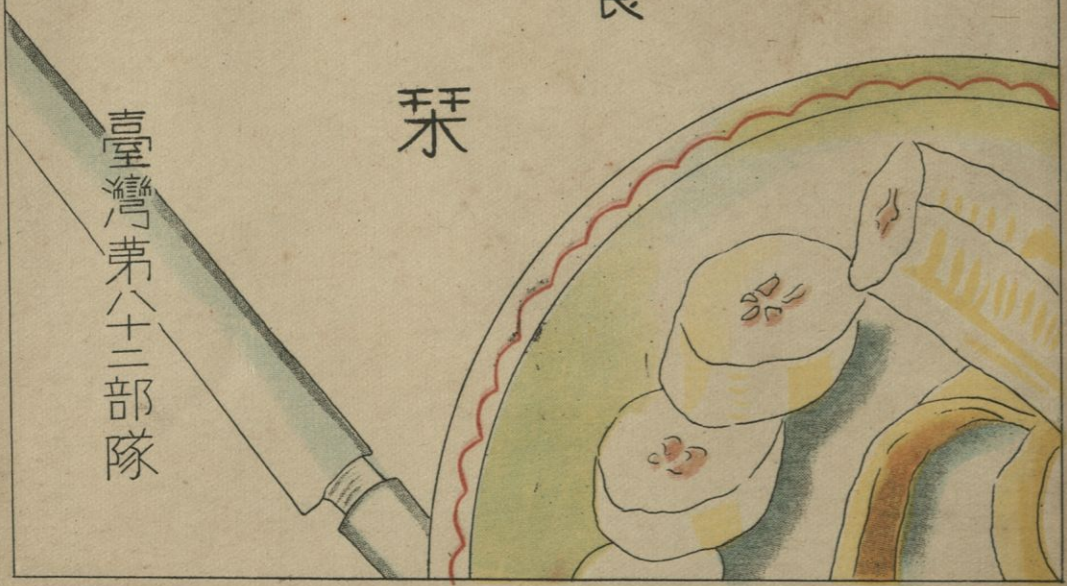
昭和十六年三月

熱地給養の栞





臺灣第八十二部隊

本册の目的

一、本册は熱地に於て作戰をなす第一線の部隊を基準とし、主として熱地特有の物資を利用して給養を實施する具體的の要領を示すものとす。

二、揭げたる事柄は至極平易に、且短時間に要點を把握し易からしむるため、成るべく寫眞を添附して各兵に至る迄解し得らるる如くせり。

三、材料其の他に就ては將來尙ほ研究し、其の結果により逐次補修するものとす。

農業部農業試驗所典藏
由國家圖書館數位化

目次

一、熱地に於ける主食物の利用法……一
（一）現地米の利用法……一
1　現地米の種類と分布……一
2　現地米の品質……一
3　現地米の炊事法……二
（二）半熟米の利用法……四
二、熱地に於ける副食物の利用法……四
（一）熱地特産蔬菜の食用法……四
（二）熱地果實の食用法……三三
（三）硬獸肉の軟食法……三七
1　パパイアを利用する調理法……三七
2　水煮にする調理法……三九

3　硬肉調理上の注意……三九
（四）　現地河川魚の利用法……四〇
（五）　セイロンオリーブの利用法……四二
三、熱地に於ける馬糧……四三
（一）　濃厚飼料……四三
（二）　粗飼料……四四
四、熱地に於ける給養上の注意……四五
（一）　主食の防腐法……四五
（二）　副食の防腐法……四七
（三）　携行法の注意……四八
（四）　喫食時機及び間食……四九
（五）　湯茶其の他飲料……五〇
（六）　馬匹飼與上の注意……五〇

一、熱地に於ける主食物の利用法

（一）現地米の利用法

現地に於て産する糧食品は其の地方の給養に最も適するを以て、努めて之が利用を計るを要す。殊に南洋方面に於ては米は相當に、又地方に依りては一年二―三回産出さるるが故に、品質良好ならざるも、適當なる洗米法炊事法等を施し、極力其の利用に努むること肝要なり。

今其の主食の利用法等に就き具體的に説明す。

1　現地米の種類と分布

熱帶地方＝産出米の主要なるものは「ラングーン」米・「サイゴン」米・「トンキン」米・「タイ」米等あり、是等の種類は殆んど南洋共通のものにして南洋各地に産あり。然れども蘭印地方及び馬來半島は人口稠密なるために産出量の全部を費消し盡し、其の不足は殆ど「ラングーン」米其の他を輸入しつゝあり。

2　現地米の品質

熱帶地の現産米は強き不快の糠臭あり、米粒は概して内地米より不揃、小型にして色黑く、碎米・赤米・青米等を混入し、尚ほ收穫法の粗雜のため土砂、雜草の實等を混入しあり。

炊飯せるものは温き間は概して飯味良好なるも、冷却すれば高粱飯の如く硬化する性質あり、故に

成るべく暖き内に食するを可とす。冷飯は腐敗の恐れある故注意すべし。

3　現地米の炊事法

イ、洗米法

前項に述べたる如く不純物多く混入しある爲め充分に洗米するを可とす。洗米時間は炊飯前少くも二—三時間とす。

ロ、水加減

米一〇〇容量に對し水一五〇容量を適當とす。卽ち米一合なれば水一合五勺とし、卽ち其の水量は米量の五割增とし、內地米の炊飯に要する水量よりも二—三割多し。

ハ、野戰炊具に依る炊事法

先づ平釜の湯が充分沸騰したる時、之に洗米したる米を投じ、釜內の溫度を均等ならしめ、良く攪拌せる後蓋をなす。三—四分後再び良く攪拌し、米粒の表面の澱粉が糊化し、其の溶けたる重湯を全體に「マブシ」付け、米粒の表面が粘着性を持ちたる後蓋をなす。其の後再び沸騰し來らば火力を弱め、一五—二〇分間其の儘蒸す。

ニ、飯盒に依る炊事法

米の容量に對し水を一五割の割合に入れ、火に掛け、沸騰し來らば火力を弱めて文火となし、約七

一〇分間煮熟したる後飯盒を卸下し、約一五分間蒸す。

ホ、現地米は強火を以て一氣に炊き上ぐる事なく、中火にて除々に炊飯すること肝要なり。

ヘ、現地米炊飯に際し參考となるべき事項

（イ）炊飯中、攪拌（カクハン）する理由は、現地米は內地米に比し炊き上り後ボロ〳〵となり易し、之を防止する爲炊飯途中に於て攪拌（カクハン）し、飯の表面に糊化したる澱粉を全體に良く「マブシ」付け、粘着性を與ふるにあり。

（ロ）粘着性を與ふる爲糯米を若干混入せば更に可なり。

（ハ）現地米のみの飯より麥を混じたるものが嗜好上可なり。

（ニ）昆布を細刻として混炊するも亦可なり。

（ホ）食油（匂ひ少き油）を少量加ふれば味、光澤、及び粘度を增加する外腐敗防止上可なり。

（ヘ）土着人の炊事法

(1) 粥

現地米を良く洗ひ、米一〇〇容量に對し水六五〇（六倍半）の割合に加へ、時々攪拌（カクハン）して炊き上げ、食鹽を少しく加ふ。之は一般土着人の常食とせらる。現地米は飯として利用するより粥を美味なりとす。

(2) 蒸し飯

良く洗米したる米を蒸籠に入れて蒸し上ぐ、此の方法はボロ〳〵する飯となるも、土着人は之に「スープ」を掛けて喫食す。

(二) 半熟米の利用法

現地米を「コンクリートタンク」に入れ、夫れに水を加へ約一晝夜浸したる後日乾したるものを半熟米と稱す、此の米は印度及び「スマトラ」方面より産出せられるものに比べると糠臭強きも、炊事前に充分に洗米することにより或る程度其の臭氣を除き得らる、其の外觀は不透明にして淡黄色を呈するものなり、炊事方法に就いては前述の現地米と同様に實施せば可なり。

二、熱地に於ける副食物の利用法

熱地に於ては蔬菜、果實等は寒地に比し一般に其の種類多し、故に其の調理方法にして適切なるを得ば兵食として好適なり、尙ほ熱地に於ては夏季蔬菜の缺乏するを常とするを以て、之に對する顧慮を必要とす。次に四季を通じて生産せらるる代表的蔬菜類に就き其の確實性ある食用法を具體的に說明す。

(一) 熱地特産蔬菜の食用法

(1) 筍（タケノコ）

熱地に殆ど年中あり



利用法

內地に於ける調理法に同じ、卽ち水炊きとなしたる後肉類等と煮物となす苦味強きものは數日泥中に生けアクを除きて後用うべし。

(2) 眞菰（マコモ）

七月——十一月收穫



利用法

筍狀の芽の內部黑變せぬ以前に收穫、之を筍の如く調理す、美味且質にして、煮物、和へ物(アヘモノ)等に調理すれば最も可なり。

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(3) 韮 (ニ ラ)

年中産す



利 用 法

1 煮食、又味噌汁等に切込む、尚ほ「ニラ」粥は下痢患者の食用に適す。

2 栽培容易なるを以て現地栽培可なり。

(4) 葉葱（ハネギ）

夏期特に多し



利用法

味噌汁、和へ物、獸肉煮込等として調理するを可とす。

(5) 不斷草(フダンサウ)

夏期特に多し



1/3

九

利 用 法

和へ物の調理として最も適す。

其の他汁物、煮付け、浸し物にも調理す。

(6) 水前寺菜(スヰゼンジナ)

夏季によく繁茂す



利 用 法

漸時葉を取りて食用に供す。

和へ物(アヘモノ)に適す、最も三杯酢によし。

(7) 甕菜（ヨウサイ）

熱帯蔬菜中主要のにして水邊に生じ、夏季特に多し



利用法

味ハウレンサウの如く頁好ならざるも煮食に適し、「ビタミン」を多く含有す。

(8) 里芋（サトイモ）

五月頃より生産多し



1/10　　1/10

利用法

土着人は主食代用として煮熟し食鹽を付けて食ふ。

夏季蔬菜乏しき時葉柄を味噌汁等に切り込みて食し得。

(9) 山薯（ヤマイモ）

八月以降産出特に多し



利用法

磨り卸して「トロロ」汁となし得るものあり、又主食に供し得らるゝものあり、家鴨卵と喰ひ合はすと倒死することあり、又土人が「アク」抜をして後食する種類あり、注意を要す。

(10) 冬瓜（トウガン）

盛夏に特に産出多し



利用法

甘煮に適し、又肉類等と煮、或は和へ物（アヘモノ）に調理し、又汁の實、揚物等となす。

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(11) 越瓜（シロウリ）

盛夏に産出特に多し



利用法

生食、煮食に適し、又醬油、酢を使用し和へ物（アヘモノ）となす、鹽漬又は粕漬にもなすことを得。

(12) 扁蒲（ユウガホ）

盛夏に最も産出多し



利用法

煮食として使用す、又汁物の調利用として適す。但完熟に先だち收穫すべし。

(13) 絲瓜（ヘチマ）

盛夏に最も產出多し



利用法

邦人の嗜好上より見れば好適ならざるも、稍々未熟なるものを煮食し得べし。嫩果は漬物となす。

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(14) 苦瓜（ニガウリ）

盛夏特に產出多し



½

利用法

未熟の內に收穫し、豚肉と煮込み、豚汁として調理に適す、又油にて充分いためて其儘煮食し得。

農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(15) 豇豆（ササゲ）

盛夏に產出多し



利用法

煮食用として肉類と調理せば可なり、又他の蔬菜と混煮す、味噌和へ、芥子和へ等にもよし。

(16) 鵲豆（フジマメ）

年中結實す



利用法

尙ほ子粒の軟かなる內に莢ごと煮食用として好適なり、又芋類と混煮すれば可なり。

(17) 莧（ヒユ）

産出量甚だ多し



利用法

煮物、和へ物(アヘモノ)等に適す、播種後二十日にして收穫し得らるゝを以て積極的利用の方法を講ずべし。

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(18) **西瓜（スイカ）**

レモンと同様清涼飲料水の原料及び利尿劑として利用せらる。尚ほ一般には生食を可とす。

(19) **南瓜（カボチヤ）**

煮食に最も適し、漬物或は酢の物として可なり。尚ほ莖葉は蔬菜の代用として利用せらる。

（二）熱地果實の食用法

熱地に於ては人體の生理作用旺盛にして各種の榮養を必要とす、之に應ずる爲めには果實の喫食は實に理想的のものと云ふべく、勉めて之を生食し、又は簡易なる調理法を考案し、給與するの着意肝要なり。

然れども果實の中には有害、有毒のもの多數あり、其の選別法の標準左の如し。

イ、色澤鮮明なるもの。

ロ、强激なる芳香を有するもの。

ハ、甘味强くサッカリン樣の味を有するもの。

ニ、樹姿低く或は葉に美麗なる色彩斑紋を有するもの。

ホ、花の著しく鮮色美麗なるもの。

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

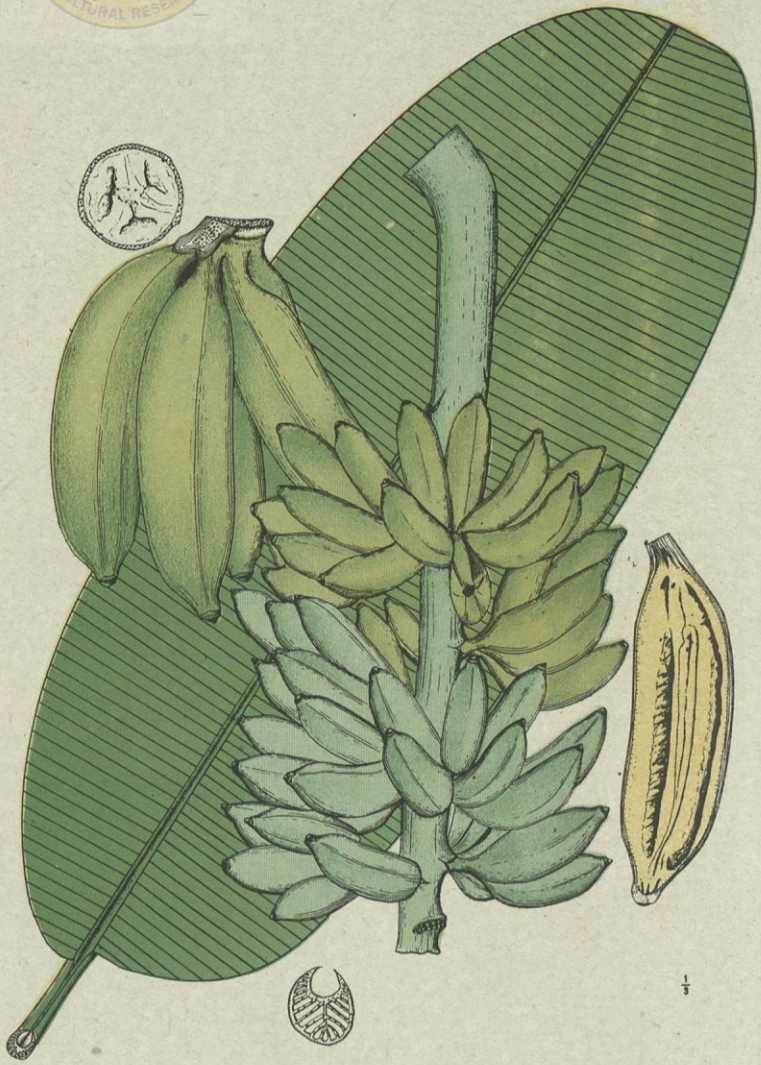
(1) バナナ(小形なるもの)



食 用 法

生食を普通とす。完熟に先だちて收穫し、室内に於て後熟せしむ。

(2) バナナ(大形なるもの)



1/3

食用法

生食又は煮食用として好適するものあり、後者は天プラとなし、又味噌汁に入れ、ライスカレー等に調理す。

(3) ライム

冬期の産出最も多し



食用法

食酢の代用、清凉飲料、レモナーデ、日射病藥、緩下劑等となす。レモナーデを作るにはライム一個又半個分の汁をコップ一杯の砂糖水に混ずべし。

1895
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

(4) コ コ 椰 子

一般に知られてゐるもの



食 用 法

外皮青味ある生果實の水を飲料となし、强壯劑にも供し、其の白色の脂肪分は砂糖と共に煮熟し菓子として食す。

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(5) サタウ椰子



食用法

若芽を筍と同様に煮熟して食用となす。

クジヤクヤシ及び籐類の若芽も同様なるも、芽を取れば株は死滅する故倒木の必要ある時のみ其の若芽を採集すべし。

(6) パパイア(木瓜)

四時果實あり



1/6

食用法

生食用を主とし、未熟なるものは瓜と同様に煮熟して食し、又汁物、天プラ等の調理用として好適なり。又硬き肉類を軟化するに用ふ。

臺灣省農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(7) マ ン ゴ ー

熱帶果實の代表的のものにして味は柿の如し



食 用 法

生食用を主とし、又煮熟するも可なり。牛乳、酒類等と同時に食するは危險なり。

(8) パインアツプル

年二回、六月十一月收穫



食用法

成熟せるものは生食に適す。未熟のものは胃を害することあり、煮熟して味噌汁に入れ、又衣揚等として調理す。

(9) パンノキ

果實は夏期に熟す



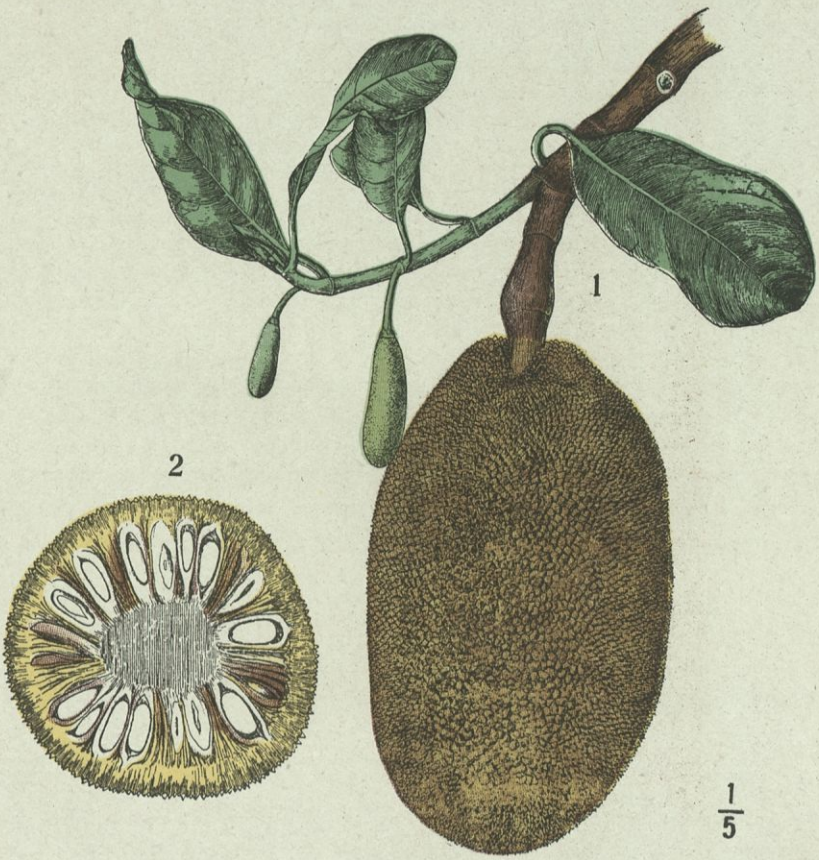


用　法

未熟のものは輪切となし日乾し、パンの代用となす、熟したるものは蒸燒となし、茹でて主食となす。又薯類の代用として好適なり。種子は煎りてコーヒの代用とす。

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(10) ジヤツク（パラミツ）



食用法

生食又煮食す、生食は必ず過熟のものを用ふべし、サツカリン味を上等にせる如き甘味あり。但酒類と共に食用する時は下痢を起すことあり。

(11) アボカド(アリゲーターペーヤ)

榮養價値大なることバナナ以上なり



食用法

生食を可とす、種子を抉り取り食酢と落花生油を掛けサラダとなす、又鹽を混じ練りてバター代用となし、又砂糖をかけ食すれば美味なり。

(12) チコ（サポヂラ）



食用法

熟果を生食す、甘味強く柿以上の風味あり。

(13) グアバ（バンザクロ）



食用法

稍〻臭味あるも生食に適す。又煮てジャムを製す。

農業試驗所 TAINAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

川北

（三）硬獸肉の軟食法

熱地に於ては水牛・黄牛多く飼育しあるを以て兵食に努めて之を利用するを要す、然れども水牛・黄牛は其の肉硬く、且特有の臭氣を有する以て其の調理法を工夫し、調味を良好にせば一般牛肉と殆んど遜色なし、次に其の調理法を説明す。

1　パパイアを利用する調理法

未熟のパパイアを併用する時は簡易にして且つ容易に軟化し、美味なる肉となるが故に、熱地作戰に於て生肉を調理するにはパパイアを極力使用すること肝要なり。

左に其の利用を説明す。

(1)　生肉とパパイア使用の分量割合

牛肉一〇〇瓦、未熟パパイア二〇瓦を以てす。（成熟せるものは效果少なし）

普通のパパイア一個にて肉一〇斤に充當し得らる。

(2)　使　用　法

イ、肉は其の調理の用途に依り切り方を異にす、薄き細切は一般煮込用とす、揚物・燒物用・カツレツ・ビフテキ・空揚（カラアゲ）等には成るべく一人一切とす。

ロ、稍〻未熟のパパイアにして新鮮、且青皮を切るときは牛乳の如き白き汁の出るものを最良とす。

ハ、パパイアは青き皮を薄く除き、種子を取り、手早く薄切となし、(イ)項に記せる肉に混合し、約二〇分間放置す。

ニ、煮物等に青皮を入るると苦味を生じ、嗜好を害することあり。

ホ、パパイアの皮を剝ぐとき、白き汁は成るべく調理せんとする肉に「マブシ」付くるを可とす。

(3) 煮方

イ、鍋に水を入れ、肉とパパイアの混合したるものを投じ沸騰せしめ、肉が軟かになりたるとき直ちに味つけをなす、斯の如くして生肉もパパイアも共に美味となるものなり。

尚ほ注意を要するは、煮熟長時間に亘れば生肉がボロ〳〵となり不味となることあり。

ロ、シチユー及びライスカレーの調理の時は野菜を先にし、肉とパパイアとを後にし、肉の煮熟したるとき調味するを要す。

(4) 揚物、燒物

イ、パパイアの皮を除き、卸金にて卸して肉に「マブシ」付け置く。

ロ、揚げ、又は燒く際は卸したるパパイアの附着したるままにて可なり。

(5) 味噌燒、浸し燒

イ、パパイアの青皮及び種子を除きて卸金にて卸し、肉に「マブシ」付け二〇分後味噌醤油等と共に漬け込む。

ロ、其の味噌醤油等は一般の味噌汁、醤油汁に使用するも味を變ずることなく美味なり。

(6) パパイアの稍〻未熟なるものは煮物用、茹で物、和へ物(アヘモノ)、漬物等に使用して美味なり。

2　水煮に依る調理法

(1) 硬肉を一塊の重量約四〇瓦に切り、水に入れ一時間以上煮熟し、木片にて容易に刺し得る程度になりたるとき取り出して夫れを調理法の相違に依りて適宜の大いさに切る。

(2) 肉の纖維(スヂ)を横斷して薄く切り水煮とす。

(3) 味稍〻低下するも、重曹少量を使用すれば可なり。

(4) 食酢を使用し煮熟せば軟肉となるものなり、此の場合は調理の種類制限せらる。

3　硬肉調理上の注意

(1) 肉の纖維(スヂ)を縦切りとなし、熱湯中に入れ短時間に煮熟するは不可なり。

(2) 肉の半煮の時、調味料を投じ長く煮熟すれば肉硬化す。

(3) 肉を空炒(カライリ)して短時間に煮る時は硬化して不可なり。

(4) 石灰含有水を使用するときは肉は紅色となり、極度に硬化し味を損耗す。

(5) 屠殺直後の肉は硬きため適當なる時間を經過して使用するを要す、然れども屠殺後一晝夜以上を經過せるものは腐敗速かなるを以て嚴に注意すべし。

(四) 現地河川魚の利用法

1 現地河川魚の分布

南洋方面の河川には各種の魚類棲息す、殊に蘭印北方地域には支那人の經營せる養魚池至る處にあり て相當の魚獲量あり、故に兵食として積極的に利用するの着意必要なり。

2 現地河川魚の調理法

現地河川魚は一般に寄生蟲を保有しあるを以て、調理の際は頭・尾・內臟・「ウロコ」等を必ず除去し、肉のみを煮熟又は燒き物として食するを要す、生魚を食するは禁物なり。

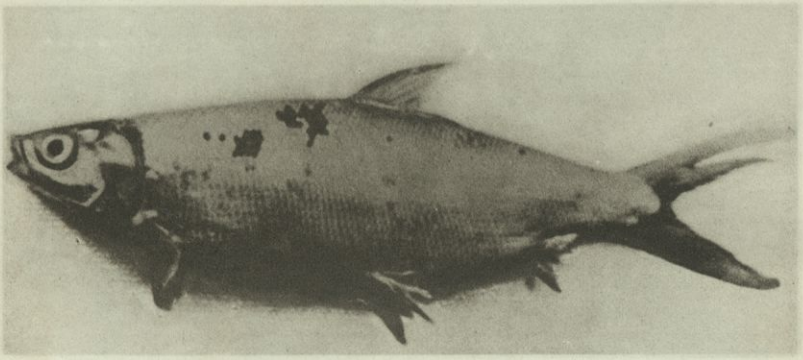
3 蘭印の養魚「バンドン」

魚體大にして二尺以上に及ぶものあり。

(插畫參照)

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

蘭印の養魚「バンドン」



食用法

内臓、頭、尾、「ウロコ」を充分除去し、汁物用、焼魚、煮魚等として調理す。

（五） セイロンオリーヴ

熱帶各地に產す、梅干代用として簡易に加工し得るを以て極力利用に努むるを要す



梅干代用利用法

セイロンオリーヴ一〇〇量に對し食鹽、砂糖各一割を入れ攪拌し三、四日間漬込みたる後日乾す。着色としてはミソ、又はローゼルを四三%混入す。

三、熱地に於ける馬糧

熱地に於ける馬糧は内地に於て給與しあるものに準ずるも、其の追送は困難となるを以て、極力現地物資を利用するを要す。其の飼與回數は一日に三―四回とし、青草は機會ある毎に與ふるを可とす、今熱地に於ける代用馬糧と其の利用法を說明すれば次の如し。

(一) 濃厚飼料

1 籾

籾は相當に產出しあるを以て大麥の代用として可なるも、芒を充分に除去し、通常煮熟して與ふべし、但燕麥又は大麥ある時は籾の代用量は努めて減ずるを可とす。

玄米の代用量は籾よりも稍〻減ずるを適當とす。

2 大豆

大豆は水漬して膨脹せしめ、又は破碎して一回の量三〇〇瓦を代用す、尙ほ勞働大なる時に限りて五〇〇瓦を與ふるも可なり。

3 「モラスキツト」

「モラスキット」は甘蔗の楳の挫屑に約二・五%の蜜糖を浸潤せしめたるものなり。副飼料として日量五斤を標準とし大麥に代用して可なり、但多量に與ふるときは下痢を起し、又疲勞を來すことあり。

4　玉蜀黍

玉蜀黍は基本定量の二分の一―三分の一を水漬又は煮熟して使用す。

5　甘藷又は其の乾物

水漬し膨脹せしものは日量二―三斤を與へて可なるも、黑腐病にかかるものを與ふるときは激烈なる病痛を起すを以て注意すべし。

6　ココ椰子搾粕と落花生搾粕

一・五斤を代用し得れども必ず多量の楳類と混與するを要す。

7　其の他

屑米、印度燕麥、馬鈴薯、タピオカ粕等を前項に準じ利用するも可なり。

（二）粗飼料

1　青草類

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

青草として利用し得るは主として野草なるも牧草も亦若干栽培しあり、又稻、甘蔗の莖葉を代用するの着意を要す。

其の日量は一〇—一五斤とし一時に多量を與ふれば下痢を起すことあり。

甘藷莖葉は短切となし切藁の代用とし得らる。

2　乾草代用品

乾燥せる甘藷莖葉は日量一・五斤以下を以て乾草に代用し得らるるも、不熟にして黴を生せるものは不可なり。粗硬なるために短切して與ふるを要す。

3　其の他

玉蜀黍桿、楓類の木の葉、馬鈴薯桿等は少量なれば代用し得るものなり。

四、熱地に於ける給養上の注意

（一）主食物の防腐法

1　炊事上の注意

炊事實施の際、防腐上に着意せば炊飯後蓋を取り充分に湯氣を發散せしむること肝要なり。

2　二醋酸入飯

二〇倍に稀釋せる醋酸を精米四合（約二・八五〇瓦）に付少量を入れ炊飯す、酸味を含むも防腐上適當なる方法なり。

3　梅干入飯

精米四合（約二・八五〇瓦）に對し梅干三箇を入れ炊飯するを可とす、梅干は副食の一部となるを以て最も簡易且つ便利なる防腐法なり。

4　パン食

熱地に於てはパン食は水を要すること多きを以て、辨當腐敗上支障なければ成るべく之を給與せざるを要す。然れども給水便なる地方に於ては給與するも差支なし。

5　炊事法

(1)　飯盒炊事は合同炊事に比して分配或は攪拌（カクハン）等の回數少なく、又洗米充分なるため飯の腐敗程度少なし、故に狀況の許す限り此の炊事法によるべし。

(2)　合同炊事の場合は洗米を充分にするのは勿論、分配、攪拌（カクハン）の回數を減少することに着意し、又特に分配食器等の乾燥を充分ならしむべし。

6　携行容器其の他

飯の携行容器は飯の充塡に先きだち充分日乾しあるべし、然れども急を要するときは火に當て乾燥

するを要す。

又携行容器は辨當行李を使用するを可とす

（二）副食物の防腐法

副食物は主食に比し變敗速かにして其の發見も困難なり、又其の變敗はプトマイン中毒を起し兵力を消耗すること大なり。

其の防腐法を説明す

1 材料の選定は最も注意し、水分のなきもの、卽ち

魚肉よりも獸肉
生肉よりも鹽乾肉　を使用す。
葉菜類よりも根菜類

2 馬鈴薯、里芋、小麥粉製品の如き澱粉質のものは腐敗し易きを以て使用を制限す。

3 罐詰は最も適當なる携行品なるも開罐後は腐敗速かなるを以て必ず喫食の直前開罐するを要す。

4 燒き物は煮物より保存力良し、其の中醬油燒き、鹽燒等は最も可なり。

5 煮物を使ふときは

鹽鹹く煮るか
極めて甘く煮るか　を可とす。
甘鹹く煮るか

6　腐敗し難き副食物を擧ぐれば次の如し、依つて之に基準を置き副食物を選定するを要す。

イ、鹽鮭、鹽鰯、開き秋刀魚、目刺、味噌漬燒、醬油漬燒。

ロ、肉類の相手野菜は牛蒡、人參、筍との煮物、鐵花味噌、豆類の硬煮、又は砂糖煮、キンピラ牛蒡、佃煮。

ハ、梅干、梅漬、澤庵、奈良漬、ラッキョ漬等の漬物。

（三）携行法の注意

防腐を顧慮する携行法としての基準は

1　通氣を良好ならしむること。

2　温度を低からしむること。

3　周圍の温度を急激に變化せしめざること。

以上三つにして、現行兵の携行法に就て具體的に注意事項を説明せば次の如し。

(1) 雜嚢内に入るもの

雜嚢は身體に直接、接するを以て體温により温度を高めるのみならず、又運動を妨げ、且重量の爲に其の懸紐は兵の胸部を壓迫するを以て不可なり。

(2) 背嚢内に入るもの

背嚢内部は直射温を避け得るの利あれども、通氣を斷ち、蒸熱の爲腐敗を速かならしむるを以て注意を要す。

(3) 背嚢外に携帶するもの

背嚢外部は通氣良好なるも直射温を受くるを以て其の顧慮を必要とす。

以上によると背嚢外部に携帶し、直射温を避くる爲、飯盒又は辨當行李等の容器外部に、樹枝、青草等を以て覆ふを最良とす。

(四) 喫食時機及び間食

1 朝食は一般に食慾不振なるために出發前に半食を喫食せしめ、殘部は出發後約二時間を經て喫食せしむるを適當とす。

2 晝食も亦二回に分食せしめ、第一回の喫食は出發時刻、普通狀況にありては十時より十一時の間

にし、第二回の喫食は十三時より十四時の間とす。然れども腐敗を顧慮するときは十二時より十三時の間に於て適當に喫食せしむ。

3　毎日間食を支給する時は第二回の晝食を十二時に喫食せしめ、午後に間食を給するを要す。

4　出發前朝食を喫し終りたるときは晝食前間食の一部を食せしむるを要す。

（五）湯茶其の他飲料

1　湯茶は熱地普通の狀況に於て四粁毎に一回補給を實施し、一回の一人所要量は約一立とす。

2　清涼飲料としてはラムネ、サイダー等の製造機を携行し、味付用としては現地果汁を利用するを要す。

パインアップルを切りて煮たるもの、レモン、オレンヂ汁、甘蔗絞汁等は之が利用に好適す。

3　酒類及び薄荷は日中は耐熱力を減殺するを以て給すべからず。

4　氷を日中用ふることは休憩の場合の外不可なり、湯又は水を給するを要す、又氷は貯藏用とてし使用するも直接飲用として給すべからず。

（六）馬匹飼與上の注意

熱地に於ては一般に馬匹は過勞に陷りて食慾の減損を來し、且消化不良となるを以て、食鹽を成るべく多量に（日量六〇瓦）與ふることを忘るべからず、又飼與區分は一日二—四回に分與するを要す。尙ほ粃を以て濃厚飼料の代用とするときは其の量多きに過ぐれば蹄葉炎を起すことあるを以て注意すべし。

農業部農業試驗所
1895
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE