

戰爭時期的糧食管制

文／蔡承豪（國立故宮博物院書畫文獻處副研究員）



▲米穀是戰爭時期糧食管制最重要的一環。(攝影／蔡承豪)

戰爭時期，參戰國謀求短時間內快速提升產量，成為十萬火急的國策方向。國家除實施「統制」控制資源，並基於各式戰爭策略的考量，擬定供應的排序，以實施資源的配給。由上而下，形成「增產—統制—配給」國策。

第二次世界大戰爆發前夕，日本當局認為米穀調配仍相當充裕。會這麼有信心的原因，除國內的米作，尚握有朝鮮及臺灣兩大穀倉，加上滿洲國可供應雜糧，故還曾因為豐產一度希望臺灣米穀減產轉作。然而，1939年秋天，朝鮮與西日本的旱災造成米穀收穫量激減，粉碎了樂觀的預估；這也讓殖民地的臺灣，在沒有戰火降臨的情況下遭受波及，在了一道又一道的統制法令間，漸次被捲入糧食控管的大框架中。

糧食管理體制一元化

二戰期間，日本政府為因應糧食

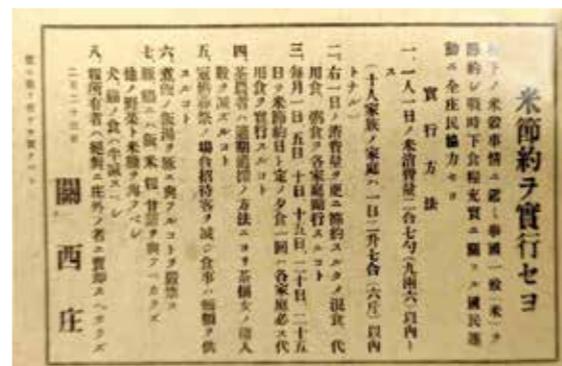
供應過剩或者不足，並調控重要的米穀資源，陸續採行了多項統制措施。在臺灣，總督府也呼應母國政策進行統制，以圖控管米穀配給。

1939年5月，配合戰爭局勢，總督府頒布「臺灣米穀移出管理令」；同年7月，再頒布「米穀配給統制規則」，對米穀流通做更進一步的管控。總督府並行文各州廳，希冀能對地方上各米穀商同業組合進行積極指導，以使業者了解管理措施，並緩和對地方上的影響；更希望州廳將尚未加入同業組合的土礮間與精米業者納入，進而引導其設定標準米穀、配合制訂的買賣價格、組合員的資金斡旋等各項措施。

各項指導方針的推動，可見官方介入的力道逐步加強，但這還只是開始而已。1940年，因應戰時體制及米穀市場



▲戰爭期間，糧食以供應島外戰區為優先。(圖片出處／《日本地理大系—臺灣篇》，1930年)



▲關西庄宣傳節約米糧的方法，1940年前後。(圖片出處／《典藏臺灣記憶—2009 館藏臺灣學研究書展專輯》，國立臺灣圖書館)

異常的波動，總督府頒布「臨時措置要綱」，將該年一期作米由總督府完全管理，開啟了官方米穀總收購的濫觴。到了1941年，府方頒布「臺灣米穀等應急措置令」，連米穀以外的糧食及其農產加工品都進行收購，試圖遂行糧食總收購、總配給的計畫。

隨著日本深陷戰爭泥沼，臺灣的糧食供應態勢也進入「決戰」緊逼狀態。1943年年底，總督府頒布「臺灣食糧管理令」，並以此令設立「臺灣食糧營團」，負責管控各地的食糧流通、配給和貯藏，走上國家糧食管理體制的一元化階段；1944年中，推出「米穀增產及供出獎勵相關特別措施」等，鼓勵農民生產稻米，以求能達到「自給自足」的目標，但此時已是強弩之末。

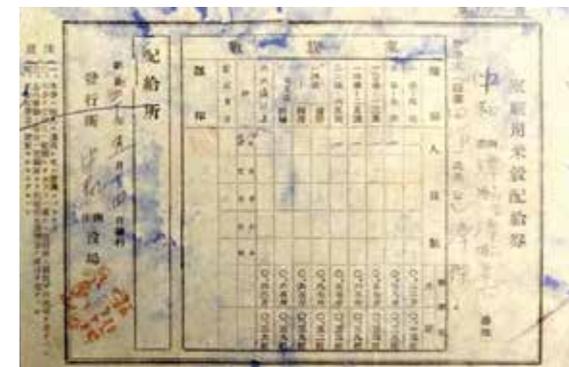
配給管制掌握消費量

日本政府除了掌握生產，並藉由配給制度來掌握消費量。在歷經變動下，日本政府於1942年2月制定「食糧管理法」，即從供出到配給，從生產價格到消費價格，皆由當局統制。同年6月，

臺灣總督府配合國家大策，亦頒布「食糧管理法臺灣施行令」。

然而，管制引發了食糧不足及價格高漲，逼使讓官方進行物資配給。在規定下，每人有其消費基準量，米店不能將米賣給離開戶籍地、居住在外卻沒有寄居證明的人，故戶口核實便甚為重要。如在監獄的人員固定有其配給，若在地方上仍有戶籍，會變成雙重領取，故米糧局希冀法務局對監獄人員進行調查，防止重複配給。

此外，因應人不同身分別，配給時勢須進行分類。總督府先將人群分為「米作者」、「普通人」、「重勞者」、「輕勞者」與「孕婦」；再依年齡，大致區分成「1-4歲」、「5-9歲」、「10-13歲」、「14-29歲」、「30-65歲」、「66歲以上」等。其中，「重勞者」、「輕勞者」與「孕婦」三者，設定在14-65歲間，根據不同身分可領到相應的配給。但到了戰爭後期，分量時常不足，有時號稱一個月份者，實際上僅能支應二十餘天。



▲1945年，臺北州中和庄一家七口「家庭用米配給券」。(圖片出處／《典藏臺灣記憶—2009 館藏臺灣學研究書展專輯》，國立臺灣圖書館)

節米運動措施及影響

為控管米穀供應，官方頒布「米穀搗精等制限令」、「米穀搗精制限規則」等，藉由種種手段，限制酒造米與其他加工米的使用用途與數量，並對精米的比例予以控管，作為調整白米整體需給的手段之一。

在生活部分，則提倡「節米運動」，呼籲國民自發性的進行消費節約。例如在煮飯時不要搓洗米，據說如此一年可節省約四百萬石的營養價值；鼓勵民眾吃飯時充分咀嚼，讓營養可以充分消化吸收。

為減少稻米的消耗，勸導一般家庭休假時至少吃一餐番薯，當時的總督長谷川清也吃了番薯便當來作宣示。臺灣人煮飯時本多會添加番薯籤，此設定的目標應是針對日籍人士與富裕階層。日本料理研究會在臺北公會堂主辦了節約用米料理展示會；另為節省燃料與時間，鼓勵民眾集體燒飯，首先在基隆市的商店街試行。

餐飲業則被限制營業時間。1943年年底開始，當局決定每天米食最多只能占主食的七成，旅館及食堂不准提供白米飯；另以番薯、香蕉、烏龍麵等作為主要代用品。但旅館和料理屋私底下照樣端出精製白米給客人吃，農家預測米價上漲開始囤積，吃香蕉的支出過高等問題一一浮現。

代用料理與黑市交易

雖然政府有配給制，有些曾是「國語家庭」的耆老回憶指出，可以吃到難

得的美味牛肉罐頭與魚子醬罐頭；另有些特殊的場合可飽餐一頓，如吳新榮醫師在1944年某日的日記中便提到：「傍晚，油肥工業的重要幹部齊集工場舉行謝土祭，會後在養兔場飽餐兔肉。」整體而言，配合的分量及品項時常受限，故只要能吞下肚者，就要絞盡腦汁將其變成食物。

例如魚頭與魚骨的料理食譜開始出現，改用蝸牛、兔肉、田鼠作為蛋白質來源；鼓勵蔬菜削下來的根莖皮等被醃製後食用；咖啡可用大豆、番薯等為原料製作代用品，奶油則用味噌與花生替代；砂糖不足，無法製造糖果，有人使用穀物私造糖等，各式情況層出不窮。即使報紙上刊出替代料理作法供主婦參考，並強調可以維持營養，但在物資管控下，品項有限，分量也很難充足。

在農村，因為自然資源較為豐富，管制較不嚴格，偶爾可以入手天然的營養物產，一些鄉土副食品或救荒食物再次獲得青睞，並成為若干疏開到臺灣鄉間的日本人其臺灣回憶之一。若無法自行取得，又得滿足自身營養或嗜好，就得透過「黑市」(black market)，即非法的交易活動。即使戰時的白米有固定價格，民眾仍不得不以高價在黑市購買；由於糧食、物資必須優先供給軍隊，農家如果無法達到規定的供出量，還得從黑市購補。

在國家糧食管制政策下，臺灣人度過了一段煎熬時期，祈願吾輩不需再面對此景。☞