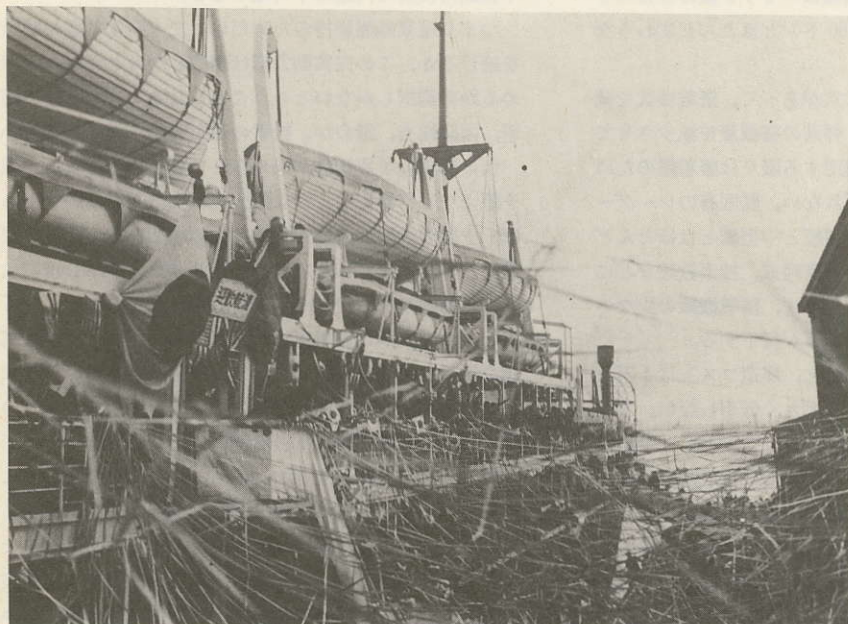


日本移民船始末記

A HISTORY OF JAPANESE EMIGRATION SHIPS ⑭

by Michio Yamada

第14回 蒼氓の船旅 ② 「南米移民船の食事」



山田 迪生

(日本海事史学会理事)

五色のテープが舞う中、神戸を出帆する“さんとす丸”。舷門の上に日本とブラジルの国旗と「渡航歓迎」の文字が見える。(大阪商船三井船舶)

神戸を出航し新天地ブラジルへ

神戸港頭に繰り広げられた南米移民船の出帆風景は、悲愴感にあふれたドラマであった。はるかブラジルへ旅立つ移民たちにとって、眼前に展開される場面が、母国との今生の別れであった。

かつて定期客船の全盛時代、五色のテープが舞う船出には、門出と別離の感情が交錯する華やいた気分が満ちていたが、移民船のそれは、悲痛感と生活臭が支配する独特の世界であった。筆者は戦後の横浜港（戦後は横浜が最終港）で南米移民船をしばしば見送ったが、前途ある子どもたちや若者はともかく、傷心の年老いた移民の姿を見ると胸の痛む思いがしたものだ。それは現代のクルーズ客船の淡白な出航風景からは、想像もつかない情景であった。

移民たちの壮途を祝して、岸壁では楽隊がマーチを奏でた。「蒼氓」には、見送りの多数の小学生たちが楽隊に合わせて、“行けや同胞海越えて 南の国やブラジルの

……”，と歌うシーンが描かれている。移民の門出の歌は何曲も作られたが、ここに出てくるのは、作詞作曲者不詳の「移民歓送の歌」と名付けられているもので、完全な歌詞は次のとおりである。

1. 行け行け同胞海越えて 遠く南米ブラジルへ
御国の光輝かす 今日の船出の勇ましや
バンザイ バンザイ バンバンザイ
2. 行け行け同胞海越えて 南の国やブラジルへ
未開の富を開くべき これぞ雄々しき開拓者
バンザイ バンザイ バンバンザイ

南米移民船は午後の出帆が多かった。神戸を出ると次の寄港地は、“さんとす丸”級は香港，“はわい丸”級は長崎、日本郵船の船は門司である。

郵船の門司寄港は燃料炭の補給のためだったが、商船の“はわい丸”と“まにら丸”は、長崎で相当数の移民を乗せた。その数は、昭和初年の統計で年間2,500人前後。寄港回数は2隻で年4～5回である。商船の長崎寄

港は、1930年（昭和5年）3月に廃止された。

これより先、関西で流行性脳脊髄膜炎が流行した1918年（大正7年）に、郵船が南米移民船の神戸発航を長崎に変更したこともある。

「船中心得」に示された注意事項

ブラジル移民の最盛期は、昭和のひとけた年代であった。この時期のブラジルへの航海の様子を知るには、「蒼氓」がやはり手っ取り早いですが、同書はあくまでも現実を舞台にしたフィクションである。

以下この稿では、昭和ひとけた年代を中心に移民航海の再現を試みることにするが、筆者としては、「蒼氓」を参考にしながらも、これ以外の史料にも広く当たりたい。

筆者の手に、海外興業が1936年（昭和11年）に刊行した案内書がある。「南米ブラジル事情 附渡航案内」という表題のこの冊子は、渡航前の移民に配布されたものであるが、その「渡航案内」の章に「船中心得」と題する注意書きが出ている。少し長いですが、航海中の問題点がよく分かるので、全文を紹介しよう。

* * *

何分にも四十四日乃至五十六、七日の長い船中生活で、不慣れの上に熱帯地を通るので衛生には充分注意しなければなりません。船内では麦飯を出しますが、これは脚気予防のためと健康のためにするので不平を言うてはいけません。運動不足から来る胃腸病、脚気、寄港地の伝染病、子供のハシカ等は特に注意を要します。規則的に生活する様に努め、充分運動をし、身体を清潔にして暴飲暴食をせず、寄港地に於ては出来るだけ飲食物等を買わない様に心掛け、そして外国人の嘲笑を受けない様に服装其他の挙動に注意しなければなりません。移住者輸送上の万全を期するために、輸送監督及び同助手が便乗しますから船中では万事監督及び船員の命に従ひ、各自協力して愉快に航海を過ごすやうにしなければなりません。航海中は船内小学校、語学講習、運動競技会、演芸会、赤道祭其他の催しがあります。また寄港地にも上陸見物が出来ますから長途の航海も何日の間にか過ぎて行きます。（原文は旧体漢字）

* * *

とにかく、船は初めての移民たちの長期航海である。船旅をつつがなく送るため、移民会社と船側がいかに腐心したか、この文章から読みとれよう。

ここにあるように、航海には移民会社の移民輸送監督と助手（助監督）が同行した。この二人と乗組員が移民輸送の管理に当たったわけだが、なにぶん数百人の小社会である。会議が頻繁にもたれた。

まず出航直後に、船旅のオリエンテーションとして家

情事ルジラブ米南

内案航渡附



社 会 式 株 業 興 外 海

海外興業が1936年に刊行した案内書「南米ブラジル事情 附渡航案内」の表紙。

長会議が招集された。会議では、船長以下士官と移民監督・助手の紹介と挨拶、船医による医療関係の説明、事務員による船内生活の注意があった。注意の中身は、トイレの使用方法、入浴の順序、洗濯室の使用時間、清水の節約などである。

船内自治団による移民の管理

次に移民輸送監督は、洋上の小社会を効率的に管理するため、船内自治団を編成した。

団の中核は、ステアリッジ区画ごとの室長（組長とも称した）と副室長で、選出方法などは臨機応変にやっていたらしい。「蒼氓」では、家長会議の席で指名されている。戦後はこれを船内自治班といっており、移住あつせん所に入所中に班編成を行なったようだ。

さらに、実働部隊として青年団と婦人会が発足し、団長以下の役員が選ばれた。そして、青年団にいくつかの係を設け、担当役員を決めた。具体的には、連絡係、教育係、船内新聞係、運動係、演芸係、衛生係、風紀係、監視係、食事世話係、といった係である。

戦後の移民船の自治班では、企画連絡班、教育班、新聞班、運動班、娯楽班、風紀衛生保安班、医務室勤務員の班名が記録されている。基本的には戦前と同じだが、医務室勤務員を設けている点が異なる。

室長、副室長、青年団・婦人会役員は毎朝集合し、役

員会をもった。会議には移民監督と助手のほか、必要に応じて乗組員も出席し、情報連絡を行なった。また、全員への情報伝達の手段として、謄写版の船内新聞も発行された。

別掲の「1933年3月サントス村役員一同記念撮影」とある集合写真は、1933年(昭和8年)3月にブラジルに着いた“さんとす丸”移民の船内自治団の面々である。前列に婦人会の役員、2列目に乗組員(士官)、その後方に青年団の役員が並んでおり、青年団役員は、左腕に係の腕章をつけている。

自治団の行事の会場には、大阪商船の船の場合の特三食堂が当てられた。しかし、こうした公室のない郵船の船では、ステアリッジの畳敷き休憩室やハッチ・カバー上で行なったと思われる。暗い照明、移民たちの生活音などで、環境としては最悪だったろう。郵船の老朽移民船群は、移民管理の面でも使い勝手が悪く、ブラジル移民輸送の新しい流れのなかで、早晚、退散せざるをえなかったのである。

三度の食事が航海のアクセント

現代のクルーズ客船の魅力は、飲み食い、エンターテイメント、寄港地観光の三つであるといわれる。レジャー目的のクルーズ客船と人間を貨物とみる移民船では、月とスッポンほど違うが、船旅が持つ要素は昔も今も変わっていない。移民たちには、三度の食事が単調な航海を紛らす生活のアクセントだった。

そこで、南米への航海を復元するにあたって、まず最初に食事の場面から語るとしよう。

通常、食事時間は朝食が8時、昼食が正午、夕食が5時であった。その時間になると、銅鑼で移民に知らせたようだ。ただし、2〜3交代で食べるため時間に幅があった。食堂は前にも触れたが、ステアリッジのハッチ上である。

食卓の支度などはセルフサービスに近かった。係のボーイが、飯櫃、汁ものを入れた大鍋、おかず皿、香の物や佃煮などを盛った大皿を食卓に並べる。後は各自が食器棚から食器をとり出して食べる。準備や後片づけは、各室の当番が交替で作業に当たった。

食事は移民たちの楽しみであったから、司厨員の苦労



“さんとす丸”移民の船内自治団「サントス村」役員の記念写真。(大阪商船三井船船)

も、その分だけ大きかった。熱心な司厨長になると、残飯バケツの中をたんねんに見て歩き、移民たちの嗜好を調べたという。ところが、こうした司厨員の苦労にもかかわらず、一般的には移民船の食事はお粗末だったというのが定説になっている。

明治の昔、第1回ブラジル移民船の笠戸丸の食事が、麦飯に魚と漬物、たまに味噌汁といった類いの貧しいも



蚕棚ベッドの移民たち。戦後の南米移民船でのショットである。

のであったことは、第6回の「笠戸丸の第1回ブラジル移民」で紹介した。昭和初期のブラジル移民全盛期に、神戸の移民収容所の献立がいかにひどかったかは、前回触れたとおりである。移民船の食事も似たりよったりであろう、と推量するのが自然だ。

現に「蒼氓」では、移民収容所の食事の場面で、金持ち夫婦がこんな会話を交わしている。

“彼女は夫の耳に口を寄せ眉をしかめて「十五日まで此の御飯じゃ困りますねえ。お金を出しても他の料理は貰えないんでしょうか」と言った。勝田さんは、「船の御飯はもっとまずいよ。麦飯だからな」と覚悟をきめたように答えた。”（新潮文庫より）

また、神戸出航後最初の食事（夕食）の場面では、こう書かれている。

“午後五時、どの室でも最初の食事がはじまっていた。室の中央にはハッチの大きな穴があり、この穴に板で蓋をしてある。蓋のうえにテーブルをならべ木のベンチにおいて、これが食堂であった。一室の全人員を三組にわけて三度に食事をする。一切れの塩魚、一塊のほうれん草、麦飯。……”。

麦飯におかず2品という質素な献立である。大阪商船の流れを汲む商船三井客船の赤坂忠次氏は、「日本～南米東岸航路移住者輸送史」（「移住研究」No.10 所収、海外移住事業団1974年刊）のなかで、移民船の食事に触れているが、戦前については、この「蒼氓」の一文を例として掲げているだけである。



食事中の移民たち。これは戦後の南米移民船のものだが、戦前
の大阪商船の移民船では、食卓はもっと長く多人数で囲んだ。

意外に御馳走だった移民船の献立

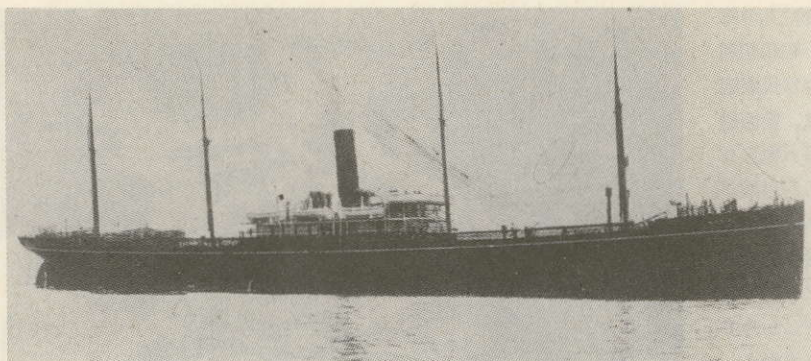
とどのつまりは、戦前の移民船の食事はひどかったという史実が定着し、筆者もそのように理解していたが、今回、この稿を書くにあたって三等の食事関係資料を調べた結果、「蒼氓」とは反対の印象を持つに至った。つまり、移民たちにはまずまずの御馳走ではなかったか、という評価なのである。

第1表は、南米東岸航路客船の移民用献立表の一例である。これは、再三引用する外務省通商局の「移民運送船之研究」（1930年刊）に掲載されているもので、役所への報告がもとになっているから、まずは実際のものとみ

第1表 南米移民船の移民用献立表の実例（昭和初年の南米東岸航路客船）

	もんでびでお丸(大阪商船)			神奈川丸(日本郵船)		
	朝	昼	夕	朝	昼	夕
①	干魚、大根おろし 高野豆腐煮しめ 味噌汁(豆腐、葱) 沢庵、梅干 麦飯	生魚塩焼き、菜葉ひたし 大根千切り煮しめ すまし汁(蒲鉾、葱など) 大根漬、紅生姜 麦飯	牛肉シチュー 茄子ゴマあえ すまし汁(魚切身、葱) 大根漬、紅生姜 麦飯	目刺し れんこん朝鮮煮 味噌汁(大根、油揚げ) 沢庵、梅干 麦飯	まぐろ照焼き 大根、筍煮付け 沢庵、梅干 麦飯	牛肉、白菜など煮付け 魚のあら汁 沢庵、梅干 赤飯
②	うずら豆煮付け、佃煮 白菜ひたしゴマあえ 味噌汁(油揚げ、わかめ) 大根漬(梅干) 麦飯	生魚煮付け、大根千切り きゅうり酢物 豚汁 大根漬、ラッキョウ 麦飯	牛肉、焼豆腐、葱の煮付け かんぴょう煮しめ 椀(ウドン、菜葉) 沢庵、紅生姜 麦飯	鮎鮎煮 わかめ、油揚げ酢物 味噌汁(おから、葱) 沢庵、梅干 麦飯	小鯛塩焼き かぶら阿茶羅漬 味噌汁(おから、葱) 沢庵、梅干 麦飯	牛肉焼きそば すまし汁(鯛、昆布) 沢庵、梅干 麦飯
③	塩鮭、かぶら阿茶羅漬 昆布、油揚げ煮付け 味噌汁(キャベツ) 大根漬、梅干 麦飯	生魚、きゅうり、葱のメタ さつま芋煮付け 椀(素麺、菜葉) 大根漬、ラッキョウ 麦飯	牛肉カツレツ(野菜添え) 昆布酢物 味噌汁(魚切身、葱) 大根漬、紅生姜 麦飯	うずら豆煮付け塩鮭 するめ鮎煮 味噌汁(大根、油揚げ) 沢庵、梅干 麦飯	玉子豆腐 きんぴらごぼう 沢庵、紅生姜 麦飯	牛肉カレー煮 すまし汁(魚切身、菜葉) 沢庵、味噌漬 五目飯

注)「移民運送船之研究」(1930年外務省通商局刊)所載の献立表をもとに作成。



日本郵船の神奈川丸。南米東岸航路に17回就航し、6,256人の移民を運んだ。

ていいだろう。船は大阪商船の“もんでびでお丸”と日本郵船の神奈川丸。時代は「蒼氓」と同じ時期の昭和初年。いずれも航海中の実例である。

むろん、食事の評価は主観的なものだが、読者諸氏はこのメニューから、どんな印象を持たれるだろうか。

筆者はこれを見て、当時の中流家庭のレベルだと思った。まして移民たちは、故郷で食い詰めた農民であり、大した食事はしていなかったはずである。

献立は和食で、一汁二菜に香の物。栄養的には、バランスがとれている。主食は確かに、麦2割混用の麦飯だったが、これは脚気予防のための配慮である。それにしても、昔の人はずいぶんご飯を食べたものだ。ちなみに戦後の移民船では、主食は米飯になっている。

加えて船の司厨員は、航海ごとに食事のボリュームと質に差ができないよう、食料品のマニュアルを作成していた。第2表がそれである。移民の食事に船側が相当神経を使ったことが、これでも分かる。

もう一つ、この献立表から強く感じたことがある。それは司厨員の心づかいだ。工夫を凝らした和風の惣菜、種に変化をもたせた毎食の椀など、同じ献立を繰り返さないよう細部まで考えている。移民たちにとって、母国の風味を楽しめるのは、船の食事が最後。彼らの心情を

汲んだ司厨員は、いろいろな制約のなかで、精いっぱい調理の腕を振るったのだろう。

調理師学校を経営している料理研究家の伊東椰子さんは、この献立表を見て、筆者と同じ印象を持った。伊東さんは、“移住していく人々の寂しい心に、これらの料理がどんなにかなぐさめとなったことでしょう”と筆者に語っている。

1934年(昭和9年)に一家をあげて移住したブラジルの日系人画家マナブ間部氏は、日本経済新聞の「私の履歴書」欄に掲載された回顧録(1993年12月4日付け)のなかで、食事の印象を次のように書いている。

“食事楽しみだった。教養所同様ドラが合図で、時間になるとジャンと来る。寄港地では、魚類は衛生上の問題か、買わないようで、漬け込んだサバの料理が多かった。おやつのぜんざいも甘くておいしかった。”

間部氏の少年時代の回想で、船は「蒼氓」と同じ“らぶらた丸”である。

明治大正の出稼ぎ渡航の時代と異なり、昭和初期以降のブラジル移民は、家族単位の本格的な移住である。加えて、移民が国策でもあったことから、船側の対応も以前と比べると相応に改善されていたのである。

それでは石川はなぜ、「蒼氓」のなかで移民船の食事をことさら貧相に描いたのであろうか。

理由は筆者には分からないが、こんなこともいえよう。一つは、麦飯の持つ貧しいイメージ。主食が米飯か麦飯かは、昔の人にとっては大問題だったようだ。前出の“船の御飯はもっとまずいよ。麦飯だからな”という一言がこれを如実に示している。また、「船中心得」も、“船内では麦飯を出しますが・・・不平を言うてはいけません。”

と念を押している。

もう一つは創作上の問題で、作品全体の色調にともなうものと考えられる。「蒼氓」の基調は、移民の実態描写と社会への抗議を主体とした暗色であるから、船の食事にもこれに連動させたものと推測できよう。「蒼氓」はドキュメンタリー作品

第2表 移民用食材料の分量(昭和初年の南米東岸航路客船神奈川丸の実例)

品名	分量	摘要
白米	6合(1.1リットル)	
麦	1合2勺(0.2リットル)	脚気予防のため麦2割を混用
生魚	40匁(150グラム)	干魚の場合は10匁、塩魚の場合は15匁、缶詰の場合は25匁
牛肉・豚肉	35匁(131グラム)	塩肉の場合は15匁、大和煮の場合は20匁
生野菜	70~80匁(263~300グラム)	乾野菜の場合は6~8匁、缶詰の場合は30~40匁
沢庵	10~13匁(38~49グラム)	その他味噌漬、梅干、紅生姜など併用
味噌	10匁(38グラム)	毎朝食に味噌汁を供する
砂糖	8匁(30グラム)	煮物用
醤油	15匁(56グラム)	煮物用
煮干し	5匁(19グラム)	煮物用
お茶	0.7匁分(3グラム)	

注) 1. 分量は1人1日分を示す。2. 「移民運送船の研究」(1930年外務省通商局刊)所載の分量表をもとに作成。

第3表 戦後の南米移民船の移民用献立表

大阪商船(ぶらじる丸)				
神戸出航時の夕食	丸	皿一小鯛姿焼, かぶら千米漬, 葉唐辛子添え		
	小	皿一ハムとソーセージの盛合わせ, ジャガイモ, 人参, グリンピース, バセリ添え		
	吸	物一あさり潮汁, 菊菜		
	香	の物一白菜漬, 奈良漬		
	赤	飯一ゴマ塩		
果	物一みかん			
ロイアル・インターオーシャン・ラインズ				
乗船日(出航の前日)	〈朝〉	〈昼〉	〈夕〉	
	塩鮭	ビーフステーキ	天麩羅	
	味噌汁	芹菜ゴマあえ	豚肉と野菜いため	
	福神漬	時雨はまぐり	大根おろし	
	米飯	沢庵	ラッキョウ	
		米飯	米飯	
神戸出航時	〈朝〉	〈昼〉	〈夕〉	
	こうなご佃煮	ポークチャップ	牛肉照焼き	
	沢庵	蒲鉾	湯豆腐	
	梅干し	ほうれん草ひたし	イカとワカメの酢の物	
	白粥	味噌汁	紅生姜	
	米飯	米飯		

ではないのである。

第2次大戦後の南米移民船の食事

移民用の献立の問題はこのくらいにして、上の等級の食事についても触れておこう。

一等の食事は洋食である。特三(商船のみ)は移民たちと同じ和食の献立だったが、専用の食堂がある点が移民たちと違う。

ただし三等船客で、どうしても洋食を希望するという向きがあれば、1日につき1円50銭の追加料金で、一等並みの食事を楽しむことができた。船内の売店で、ビール45銭、キャラメル20銭の時代だから、1円50銭はリーズナブルな値段ではある。しかし、実際には同じ食卓で別の上等の食事をとるわけで、外国人船客でもなければ、場がもたなかっただろう。

話のついでに、第2次大戦後の南米移民船の食事についても紹介しておきたい。第3表は、戦後の大阪商船とロイアル・インターオーシャン・ラインズ(RIL)の移民用の献立表である。オランダの船会社RILが、戦後、大阪商船と並行して日本人移民を南米に運んでいたことは、あまり知られていない。

献立表は、商船の方は“ぶらじる丸”の神戸出航時の夕食。門出の日の食事ということもあって、赤飯に小鯛姿焼などが付いていて、かな

かの御馳走である。主食は、前述のように米飯だった。

RILの方は、神戸出航日とその前日(乗船日)のもの。RILは日本人司厨員を乗せており、専用の三等食堂が設けられていたので、移民たちに好評だった。司厨員には、沖縄出身者が多かったという。

これは余談だが、戦後も大阪商船の南米移民船は、食事のおいしいことで定評があった。戦前からの伝統であろう。筆者自身も、何回かの区間乗船の味覚体験でそう感じたし、その良き伝統は現在も、商船三井客船の調理ノウハウのなかで生きていると思う。

移民船に積み込む食料品

移民船には、どんな食料品を積み込んだのか。

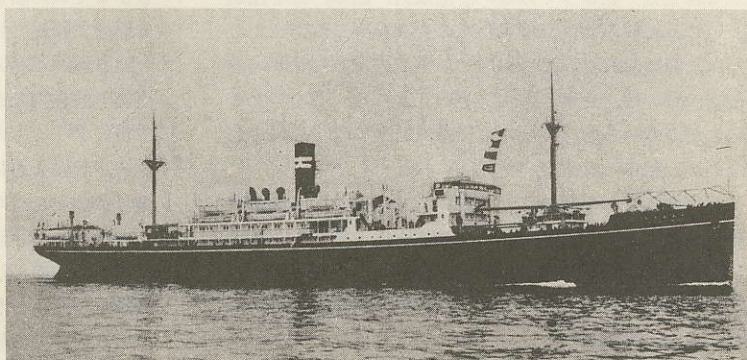
これには、基本的なルールがあったことから書かねばなるまい。明治時代に制定された「船舶検査規程」では、南米移民船を含むすべての移民船の備えるべき食料および飲料水について、下記のように決めていた。

“移民船ニ於テハ乙種船舶検査証書(筆者注:移民船検査証書)ニ掲クヘキ旅客定員ニ対シ日本ノ港ヨリ初メテ到達スヘキ外国ノ港迄ノ航行予定日時ノ長短ニ応シ第六号表ニ依リ食料及ヒ飲料水ヲ備フヘシ”(第91条)

そして、ここでいう「第六号表」の中身は、次のようなものだった。これは1人1日の最低分量である。

白米	: 5合(0.9リットル)
獣肉(または鳥肉, 魚)	: 50匁(188グラム)
野菜	: 適宜
味噌, 醬油, 塩, 砂糖, 酢	: 適宜
飲料水	: 2升(3.6リットル)

この分量は、昭和になってからも同じである。昭和の



“さんとす丸”級の2番船“らぶらた丸”。石川達三は1930年にこの船の特別三等でブラジルに旅し、その時の乗船体験をもとに名作「蒼氓」を著した。

「船舶設備規程」の「移民船に対する食料及飲用水表」では、数量表示が西洋式に換算されたことと、魚の場合は獣肉の倍量が必要とされたことのほかは、分量は上の「第六号表」と変わっていない。

ともかく、主体はやはり大量の米飯である。野菜なども適宜とあるだけ。ルールどおりやっていたら、前述の御馳走などできるわけがない。

そのため南米移民船は、日本を出航するときに、さまざまな食料品を積み込んだ。第4表はその一

例で、大阪商船の“もんでびでお丸”の報告である。これに加えて各船は、肉、魚、野菜といった生鮮食料品、清水などを、香港以下の寄港地で大量に補充した。

第4表 日本出航時の食料品積み込み状況(昭和初年の南米東岸航路客船)

	品 名	数 量
穀 類	白米・麦	250石(45,098リットル)
	豆類	15石(2,706リットル)
生鮮食料品	牛肉	500貫(1.9トン)
	生魚	1,000貫(3.8トン)
	生野菜	3,000貫(11.3トン)
	鶏卵	18,000個
加工食品	豆腐	1,500丁
	魚・野菜缶詰	1,000缶
乾物類	一般乾物	250貫(0.9トン)
	塩魚	50匁
	鯉節	454匁
	干もの	80貫(0.3トン)
調味料・漬物	砂糖	1,500斤(0.9トン)
	塩	1,000斤(0.6トン)
	味噌・醤油・	180樽
	沢庵・梅干など	
嗜好品など	茶	500斤(0.3トン)
	菓子類	500斤(0.3トン)
	氷	2トン

注) 1. “もんでびでお丸”(乗船移民654人、航海日数46日)の実例。2. 「移民運送船の研究」(1930年外務省通商局刊)所載の数量表をもとに作成。

第5表 ブラジル移民船売店の品目と価額

	品 名	価額(銭)
清涼飲料・酒類	サイダー	20
	レモネード	20
	シトロソ	20
	ビール	45
	日本酒(桜正宗)	75
缶詰類	牛肉大和煮	25
	サザエ	30
	福神漬	20
	海苔佃煮	20
	ドライミルク	40
菓子類	羊羹(缶入)	60
	// (箱入)	15
	宝豆	50
	キャラメル(大)	10
	// (小)	5
	煎餅・アラレ	20
	ビスケット	20
雑 貨	官製ハガキ	1.50
	封筒	25
	化粧石鹸	30
	洗濯石鹸	10
	歯ブラシ	20
	歯みがき粉	10
	タオル	20

注) 1. 1928年9月の備後丸による第1次航海の実例。2. 「移民運送船の研究」(1930年外務省通商局刊)による。

船内売店の販売品目と営業方式

食事の話に多少関連することだが、移民船の売店についても触れておこう。

売店は船会社の直営で、飲食物と日用品を取り扱っていた。第5表は、日本郵船の備後丸の売店における販売品目と価額で、1928年(昭和3年)のものだが、値段は比較的廉価だったとされている。

これを見て気がつくのは、清涼飲料、酒類、菓子類が多いこと。飲み食いが移民たちの大きな楽しみだったことは、前に触れた。品目の中で、牛肉大和煮やサザエの缶詰の類は、食事の副食物というよりも、酒のつまみにしたのであろう。ちなみに三時のおやつは、毎日ではないが、船からも出ていた。

航海のほとんどが暑さとの闘いであったから、清涼飲料には特に人気が集まった。雑貨品目に化粧石鹸、洗濯石鹸とあるところを見ると、船の洗面所や洗濯室には石鹸を置いていなかったらしく、バケツ、洗面器といった類いも不十分であった。

前出の「渡航案内」の「携帯品」の項に、こんな記述がある。

“尚船中は水でぬれますからゴム裏草履、雪駄、ゴム靴のうち何れか一足宛ある方が便利です。船中では水入れ、バケツ、洗面器、アルミニウムかセット引の湯沸が必要で。尚一家族分の使用する梅干、塩昆布、砂糖、子供用の永持ちのするお菓子(干菓子、ビスケット、ドロップ等)を用意すると船中何かと便利です。船中にも売店があります”。

売店は船会社の直営としたのは、次の理由による。

明治大正期の移民船の中には、売店の営業を乗組員にまかせていた船がかなりあり、粗悪で不衛生な品を法外な値段で移民たちに売りつけて不正な利益を得ていた、という風評が絶えなかった。たちの悪い乗組員になると、売店の飲食物の売り上げをよくするために、故意に食事の質とボリュームを落としたり、夕食を午後3時頃に出して、就寝まえに移民たちを空腹に追いやる、といった露骨なことをしたらしい。

移民たちの足元をみて、購買心をあおるような飲食物や日用品を麗々しく店に並べて、乏しい彼らの財布から浪費をさそうなど、行為自体が悪質だが、衛生上も問題があり、病気の原因にもなった。さすがに商船と郵船は、こうした弊害に気がつき、売店を会社直営にして、乗組員による販売を厳重に禁止したのである。