

「暁の宇品」を読んで

2021年10月26日

太田隆次

中西卓さんの読まれた「暁の宇品」を早速購入して一気に読みました。

そして30代の若きサラリーマンの頃、マツダの新しい宇品工場に隣接して作られた塗料工場に月に一度は出張していたのですが、明治の日清戦争以来、軍需物資や兵員の補給基地が横浜ではなくなぜ広島、それも宇品（うじな）港なのか、今度始めて知りました。理由は簡単、鉄道が広島までしか開通していなかったからでした。

そして日清戦争、日露戦争、日中戦争など、中国大陸が戦場でしたから陸軍主役、海軍は「運び屋」でした。

しかし、第二次世界大戦では太平洋にソロモン諸島など散在する小さい島々が舞台の軍艦の戦場となり、海軍主役、陸軍は軍需物資、兵員など軍艦まで届ける「運び屋」となり、明治以来の主役が交代しました。当然トラブルが生じます。この「暁の宇品」には、日本軍部内の権力争いが生き生きと描かれています。さすがノンフィクション作家です。

「ガダルカナルの敗戦」が日本の敗戦を決定づけたとよく言われます。そしてその原因として、この「暁の宇品」でも日本兵士の「飢え」にあると指摘されています。

例えばウィキペディアでは

ガダルカナル島（ガダルカナルとう、英語: Guadalcanal）は、ソロモン諸島最大の島であり、第二次世界大戦の激戦地で、展開した日本軍部隊の多くが補給路を絶たれ、多数の餓死者を出したことから、略称のガ島をもじった餓島（がとう）とも呼ばれた。下図の拡大部分は、ガダルカナル島付近の海図。



しかし同じ島で戦ったアメリカ軍の兵隊の食料はどうだったのでしょうか。どうして飢えなかったのでしょうか。

それは湯をかければ縮むフィルムで冷凍肉などを包装して近くのオーストラリアから船で大量に食肉、野菜などの食料を運んでいたからです。

私がこのことを教えられたのは、化学系のアメリカ企業に転職した時です。この商品は、今流に言えば湯をかければ縮むシュリンクフィルムで商品名を「クライオバック」といいました。

戦後早くから「徳島ハム」〈現、日本ハム〉などに売り込んで、現在ではスーパーなどの生鮮食品は全部このシュリンク包装です。今では他の日本メーカーも参入しています。

中西様、いい本をご紹介頂き有難うございました。

参考：

Cryovac® Brand | クライオバック® ブランド

熱収縮フィルムを使用して食品を真空包装する技術は、1932年第一次世界大戦のマジノ要塞戦線において軍事物資として冷凍肉を長期保存するためフランスの科学者により考案されました。当社では、その技術を食品工業へ応用すべく研究を重

ね、食肉の長期保存のための一連の包装プロセスとして確立し、クライオヴァック (Cryovac®)と名付けました。“クール(冷たい)”を意味するギリシャ語“Kryos”と “ヴァキューム(真空)”を意味する“Vaccus”の結語で文字通り “真空冷却包装”を意味しています。

このような Cryovac®の包装技術は、世界各国で数多く目にすることができます。生鮮食品の鮮度や衛生性を保つことで食の安全を確保し、保存期間を延ばして食品廃棄を抑え省資源化によるサステナビリティに貢献し、その機能と意匠でお客様の商品のブランド確立のお手伝いを致します。

スーパーやコンビニの商品棚にとどまらず、産地から食卓(From Farm to Fork)まで、産地、製造、小売、消費のあらゆるシーンでクライオヴァック (Cryovac®)は、ベターライフの創造のための努力と提案を続けてまいります。