼルで稼働した。ドイツ軍が降伏するまでに、55 の移動式ベーカリーが配置され²⁵、食パン、ロールパン、全粒粉パン、ライ麦パン、シナモンロール、デニッシュ、マフィン、バタービスケットなどを、一日 24,000 から 25,000 ポンド焼いて兵士に提供した²⁶。

第2節 缶詰にされた「アメリカのホームクッキング」—糧食 C・D・K の開発—

これまで見てきたように、第二次世界大戦期にアメリカ軍で提供された食事は、アメリカの豊かさを戦地で兵士に再確認させるものだったが、当然のことながら、軍隊での任務に耐えるのに必要なカロリーと栄養をまず摂取できるものでなければならなかった。陸軍省の軍医総監局に所属していた栄養学者のポール・E・ハウ（Paul E. Howe）大佐によると、陸軍で兵士が一日に必要なとするカロリーは、平均 4,300 程度とされており、タンパク質 156 グラム、脂肪 176 グラム、炭水化物 525 グラム、カルシウム 1,151 ミリグラム、ビタミン A 12,864 IU などの栄養素を摂取しなければならなかった。実際に軍隊で提供されていた食事に関する調査を見ると、いくつかの項目において摂取量が基準値を少し下回る傾向が見られたが、おおむね必要とされる栄養は糧食で賄われていた²⁷。

だが、いくら栄養面で基準を満たしていても、単調で飽きやすく、長期に渡って食べ続けることが難しい食事は軍隊では受け入れられなかった。任務で疲労している時に食欲をそそらない食事を出されると、食が細くなり、疲労に拍車がかかる。するとさらに食欲が減退し、栄養不足が深刻化する。こうした悪循環を断ち切るためには、バラエティに富み、魅力的な食事を提供する必要があった。SR&DL の研究者である W・フランクリン・ダヴ（W. Franklin Dove）が述べているように、「食事はそれがどのような栄養があるのかという点ではなく、それが食べる人に何を与えるのかという観点から評価されなければならぬ」²⁸。軍隊での食事が兵士に与えるべきものは、カロリーや栄養だけではなく、精神の安定であり、食の受容性を高めることによって、それを実現することができると QMC は考えていた。

食の受容性に関する科学的な研究は、QMC による携帯用の糧食の開発とともに進められた。戦地で兵士が携帯する糧食への注目が高まったのは、第一次世界大戦期だった。アメリカは 1917 年 4 月にドイツに宣戦布告し、約 200 万人の兵士をヨーロッパへ派遣することになった。参戦前から連合国への物資の供給は行われていたが、参戦後はさらに自国の兵士を養うために、大量の食料を大型の貨物船に積んで、ドイツ軍の潜水艦攻撃を避けながら大西洋を横断しなければならなかった。この戦争は、近代的なグローバルな戦争の始まりであったが、同時にこの時期には戦闘技術の飛躍的な向上が見られ、戦車や化学兵器が導入されるとともに、塹壕戦のような新しい戦闘形態が出現した。

兵士を取り巻く物理的な環境の変化は、兵士と食の関係を大きく転換させた。それまでの戦争と同じように、アメリカ軍では、基地の厨房や炊事用の車両に積んだ設備で、新鮮な食材を用いて調理することが基本とされ、最前線の塹壕にいる兵士にも、可能な限り温かい食事が運ばれた。しかし、前線までの距離が長かったり、戦況がそれを許さない場合には、兵士はパッケージ化された糧食を通常の食事の代わりに食べるようになった。第一次世界大戦期には、特別な目的のた

めの3種類の糧食—保存糧食 (reserve ration)、塹壕糧食 (trench ration)、緊急糧食 (emergency ration) —が開発された。運搬の際の揺れや積荷の重みによるダメージ、ガスなどの化学的な物質を用いた攻撃から守るために、パッケージや保管方法についても研究が進んだ。

携帯用の糧食は、次の2つの条件を満たさなければならなかった。まず、軽量で携帯可能であること。次に兵士が最低限のカロリーと栄養を摂取できることだった。この段階では、両者のバランスをとることが開発者の主な関心事であり、兵士たちの嗜好に合い、必要があれば連続して何日か食べ続けることができるといった受容性については、あまり考慮されなかった。

通常の食事を摂ることができない状況に置かれた兵士が、戦闘の合間に食べる糧食としてまず開発されたのが保存糧食だった。これを食べることによって少なくとも数日間、一日3,300カロリーを摂取することができた。シリンダー型の缶に詰められ、重さは2と4分の3ポンドだった。開発当時の内容は、次のようものだった。²⁹

肉の缶詰 (主にコーンビーフ) : 1ポンド

乾パン (2つ) : 8オンス

砂糖 : 2.4オンス

コーヒー (粉) : 1.12オンス

塩 : 0.16オンス

塹壕戦の最中にある兵士のための食事として開発されたのが、塹壕糧食だった。同じ塹壕で戦う25人の兵士をひとつの単位とし、彼らが一日に食べる糧食をまとめて梱包し、提供するという形がとられた。その内容は、保存糧食とほとんど変わらなかったが、缶詰にバリエーションを持たせており、コーンビーフの他に、ローストビーフ、サーモン、サーディンがあった。加えて、移動を続ける部隊のための非常用の食事として、緊急糧食が開発された。これは、3オンスのビーフパウダーと小麦粉を溶かして固めたものを3つとチョコレートバー3本を、ポケットに入れることができるサイズの缶に入れたものだった³⁰。

第一次世界大戦の終結後は、これらの3つのタイプの糧食をもとに、さらなる改良が続けられた。先述のように、1920年にはQMCの一組織としてシカゴに糧食学校が設立され、食材の調達・製造・検査・貯蔵・運搬など糧食全般に関わる研究開発が続けられた³¹。この組織は、1936年7月にQMCの糧食研究所 (SR&DL) へと改編され、その後、しばらくしてフィラデルフィアへ移転した。SR&DLの初年度の予算はわずか300ドルにすぎず、1940年になり800ドルへ増額された³²。組織が改編される前年には、ヨーロッパ情勢に鑑みて政府は糧食に関する指令を出している。それは、次の3点を満たす糧食の開発をQMCに命じるものだった。(a) どんな気候でも食べられるような携帯用の糧食、(b) 小さいパッケージで最大のカロリーが含まれている糧食、(c) 毎日食べ

でも飽きない味の糧食、である³³。今後、第一次世界大戦を凌ぐスケールで、多極的に部隊が展開していくような戦争が起こる可能性があることが示唆され、電撃戦など多様な戦闘形態も想定されるため、それぞれの戦地の実情に即座に対応できるような糧食を開発していく必要があるとされた。この指令に関して注目すべき点は、この段階で初めて、軽量化や栄養に加えて、「毎日食べても飽きない味の糧食」という食の受容性に関する条件が出されたことである。SR&DLは、栄養を重視し、受容可能性を犠牲にする傾向があったが、戦闘が長期化しても、兵士が飽きることなく食べ続けることができるような糧食の開発にこの頃から目を向けるようになった³⁴。

SR&DLは予算が乏しかったこともあり、糧食の開発を、軍内部の関係者のみが携わる機密性の高いプロジェクトにするのではなく、大学や研究所、食品業界から最先端の栄養学や医学、食品科学の知見を持つ専門家を迎えて、官民軍が一体となり進めていく方針をとった。SR&DLは、まずチョコレートを生産しているハーシー社など民間の食品会社に協力を依頼し、特定の技術に精通した社員をSR&DLへ出向させた。1940年になるとSR&DLには一日20社から訪問者があり、その中には、クラフト・チーズ社やゼネラル・ミルズ社などの大手食品メーカーが含まれていた³⁵。

1942年11月にモロッコとアルジェリアで始まったトーチ作戦までに、QMCは3種類の携帯用の糧食を量産できる体制を整えていた³⁶。3種類の糧食は、次のようなものだった。まず、騎兵隊のための緊急時の糧食として当初、開発され、改良を続けた糧食Dがあった。これは高カロリーのチョコレートバーであり、SR&DLの所長を務めていたポール・ローガン（Paul Logan）大佐にちなんで、ローガン・バーとよばれた。最初は12オンスのバーで、原料はチョコレート、砂糖、ピーナツバターだった。味はよいが、気温が高い地域では融けてしまう上に、とても甘いので食べるのとどろくことが難点だった。

SR&DLは、このバーを毎日食べられるような味にするために改良を続けた。最終的には、チョコレート、砂糖、粉末にしたオーツ、カカオ脂肪、スキムミルク粉、人工甘味料を原料とする4オンスのバーとして完成した。一本ずつアルミホイルで包み、羊皮紙で封を閉じた。1939年に製造方法が標準化され、翌年から大量生産が始まった。1941年9月にはひと月の生産数が20万個に達し、その後は年間1,000万個が製造された³⁷。

糧食Dが緊急用の食料であったのに対し、糧食Cは、味がよく、栄養バランスがとれた戦闘時の食事だった。1932年に「缶入りの食事」として、SR&DLの所長であるW・R・マクレイノルズ（W.R. McReynolds）少佐の下で開発が始まった。1938年6月には、3種類の肉料理（ビーフシチュー、ラムシチュー、アイリッシュ・シチュー、牛肉とヌードルなど）のユニットと3つのパンのユニットから成る一日3食分の糧食が考案された。6つのユニットで4,437カロリーを摂取することができた。容器は16オンスの筒状の缶で、重さは5ポンド10オンスだった。糧食Cは、そのまま常温で食べることが想定されていたが、加熱器具が入手できる場合は、缶ごと温めて食べることもできた。糧食Cに対しては、肉料理がどれも似かよって内容が単調である、味が

濃すぎる、缶が大きすぎて移動する時にかさばるといった批判が出された。しかし、栄養学的に見て十分に満足のいく食事であり、「これまで陸軍で提供された戦地用の糧食の中で最も優れたもののひとつである」と評価された³⁸。

開戦後は、メインディッシュである肉料理にバラエティを持たせ、兵士の嗜好に合わせる努力が続けられた。塩とコショウで下味をつけて焼いた肉に、そこから出る肉汁で作ったグレービーソースをからめ、野菜や豆のサイドディッシュと組み合わせたものを基本に、「アメリカのホームクッキング」がイメージされ、兵士が馴染んできた家庭の味を再現することを目指した。最終的に次の10種類が缶詰の肉料理として採用された³⁹。

牛肉と豆の煮込み

牛肉と野菜のシチュー

牛肉とヌードル

豚肉と米

豚肉と豆の煮込み

鶏肉と野菜の煮込み

ミートボールとスパゲッティ

フランクフルトと豆の煮込み

ハム・卵・ポテト

ハムとリマビーンズの煮込み

このように糧食Cの開発を通じて、軍隊での食の受容性を高める取り組みが本格化した。その一方で、QMCはより科学的で効率的に栄養を摂取することができる新しいタイプの糧食の製造にも着手した。その中で、最も注目を浴びたのが糧食Kだった。これは当初、空軍がSR&DLに依頼し、パラシュート部隊のために作らせた携帯用の糧食だったが、その後、1941年に陸軍省がミネソタ大学の生理学者アンセル・キース（Ansel Keys）に新たな糧食の開発を依頼し、実用化した⁴⁰。糧食Kの内容は、最終的に次のようなものになった。

朝食：肉の缶詰、ビスケット、シリアルバー、フルーツバー、インスタントコーヒー、ガム、砂糖、タバコ、ハラゾンタブレット（飲料用水の消毒薬）

昼食：チーズ、ビスケット、キャンディバー、粉末ジュース、砂糖、塩

夕食：肉の缶詰、ビスケット、粉末ブイヨン、菓子、インスタントコーヒー、ガム、砂糖

1942年に陸軍が全部隊で糧食Kを採用することを決定し、同年5月からH・J・ハインツ、パッ

テン食品、クラッカー・ジャックなどの大手食品会社によって量産が開始された。その後、戦時中に7回、内容が改定され、3食で2,842カロリーを摂取できるようになった⁴¹。

糧食Kの評価については、専門家間で意見が分かれた。キースは常々、「糧食は、バラエティに富んだ内容であることが不可欠だ」と述べており⁴²、QMCのウォルター・ポージェス（Walter Porges）は糧食Kのそうした点を高く評価し、「食の小宇宙」のようだと称賛した⁴³。その一方で、肉の缶詰以外の食品は科学的すぎて面白味がなく、兵士の口に合わないという批判もかなりあった。特に評判が悪かったのは、栄養学的な合理性を追求して開発された粉末のジュースとブイヨンだった。ジュースは当初はレモン味だけで、酸味が強すぎて飲めないという苦情が殺到した。その後、オレンジ味とグレープ味を追加して酸味を和らげたが、どれも不評だった。また、ブイヨンは、お湯に溶かしてコンソメスープとして飲むようになっていたが、兵士たちはそうしたスープになじみがなく、その味気なさを嫌った⁴⁴。

1943年には、陸軍の軍医によって糧食全般に関する提言がなされ、その中で糧食Kに関しては、連続での使用を最長5日間にすることが指示された。だが、実際に戦地では、最長5日間という規則を守ることが難しい場合もあった。食料の供給が滞っていたり、調理の人手が足りないといった理由から、部隊によっては兵士たちが何週間もこれを食べ続けることもあり、それによって糧食Kは飽きられ、さらに評判が落ちた⁴⁵。また、粉末ジュースを嫌って廃棄してしまう兵士が多くいたため、ビタミンCが不足し、感染症に罹患する者が増えているという報告もあった。こうした指摘を受けてQMCは、該当する部隊にカロリーとビタミンCを補うために糧食Dとオレンジを追加で支給した。こうした問題から、表1のように糧食Kの消費は当初見込まれていたほどには増えず、終戦とともにQMCは大量の在庫を抱えることになった。1948年以降、それらは海外へ食料支援物資として送られた⁴⁶。

第3節 食品科学との出会い—糧食Bの存在—

これまで見てきたように、戦地で入手可能な限られた食材を用いながら、兵士が飽きることなく毎日食べ続けられるような食事を兵士に提供することがQMCの責務であった。そうした目的に向けて、QMCは兵士にとって受容性が高い食事を提供するために糧食の改良を進めた。その理想型は、兵士が家庭で親しんできた「アメリカのホームクッキング」の再現であった。陸軍のある軍医が述べているように、兵士にとって「故郷に残してきた文化的な象徴や表象は、大きな価値を持って」おり、「故郷からの訪問者、スポーツのスコア、映画、アメリカの食事や飲み物は、派兵軍の士気を維持するために不可欠」だった⁴⁷。食は単に物質的な充足という観点から必要とされるだけでなく、兵士のアイデンティティの拠りどころとなる「文化的な象徴」のひとつとして捉えられなければならなかった。

表1 糧食C・D・Kの調達個数 1941年から1945年 (Koehler, 20, Table 1より作成)

	1941	1942	1943	1944	1945	合計
糧食C	190万	5,500万	5,600万	5,820万	6,833万7,000	2億3,943万7,000
糧食D	60万	1億1,780万	—	5,200万	30万2,000	1億7,070万2,000
糧食K	—	2,503万	3,701万	1億580万	6,533万4,000	2億3,317万3,000

しかし、現実にはアメリカ軍の兵士の出自は多岐にわたり、何が「アメリカのホームクッキング」であるのかは自明ではなかった。第二次世界大戦に従事したアメリカ軍の兵士の数は、1,600万人を越えており、その中には約90万人のアフリカ系、5万人のプエルトリコ系、1万3,000人の中国系の兵士がいた。また「白人兵」の中には、150万人のイタリア系、90万人のポーランド系、50万人のユダヤ系の兵士がいた⁴⁸。兵士たちの家庭で代々受け継がれてきた食文化は多様性に富んでいた。家庭では、どのような食材を入手し、いかに料理するのかは、家族の嗜好によって決められたが、それは、人種や民族、居住地域、あるいは階層によって異なっていた。しかし、兵士はいったん入隊すれば、長期にわたり、軍によって決められた食事を摂ることを余儀なくされ、食の選択に個人的な嗜好が入り込む余地はなくなった。歴史家のリジー・コリンガム (Lizzie Collingham) は、こうした特殊な状況の下で、軍隊での食事がアメリカ人の食文化の「均質化の強力な推進力」になったと述べている⁴⁹。コリンガムが言うように、アメリカの若者の食が、従軍経験を通じてある程度まで同質化されていったのは確かであろうが、どのような食へ収斂していくのかは、軍隊の糧食を取り巻くさまざまな要因によって規定されており、必ずしも最初から明白ではなかった。軍隊での食事は、兵士たちに家庭での食事を思い起こさせるようなノスタルジックな「アメリカのホームクッキング」であることが理想とされたが、それは必然的に軍隊において再定義され再構築されたものにならざるをえなかった。

前節で述べたように、戦間期以降の糧食の開発には、民間の企業や研究所、大学の支援が不可欠であった。新型兵器やレーダー、電子計算機などの実用化において、最先端の科学と軍需産業の協同が重要な役割を果たし、いわゆる軍産学複合体が生み出されたことは広く知られているが、食の分野でも同じように、QMCのSR&DLが食品メーカーや研究所、大学と密接な関係を保ち、軍隊の糧食に大きな変化をもたらした。なかでも、食品科学の影響は著しく、糧食の開発の起爆剤となった。膨大な数の食欲旺盛な若者を養うために、QMCは第二次世界大戦期を通じて安定的に食材を確保しなければならなかったが、生の肉や野菜、乳製品などの供給には、収穫量の変動や運搬上の問題が常に伴った。また、常温で保管できない食材については、冷蔵・冷凍設備の普及が課題だった。そうした問題を回避するために、QMCは加工食品を積極的に活用した。この時代の食品科学は、さまざまな種類の肉や野菜の缶詰を世に送り出すとともに、乾燥野菜、粉末ミルク、粉末卵などの商業化に成功しており、QMCは、食品メーカーによって大量に生産された加工

食品を糧食に活用することによって、食料供給のボトルネックを克服しようと試みた。アメリカでは、戦後の豊かな大衆消費社会の到来によって、多種多様な加工食品が大量に生産され、スーパーマーケットのような大型の小売店での販売を通して人々の食卓に上ったとされているが、それを可能にしたのは、第二次世界大戦中の食品科学の飛躍的な発展だった。戦後の豊かな食生活の前段階として、軍隊が商業的に加工された新しいタイプの食材を用いて、戦地で「アメリカのホームクッキング」を再構築したプロセスがあったのである。

前節で取り上げた糧食 B・C・K は、戦闘部隊の兵士が作戦行動に携帯するために、事前に調理された食料を容器に保存したものだ。しかし、アメリカ軍では、調理された温かい食事を最優先すべきであるという方針がとられていたため、兵士の食全体に占める戦闘部隊用の糧食の割合は、それほど高くはなかった。ヨーロッパ西部で陸軍に供給された全食料を見ると、そのうち作戦行動用糧食は 21% にすぎず、79% は調理された食事になっている⁵⁰。糧食 A を兵士に食べさせることが最も望ましいが、戦地では常に生の食材を用いて調理ができるわけではなかった。そのため、冷凍・冷蔵の必要がなく、長期間保存可能な加工食品や半加工食品を利用して、温かい食事を調理する方法が頻繁にとられた。そうした形態の食事は糧食 B と呼ばれ、糧食 A と携帯用の糧食の中間的な位置を占めた。陸軍省軍事史局の歴史家のエルナ・リッシュ (Erna Risch) によると、陸軍の食事は基本的に肉、野菜、乳製品で構成されたが、そこで用いられる食品の多くが戦時中に「大量生産されるようになり、戦地で用いられることで開発上の問題が明確にされた」という⁵¹。

糧食 B は、移動する部隊の兵士のために、炊事用の車両に積んだ設備で調理されることが多かった。特にノルマンディー上陸作戦の後、1944 年 8 月半ばから開始された南フランスへの上陸作戦において、糧食 B が大量に調理された。ドラゲーン作戦 (当初はアンヴィル作戦) とよばれたこの大規模な軍事攻撃には、アメリカを主力とした連合国の兵士約 20 万人が投入され、ニースとトゥーロン間の海岸に上陸した後、2 週間ほどでマルセイユを占領した。その後、ローヌ川を北上し、グルノーブルへ到達した。約 1 か月の作戦の間、絶え間なく長距離の移動を続ける部隊の兵士にとって、携帯用の糧食だけでは栄養の補給は不可能であり、缶詰や加工された肉や野菜を用いて調理された糧食 B が彼らの命綱になった。

糧食 B で多用されたのは肉の缶詰であり、軍隊での消費量は、ひと月で 1 億 7,260 ポンドを越えることもあった。その 15% をコーンビーフ缶が占め、最も早い時期から量産化された⁵²。ランチョンミート缶がそれに続き、その後は、SR&DL によって開発されたローストビーフ缶が 1942 年初めから出回り、さらに 1943 年に入ってから、グレービーソースが入ったビーフ缶が使われた。肉の缶詰の種類は増え続け、終戦までに 50 種類にもなった。牛肉以外にも豚肉とグレービー、ハムチャックなどが作られた。缶入りの骨付きチキンやターキーの缶詰も開発された⁵³。陸軍で使用されていたレシピ集によると、肉の缶詰を主菜に用いた料理には、次のようなものがあった。

*コーンビーフ缶を用いた料理⁵⁴

コーンビーフとキャベツの煮込み
コーンビーフキャセロール
コーンビーフカツレツ
コーンビーフとマカロニ
コーンビーフとポテト
コーンビーフとスパニッシュライス

*ランチョンミート缶を用いた料理⁵⁵

ベイクドランチョンミート、マスタードソース添え
クリームランチョンミート
ランチョンバーガー
マカロニランチョンローフ

*ローストビーフ缶を用いた料理⁵⁶

チャプスイ
ミートパテ
コロッケ

*グレービー入りビーフ缶を用いた料理⁵⁷

ビーフシチュー
スパゲッティミートソース

肉料理の副菜は、野菜あるいは豆が基本だったが、現地で新鮮な野菜が調達できないことが多かったため、最新の加工技術を用いて製造された乾燥野菜が利用された。ビーフシチューに入れる玉ねぎや、人参、じゃがいもや、コーンビーフと一緒に煮込むキャベツやじゃがいもなどは、すべて乾燥野菜が使われた。軍隊用に食品を乾燥させる技術は、19世紀半ばからすでに開発が進められていた。南北戦争期には、食品を乾燥させ保存する技術への関心が高まり、それまで携帯用の保存食として活用されてきたビーフジャーキーやペミカンに加えて、野菜を乾燥させて兵士に与えるようになった。しかし、乾燥技術が未熟で、煮ても炒めても野菜の水分がうまく戻らなかったため、評判はすこぶる悪かった。兵士の中には乾燥野菜がまずくて食べられないことから、それを砕いて、たばこの葉に混ぜてパイプで吸う者もいたという⁵⁸。

その後、1940年代初頭までに、乾燥技術は大幅に向上し、本来の味や食感、栄養価を損なわない方法で脱水した乾燥野菜が開発された。生の野菜に比べると、乾燥野菜では重量を、じゃがいもで17%、キャベツで6%に人参で8%、玉ねぎで7%減らすことができた。その結果、輸送に必要なスペースや重量を大幅に減少させることになり、その分、武器や物資の輸送を増やすことが

できた。また、調理に必要な労力とフードロスを減らすこともでき、新鮮な野菜の不足を補うということ以上の利点があった。糧食 B で用いられた主な乾燥野菜は、ビーツ、キャベツ、ニンジン、ひきわりとうもろこし、玉ねぎ、人参、じゃがいも、さつまいも、かぶなどだった⁵⁹。これらの乾燥野菜は、決められた量の水に浸して指定の時間をかけて戻さなければならず、もし、そうしなければ食感が失われる上に、栄養価が大幅に削がれてしまった。ただし、正しい手順で戻しても、ビタミン C、A、B の一部は減ってしまうため、兵士は粉末レモンを水に溶いて飲み、ビタミン C を補うように指示された⁶⁰。

最新の食品科学を取り入れた乾燥技術が応用されたのは野菜だけではなかった。この時期には、ミルクや卵も粉末にして乾燥させたものが大量に生産された。上述の料理の中では、コーンビーフカツレツやコーンビーフとマカロニ、クリームランチョンミートなどで、フライの衣に使う卵やホワイトソースを作る時に用いる牛乳や生クリームは、すべて粉末にしたものが利用された。スプレードライ（噴霧乾燥）とよばれる方法で粉末に加工され、それを水に溶かして使った。栄養は生のものとはほとんど変わらなかった。粉末の卵やクリームが入手できるようになったことで、食後のデザートも簡単に作れるようになり、種類が増えた⁶¹。陸軍で用いられていたレシピによると、チョコレートケーキ、ロールケーキ、アップルパイ、ボストン・クリームケーキ、カスタードクリームパイ、さまざまなフレーバーのアイスクリームなどが糧食 B のデザートとしてよく作られていた⁶²。

おわりに

1943年に OWI が作成したプロパガンダ・フィルム「戦士のための食事」(Food for Fighters) は、アメリカ軍が兵士に提供している糧食を取り上げ、それが最先端の食品科学の知見に基づいて開発されたものであることを紹介している。そこでは、アメリカ軍が新しい食品と調理法を獲得したことで「人類は、距離や天候に左右されることなく」質のよい食事を摂ることができるようになったことや、世界各地の部隊に派遣されているアメリカ兵は「世界で最もおいしいものを食べている兵士」であることが説明されている⁶³。この映像は、食品科学の研究が糧食の開発に大きな役割を果たしていることを一般国民にわかりやすく解説するために作られたものであり、プロパガンダらしく、かなり誇張した表現が随所に用いられているが、このフィルムで語られていることのいくつかは、本稿でこれまで論じてきたことと重なりあっている。まず、第 2 節で論じた糧食 C のように「アメリカのホームクッキング」の主菜と副菜を缶詰にするという発想は、食品メーカーと軍の協力により実現されており、OWI のプロパガンダが喧伝している科学の力をここに見ることができる。また、糧食 B を中心に、肉の缶詰や乾燥野菜など、加工・半加工食品が広く取り入れられ、食品科学の力を得て、アメリカ的な食事が軍隊で作り出された。なかでも、第

3節でみたように、加工肉を使ったメニューを増やし、限られた食材で兵士が好むような「アメリカのホームクッキング」を調理した点に、アメリカ軍の糧食の特徴が表れている。

しかし、第1節で論じたように、糧食Aを見るとQMCは、軍隊の食事を「アメリカのホームクッキング」へと収斂させる方向よりも、むしろその境界を広げ、多文化的な特徴を前面に出すことによって、アメリカの食の豊かさを兵士に実感させようとした。アメリカ兵の出自には人種・民族的な多様性が見られたことはすでに述べたが、アメリカ軍の糧食を食べたのはアメリカ人だけではなかった。QMCが1943年10月から1945年6月までの間にイタリアで行った調査によると、連合国であるイギリス、イギリス連邦、ブラジル、フランス、ポーランド、ユーゴスラビア、アルジェリア、モロッコの兵士に加えて、投降したイタリア兵もアメリカ軍の糧食を食べており、イタリア半島の基地で供給された糧食の25%が非アメリカ人の食料になったという⁶⁴。

そうした状況の下で、この地域では、兵士の嗜好に配慮しながら糧食Aの内容が適宜、変更された。例えば、ブラジル人兵士は、ピーナツバター、ピクルス、ビーツ、マスタード、コーン缶などを好まなかったため、これらの食品を与えるのをやめ、その代わりにブラックビーンズ、米、ラード、塩、砂糖、コーヒーを増やした。また、アルジェリアとモロッコ出身のフランス派遣軍の兵士の50%はムスリムだったため、彼らのために戒律に則った糧食が提供された。なかでも食肉については厳格な対応が求められたため、イスラムの戒律に従った方法で羊を屠殺できる者を雇った。イタリア兵には、通常のアメリカ軍の糧食が与えられたが、肉の量が多すぎて食べきれないという声が多く聞かれたため、肉の量を減らし、その代わりに小麦粉やチーズを増量して与えた⁶⁵。

このように糧食Aや糧食Bは、調理された温かい食事を兵士に提供するというアメリカ軍の食をめぐる原則に適うだけでなく、兵士の嗜好に応じてある程度まで内容を変更できる性格を有していた。食に着目すると、次の2点が、第二次世界大戦におけるアメリカ軍の優位性を支える要因になっていたことがわかる。まず、最先端の食品科学の技術を導入して作られた肉の缶詰や乾燥食品を多用することで、軍隊は特定の料理を「アメリカのホームクッキング」として再構築し、兵士の嗜好をそこへ収斂させることができた。科学の力を持ってアメリカ的な食を定義し直し、実際には多様な嗜好や食習慣を持っている兵士に、軍隊の食事がノスタルジックな家庭の味であるかのように思わせることにある程度まで成功した。その一方で、糧食Aに見られるように、バラエティ豊かで国際色に富んだ食事を提供することによって兵士の士気を高め、軍を統率した。多文化的な食を演出することで「アメリカのホームクッキング」の境界を広げ、兵士にアメリカの豊かさを再認識させた。このようにアメリカ軍の糧食は、それぞれの種類に応じて異なる役割を果たしており、アメリカ的な食への収斂とその拡張という二つの異なるベクトルを生み出しながら、軍隊に兵士を引き付けたのである。

注

- 1 David Reynolds, *Rich Relations: The American Occupation of Britain, 1942-1945* (Harper Collins Publishers, Ltd., 1995), 71, 73-74.
- 2 Erna Risch, *The Quartermaster Corps: Organization, Supply, and Services, vol. I* (Center of Military History, United States Army, 1995), 32; T. B. Larkin, "Maintaining the American Soldier," *The Military Engineers*, vol.40, no.267 (1948), 9-14.
- 3 Franz A. Koehler, *Special Rations for the Armed Forces, 1946-53* (QMC Historical Studies Series II, no.6, 1958), 19.
- 4 ロスとロマナスは、食料に関して発生した緊急事態は、運搬や調達などいつも地域的なものであり、官僚主義的で煩雑な手続きを省いたり、運搬をめぐる優先順位を変えたり、軍から特例的な命令を出したりすることで問題に対処できたとしている。William F. Ross & Charles F. Romanus, *The Quartermaster Corps: Operations in the War against Germany* (Office of the Chief of Military History, Department of Army, 1965), 485.
- 5 Koehler, 20, Table 1.
- 6 Sanders Marble, "More Than a Full Stomach: Nutrition and Developments in the Field Ration," *On Point*, vol. 14, no. 3 (Winter 2008-2009), 34-41; Barbara Moran, "Dinner Goes to War," *Invention & Technology* (Summer 1998), 10-19.
- 7 Alissa Hamilton, "World War II's Mobilization of the Science of Food Acceptability: How Ration Palatability Became a Military Research Priority," *Ecology of Food and Nutrition*, no. 42 (2003), 325-356; Herbert L. Meiselman & Howard G. Schutz, "History of Food Acceptance Research in the US Army," *Appetite*, no.40 (2003), 192-216.
- 8 Hannah Findlen LeBlanc, "Nutrition for National Defense: American Food Science in World War II and the Cold War," Ph.D. dissertation, Stanford University, 2019; アナスタシア・マークス・デ・サルセド『戦争がつくった現代の食卓』(田沢恭子訳、白揚社、2017年 Anastacia Marx de Salcedo, *Combat-Ready Kitchen: How the U.S. Military Shapes the Way You Eat* (Penguin, 2015))。
- 9 Reynolds, 75.
- 10 Lee Kennett, *G.I.: The American Soldier in World War II* (University of Oklahoma Press, 1989), 72.
- 11 リジー・コリンガム『戦争と飢餓』(宇丹貴代実、黒輪篤嗣訳、河出書房新社、2021年 Lizzie Collingham, *The Taste of War: World War Two and the Battle for Food* (Allen Lane, 2011))、424頁。
- 12 Quoted in Reynolds, 87.
- 13 Ross & Romanus, 485.
- 14 Ross & Romanus, 485.
- 15 コリンガム、424頁。
- 16 Mei-ling Yang, "Creating the Kitchen Patriot: Media Promotion of Food Rationing and Nutrition Campaigns on the American Home Front during World War II," *American Journalism*, vol. 22, no. 3 (2005), 58, 59, 67.
- 17 Walter W. Wilcox, *The Farmer in the Second World War* (DaCapo Press, 1973), 358, 359.
- 18 Yang, 64.
- 19 デ・サルセド、159頁。
- 20 Risch, 193.
- 21 Risch, 193, 194.
- 22 U.S. Army Technical Manual, TM 10-412, *Army Recipes* (Government Printing Office, 1946), 109-110.
- 23 *Army Recipes*, 130-133.
- 24 *Army Recipes*, 135-136.
- 25 Ross & Romanus, 515-520.

- 26 *Army Recipes*, 13-22.
- 27 Paul E. Howe, "Nutritional Problems of the Army," *The Military Surgeon* (March 1942), 262; Paul E. Howe, "The Dieteries of Our Military Forces," *The Annals of the American Academy of Political and Social Sciences*, vol.225 (January 1943), 76-78.
- 28 W. Franklin Dove, "Developing Food Acceptance Research," *Science*, vol.103, no.3 (February 1946), 190.
- 29 Koehler, 12.
- 30 Koehler, 13.
- 31 Risch, 174-177.
- 32 Hamilton, 328-329.
- 33 Harold W. Thatcher, *The Development of Special Rations for the Army* (QMC Historical Studies Series, no.6, 1944), 4; Moran, 12.
- 34 Hamilton, 330.
- 35 Hamilton 329.
- 36 Ross & Romanus, 130.
- 37 Thatcher, 4-11; Kohler, 21.
- 38 Thatcher, 16-30; Kohler, 22.
- 39 Koehler, 23-24; Risch, 178-184.
- 40 キースの生涯と業績については、次を参照のこと。E.R. Buskirk, "From Harvard to Minnesota: Keys to Our History," *Exercise and Sport Sciences Reviews*, vol.20, no.1 (1992), 1-26; Montani Jean-Pierre, "Ancel Keys: The Legacy of a Giant in Physiology," *Nutrition and Public Health*, vol.22, S2 (2021); Phillip B. Sparling, "Legacy of Nutritionist Ancel Keys," *Mayo Clinic Proceedings*, vol.95, issue 3 (2020), 615-617.
- 41 Koehler, 24-26; Thatcher, Chapter III.
- 42 Hamilton, 333; Thatcher, 39.
- 43 Hamilton, 334.
- 44 Hamilton 334-335.
- 45 Koehler, 26; Ross & Romanus, 132; Hamilton, 336-337.
- 46 Hamilton, 336.
- 47 Reynolds, 86.
- 48 U.S. Army Center of Military History, "Minority Groups in World War II" (www.history.army.mil 2023年10月12日最終閲覧).
- 49 コリンガム、427頁。
- 50 コリンガム、432頁。
- 51 Risch, 192.
- 52 Elliot Cassidy, *The Development of Meat, Dairy, Poultry, and Fish Products for the Army* (QMC Historical Studies Series, no.7, 1944), 30.
- 53 Risch, 196, 197.
- 54 *Army Recipes*, 326-329, 331.
- 55 *Army Recipes*, 335-337, 340.
- 56 *Army Recipes*, 333.
- 57 *Army Recipes*, 329, 331, 334.
- 58 Hamilton, 237.

- 59 War Department Technical Manual, TM 10-406, *Cooking Dehydrated Foods* (Government Printing Office, 1943), 1-4, 10.
- 60 *Cooking Dehydrated Foods*, 3.
- 61 *Army Recipes*, 283-284.
- 62 *Army Recipes*, 311-320.
- 63 “Food for Fighters,” Office of War Information, 1943 (<https://www.ncpedia.org/media/video/food-fighters> 2023 年 10 月 10 日最終閱覽)。
- 64 Ross & Romanus, 148, 149, Table 2.
- 65 Ross & Romanus, 151.