

計に依る事が出来るのみである。

一〇四

然るに工業都市としての東京市が、日夜に發展滋張するに連れて、都會の暗黒面にドン底生活をなす者次第に多く、中には不逞無賴の徒も混在し、社會風紀衛生上に重大なる關係があるからして、此方面の精細にして組織的なる、研究調査を必要として居たのである、本局は此點に鑑みる所あり、茲に大正十一年二月二十四日夜中より二十五日未明に亘り、東京市内に於て「一定の住居及職業なくして市内の諸所を徘徊し、夜に入れば概ね住宅以外の場所に寝臥する」所謂宿無し者を一齊に調査をなしたのであつて、詳細は同報告に明示するが如く、此の方面に於ける組織的調査の魁と見る事が出来る。

殘食物需給に關する調査

残食物需給に関する調査目次

第一章 概 説	102
第二章 残飯食物需給状態概況	110
一、残食物の産出的方面と其場所	110
二、産出的地域と消費的地域の關係に就て	118
三、消費的地域と残飯の種類	122
第三章 各種残食物利用の起源	128
第四章 残食物と其品質に就て	140
第五章 残食物の價格に就て	148
一、残飯の賣値と其原價	148
二、残飯残菜の定額的値段と需要食費に就ての數字	154
第六章 無價植物の残食物	160
一、無價植物の残食物を出す場所に就ての數字	160
二、無價植物残食物の需要員数と其人物に就て	161

第七章 残食物の需要者

[附]

一、必須的に残食物を需むるものと其事情に就て

[附]

二、細民衆と残食物需要關係に就て

[附]

第八章 主食以外の残飯と斯業者所在の地域に就て

[附]

第九章 利用的残飯の種類と其數量に就て

[附]

第十章 結論

[附]

一、既往に於ける残飯需給の數量に就て

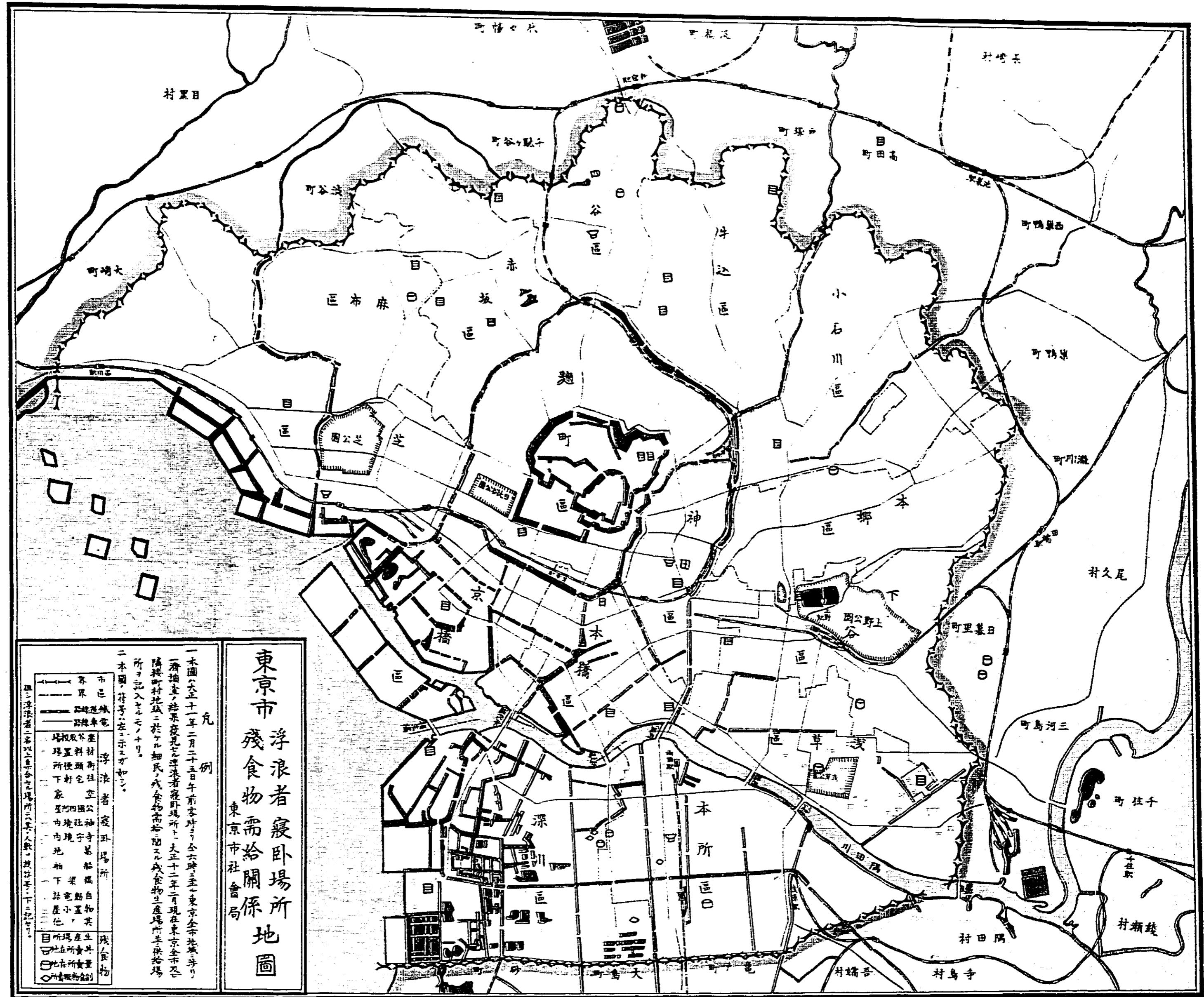
[附]

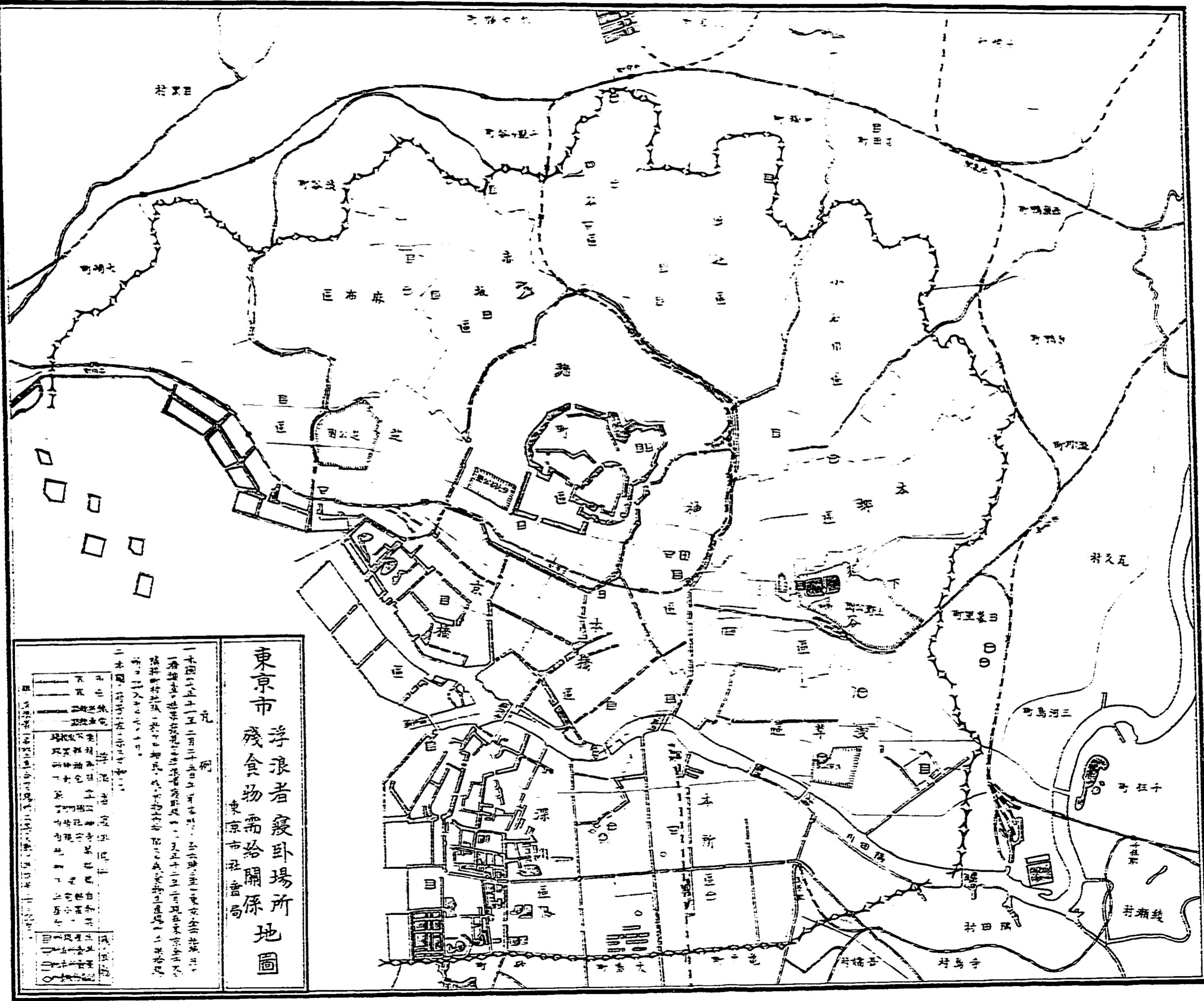
二、残食物需要と將來の觀測に就て

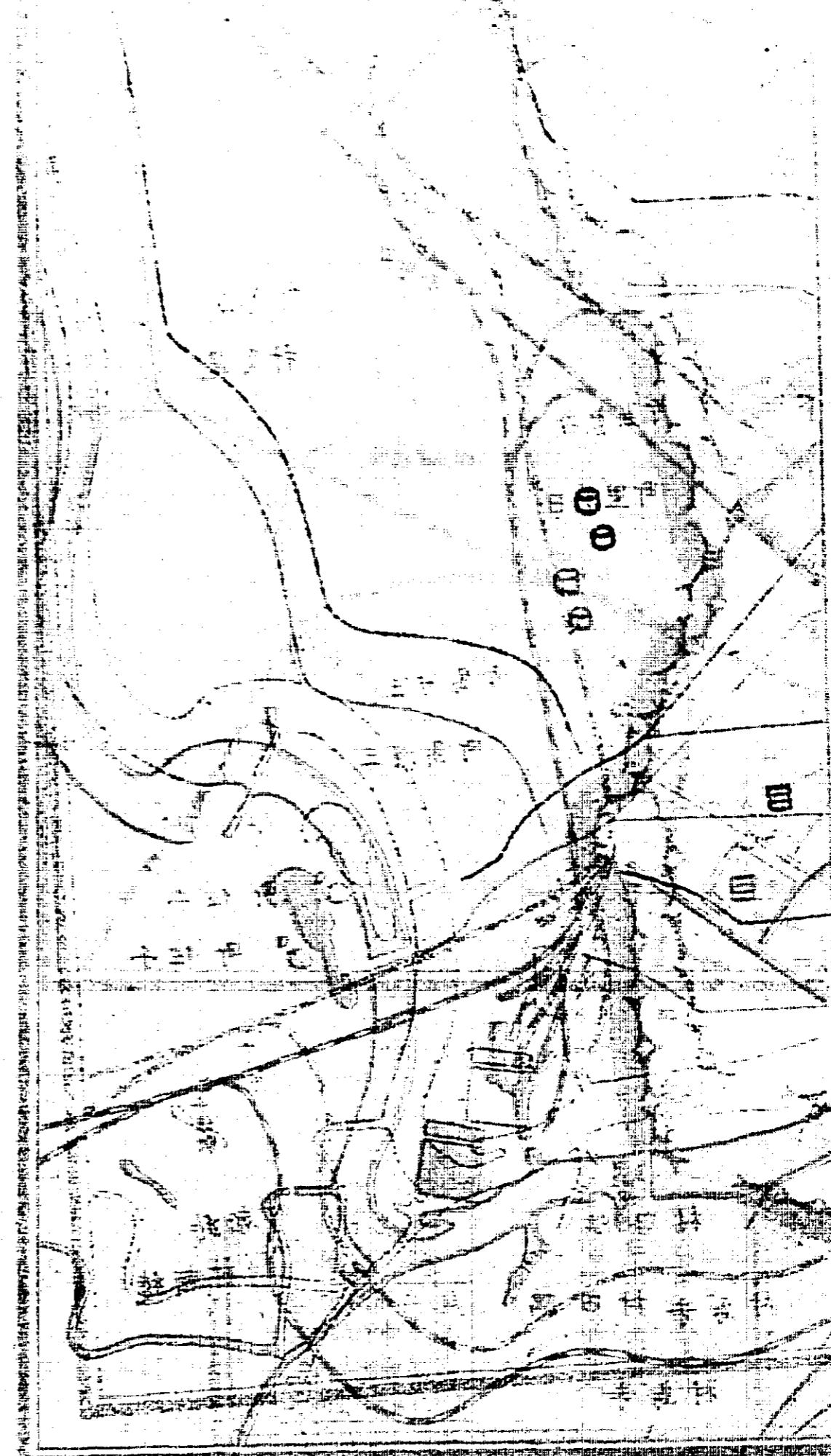
[附]



(影撮時六前午某崎古町線所本)屋 飯 残







第一章 概 説

東京市内及び都部町村に所在せる兵營の兵員又は學校工場など附屬の寄宿舎に寄宿するもので日常の食事を探るに當り其食品を喰残すものがある。尙三食賄の辨當を需めるもので之を喰残すものと更に劇場に入場観劇せる者と或は都市各方面で營まれる大小料理店貨座敷等に來場せる者で食品を喰残すもの若くは病院收容の患者にして貯より供給される三食を喰残すものなどあつて此種の残食物は其處から日々有價植物となり或は無代價として乃ち無價植物となり他面、需要者へ供給されるのである、而して所謂殘飯屋なるものは有價植物である残食物の需給を營むものであつて無價植物として出る、残食物を需用するものは所謂「ダイガラ」もらひと稱するものである前者は營利的に残食物を鬻ぐもので後者は概ね残食物を無代價で產出者から供給をうくるものである、然しながら此ダイガラもらいの中には自己のみの需用に充つるものと更に之を自己以外のものに分配するものとがあつて此自己以外のものに分配する場合に於ては多少の利益をして分配なせるものもある、要するに如上各方面から出る残食物は營利を目的とする常業の残飯屋に依り需要者に供給されるものと又「ダイガラ」もらいと云つて概ね無代價で需要者に供給されるものとであつて例外として觀るべからんのは前記利益分配のものがある。

以上の如くに残飯屋又は「ダイガラ」其何れにするも廢棄物同様の残飯残菜などの残食物を食用的に利用する需給關係である茲に其利用的方面を觀ると、

- (一) 食用として細民日常の主食物に當つるもの
- (二) 和製菓子の原料として製菓方面の需要に當てられるもの
- (三) 農豚養鶏等畜産類の飼料に用ひらるゝもの以上の如く各種の用途がある
- (四) 市井を彷彿するなど食物質など斯る浮浪的生活の境涯にあるものの日常主食物にあつるものと
- (五) 極めて少額收入者の主食物又は食用品となる、本調査は如上残飯残菜等即ち残食物の產出と其需給實狀に關し之を概観的に調査するを目的とするのである依て調査の方法としては第一に營利的に残食物の供給を常業とす。渠の残飯屋の内面と更に其需給の實狀を調査せるのである。
- 第二に無價植物として之を飮むる浮浪者と尙少額收入者等の残食物需給の實狀とを調査せるのである。

第二章 残食物需給狀態概況

一、残食物の產出的方面と其場所

(一) 軍隊と残食物

近衛歩兵一聯隊	同	二聯隊	同	三聯隊	同	四聯隊
同 騎兵聯隊	同	砲兵聯隊	同	工兵大隊	同	輜重大隊
一師團歩兵一聯隊	同	三聯隊	同	騎兵聯隊	同	砲兵旅團
同 工兵一大隊	同	輜重兵一大隊	陸軍士官學校	中央幼年學校		
砲兵工科學校	同	王子分校				

(二) 劇場と残食物

以上は凡て軍隊方面なるが次に各劇場方面を見るに

(一) 帝國劇場 新富座 明治座 市村座

(二) 學校と残食物

次に學校の寄宿舎より出るものを探ぐれば左の如くである。

學習院男子部 慶應大學 商船學校 青山師範學校

尙學校側よりは二三方面より出づるも產出量極めて少なく然も校名など確實に慥むることが出來ないので之を略することにする。

(三) 三食辨當と残食物

又三食賄辨當方面より出るものは其產出場所却々に多く併も辨當屋の住所氏名を舉ぐること容易でなく故に此等產出側に就ては調査不能に畢つたのであつたが要するに產出方面は日本橋、丸の内など何れも三食賄辨當屋多數であつて此方面より出るもの比較的多量であるとのことである。

(ホ) 妓樓及び料理店並に飲食店と残食物

以上は何れも有價植物としての残飯残菜の產出的場所を擧ぐるのであつたが次は無價植物である即ち無代價である残食物產出の方面を探るに左の如くであつた。

一、貸座敷

二、貸座敷所在地の仕出し料理店

三、大小料理店及飲食店

斯の如く此三方面より主として產出されるのである、

而して斯る方面より出る残食物は既に前掲記述せるか如く通稱「ダイガラ」と呼ばるゝものであつて此種殘食物の產出に關し其内面を探査するに比較的此種のものを多く出すは貸座敷方面であつて併も吉原遊廓を第一位に次は洲崎遊廓である、此以外の地に所在せる貸座敷方面から出るダイガラは少量なもので隨て此處以外の千住、板橋、新宿品川等の貸座敷より出る残食物に其量極めて少なく、又如上以外の側に就て見るに彼の料理店、飲食店等より出るものは、其產出量の最も多きは淺草公園界隈の大小料理店並に鮨屋などであつて

次は日本橋、京橋、下谷、方面の大なる料理店より出づるのであるが此方面の產出量は淺草邊に比較すれば頗る少量なものであると云ふ。

茲に此無價植物として供給されるダイガラと其需給量に就ては具體的に其れを探査し得ざるも是れを抽象的より觀るには、東京市内に於ける貸座敷軒數及び此貸座敷の遊客に食品類を供給するを營業とする通稱臺屋の軒數を調査すれば「ほそれを知り得るのである、

左に斯業者の軒數を擧ぐ、

吉原遊廓所在貸座敷營業人 二九五名

洲崎遊廓所在貸座敷營業人 一二七七名

(大正十年十一月末日現在警視廳調査)

尚臺屋營業人の員數は、

吉原遊廓 五十七名

所 在 地 内 譯

江戸町一丁目七 同 二丁目九 京町 一丁目八 同 二丁目八

角町 一、一 銀屋町 八 五拾軒町 六

此内主なるものは鯉松、魚仙、大慶、魚松、相應、濱田、の六軒である。

一一四

洲崎遊廓 一一〇名

此内主なるものは壽し八、三柳、水重、臺宗、三木、直八、大里屋、の七軒である。

(以上臺屋は大正十一年十月末日現在所轄警察署調査)

東京市内所在遊廓に新宿がある、同遊廓、貸座敷營業人四十九名、市外品川町所在貸庭敷營業人四十五名である。

要するに以上掲ぐる貸座敷並に臺屋の中からは日に日に幾分かの残食物があつて斯る残食物は先づ妓夫妓女等が採つて其れを食するのであるが、此等のものにして喰ひ盡さるときは全く残食物とし妓樓から直ちに需要者に給與するものと更に食器と共に其残食物は初めに供給せる臺屋に返還されるので臺屋の手から需要者に與つるものと總うじて需給方法に二種あるのであるが畢竟するに其何れにせよ概ねは無代價で廢棄物同様に浮浪の徒の食用に當てられるのである。

有價植物及無價植物としての殘物食の產出的地域と其產出の場所とは前掲の如くであるが更に此種殘食物の消費するゝ地域乃至需要者に消費するゝ地域と產出地域との關係は左の如くである。

一、產出的地域と消費的地域の關係に就て

區名	產出地域	消費地域	殘飯屋氏名
麹町	近衛歩兵一聯隊	神田區三河町	I 某

牛込	同 騎兵聯隊	同 所	同 同
麻布	一師團步兵一聯隊	同 所	同 同
日本橋	三食辨當屋	下谷區入谷町	
小石川	砲兵工科學校	小石川區掃除町	
赤坂	近衛歩兵三聯隊	芝區新網町	
赤坂	歩兵三聯隊	麻布區龍土町	
赤坂	近衛歩兵四聯隊	四谷區旭町	
赤坂	青山師範學校	麻布區龍土町	
牛込	近衛歩兵二聯隊	四谷區永住町	
(麹町)	中央幼學校	四谷區須賀町	
深川	商船學校	本所區綾町	
(麹町)	海上ビルディング	同	
(龜戸)	東洋モスリン、 外各紡績會社	本所區太平町	
下谷	市村座附茶屋	本所區花町	
日本橋	明治座附茶屋	深川區富川町	

一一五

板 橋	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	三
志 村	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
目 黒	二	一	一	一	一	一	一	一	十	一	一
世田ヶ谷	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	二
計	一一	二	三	一	一	一	一	一	一	五	二六

如上統計の中に於ける學校物は軍隊方面の學校より出るものと除いたものである。乃ち板橋町K某支店にて置く學書院男子部寄宿舎より出るものと計上したのである。

第三章 各種殘食物利用の起源

一、軍隊もの利用の起り

前段各項に掲ぐる記述は、殘食物の種類及其產出の場所並に需用方面に關し、現在の事狀を掲げたのであるが、是れより既往の事情乃ち數十年以前よりの殘食物需給の事柄を掲げ、併せて現今に於ける需給狀態とを比較する必要があるので、溯及的に此殘飯屋なるものの事業の起源を探査するに、抑も軍隊方面及び市内の三食辨當方面其他より出る殘菜殘飯は、今から約三十年以前迄は利用的需給の用途は全然なかつた、故に各兵營では殘食物の生ずる場合には何れの兵營でも廻芥同様に、之を營内の廻芥業場に捨つるのであつたが、偶々明

治二十五年頃四谷區南伊賀町今井某なる者が、此殘食物の利用的用途の一つとして殘飯を乾燥して、之れを製菓の原料に用ゐることを工風したので、某聯隊から殘飯の拂下を受けたのであつた、而して拂下となつた殘飯は、如上乾飯に造り製菓方面へ供給したのであつたが、四谷區伊賀町の最寄りは其當時極貧生活者とも言ふべき人々の巢窟である鮫ヶ橋の貧民窟があるので、何時とはなく此界隈の細民が來つて其殘食を食用に需めるようになつた、加之殘飯ばかりでなく殘菜をも頻りに需むる者があるので之れをも併賣したのである、然るに細民の需要日に日に多く、其用途は製菓方面よりも寧ろ細民の主食物である食用方面に多く需用されるようになつたのである。斯の如くに軍隊より出る殘食物、今から三十年以前に始めて利用されるようになつたもので、斯業の創始者は乃ち今井某であつた、其後細民の之れを需むる者益々増加したので軍隊より出る殘食物の拂下を受くる同業者現はれ、今日でも尙ほ斯業を營める殘飯屋なるものは、前記の員數を見るのである。

二、三食もの利用の起り

次に三食辨當屋より出る殘食物の利用的用途を拓きたる者は、下谷區入谷町西山龍人之助氏なりと、同人は今から約二十年以前日本橋界隈の二三辨當屋と規約して、其處より出る殘飯殘菜を買取り下谷區入谷町の細民窟へ食用として供給を始めたのである、然るに需要者多きに伴ひ他にも此種殘食物を販賣するもの現はれ今日に至つたのである、

二、劇場ものと利用の起り。

又劇場より出るものを賣始めたものは氏名不詳であるが、最初の供給地は深川區富川町であつて其開始されたのは今から約二十五年以前である、而して今日でも前記の如く尙ほ斯業者を見るのである。

第四章 残食物と其品質の良否に就て

一、軍隊の残食物と其品質

残飯の品質は(一)軍隊より出るものの中に士官學校、幼年學校、衛成病院等から出るものは概ね品質良く、又残菜の如きも比較的良好であるが、之は賄料の高價なる、更に炊事方法の請負であるか故に、副食物の如きは殊に品質が良好である。(二)各兵營から出るものは一二三兵營を除いては、残飯と残菜とを混台して拂下るので、隨て品質劣悪となり現今に於ては細民の主食物に適せざるまでに劣悪となつた、斯の如きは畢竟するに兵營の炊事作業の改革に因るのであつて、即ち曩日は残食物の出する場合には、炊事當番が飯と菜とを區別してから残飯屋の手に渡したのであつたが、近頃となり各中隊の食事當番の手で残食物を處理させて、煩瑣を避くるため飯と菜とを混合せる盤で拂渡す爲に品質を損する事になる、尙ほ歩兵聯隊の如く兵員多數なる兵營に於ては一日三食毎に残食物を拂渡すのであるが、其他の兵營に於ては一日三食を合せたる物を一日一回に拂渡すのであるから、或場合には自然と腐敗を來し食用に適せざるもので品質が劣悪となるのである。

二、三食辨當の残食物と其品質

三食辨當方面から出る物は、前日の夕食と其日の朝食及び晝食との三食を合せた物を、毎日午後に残飯屋の手に渡すものが多いので是又品質不良となるのである、而して此三食辨當屋の物は飯と菜とを區別して出す物と又混合せる物を出す物とがあつて、區別をして出す物の如きは、外見さまで不良でなく隨て其盤で食用とするも差支ないのである。

三、學校及病院の残食物と其品質

學校、病院などから出る物は、何れも飯と菜とを區別して出す物多きが故に、其實質の良否は兎に角く外見上厭味を覺ゆる程には品質は劣つてゐない物が多いのである。

以上の如くであるから軍隊から出る残食物、殊に残飯は、近頃に於ては其盡細民の主食物に當つるに足る品質の物が比較的小量となつたのである、隨て養豚、養鶏などの畜産方面的飼料に供給される物多く、又三食辨當もの及び病院等の残食物は主に製菓の原料に當て、次に食料と畜産の飼料とに供給されるのであるから、大正五年頃と比較すれば細民主食物に當つる消費量に減少を見るに至つたのである。

四、劇場の残食物と其品質

更に劇場から出る残食物にして、残飯屋の手に渡るのは(一)洋食のパン、(二)西洋料理(三)和料理以上の残食物であつて彼の和食の辨當から出る残飯の如きは比較的小量のものである、而してパンは主食物

として詰める者頗る少景であつて、他に利用される途があり、概ねパン粉に製せらるゝことである、又洋食及び和食の残菜類は需要却々多きも、供給量が之れに伴はぬので供給不足の状態にあるのである、斯の如くに需用の多き所以は此種残食物は品質良く、加之栄養良好であり尚價格が低廉であるからである。

五、紡績の残食物と其品質

紡績會社から出る物は殆ど細民の採つて主食物に充るものなく、概ねは乾飯に造り製菓の原料に供給され、或は又残飯の盛で畜産方面へ供給されてゐる。

各種残飯の中で軍隊から出る物は、何れも白米と麥とを混合せるものである、三食並に學校方面からのものと、病院から出るものとは白米のみのものが多く、而して彼の學習院より出るものは所謂七分搗の飯米を用ゐるのである、要するに軍隊以外の残飯は上記の如く、品質としては外見上見惜くからざる程度のものである。

六、「ダイガラ」と其品質

前記各項にかかる残食物の事は何れも產出者から甲なる需用者に供給され、更に此甲より乙なる需要者に供給される、有價植物の残食物と其品質に就て説いたのである。

次には此有價植物以外の無價植物であつて、生産者側より直ちに需要者に供給される残食物(例外もある)即ち彼の「ダイガラ」の品質を探究するに、既に記述せるが如一此「ダイガラ」は貨座敷並に通稱臺屋又は大小

料理店、飲食店などから恰も廢棄物同様に出る残食物であるが、此残食物の中には飯、和洋料理、丼類、鍋、菓子、蕎麥、うどん、果物等の食物であつて、要するに此種のものは調理後直ちに食客の膳に上るもの多く、其後數時間を経てから、喰残しとなつて廢棄同様に外部へと排出されるのであるが、かくの如く調理後數時間を経てから排出されるのであるから、腐敗せるもの少なく唯々不潔の嫌ひがあるに過ぎぬのである、故に其品質に於ては良好なるもの多く栄養の佳良なるもの少なからぬのである、尙ほ料理店飲食店から出るものも、其品質は佳良と見做されてゐる、然しながら汚れたるもの混合せるものなどがあるので、外見は不潔なるを覺へるのである。

第五章 残食物の價額

一、残飯の賣値と其原價

(イ) 主食物としての値段

日常の主食物にあつる残飯と其賣値の建方は白米時價の三分の一としてある、例令ば白米の値段一升四十銭であれば其値段の三分の一である、而して白米一升を飯に炊き上ぐれば八百匁の量目であるから、残飯八百匁は十三銭三厘の割合にして百匁の残飯一錢七厘に當る、斯の如き賣値の建方であるから大正六年頃までの残飯賣値は百匁一錢位で、秤り賣に依る物は味噌漬一杯二錢五厘位ひであつたが、其後諸物價の騰貴に伴な

ひ此残飯も百匁一錢五厘二錢と總うじて高値となり、更に大正九年の春頃は一錢五厘から三錢となつた。然るに其當時から産業方面の毀損なるにつれ、労働者の收入増加せると經濟生活の向上とは、残飯の需要減少を示した爲に隨て供給過剰の状態を見るに至れると更に物價低落を來せるなど、斯る事情に因り残飯の値段は漸次低落して、昨今では百匁一錢八厘乃至二錢二厘となり平均二錢位となつた。要するに残飯賣値の建方は如上に於ける白米一升の値段に對する三分の一であるから昨今食用の残飯は軍隊三食其何れにするも、残飯屋から需要者に供給する値段は、百匁二錢味噌漬し一杯五錢と看做すが妥當である。然しながら例外として見るべき賣値があつて残飯需要の過多なる場合には、著しく賣値を引上ぐるのであり、又之れに反対に供給過剰の場合には所謂投資的の廉價にて供給するのである。

(ロ) 製菜原料としての値段

又食「(主食物)以外の用途に當てられる残食にして、製菜方面へ供給さる、乾燥物は大正六年頃までの賣値は一圓に六貫目位であつたが其後漸次高値となり今日では一圓に三貫目なり、更に乾燥物を粉末に製したもののは一圓に一斗二三升の賣値であつたものが、昨今では五升乃至六升に値上となつた。

(ハ) 残飯の原價

軍隊から出る残飯の原價即ち残飯屋へ拂下る値段は、年度毎に多少の高低があるので一定せぬのである。要するに競争入札に依り拂下の契約を結ぶのであるから、年度毎に競落値段に高低を見ることである、而し

て最近に於ける原價は四斗樽十八貫詰一木平均五十錢位のことである。併も此種残飯は七八年以前の原價と比較すれば勝貴を見ざるもので畢竟するに此種残飯の需要量が激減じたので他の物價に比し勝貴せざるものである。

三食辨當方面から出る残飯は、軍隊物に比較すれば原價高値であつて、昨今の相場は一貫目十錢乃要十二錢であるとのことである、劇場物としては残菜類の供給さるものあるのみで、昨今残飯の產出は絶無とも言ふべき狀態であるから、隨て其原價の定まらざるは勿論である。

(ニ) 残菜の原價

尚ほ軍隊及び三食辨當などより出る残菜、並に残汁や喰残されたる漬物類などは、残食物としての供給量は左まで多くはないのであつて、又原價の如きも不同にして一定せぬようである。之れを概算的に觀るに味噌汁の残物は、一升の量が約三錢位にして、其他のものでは鹽鮭の切味一つ五厘から一錢位、此外の物に至つては全く不定的なもので、凡てが不詳と云ふべきである。

二、残飯残菜の定額的値段と需要食費に就て

(イ) 井り賣の値段と金費

残食物の値段及び原價即ち仕入値段は前項の如くであるが、茲に定額的値段を以て供給せら彼の井り賣りの定價は左の如くである。

	残飯一杯	副食	物	汁	香々
本所	M某 小大四七錢	煮締め一錢以上	一錢	一錢	
芝	K某 小大三三錢	同	五錢	二錢	二錢
四谷	S某 小大二三錢	同	二錢	二錢	一錢
神田	I某 不定價	同	不定額	—	—

(各飯量に關しては後段参照)

以上の如き定價であるが、其日々に於ける此井り賣りの需要員數を参考のため茲に記録しやう。

神田I某	本所M某	四谷S某	芝K某
朝食 三〇人	三〇人	二〇人	三〇人
晝食 一〇人	三〇人	一〇人	三〇人
夕食 一〇人	五〇人	五〇人	八〇人
計 五〇人	一三〇人	八〇人	一七〇人
		一二〇人	三八〇人

前段記せるが如く一日に於ける残飯需要員數は約三百八十人であるが、如上井り賣りを需めるものは總數の六割六分に上るのである(量り賣りに依る需要者の員數は後段に説く)而して以上の井り賣りを需むるもの

一回の喫食に要する食費は左記の如くである即ち需要者一回の食費を探るに、本所M某残飯店では、歸用

者一回の喫食量は概ね前表に掲ぐる小井一杯即ち四錢であつて、此飯量は約百八十匁である、而して此小井一杯と一錢の残汁とを探る者が最低の食費であつて、此汁なるものは味噌汁の残汁か又は醤油汁の残汁であるとか、或は此等を混合せるもので產出量の多寡により調理加減を施すのであるが、汁の量は大型丸杓子に二杯半を盛れるものが一杯一錢である、故に大抵の者は残飯小井一杯と此残汁一杯と合せて五錢を費せば一回の食費に足るのである、又之れ以上の消費者は四錢の小井一杯残菜一皿香々一皿合計七錢で足りるのである、此以上十錢位を費すものは稀である、斯の如くであるから此残飯屋に來場して一日三食を探るものには最低價五錢最高三十錢である、然しながら一日三食とも彼の七錢の大井を喫するものゝ如きは極めて少ないのであるから此處に於て三食を探るものは概ね一日の食費は拾八錢位で足りるのである、芝K某方の食費は一回最低八錢位であつて最高額は拾二錢位である、要するに此處に據つて一日三食を探るものは二十五錢乃至三十五錢位を費すのであるが、平均すれば二十五錢位である、此K某方は他の残飯屋に比較すれば幾分か高値であるが、之れは慶應大學寄宿舎から出る残食物を鬻ぐもので、同寄宿舎から出るものは品質良好であるから隨て高値であることである。

四谷I某、神田I某などによる残飯需要者は一回の食費五錢を超へるもの少なく、井は小井二錢一杯に一皿二錢の残菜を需めて足るのが多く、此二軒の井賣りは他に比し廉價であるらしい、然しながら神田池田方の残食物は混合品で劣質のものが多いので値段が低いのであると云ふ。

要するに弁賣りに依る残飯を食するものは、副食物とも一食四錢以上であつて一日三食とも之を採り平均十八錢位の食費で足るものが多いようである、又飯量は一回分百五十匁以上二百匁位であつて、之れを白米の量に換算すれば三食分を合せて五合以上七合の量に當るのであるから、労働者の採食量として不足ではなうのである。

(ロ) 秤り賣りの値段と金貰

次に秤り賣りに依る残飯の量及其賣價に就て觀るに、需要者は何れも風呂敷或は味噌漬などの容器又は包物を持つて購求に來るもの多く、残飯屋でも所定の量器を用ゐるのであるが此量器は何れも味噌漬又はこれに似寄れる物を用ゐるのであつて、大型の味噌漬一杯には約三百匁の残飯を盛りうるもので、此味噌漬一杯の残飯は五錢である。

又残汁の如き五合三錢の割合であり、香々は一つかみ一錢である、尙残菜は牛肉、魚肉の如きは四切れ位で五錢であり、鯖の刺身などは惣菜皿一杯五錢位である、此以外のものは概ね惣菜皿一杯二錢である、然しながら残飯屋によると二錢位から残飯の弁り賣りをなせるものもあり、香々の如きは無代價で與へるものさへある、尙前述せるが如く残飯の產出量多きときは一錢に百匁位の割合で供給するなど、價格の一一定せざる場合があつて、殊に夏期に於ては需要者の減少すると底敗し易いので、投げ賣りをなす者さへあるので、此弁り賣りの残飯は平均すれば百匁一錢五厘位に過ぎぬようである、故に五錢の残飯で小人は一人一日の採食量

に足り、又十錢の残飯は大人一日の採食量に足るなど頗る安價生活をなしうるのである。

(ハ) 劇場より出る残菜の値段

市内各劇場より出る残食物と其產出量及び需給狀態に於ける數字を掲ぐるに左の如くである、而して如上残食物の供給を營む者は既記の如く市内四軒市外一軒であつて、此内二軒の者は劇場に雇はるゝ使用人であつて、其劇場から出る残食物を無代價同様を以て買取るものである。

又三軒のものは劇場と取引期間を契約して定額の代價を拂ひ残食物を引取るもので、其契約金額は秘密であるから事實を曉め得ないのであるが極めて少額なものであると云ふ、茲に此種残食物の販賣を營むものゝ所在地と稱號(略)と產出先とを再録し、尙產出量需量等を見るに以下表示の如くである、但しけ飯は產出せぬのである。

本 所	I 茂	産 出 量	需 要 量
深 川	T 某	市村座 直徑二尺 深サ七寸一杯	全 部
同	S 某	新富座 不詳	不 詳
同	K 某	市村座 直徑二尺 深サ七寸半杯	全 部
市外日暮里	M 某	明治座 同 二 杯	同
		帝國劇場 同 一 杯	同

以上の残食物乃ち残菜は劇場開演中に限り産出される平均數量である、而して此種残食物は何日も需要超過の状態にあるのであつて隨て供給不足を告ぐるのである、斯の如く需要者の多き所以は此種残食物の品質良好であるのと、其價の低廉なるによるのであつて、曩日調査の實際に臨みて觀る所によれば、深川區富川町某方にて鬻ける現物は、鰻蒲焼の中串物四串と玉子焼の比較的大なるもの一切れと、外にうま煮など、三品をば三寸に五寸位の長方形の皿に盛れるものが十五錢であつた、以上の如く品質まで劣らざるものにして剥さへ喰残しのものとは言へ、箸を全く附げざる程度のものさへ多量にあるを以て、何時も劇場開演中は夜間此殘食物を運び來り、其翌朝に斯業者最寄りの細民窟を行商するときは忽ち賣切れとなると言はるゝ程需要は多いのである。

第六章 無價値物としての残食物

一、無價値物の残食物を出す場所に就ての數字

以上掲ぐる各項は第一に調査の概要と、第二には有價値物としての残飯及び残菜類の需給状態に關し、調査せる事項を記せるのであつた、是れより以下の各項は彼の無價値物として出る残食物に關する、概観的調査を掲ぐるのであるが、此無價値物である残食物を出す場所は既記の如く貸座敷と臺屋、及び淺草、下谷、神田、日本橋方面の料理店、飲食店などである、併も比較的多量の残食物を出す方面は、市内に在る遊廓の吉

原並に洲崎と淺草公園界隈の料理店臺屋であつて、茲に此等に就ての數字を再録するに吉原及び洲崎兩遊廓の妓樓並に臺屋の軒數は左の如くである、

貸座敷數	吉原	二九五、
	洲崎	二七七、
(大正十年抬二月末日現在)		
臺屋數	吉原	五七、

(大正十一年十月末日現在)

各方面料理店軒數

淺草區	三六	下谷區	一〇	神田區	五	日本橋區	六二
同飲食店軒數							

(大正十一年十一月末日現在)

二、無價値残食物の需要員數と其人物

如上の地域には前掲の如く多數の料理店並に飲食店が營まれるので、客の喰残しにかかる残食物を生ずるのである、随て浮浪者にして此食物を需むるものがあり、又吉原洲崎の兩遊廓も同様残食物が出づるのである、茲に此種残食物を探り日常の主食物に充つるものとの員數を探るに、其概數は左の如くである、

此等探食するものは何れも浮浪者であつて、併も不定居的の細民が多いのである。故に野宿を常になせるものあり、木賃宿に泊れるものありて、斯る輩は常業なき全くの浮浪者である。然しながら遊廓内に入込み残食物を需める所謂「ダイガラ」もらひの中には、先取得権の如き優先権を有するものがあつて、何時も固定的に同一の妓樓若くは臺屋から、「ダイガラ」をもらひうるのである。而して探聞するに淺草區淺草町の木賃宿中、田屋方に宿泊せる數名のものは、斯る固定的の「ダイガラ」貰ひであつて常に之れによつて生活をなす浮浪者であるが、此輩の中には「ダイガラ」もらひの報償として、供給せる妓樓若くは臺屋などの屋外掃除を常になすものさへある。淺草公園と其界隈の料理店及び此以外の方面に於ける料亭飲食店から、「ダイガラ」をもらひひうくるものゝ中には、常業を有するものがあつて、少額収入に悩むがために常に「ダイガラ」をもらひ之れにて糊口を凌ぐものさへある。此等のものは活動寫眞の廣告人夫とか或は立ん坊などを稼ぐものであつて、就業日に於ける日收は最低七十錢最高一圓十錢位であり、併も就業日數は一ヶ月概ね二十二日位であるから、不就業の場合に於ては急ち食費に窮するものあり、斯る輩は「ダイガラ」により飢を凌ぐのである。

要するに常業を有せざる浮浪者のみが、「ダイガラ」生活をなすものではなくして、常業あるものにして收入絶無の場合には「ダイガラ」を探食するのである。

以上を觀するに淺草界隈に於ける「ダイガラ」もらひの員數は、蓋し少なからぬものであらう、因に所定の住所なく又常業なくして諸所を徘徊する浮浪者にして、乞食罪により檢舉處罰されたるものに就ての員數を見るに、東京都市に於て大正九年に處分されたものは二十七人であつたが、此内二十六人までに淺草公園を所管せる淺草象潟警察署に處分されたもので、同十年には都市に於て同罪に依り檢舉處罰された者は五十三人であつたが、此内象潟警察署にて處分された者は四十八人にして之れを観る。淺草公園界隈には多數の野宿者又は浮浪の徒の徘徊する者の少なからざる事、又「ダイガラ」もらひにより飢を凌ぐ者のあることを察するに足るのである。

第七章 残食物の需要者

一、必須的に残食物を需むるものと其事情に就て

常に有價植物としての残食物を需要する者に就ては既に前掲の如くであるが、茲に有業者即ち常業を有する者であつて日々の收入左まで少額でない者が、斯る安價生活をなさねばならぬ事由を探るに夫は飲酒を嗜む者に多いのであつて、要するに日常の主食費を節約して、可及的此等の消費額に餘剰を生み出し、かくして之れを飲酒費により多く充つる者があるとの事で、残飯屋多年の経験的觀察に依ると、家族を有せず木賃宿に宿泊する者、或に其他の簡易宿泊機關に據る獨身の境遇にゐる者の如き、日常三食を一膳めし屋に據

り採食するときは、一回の食費は少なくも十五銭を要するのである、故に一日三回一膳のし屋に於て喫する
とせば、四十五銭位の食費を要するものと看做さねばならぬ、然るに残飯屋に據り三食を喫する者は一日十
二銭乃至三十銭の食費にて足るのである、斯の如くに安價なる残飯を探り、其餘剩額を飲酒費に充るのであつ
て、畢竟するに飲酒量を可及的に多くしてかゝる嗜好慾を滿足させやうとするのである、而して以上の事由
に於ける残飯需要者は、概ね井賣りを需める者に多いのであると言はれて居る、更に他面の残飯需要者と其
必須的需要の事由を探るに、老衰者又は罹病者或は低能者など比較的多いのであると言はれて居る、而して以上の事由
不能力者に等しいのである、例令ば労働に從事するも労力程度の低い彼の活動寫眞の廣告人夫として、行燈
を賣へるもの廣告紙を配るものなど斯る労働に雇はれるのであるから、隨て賃銀も低額であることは前項既
に記せる如くである、故に無價植物としてのダイガラもらひに依るか又は残飯屋によつて安價な食事をなす
か、之れより外に採食の途なき者さへあり、尚收入不定にて併も常に少額收入に過ぎざる立ん坊などの如きも、
收入寡少なる場合に於ては如上残食物を探るの己むなきものがあり又家族を有する少額收入者は生計上残食
物を需めねばならぬ場合もある、而して斯かる少額收入者にして家族ある世帯主は、残食を需むるにも概ね
井賣りに依らずして量り賣りを需むるものが多く、要するに五銭乃至十五銭位の残飯を需めて、一家數口の
者が之れで飢を凌ぐのである。而して大正十一年六月市立四谷區鉄ヶ橋尋常小學校に於て、通學兒童三百九
十八名に就き、日常の主食物と其種類を調査せし所によれば、残飯を喫するものは左の如き數字を見るので
ある。

種類	朝 食			晩 食			計
	米 飯	米麥飯	殘飯	粥	パン	人	
食事別							
朝 食	三五〇	三三三	一二一	二	一	三九八	
晩 食	三三〇	三二一	四三	一	四	三九八	
晚 食	三二一	二八	四九	一	一	三九八	
計	九九一	九二	一〇四	二	五	一、一九四	
種類	朝 食	晩 食					
米 麦 飯	一二五	一二七					
米 麦 飯	三一	四三					
残 飯	一三	一					
バ ン	一						
牛 乳							

更に同小學校旭町分教場に於ての調査に依れば左の如くである、(通學兒童百七十名に就て)

前表に依れば朝食に残飯を喫するものは總數の三分強、晩食に一割〇八厘、晩食には一割三分の割合であ
る。

前表に依るも児童百七十名の中で、朝食に残飯を喫するもの十三名を見るのであつて、即ち總數の七分六厘強のものは残飯生活の児童である。之れを觀るも細民窟の内では主食物に斯る種類のものを採るものあることを知るに足るのである。

尚ほ必須的の需要者と其内面の事情を観て、本所區絲町M某方其他二三の残飯屋では、毎日の様に無錢飲食者が絶へぬのである、又現金を持たずに電車割引券の復券を出し、之れを金五錢の價値に見積つただけの残飯と、残菜とを需めるものがあつて、M某方だけでは斯る需要者が一日平均五人はある。要するに此電車券で需むるものは、どん底に藻抹ぐ人々に多いのである、又神田三河町の残飯屋I某方其他秤り賣りの方面では四谷のD某、同S某方などでも斯る電車券で需むる者があるのであつて、斯の如き需要者のある所以は立ん坊などが黎明から割引電車に乗り或目的の就業場所へ出廻くるのである。而して其日に於ける收入が寡少であるとか又は不就業のために收入絶無に終るとか言ふ様な場合には、電車に乗らずして徒步で歸路を辿り、かくして節約せる電車の復券をもつて晩食の料に當つるのである。尚ほ斯の如き有價植物を所持する事なく全く無錢で喫食する無錢飲食者は、從來に於ては例令破れたるもの汚れたもの、或は櫛櫛の如きものであつても其所持品を預るのであつて其日限は七日であつた、即ち一種の擔保方法を執つたりであつた。故に残飯屋

に依ると、かゝる預り品を風呂敷に包めるゝの二三包は何時も保管してあつたのであるが、最近官憲からの注意があつたので預り品をしない様になつたのである。而して若も無錢飲食者の現はれたときは、已むなく其代金を貸與するそうである、而して此貸與されたものゝ過半以上は、後日再び來場して喫食する際に借錢を返済するそうで、如何にどん底の境涯に在るものでも道徳的責任觀念を失はぬものがあると云ふ。

前掲各項に記せる如く有價植物としての殊に弁當りに依る残飯の需要者は一日約三百八十名あり、更に劇場から出る残食物を需むるものは、其產出量より觀るも少からぬのである、又無價値として廢棄的に產出される残食物の需要人員は、既に掲ぐる如く吉原洲崎の二遊廓に於てさへ、一日八十人位の浮浪者、「ダイガラ」もらひをなせるのであり、又此以外の方面に於ける遊廓及び大小料理店飲食店から出る残食物で飢を凌ぐものが少くないそうで、四、五の残飯屋の觀察によれば一日六百人は有代の残飯を喫食する、开うして此以外の無代の残飯を需むるものは三百人に上るであらうと看做してゐる。

二、細民街と残食物需要關係に就て

有價植物として需給の用途ある残食物は、其價の凡て低廉なるば前記の如くであつて、斯る種類の食物を探り日常の主食物に充つる者の如きは、何れも細民であることは駄々を俟たないのであるが、抑もかかる残飯類を需むる細民は、何れの地域を根據となせる者か、即ち彼等の住居圈内は何れであるかを探るには先づ第一に主食物として斯る残飯類を販賣する残飯屋の所在地を見るの必要がある(前段参照)、これによつて觀れ