

張り家庭で食事をしてゐる。過去三十年間、と云つても主として大戦以後に於て、ヨーロッパ及びアメリカでは工場がその傭人の爲にランチルームや、又最近では自給食堂を設置するものが益々増加してゐる。斯の如きランチルームは普通多くは營利的ではなく、そのみか減多に收支相償はない。ソヴェート・ロシアでは、その新社會機構の結果、都市住民の大群に對する公共レストランが發達するに至つた。一九三一年發刊の「ソヴェート・ユニオン・レビュー誌」はこのロシアの公共食堂で食事をする人の數は三千五十萬人であると報告してゐる。

レストラン事業に關する詳細統計はアメリカのみに見られる。同國の職業調査に依れば、レストラン、カフェ及びランチルームの經營者が一九一〇年の六萬八千三百三十二人から一九二〇年には八萬七千九百八十七人、一九三〇年には十六萬五千四百六人となり、同年までの十年間に於ける人口増加率十五・七パーセントに比し、同期間のレストランの増加率は八十八パーセントである。食堂及レストランの實數に關する公の統計は、一九二九年度のもののみであるが、同年度の分布調査に依れば、十三萬四千二百九十三、即ち人口九百に對し約一の割合である。これらの内譯は次の様である。

店 數	一九二九年度賣上(ドル)
テーブル・サービス附レストラン	三六、二二四
（テーブルルームを含む）	九八八、四七二、九一二
ランチ	五七、六一二
	五四一、七〇一、五一五
カフェテリア(アウトマツトを含む)	三、一二四
ランチ(サンドウキツチ店を含む)	一七、一一九
（サンドウキツチ店を含む）	二七二、七三八、八一三
ファウンテン・ランチ	一、九〇六
	一六二、一八〇、六七一
レフレッシュメント・スタンド	七、七六四
	六四、五六四、七八五
ソフト・ドリンクス・スタンド	一〇、三九三
	四六、〇〇四、八九八
ボツクスメ・ランチ	一六一
	四二、八九一、九二七
計	一三四、二九三
	六、三三四、九三四
	二、一二四、八九〇、四五五

以上の種類の外に、ファウンテン設備のある藥店三萬四千八百四十四、同設備を有する煙草店二千二百三十四、同設

備を有する菓子店六萬六百七、その外百貨店内の無數のファウンテンやレストラン等に於て販賣されるサンドウキツチ或はミール、若くはその兩方の賣上も見積らなくてはならぬ。尙、この調査はホテル内の食堂の數を示してゐないが、年中經營されてゐるホテル内の食堂の總席數六十一萬七百六十二、年に二箇月乃至三箇月間開かれる盛り場のホテル内のそれは二十七萬四千五百七十一と算してゐる。同調査によりレストランの部類に入れてあるもの以外の種類のレストラン及び食物賣場を數へ、これに報告洩れの屋臺車で軽い食事を賣つて歩く者や道端のスタンドなどを加へれば、一九二九年度に於ける食物供給所の總數は二十五萬に近く、人口四百八十人につき一の割合となる。又、食事の外にレストランはパン製品、キャンデー、アイスクリーム、ファウンテン、ドリンクス及び煙草等を益々多く販賣してゐる事を記憶しなくてはならぬ。

アメリカに於ける斯の如き食物店の増加には種々の理由がある。都市化は家庭から仕事場への距りを増大し、工業的職業に婦人を吸引し、その結果家庭は益々縮小され、家族を離れた獨立人を益々増加させる。婦人の家事の時間が減少するのに加へて、アメリカでは家事使用人が割合に少いので、餘計に多くの家庭をレストランの後援者にするのである。職を探したり、或は他の地位を求めて歩く顯著なアメリカ人の移動性、及び自動車の廣範圍の使用に因る遊覽客の増加も亦レストランの贊成者を作る事に貢獻した。戦後に國民の富が増加したことは、従前自分でサンドウキツチ辨當を持つて來た多くの商工業従事者がレストランやランチルームの顧客になつた事實にも見得られる。

産業として觀る場合、レストラン産業は多くの特殊問題を提供する。經營を成功させるには、料理を作つて充分に供するのみでなく、材料の購入、榮養學、周到な仕入値段の計算、客の要求の正しい判斷、及び腐敗し易い食物を取扱ふ事業には甚だ決定的な季節や休日や天候の變化等に適應して行くところの才能がなくてはならぬ。全體的な値段の上げ下げは常客に大きな變化を持來らし、従つて顧客は始めから造り變へねばならぬから、値段の上の試験をやつて見ることは甚だ危険である。然し一部分を値切れれば利益と損失との差を不明瞭にする場合がある。レストラン事業は他の小賣商に比べて遙かに入費の率が高いことがその特徴である。理由は、調理の費用は原料品を全然違つたものに變へる費用を含み、又、此の過程を供食金額から切離す事が出來ないといふことにある。若し後者を別にする事が出來るとすれば

それは全體の十五パーセント位に相當するであらう。經營が順調に行つてゐるところでは、一弗の賣上に對し、その中食物費が四十乃至五十仙、賃銀が二十五セント、家賃が三乃至七仙、その他の調理代が八乃至十三仙で、總體の利益は十乃至十五仙である。丁寧なサービスをするレストランでは、チップが餘分の報酬となるものと考へられるので、賃銀の率は著しく増加しない。アメリカの分布状態調査の統計によれば、全食堂の十九パーセントで總賣上の六十九パーセントを占めてゐる。その他にあつては食物費及其の調理費の率が遙かに高く、事業廢止に至るものゝ率が著しい。故に、ざつと考へて新規の事業四に對し一だけが成功するものと見られる。

レストラン・チェーンは、主にレストランの生産品が腐敗し易い性質であるために、餘り早く發達しない。一九二九年のアメリカではチェーンに屬するレストランの数は三、三九二、即ち全體の一・五パーセントで、その賣上は總額の十四パーセントに充當してゐた。然しチェーン・レストランで最も成功してゐるのは英國である。

レストラン經營に於ける勞働の種類にはその仕事の性質上雜多である。アメリカでは大きいホテルの正式の食堂及び比較的大都市の體裁を張つた一流レストランの、支配人はフランス、ドイツ或はオーストリア人の料理頭で、これらは皆ヨーロッパの徒弟制度で訓練された者である。その下に一人或は二人の熟練した専門のコックがある。ボーイや皿洗ひは普通は一時的で又不熟練である。比較的見榮を張るレストランでは給仕は大抵男であるが、質素な店では屢々女給仕が居り、又コックとしても婦人が益々用ひられるようである。特にテイルームやコーヒー店は女コックに地位を與へてゐる。

レストランの方面では、勞働組合組織は餘り發達してゐない。一八七七年に組織された熟練給仕人の國際的ギルドたるゼネバ聯盟も職業的給仕人の小グループを包擁するに過ぎない。アメリカでは「米國勞働總聯盟」(A. F. L.)と結んで一八九一年に組織された「ホテル、レストラン従業員並飲料従業員者國際同盟」(The Hotel and Restaurant Employees' and Beverage Dispensers' International Alliance)があつて、同同盟は一九三二年に於て二萬八千人の加入者あることを報じてゐる。これは禁酒時代に著しくその會員を失つたが、一九三三年の「國家産業復興法」(N. I. R. A.)の下に他の諸國體と共にその新しい活動の氣運を示した。一九二四年、國際勞働事務局は十九箇國の給仕人同盟に就いて

報ずる所があつた。ドイツでは「ホテル、レストラン並カフェ従業員同盟」(Bund der Hotel-Restaurant- und Cafe-Angestellten)が一八七八年に設立されてゐるが、一九二七年のその會員數は僅かに一萬八千五百であつたが、概して此の方面に可なりの影響を與へた。從來レストラン事業を支配してゐる種々の事情がこれらの勞働組合を成功させるに至らなかつたが、その中でも多數の皿洗ひや下働き料理人の一時的の著しいことが特にかかる組織状態の不良を來さしめてゐる。レストラン事業の勞働時間は一般に長く、又不規則勝ちである。不景氣の折の比較的閑散な時間も含まれるが、皿洗ひは十八時間以上働くことも珍らしくはない。

給仕人の職業にあつては、その勞働に對する報酬としてのチップは、他の如何なる職業に於けるよりも重大である。少數のレストランでは、勘定書に單一的にその一割を加へて、チップを廢止することに成功してゐる。この一割は給仕人に直接渡されるのであるが、この方法は餘り廣くは行はれてゐない。これに代る方法は經營者がチップを全部受取ることを了解の上で、その使用人に獎勵的な賃銀を支拂ふことである。チップの慣習でひどく後退的なのは、一番低廉な料理を取る人ほど、それに相當して餘計チップを拂はせる方法である。チップ廢止の法律は長い間法令全集に載つてゐるが効果がない。

レストラン經營に充當する政府の取締は主として衛生に關してである。多くの州及び都市に於ては衛生並安全に對する要求の全面に亘つて多くの細則がある。同法は概してレストランは食物の提供者であると同時に賣手であるが故に、すべて有害な若くは不適當な食物から生ずる障害に對しては責任ありと主張する。英國の衛生取締は各レストランは必ず政府の免許を有すべしとの要求を通じて行はれてゐる。ヨーロッパ大陸のレストランは一樣に飲料販賣店の取締規定の下に置かれてゐる。アメリカはレストラン従業員に充當する法律のない州はない。レストラン事業は一般勞働者の報酬に關する法律及勞働時間の制限或は婦人の最低賃銀の設定に關する規定等の適用範圍に含まれてゐる。

備考 右は主として Alice C. Hanson の "Encyclopedia of Social Science" に記述するところに依れるものである。

第四章 ドイツの公衆給食所 (Volksküche)

第一節 ドイツ都市に於ける公衆給食所の概説

ドイツに於ける公衆給食は、一七九二年、カール・テオドル選挙侯の副總督たりし、ルムフォード伯爵が、ミンヘンに於て、貧民のために給食所を設立したのに初まる。爾來、他都市又これを設立し、特に災厄時に於てかゝる給食所の特に顯著なる活動を見た。かゝる給食所は、これを同國に於ては、「貧民又はスーパ給食所」(Armen odr Suppen-Küchen) と呼び、純然たる慈善事業的施設であつた。

これ等の給食施設の有したりし慈善事業的意味より脱して、實費を以て榮養價ある食事を調理提供し、經濟生活の助成を爲す公衆炊事場 (Volksküchen) は、一八四九年ライプツヒに開設されたものが、大體その最初のものゝやうである。

一九〇三年の調査に於て、ドイツ都市にして、かゝる公衆給食所を有するもの百十九、ドイツの外、オーストリー、ハンガリー、フランス、スイス、ベルギー、オランダ、デンマーク、ノルウエー、ロシア、ポーランド、イギリス等の諸國に於ても、また尠からざる數に於て同様の施設が存在せることを報じてゐる。

歐洲大戰は、ドイツ國內に於て右の如き給食施設に就ても、幾多の變動を與へたやうであるが、「フランクフルト社會事業團體聯合會」(Frankfurter Gesellschaft für Wohlfahrts-Einrichtungen)の調査に依れば、人口六萬以上の六十一ドイツ都市に於て、一九二三年末現在、公衆給食所 (Volksküchen) 及び同様の給食施設が、大戰前より依然として左の都市に存続してゐることが報告されてゐる。

アルトナ市に於ては一八三〇年以來、ケムニッツ市に於ては一八四八年以來、ライプツヒ市に於ては一八四九年以來、カールスルーヘ市に於ては一八七九年以來、ニュールンベルヒ市に於ては一八八三年以來、リューベック市に於ては一八八四年以來、フライブルグ市に於ては一八八七年以來、ケルン市は一八八八年、フラクフルト(アン・マイン)市

プレーメン市、ザールブルツケン市はいづれも一八九一年以來、ドルトムント市、ダルムシュタット市及びケーニヒスベルグ市はいづれも一八九三年以來、ミュンヘン市は一八九八年以來、エルフルト市は一九〇〇年以來、ブラオンシュエワイヒ市は一九〇三年以來、ハンノーヴァー市は一九〇四年以來、ルードウイツヒスハーフェン市は一九一〇年以來、エルバーフェルト市は一九一三年以來。

第二節 ヘルリン市の市營公衆給食所

ヘルリン市に於ては、一九二七年現在、市内各區に六十箇所の市營公衆給食所 (Volksküchen) があり、市社會局 (Landeswohlfahrts- und Jugendamt) の管理經營するところである。尙それ以外に既に百數十年來、社會事業的給食所があり、それ等はこの市營の公衆炊事場より別個に、多くの宗教團體、慈善團體がこれを經營してゐる。

これ等すべての公衆給食所を合する時は、同市に於ける公衆のための給食施設はその數約二百箇所に上る。即ち前記の六十箇所の市營公衆給食所以外、公共社會事業給食所十四箇所、慈善團體の經營するもの四十四箇所、キリスト教新教團體の經營するもの四十一箇所、同カトリック教團體の經營するもの二十二箇所、ユダヤ人團體の經營するもの十二箇所である。

右の中、六十箇所の市營給食所及び十四箇所の公共社會事業給食所は、一品食を給付してゐるが、他の團體經營の給食所は確然中産階級者の利用のためにあるものである。

この給食のために、伯林市社會局では、一種の食事切手を一樣に給付する。この切手はすべての公私營の社會事業的給食所に於て使用し得られ、貧困者に對し、諸種の救護施設を通じまた私人よりこれを給與せられる。

即ちその給食費として、定價五十ペニツとの切符を與へられ、これを五ペニツヒ、十ペニツヒ、二十五ペニツヒに分けて使用することが出来るやうにしてある。この切符でもつて、また食料品店でも、その表價格の商品を購つてその支拂に充てることが出来るやうになつてゐる。

この切符の頒發は、伯林市社會局の一般社會事業部がこれを行つてゐる。

一九二七年刊行の文書に依つてこれを見るに、當時に於ける、この市營公衆給食所事務の代表者は、婦人の一市會議員であつた。

この公衆給食の事務は、同市二十區の行政區中、舊市域（六區）に於ける右市營給食所事務は統一的に處理されてゐるが、新市域（十四區）に於ては、柏林市營給食所にあらざる他の公共社會事業給食所が各自これを行つてゐる。

即ち舊市域六區の市營公衆給食所の炊事は、これを全部同市トレスコー街に設置されてゐる「中央炊事場 (Zentral-Küchen)」で調理し、保温装置によつて舊市域六區内の各分配所に運搬配給する。一食分の値段は二十五ペニツトである。

市營給食所以外十四箇所の公共社會事業給食所の一食分の値段も同様に二十五ペニツトとせられてゐる。

その他の私立社會事業團體の公衆給食事業に就て述べれば、「赤十字社柏林支部給食部」(Speisungsanstalt des Provinzialvereins vom Roten Kreuz Berlin)の給付する食事は、多品目食で各一品食三十ペニツトであり、柏林市内に十一箇所の食堂を有する、「愛國婦人會給食部」(Speisungsanstalten der Vaterländischen Frauenverein)の食事は、五十ペニツトから一マーク二十五ペニツトであり、その他の私的團體經營の給食部も大體それと同様價格のやうである。

又宗教團體經營の給食部に就ては、キリスト教新教の教會の給食部は、一品食にして、その價格は、市營給食所と同様二十五ペニツト、貧困者にはこれを無料で給與して居り、同カトリック教會の給食部も同様、一品食にしてその大部分は無料給與である。

右の柏林市の公衆炊事場に就き、今より約三十年前（明治三十四年報告）ドイツ帝政時代の經營狀態を、當時の京都市助役大槻龍治氏が視察報告せるところは、又参考とせらるべきものがあるが故にこゝにこれを抜萃する。

「人民臺所 (Volkstische)」と稱する慈善協會あり。是は女皇陛下の保護の下に立ち滋養食品を安價に販賣して貧者を救ふを目的とす。其數市内に十五箇所あり。左に同所に於ける献立表及代價を掲げて讀者の一覽に供せん。

半人前 (1/2リットル肉と野菜の煮物) 肉汁 一五片

一人前スープ肉及野菜 二五片

一リットル野菜三個の肉 二五片

小供一人前 五片

1/4リットル野菜(肉抜) 一〇片

一杯のカツフェー牛乳砂糖 五片

一杯のカカオ牛乳 五片

夜食は十月一日より五月一日迄とし、その他は開かず。

ス ー プ 六片

炙りたる馬鈴薯と腸詰 一〇片

大口魚(たら) 一〇片

一杯茶牛乳砂糖共 五片

開店は毎日午前十一時より一時迄、冬は尙午後六時より八時迄とす。

一八九八年に百十五萬人分を販賣せりと言ふ。

他の慈善事業協會等に極貧者に切手を與へ此れを持ちて人民臺所に來れば無償にて飲食せしめ其代價を慈善協會より支拂ふ。

又小供の臺所と稱する協會ありて市は年々千五百マークを補助す。同會は貧民の子弟又は小學校長の證明を得たる者に無償にて飲食せしむるを目的とす。其他貴族又は婦人の設立に係る各種の協會事業あり。(下略)

又同氏は、「貧民給食所」に就き左の如く報告してゐる。

「貧民給食所は市設にして、市内十五箇所にあり。冬期十月一日より五月十五日迄毎日零時三十分迄に無償にて温汁を給する所なり。貧者は恤救部又は各區の委員より切符を受領し之と引替に大なる碗に一杯のスープを受く。一八九八年五月十五日迄二百二十七日間に與へたる汁の數は六十六萬五千杯、平均一日二千九百二十九杯とす。即ち一日三千弱の

貧民あるを知るべし」云々。

第三節 ドイツの戦時公衆給食所

一般民衆に對する給食は、戦時中獨逸に於て極めて大規模に行はれ、一九一四年より一九一七年の間に於て、各所に戦時公衆給食所 (Kriegsvolkshöfen) 設立され、その事業は一九二〇年まで持續し、またその一部の事業はその後一九二四年までも續いたのである。

即ち出征軍人家族、失業者等に對して、中間機關を排してその生活費を輕減し、彼れ等が同額金員を以て調達し得べきものよりも、良好にして且内容豊富なる食物を支給することを目的としたものである。

かくて各都市はこの戦時公衆給食所に於て、組織的に國民榮養の制度を採用し、必要の増加と共にこれを擴張した。例へばドレスデン市に於ては、各種の私立團體と協力して設立せられたる市營戦時扶助制度中の一委員會として、國民榮養委員會 (Ausschuss für Volkshöfen) を設け、この委員會は、學校、旅館、及び飲食店等にこの給食所を設置しその調理せる食物を支給した。

同様の方法を採用したりしものに、ニュールンベルヒ市、ハンブルグ市等がある。

これ等の給食所には或は全く市の營造物として市の經營管理するものがあり、或は私人の設立經營に委せ、市はたゞこれにその支給者を指定し、且、補助金の支給或はこれが場所を提供する等の方法によつて、この扶助に關與した。

戦前より公衆給食のために、同様の賄所の存在したりしことは別記の如くであるが、それ等の公衆給食機關が、多く慈善團體の手によつて管理經營せられてゐた場合に於ては、それが慈善的給食に多く有り勝ちの不味なる慈善肉汁 (Armensuppe) に似たるものあることを免れなかつたと言ふ。

されば労働者の如き、労働状況の良好なる場合に於ては、かゝる不味不快なる戦時給食所の食物を避けて自らの庖厨に於ける食物を攝取せんとするがため、その利用者を減少した。然るにその後にては食料品價格騰貴し、物資拂底を來すや再びこの賄所の利用者の數は激増するの狀態を呈した。

大多數の都市に於ては、この公衆賄所の給食を受けんとする者は、市より發行する證明書を有する者にのみ限られたが、また初めよりこれを一般に公開してその利用に委したるものもあつた。

今ハンブルグ市に於けるこの戦時公衆給食所の狀況に就て述べれば、同市に於ては大戦の突發當初よりこの給食事業は開始され、全市はこの給食所の網を以て蓋はれ、食物はこの給食所に於て十二時より二時までの時間内に於て、對價と引換へにこれを交付する。而してこれ等の給食所は、ハンブルグ戦時救濟會中の榮養委員會の管轄下に立つ。その經營は統一的に規律され、一切の給食所は、同一の献立表に従つて調理し、同一分量を同時に、且つ同一の價格によつて販賣給與する。而してその販賣に就ては何等の制限を附せず、その生活の困窮せる者たと否とを問はず市民の利用に委した。この晝食一回分は定價十五ベニツヒであつて、その利用購求者の數は頗る多數に上り、一九一四年九月に於ては、成年者に對する給食數三十一萬八千七百八十人前分に上つた。

その後需要數を減じ、一九一五年一月に於て最低度に達し、成年者に對する給食數十七萬八千、兒童に對する給食五萬八千七百一十一と成り、その後再び需要の激増を來して、一九一六年六月の最後の週に於ては、これ等の賄所より食物の供給を受ける者の數、毎日十六萬五千の多數に及び、實に同市全人口の五分の一乃至六分の一に相當した。

食料品の騰貴は、到底給食者よりの支拂金を以て支辨するに足らず、その利用者最も多かりし當時に於ては、一食分に付き二十ベニツヒを、ハンブルグ戦時救濟會これを負擔し、その大部分は更に國庫の補給金によつて支辨した。一箇月の最高補助額は六十五萬マルクであつた。

前述の如き、この戦時公衆給食所の給食に對する食物の不味その他の非難に備ふるがために、ハンブルグ市は、その賄所の開始に當つて、労働組合と協力することとした。即ち労働組合中より選出せられた二人の委員は、この榮養委員會に参加し、且つ各所の給食所につき労働組合の婦人組合員が、名譽職的に活動した。

労働組合は組合主催の公開講演會に於て、この戦時公衆給食所を利用することが、榮養不良の危險、食料品暴騰の影響より、労働者等が自己生活を守護するものなることを宣傳した。それと共にこの公衆給食機關の利用が、決して慈善的恩恵に浴するが如き個人の名譽心を毀損するものでないとの感じを與ふることに努めた。食料は心地好き場所に於て

支給せられ、経営には成る可く利用者を長時間待たしめないやうに努めた。

食品は多くの場合、自宅その他の場所に持ち去られたが、その給食所に食堂を設けてその場所に於て飲食することの設備もこれを設けた。

伯林市及びケルン市は、この戦時公衆給食所の経営に就き、中央炊事場 (Zentralküchen) を設置して、同時に幾多の販賣所を設くるの組織を採り、ハンブルグ市、フランクフルト・アン・マイン市等の諸都市は、各區にそれぞれ地域別的な炊事場を設置するの組織を採つた。

中央炊事場の組織に依るときは、その生産費用を軽減し得るの利益あるも、他面食品が餘りに劃一化して、利用者の嗜好に應じ得ざるの憾みがある。

給食場は食堂を附設すべきや否や、又、如何なる範圍まで食物が持ち運び得られるか、當時頻りに問題とせられた。

引用参考書類

Karstedt, Handwörterbuch der Wohlfahrtspflege, 1924.

Die Wohlfahrtsrichtungen in der Stadtgemeinde Berlin, 1927.

Emma Woytinsky, Sozialdemokratie und Kommunalpolitik, 1929.

Dowson, Municipal Life and Government in Germany.

大槻龍治 伯林市行政の既往及現在

内務省地方局 地方行政資料第十四輯

その他

第五章 協同組合及び共済組合等の食堂經營

第一節 歐洲に於ける消費組合の食堂經營

歐洲に於ては、消費組合が料理店、食堂、またはカフェーを經營することの近時盛んとなり來れることは、別記第三章歐米のレストランに於て述べたところであるが、英吉利に於ては消費組合は公の決議としてもこれが開設を獎勵してゐる。

一九一六年の調査に於て、英國消費組合中食堂を經營するものの數八十三であつて、全組合に對する割合は六・六%である。

歐洲諸國の消費組合にして、パン焼所及びミルクプラントを經營するものは極めて多い。消費組合が最初共同のパン焼所を持ちその製品たるパンを組合員に配給することから發達したものは尠くない。

ベルギーの消費組合運動は、エドワード・アンゼール (Eduardo Anseele) が、英國滯在中、そこに發達し來れるロッテデールの組合店舗を親しく實見觀察してその影響を受け、歸國後機械職工の一集會に於て、共同にてパンを焼くことを提議し、二千五百フランの共同出資金を以て百五十軒の家族にパンの配給を初めたることより發達したるものであるが、ベルギーの一名物とせらるゝ斯のメーゾン・ド・ヌ・ブール (人民殿堂) の中には、勞働者組合員とその家族のための諸設備が設けられ、その一としてまた食堂が設備せられてゐる。

かく消費組合の大きな百貨店或は本部の地下室または屋上近くには、カフェーやレストランを開いてゐるところが多い。

第二節 協同炊飯社

東京市内に於ける消費者の協同組合的經營に依る炊飯所の一例としては、本所區東駒形にある、共同炊飯社を挙げ得る。

同炊飯社は賀川豊彦氏等の指導を受け、賀川氏の經營する産業青年會の裏側にあり、建物坪數九坪、一日の配給炊飯白米三俵位、従業者三名に過ぎざる極めて小規模のものである。

事業主體は匿名組合であつて、昭和八年三月一日その業務を開始した。



—エフツカの管經「堂殿民人」合組費消のルセツラブ義耳白



—エフツカび及堂食の管經合組費消ムガンチツノ國英

左の廣告ピラは、同炊飯社の業務の一斑を示すであらう。

夏!!

食品の腐敗し易い夏が来ました、三度々々暑い衛生的な炊飯社の御飯をお奨め致します。

時間。燃料。手数の節約
お米の値段で温い御飯を

配達は五合から、店にお出での方は五錢から如何程でもおわか
ちいたします。

毎月一日十五日
炊飯社の赤飯
一升五十五錢

本所區東駒形四丁目六番地
協 同 炊 飯 社
(横川小學校正門向側西へ約一丁)

炊飯を主とするも、他に一種類の惣菜を賣つてゐる。右のピラに示してゐる如く、五錢より頒賣してゐるが、時には三錢位のこともあるとのことである。
原則としては現金賣であるが、出前については必ずしも然らず、十日分位集金することもあり、未收の分は右の組合に加入せしむる等の方法を取つてゐる。右の配給を受くる者は組合員約六割、その他組合員にあらざる者四割なりとのことである。

第三節 東京市購買組合食堂

また消費組合経営の食堂として、我等はその最も手近なるところに、東京市購買組合の経営する市職員のための食堂を見るを得るであらう。
 しかしながら、その實状を見るものには、その経営は市職員のために協同組合食堂としての實を十分に發揮しつゝあるものとは必ずしも言ひ難きを感じる。
 これが設備は不潔にして老廢し、その配給する炊事は市職員間に余り好評ではない。さりながら更にその運用よろしきを得れば、市職員の生活改善のために多大の貢献を爲し得可き餘地は、同購買組合事業の全般と共に多分に有するものと思はれる。

第四節 東京市電氣局共済組合食堂

東京市電氣局共済組合は、その福利事業の一として二十七箇所の食堂を經營してゐる。
 同共済組合は、東京市電氣局所屬の雇員以下従業員の相互救済並に福利増進を目的とする機關であつて、大正九年八月一日東京市條例第八號に依り組織せるものである。
 同組合の福利事業としては、この食堂經營の外に、低利貸付、日用品供給、貯金、製菓、精米及味噌醤油醸造等の事業が行はれてゐる。

而してこの食堂事業は、その他の福利事業と共に、大正十年開始され、初めは指定商人をして經營せしめてゐたが、大正十二年の大震災直後これを組合自ら直接經營することとなつた。
 本局、芝浦工場、電氣課及自動車課の各營業所に設けられ、朝晝夕（芝浦工場は晝一食、本局は日曜なし）食事の供給をなしてゐる。昭和十年自一月至十二月これ等の組合經營食堂に於ける食事代收計三十五萬五千四百三十八圓十八錢であつて、その内譯左の如くである。

出張所名	供給金額	出張所名	供給金額
本局	三六、三七二・八四	目黒	一五、八一八・一三
赤坂	七、二二二・九三	(自) 大塚	一三、二〇八・二四
三田	二〇、二九一・七〇	新谷	一四、五六三・七八
廣尾	九、〇六九・六七	芝浦	六、三二〇・六五
青山	一六、八九一・三四	南千住	八〇、二九・八七
南宿	九、六一〇・〇五	濱松町	一七、五三六・〇五
新宿	一六、〇六三・九八	澁谷	一三、八二三・二六
早稲	一一、八二五・七二	駒込	八、一四五・一五
大塚	一一、六五九・二九	大久保	七、九四七・七三
巢鴨	一〇、四五一・七七	大塚	六、四八二・七七
神田	八、五五〇・五九	病室	二七、八二五・八五
三軒	一四、一八九・三九	(自) 千代田	五、八一・八五
柳島	一三、六六七・九二	合	
錦糸	一三、六二一・四七	計	三五五、四三八・一八
(自) 新宿	一〇、四三六・一九		

さらにその供給せる食事を品種單價別に示し、これが金額を個別的に表示せるものを見るに左の如くである。(昭和十年六月報告—昭和八年度實績)

種別	單價	計	種別	單價	計
飯	五錢	八三、三三五・六〇	飯	參錢	二三、九九四・九九

- (3) 財団法人警視廳自警會食堂
應内にあり、請負經營にして、食堂三箇所、喫茶部二箇所がある。
- (4) 簡易保險局共助會食堂
應内にあり、同共助會は同局職員七、一六一人によつて組織され、事業の一部として經營さるゝ食堂は、その資金は局よりこれを支出し、直營、請負經營の併用制を取つてゐる。一日約一、四〇〇人の食事を支給してゐるが、定食一〇錢、一四錢の二種である。
- (5) 東京地方專賣局芝分工場義濟會食堂
同工場内にあり、直營、會員交互に炊事番に當り、定食一〇錢である。

第六節 東京市内社會事業團體經營の簡易食堂

終りに、東京市内に於ける社會事業團體經營の簡易食堂の事業内容を本市社會局の刊行せる「東京市内社會事業施設一覽」に依りこゝに示せば左の如くである。

名稱	所在地	經營主體	設立年月	代表者	従事員	種目及代價	營業時間	最近一日平均入所者數	同上金額	沿革大要
黒龍會 自由食堂	麹町區永田町二ノ八六	黒龍會	大正十二年十一月三日	内田良平	八名	朝食一〇錢 夕食一〇錢	自午後八時	三三名	四・二五	黒龍會自由俱樂部が經營する酒泊所の附設食堂なり
昌平橋 簡易食堂	神田區佐久間河岸八號	神田慈善協會	大正七年十一月廿九日	三雲吉彦	三九名	朝食八錢 夕食一〇錢	自午後九時半	三二七名	二四・〇〇	大正七年物價高騰の際神田區内の富豪有志が設立せしものなり
平民食堂	芝區新橋一ノ二〇	社會政策實行團	大正七年十一月一日	榑原龍之輔	一八名	定食(朝食)一〇錢 定食(夕食)一〇錢 外嗜好食各種	自午後七時半	一、三九名	二五・七五	故加治時次郎氏が社會事業の一端として開設せしものなり
二葉食堂	四谷區旭町四	二葉保育團	昭和七年	徳永 恕	五名	定食一〇錢	自午後七時半	二〇名	六・四五	昭和六年末より團員に食事を給し始むるに依り東京聯合婦人會上りの寄附金に依り附近の児童外の乳幼児及び其の母の爲めと子供食事を給するものなる
日蓮宗報効團 簡易食堂	淺草區永住町八七	日蓮宗報効團	大正十五年四月十五日	上條 毅	二名	朝食一〇錢 夕食一〇錢	自午後八時	五名	四・三	日蓮宗報効團が經營する労働者宿泊所の附設食堂なり
同朋館 簡易食堂	本所區石原町三ノ二一	同朋館	大正十三年十二月十五日	太田信次郎	四名	定食一〇錢	自午後七時	二〇名	六・八〇	同朋館が經營する宿泊所の附設食堂なり
相愛會館食堂	本所區錦糸町四ノ五ノ一	相愛會館	大正九年十二月廿三日	丸山 鶴吉	四名	定食(朝食)八錢 外嗜好食各種	自午後九時	一三名	三三・六	昭和四年本館新築と共に本事業を開始す
天照園食堂	深川區鹽崎町一	天照園	昭和五年十月一日	小坂芳春	三名	一品 二錢均一	自午後九時	三三名	三三・六	宿泊所開設と同時に二錢食堂を附設す
淨土宗 勞働共濟會 簡易食堂	深川區平野町一ノ一四	淨土宗 勞働共濟會	明治四十四年五月一日	本多淨嚴	三名	朝食二錢 夕食二錢	自午後八時	八八名	八・八	明治四十四年五月職業紹介所開設と同時に事業を開始せしに始る
上宮教會食堂	荒川區日暮里九ノ一ノ一七	上宮教會	昭和八年二月一日	高木武三郎	五名	定食五錢	自午後七時半	三七名	三三・八五	上宮教會社會館宿泊人並に附近の労働者の爲に昭和八年二月開設す
梅田食堂	足立區梅田町一ノ三四六	社団法人 上宮教會	昭和七年十一月十一日	高木武三郎	二名	定食五錢	自午後七時半	三三名	三三・八五	本會宿泊者並に附近の労働者生活保護の目的を以て昭和七年十一月十一日開設す
修養園 汗愛食堂	向島區吾嬬町東五ノ七	財団法人 修養園 社會事業部	昭和八年九月	進沼門三	四名	朝食一〇錢 夕食一〇錢	自午後七時半	三〇名	一七・〇	開設昭和八年九月

參考引用書類

本位田群男 消費組合運動
協 調 會 消費組合論

東京市電氣局 労働者消費組合運動の過去及現在

東京市電從業員を中心とする消費組合運動

東京市役所 東京市及市附近に於ける消費組合

St. Cuthbert's Co-operative Association Ltd.

Edinburgh, Port Hamilton Bakery.

Sixty-five Years of the C. W. S.

266th Report of Nottingham Co-operative Society Ltd.

La Maison du Peuple de Bruxelles,

東京市電氣局共済組合 昭和八年度東京市電氣局共済組合同業概況、その他

東京市社会局 東京市内社会施設概要

第六章 協同組合経営による共同炊事場の實例

第一節 埼玉縣下に於ける工場の共同炊事場

埼玉縣工場課の奨励を通じ、同縣下工場主の協同組合経営になる榮養食共同炊事場は、最近數年間に顯著なる發達を遂げ、従業労働者の間にも多大の好評を博するに至つてゐる。これが設立奨励に努力したる同縣工場課長鈴木氏は現に警視廳工場課長の職にあり、同様の工場食共同炊事場の設立を東京府下の中小工場主に向つて最近盛んに奨励しつゝあり、府下各所に於ても、同様事業の緒に着かんとせるものあるを見るに至つてゐる。

今埼玉縣下の同共同炊事場の經過、現状、及びこれが効果等に就て、調査者の實地視察したるところ、併に労働組合員の所見、協同會の飯田氏のこれに關する調査報告等に基いてこれを記述するに左の如くである。

一 榮養食共同炊事場の經過

埼玉縣工場課に於て縣下の工場従業員の榮養状態を調査したところ、特に中小工場の工場食は榮養上その缺陷甚だしく、又一般家庭に於ても不完全で且つ經濟的方面より見るも不合理なることを發見し、之が改善をなさんとし、昭和五年より縣下各所に榮養食講習會を開催し、合理的なる献立調理の方法、之に伴ふ經濟上の利益、健康上に及ぼす影響並に生産能率の増進に關し、各工場主の理解を得せしむるに努め且つ之が實施を慫慂した。更に進んで中小工場の給食の合理化を計らんには、共同炊事に依るを最も適切とし、先づ最初の試みとして昭和八年七月、川口市大字青木の青木機業睡會に於て實施したところ頗る好成績を収め、その好評は近郷に響て、縣下各所の工場集團地より之が實施要望の聲頻りに起り、着々之が指導實現に努力せし結果、近々一箇年半にして十二箇所の榮養食共同炊事場を開設するに至つた。

- 蓋し此の榮養食改善の主眼點は左の如くである。
- (一) 主食品は標準精米（七分搗）を使用す。
 - (二) 献立を單位式献立表（佐伯博士創案）に依る。
 - (三) 經濟榮養の原理に従ひ、價格低廉にして榮養豊富なる食品の配合選擇に注意す。
 - (四) 従來廢物として取扱はれたるものにして榮養分に富む部分は可及的に之を利用する。
 - (五) 調理法を科學的ならしむ。

而して各共同炊事場には專屬の榮養士（一名）を置き、直接改善指導に當らしめ、又埼玉縣工場課内の埼玉工業懇話會には専門の榮養士（一名）を置き、榮養食共同炊事に就いて調査研究に當らしめ、且つ各共同炊事場を督勵し、連絡統制を行つてゐるが、將來は共同炊事の聯合會を設けんとするものゝ如くである。

二 榮養食共同炊事の現場

榮養食共同炊事を實行してゐる場所は左の十二箇所、配給工場數二百八十八工場、其の一日の給食人員は男子一千九百二十四人、女子二千六百五十五人、計四千五百七十五人であつて、今後益々各所に普及發達するの趨勢にあり、目下實施準備中のものに秩父町、浦和市、比企郡小川町、秩父郡三澤村、北埼玉郡忍町、北葛飾郡幸平町の六箇所があり、

尙此の外に個人工場に於て、同様栄養改善を行へるものに入間郡飯能町の丸中工場外三工場があり、何れも好成绩を擧げてゐる。

栄養食共同炊事場一覽表 (昭和九年十二月末現在)

共同炊事場名	配給人員	工場敷	業態	所在地
川口市機業栄養食配給組合				埼玉縣川口市前川町
神鳩栄養食共同炊事場				北足立郡神根村
入間川昭和會栄養食配給所				入間郡入間川町
川越市織物組合栄養食共同炊事場				川越市連雀町
川口市織物工場栄養食共同配給場				川口市榮町
飯能町織物栄養食共同炊事場				入間郡飯能町
豊岡町栄養食共同炊事場				入間郡豊岡町
與野町栄養食共同炊事場				北足立郡與野町
越生毛呂山根栄養食共同炊事場				入間郡越生町
所澤栄養食調理配給所				入間郡所澤町
元加治栄養食共同炊事場				入間郡元加治村
小鹿野栄養食共同炊事場				秩父郡小鹿野町
共同炊事場名	配給人員	工場敷	業態	所在地
川口市機業	二四	二四	織物	川口市
川越市	一五	一五	織物	川越市
入間川	二二	二二	織物	入間川
川口市	一一	一一	織物	川口市
川口市	一一	一一	織物	川口市
飯能町	一一	一一	織物	飯能町
豊岡町	一一	一一	織物	豊岡町
所澤	一一	一一	織物	所澤
越生	一一	一一	織物	越生
與野	一一	一一	織物	與野
元加	一一	一一	織物	元加
小鹿	一一	一一	織物	小鹿
計	二八八	二八八	織物	計

次表に見るが如く、一箇所當り少なきは八工場、多きは百二十二工場の共同經營であつて、何れも任意組合をつくり、夫々規約を設け自治的に協力統制を保つてゐる。

配給人員調 (昭和九年八月末現在)

共同炊事場名	男	女	計
川口市機業	一〇五	三三二	四三七

而して其の共同炊事場建設に要せし創設資金や擴張資金は、組合員の出資金或は組合員中の有志よりの一時借入金を以て、之に充てゝゐるが、之が償却は毎月組合員より徴集する給食費の中に含める積立金を以て漸次償還してゐる。既に川口市織物工場栄養食共同配給組合の如きは設立後僅々半箇年内に創設資金の償還を了した。

共同炊事場名	建設費	調	間口	家屋	構造	總坪數	地代(一箇月)	備考
川口市機業	二三〇〇〇	五間	二間	平屋	板葺	一〇〇	二〇	在來の建物を増加
神鳩	一三三〇〇	二間半	四間		葺	二〇〇	二〇	同
入間川	八〇〇〇〇	三間	三間		葺	二〇〇	二〇	同
川口市	三九九・一七	四間	三間		葺	二〇〇	五〇	新設
川口市	一、三三二・〇〇	七間	十一間		葺	四五五	一〇〇	同
計	一、九二四	二、六五五	四、五七五					

川越市 四五〇〇〇 四間 四間半 同 同 一八 二〇〇 二〇〇 同 在來の建物を充當

共同炊事場名	竈建設費	竈の種類	釜数	釜購入費	釜の種類
川口市機業	八〇〇〇	煉瓦竈	二	二四〇〇	鐵平釜
神鳩	二五〇〇	泥竈	二	二八〇〇	鐵平釜
入間川	一一九〇〇	煉瓦竈	四	三八〇〇	鐵平釜
川口市鑄物	八〇〇〇	同	一	六三〇〇	鐵平釜
川越市	一八〇〇〇	同	四	二八〇〇	鐵平釜
飯能	一〇〇〇〇	同	三	二三〇〇	鐵平釜
豊岡	七〇〇〇	同	二	一七〇〇	同
與野	四〇〇〇	泥竈	三	二四〇〇	同

三 埼玉縣下榮養生共同炊事の効果

榮養生共同炊事によつて現はれた効果につき、保健、經濟、精神、能率等の方面から觀察すれば、
 (1)保健 工場従業員の罹病し易い呼吸器病、脚氣等は榮養生後殆んど其の影を絶ち、風邪、便秘者、胃腸障害者、血色悪き者等も亦頗る減じ、共同炊事實施地方に於ける醫師間の研究題目となつてゐるとさへ聞く。又各工場に於て炊事せざるため工場内が著しく清潔となり蠅の發生が減するに至つた。今試みに従業員の罹病率を榮養生開始前後について比較するに左表の如くである。即ち男子に於ては平均罹病率一箇月榮養生前は二・八一%であつたが、榮養生後は〇・一九に減少し、更に女子に於ては平均罹病率一箇月、榮養生前は四・三〇%であつたのが榮養生後は一・三九%に激減してゐる事實を見る。

罹病率 (一箇月の平均を示す)

共同炊事場名	日経過数	男		女	
		榮養生前	榮養生後	榮養生前	榮養生後
川口市機業	八箇月	三・〇〇%	〇・二〇%	四・〇〇%	〇・二五%
神鳩	同	二・七〇	〇・四五	四・八〇	〇・六〇
入間川	六箇月	一・六七	〇・〇一	三・〇八	一・五〇
川越市	五箇月	二・三〇	〇・二〇	六・三〇	二・一〇
川口市鑄物	同	同	同	同	同
飯能	四箇月	四・二〇	〇・一〇	五・三〇	三・二〇
豊岡	五箇月	三・〇〇	〇・八〇	二・三〇	〇・七〇
平均	同	二・八一	〇・一九	四・三〇	一・三九

備考 一、與野、越生、所澤、元加治、小鹿野各炊事場は開始後日淺く調査未済に付省略。
 一、従業員の罹病の主なるものは、消化器病、脚氣、眼病、呼吸器病、感冒、神経病等である。

次に體重關係について榮養生開始前後の比較平均數を見るに、男子に於ては榮養生前四九・八二キログラムであつたのが、榮養生後は五一・一九キログラムとなり二・三七キログラムの増加を示し、女子に於ては榮養生前四三・七八キログラムであつたのが四五・一二キログラムとなり一・三四キログラムの増加を來してゐる。

體重増加表 (榮養生開始前後の平均數)

共同炊事場名	男		女	
	前	後	前	後
川口市機業	四四・二二	四六・六五	四二・六八	四四・八三
神鳩	五一・九三	五二・六二	四四・六二	四七・一三

入間川	四八・二一	四九・八二	四一・三四	四三・一二
川口市鑄物	五一・五八	五二・五五	四四・五九	四五・七八
飯能	五一・六八	五二・九五	四四・九八	四五・九一
豊岡	五四・〇四	五五・〇〇	四二・一二	四四・二一
越生	四七・五一	四七・八一	四三・六一	四四・二五
所澤	四九・三六	五二・一三	四六・四一	四七・六九
平均	四九・八二	五一・一九	四三・七八	四五・一二

(2) 經濟 共同炊事によつて經濟上に及ぼせる影響を見るに、各工場主は毎日の炊事勞苦を省き、賄夫、女中等の減員若くは不要となつた。之がため多少の失業者又は轉職者を出したが、經濟上左表の如き節約を見るに至つた。即ち左の十一箇所に於ける、榮養生開始前後の給食費の比較平均數を見るに、一人一日當り給食費は、榮養生前には十九錢二厘を要したものが、榮養生後は十六錢三厘六毛となり、二錢八厘四毛の節約となつた。殊に川口市鑄物工場榮養生共同配給場の如きは、榮養生前は一人一日當り三十錢を要したものが、榮養生後は僅かに十七錢を以て足り、其の差額は實に十三錢である。之を假に川口市鑄物關係工場約五百工場其の従業員約五千人に給食するとすれば一箇年には實に二十三萬四千圓の節約をなし得る計算となる。

給食費調 (一人一日費用、燃料、人件費を含む) 單位：錢

共同炊事場名	共同炊事開始前	共同炊事開始後	増減
川口市機業	一七・二〇	一五・一三	減 二・〇七
神鳩	一八・六四	一六・〇七	同 二・五七
入間川	一六・三二	一四・八九	同 一・四三
川口市鑄物	三〇・〇〇	一七・〇〇	同 一三・〇〇



川越	一九・七五	一六・一二	同 三・二五
飯能	一八・二一	一六・六〇	同 一・六一
所澤	一九・六八	一七・六二	同 二・〇六
豊岡	一七・二〇	一六・一一	同 一・〇八
與野	二〇・一〇	一八・六八	同 一・四二
越生	一八・一六	一七・一一	同 一・〇四
小鹿野	一五・八六	一四・六一	同 一・二五
平均	一九・二〇	一六・三六	同 二・八四

(昭和九年八月末現在)

尙ほ燃料費だけについて見ても榮養生開始前後に於て平均四厘七毛二糸の節約を示し、且つ火災の患が尠くなつた。

燃料費調 (一人一日當り) (昭和九年八月末現在)

共同炊事場名	共同炊事開始前	共同炊事開始後	増減
川口市機業	〇・五二二	〇・一五〇	減 〇・三七二
神鳩	一・一三一	〇・八六二	同 〇・二六九
入間川	〇・八一二	〇・五二二	同 〇・三九〇
川口市鑄物	一・一二六	〇・〇五二	同 一・〇七四
川越	二・七〇一	一・一〇二	同 一・五九九
飯能	〇・七二六	〇・三一一	同 〇・四一五
豊岡	〇・九三四	〇・六一〇	同 〇・三二四
與野	一・一六一	〇・八一二	同 〇・二九四

所澤	一・二六八	〇・六五〇	同
越生	一・二五一	〇・七二二	同
小鹿野	〇・六七八	〇・三四二	同
平均	一・〇二八	〇・五五六	同

斯くの如く共同炊事によつて給食費を著しく節約し得るのは、大量に合理的調理方法に因るからであるが、其の栄養の素材たる日用品も大量購入する關係上極く低廉にて購入し得ることにもある。
 例へば豆腐一丁市價五錢のものも共同炊事にて澤山購入すると二錢五厘であつて、半額となり又野菜、肉類等も二割乃至三割安にて購入し得られ、米穀の如きも比較的安價にて購入し得られる。
 今試みに川口市鑄物工場栄養食共同配給場及び所澤栄養食調理配給所の事例をとり、食料品の購入價格につき市價相場と共同炊事場の購入相場とを比較して見よう。

食料品購入價格比較表 (昭和九年十月末現在)

品目	單位	川口市鑄物工場 栄養食配給組合		所澤栄養食共同 調理配給組合	
		市價相場	購入相場	市價相場	購入相場
馬鈴薯	一貫目	一・五	八	一・〇	六
里芋	同	二・六	一・八	二・五	一・八
甘藷	同	二・〇	一・三	一・三	九
大豆	同	二・二	一・〇	一・〇	四・五
人参	同	三・〇	二・〇	二・〇	一・三
牛肉	同	三・〇	二・〇	二・〇	一・三
豚肉	同	三・〇	二・五	三・〇	二・一〇

鹽	同	一・七〇	一・二〇	一・六〇	一・四〇
干鰯	同	二・〇〇	一・四〇	一・八〇	一・五〇
煮干	同	一・〇〇	七五	一	一
大豆	一升	二・五	二・一五	一・七	一・六
鶏豆	同	一・六	一・四三	一・三	一・一
油	一枚	二・五	二・七	四	二・五
油	一枚	二	一・二	二	一・三
生油	同	三	一・八	一	一
味噌	同	三	一・八	一	一
味噌	一貫目	六〇	三七	四八	三五
味噌	一升	四〇	二三	三〇	二七

因に栄養食々事費の内譯を示せば次の如くである。即ち食事の大半を占むるものは主食費で、次で副食、雑費、人件費、燃料費の順となる。

共同炊事場名	食 事 費 調 査 (一日一人當り平均)				(昭和九年十月末現在)			
	主食費	副食費	人件費	燃料費	雑費	合計	比率	比率
川口市鑄物工場	三・〇〇	五・〇〇	一・〇七	四・六	二・五	一〇・二〇	一〇〇・〇〇	同上
所澤栄養食共同調理配給組合	三・〇〇	四・六	一・一〇	六・〇	二・五	一・七〇	二〇・〇〇	同上

(3)精神 更に栄養食共同炊事が従業員の精神上に及ぼした影響を見るに、従来各工場各様の調理をなしてゐた時は従業員間に於てその給食内容の批判多く、爲に各工場主は給食に關し相當苦慮してゐたが、共同炊事による給食に依つて是等の煩瑣を除去することが出来、又従業員と工場主及び其の家族とが同食することによつて、親密の度が一層深め



川口市鑄工物場榮養食共同配給場の炊事場

られ思想上頗る好結果を齎らし、爲に勞資間が圓滿にゆく様になつたと云はれてゐる。

又共同炊事場に専屬してゐる榮養士は各工場の休憩時間等を利用して榮養食並に衛生保健に關する講話をなし、或は調理法の實地指導を行ふを以て、従業員に榮養知識を與へ、特に女子従業員にとつては將來家庭の人となる上に於て、多大の参考となるを以て其の父兄よりも歡ばれてゐる。此の榮養食に關する講話は従業員の食事に對する關心と注意とを喚起し、一方食事が非常な楽しみとなり他方に於ては偏食、過食、間食等を矯正し食事前後の規律整頓等も大いに改善せられ、工場内の氣分が明朗となつた事例が尠くない。

(4)能率 食事の良否が作業能率に影響する事は頗る甚大である。滋養ならざるものを採食してゐたのでは精根が續かず、睡氣を催したり疲勞し易くて到底能率を擧げることが出来ない。作業能率と食事との關係測定は甚だ複雑で、未だ之を數字的に表示する迄に至つてゐないが、嚮に埼玉縣工場課に於て榮養食支給工場二十工場について、榮養食支給前後の同一期間内の缺勤率を比較して見た調査に依れば、榮養食前に比して榮養食後は缺勤が四八%減じてゐると云ふ好結果を收めてゐる。又罹病率について見ても前述の如く榮養食後は驚異的激減を示してゐるのであつて、榮養食後は各工場とも一般に従業員は氣分

快活となり、作業動作も一段と敏活を加へ、且つ耐久力を増進し、疲勞率減退の事實等を明かに看取することが出来、作業能率上頗る好結果を收めてゐる。

斯くの如く榮養食共同炊事を實行することによつて、保健、經濟、精神、能率等各方面に甚だ良好なる効果を齎したが、更に之を實行してゐる地方に於ては、従業員の體育養成上にも意を用ひ、體育民踊等をも共同的に獎勵實施してゐる。又共同炊事によつて節約された給食費の幾分を割き、浴場、讀書室等各種の福利施設を設けんとするものもある。右の中、川口市榮養食配給所の事業に就て、全國勞働總同盟の發行する雑誌「明日」(昭和十年三月號)は次の如く述べてゐる。

「……利益の反面には、多少の缺點もあらうが、以上紹介したことが事實だとすれば、それらの缺點は取るに足らないものだ。

これほどの成績を齎らした榮養食配給も各工場主の協力なくしては到底實現出来るものではない。本事業の如きは協同事業の標本的存在である。

榮養が改善されただけで川口の勞働問題は解決されるものではない。勞働問題の解決は勞働組合の協力に俟たなければならぬ。」云々。

第二節 八王子市榮養食共同炊事場

八王子市に最近開設せられたる榮養食共同炊事場に就ては、最近の東京朝日新聞が既にこれを紙上に紹介したことがある。

同炊事場は、警視廳工場課及び八王子工場會聯合會の指導を受くる、八王子市第一榮養食共同炊事組合の經營するところである。同組合は同市の熱心交進會、工場親睦會、工場親和會の會員にして、右の共同炊事組合に出資したるものを以て組織し、その參加組合員の出資金は一口五圓である。

同組合規約第三條には「本組合は組合員の家族並に其の従業員に榮養食(警視廳工場課指導)を供給し衛生保健の向

上と経済の合理化を圖り以て組合員並に従業員の福利を増進し當地産業の健全なる發達に資するを以て目的とす」と規定してある。

又、同組合より給食を受けんとする場合には、組合員は給食者一人に付き二圓の保證金を前納することを要し、その給食が單に晝食のみの場合はこれを一圓としてゐる。

これを視察するに、その設備は毎食千五百名内外の給食を爲し得るに足り、ポイラー室、精米場、倉庫、電氣冷蔵庫、應接室、會議室等を備へ、また調理室には攪拌播漬機、挽肉機、野菜截斷機等の機械装置完備し、比較的その規模に於て大なるものである。

今献立表、これが平面並に全景圖(六三頁)を掲ぐるに左の如くである。

献立表 (一人前) 八王子第一榮養食共同炊事組合

夕	晝	朝	名
味噌汁	さつまいも揚煮付 酢のもの	味噌汁	名
里葱煮味 計 千 芋粉噌	櫻キ切さ ヤ干つ 海べ大ま 老ッ根揚	若狭煮味 計 千 布粉噌	品名
四四四 〇〇一〇	五二五 二〇〇〇	四 二四一〇	數量
六〇〇〇五 五三六六〇	七、〇〇一四 五、八七四六	六、一〇五 九、三六〇	蛋白質
一四六 九二九三五	一三 一四七 四一六〇	八一 一五三三	溫度
夕	晝	朝	名
味噌汁	魚フライ	味噌汁	名
大若煮味 計 千 根布粉噌	人キ油メバ生 リケン ヤベン 粉粉魚	蕪豆煮味 計 千 菁腐粉噌	品名
四四 〇二一〇	二〇 〇〇八六六〇	四四 〇〇一〇	數量
五〇〇五 九三六〇	一〇一 〇〇八 一二三 七二二	八〇二〇五 五三六六〇	蛋白質
七 四六三	二 二七二二七 七五一四二一四	九 一六 三七八三五	溫度

晝	朝	夕	晝	朝
おでん	味噌汁	ライスカレー	鐵花味噌	味噌汁
辛鰯さこの のつんに 子足(まや 粉)揚	葱豆煮味 計 干 腐粉噌	油カメ豚玉人背 リケン 碗 粉粉肉葱蔘豆	背油牛味火 計 菜 莠噌豆	ひ三者味 計 干 き葉粉噌
一 少二四五 々〇〇〇	四六四 〇〇一〇	少一 七四二 四々〇四〇〇〇	一 〇 四四一 〇四〇〇〇	少四 四 々〇一〇
九、六三 八、一七	〇〇三〇五 一六九六〇	七、一〇〇〇四 四、二八七四三	一、一五四 七、七〇〇〇	五、〇〇五 九、三六〇
八、三五 六、〇六	一〇二六 四九七三五	一七三三 一一六 二七、七五八〇五	一八一三二六四 六四七八五二	七二 六 四三五
酢煮 の 魚	吳汁	清ト マト ト飯	胡麻和 へ	味噌汁
切人キ生鰹 計 干 ヤ 大ベ 根蔘ッ姜	背大煮味 計 豆干 (吳)粉噌	油背糸ト豚玉人牛 マトン 昆 揚菜布ス肉葱蔘莠	白糸人油背 計 胡 こんに や 麻く蔘揚菜	背人馬煮味 計 鈴干 菜蔘薯粉噌
一一四少五 〇〇〇々〇	四一四 〇〇一〇	一一 少一五二二 〇〇四々〇〇〇〇	一四二 一 五〇〇八〇	四二四 四 〇〇〇〇
一四〇〇〇 三 三七一五 〇	一〇〇四〇五 四八〇六〇	四二〇 一〇〇〇 九一二 四四五二五	六三 〇一一 八〇 二七九	七〇〇〇〇五 三七二八六〇
一三三 〇 九二三八 五	一 四 六 八八二三五	一〇三 四一 一 五〇一 二三五四	一三九 二一 六二 五四五	一 三 六 一六五二三五

夕 うどん汁 (飯量ヲ減ズ)	油青櫻玉う 計 海 ど 揚菜老葱ん	二 四八 五〇四〇〇	一 二、〇一〇八、 〇一三六四六	三 〇一 二六 二五三八〇四	夕 けんちん汁	豆油馬人玉牛 計 鈴 腐 薯 葱 蒟	五 四二四四 〇二〇〇〇	五三 〇〇〇一 七三 八二四〇	一 一一三 二 七三九二五〇八
----------------------	-------------------------	---------------	------------------------	----------------------	------------	--------------------------	-----------------	--------------------	-----------------------

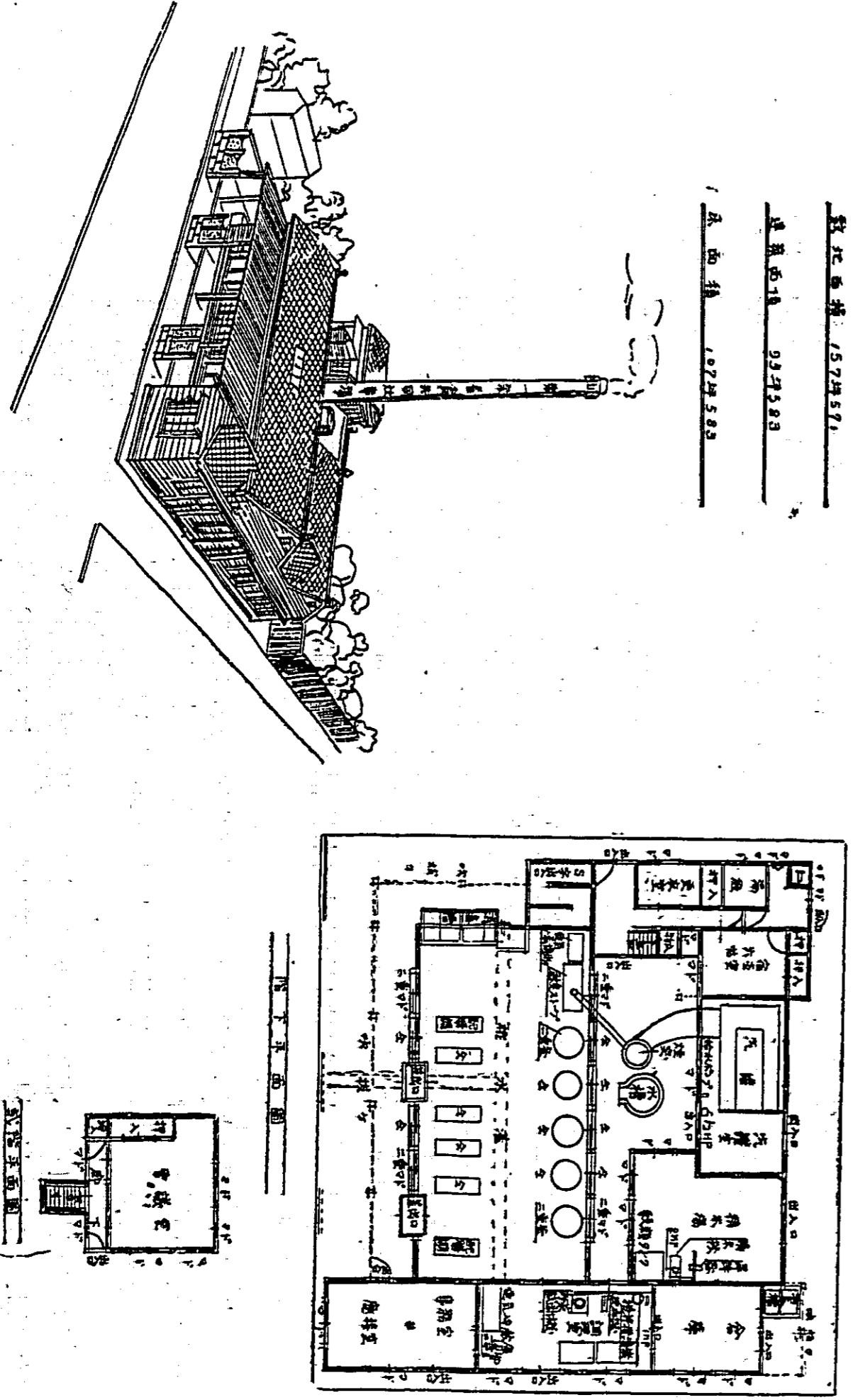
一、主食は無砂七分搗米 普通食 毎回米飯一〇五匁宛 一日一人四合一勺
 大 毎回米飯一三五匁宛 一日一人五合一勺
 二、本献立は既に四月五月中に實施済のものなり
 一、栄養價の計算は佐伯博士著「食品成分計算表」に依る
 また食事定價は左の如くである。

小 (普通食) ……	〔一日一人分 朝食のみ〕	金貳拾錢	夕食のみ	金 八
大 (御飯分) ……	〔一日一人分 朝食のみ〕	金貳拾參錢	夕食のみ	金 九

第三節 青梅町の共同炊事場

青梅町に於ける共同炊事場は「町内近所の有志の商店及び各家庭が、相共同してこれを經營してゐる點に於て注目さるべきものである。」
 即ち共同調理配給組合規約第二條に、「本組合は青梅町所在商店並に各家庭を以て組織す、但し當分地域は青梅町新宿下町、中町、上町の範圍に限ると雖も此地域外のものゝ申込希望に對しては役員會の決議に依り其の諾否を決す」とあり、また同第四條に「本組合は地域内の商店並に各家庭に栄養食を配給し健康の増進、食品調理の合理化を圖り以て各家庭に於ける經濟の更生と生活の單純化を期するを以て目的とす」と述べてゐる。

(月二年十和明) 圖景全並面平場事炊同共食養榮一第子王八



これを實現するに、八王子市その他に於ける共同炊事場に比べてその規模極めて小さく、現に加入せる者、同地域内の商店及び家庭を合して僅に四十五戸、一日の配給食人数、朝、晝、夕を合して約九百、開設以來一時加入者の減少を見たるも、その後に至り再び増加するに至つたとのことである。

匿名組合組織にして、現に組合長たる人は醫師である。一日三回食費二十二錢で配給してゐる。同組合は、配給人夫をして毎日三回(朝、晝、夕)各家庭及び商店等へ、これを配給し、組合員は毎日中食給食受給の際に、その翌日分(朝、晝、夕に分ち)の給食人員を別に定むる傳票に記入の上配給人夫に交附豫約することとしてゐる。

第四節 神戸市川崎造船所健康保険組合經營共同炊事場及び食堂

昭和十年五月十日、その事業を開始した神戸市川崎造船所の榮養食配給所は、自らその規模に於てこの種の炊事配給所中日本第一と稱してゐるが、同造船所二萬の職工及びその家族のために、日々約五千人分の辨當を配給してゐる。これが建設費約十萬圓、同造船所の健康保険組合よりこれを出資したものである。

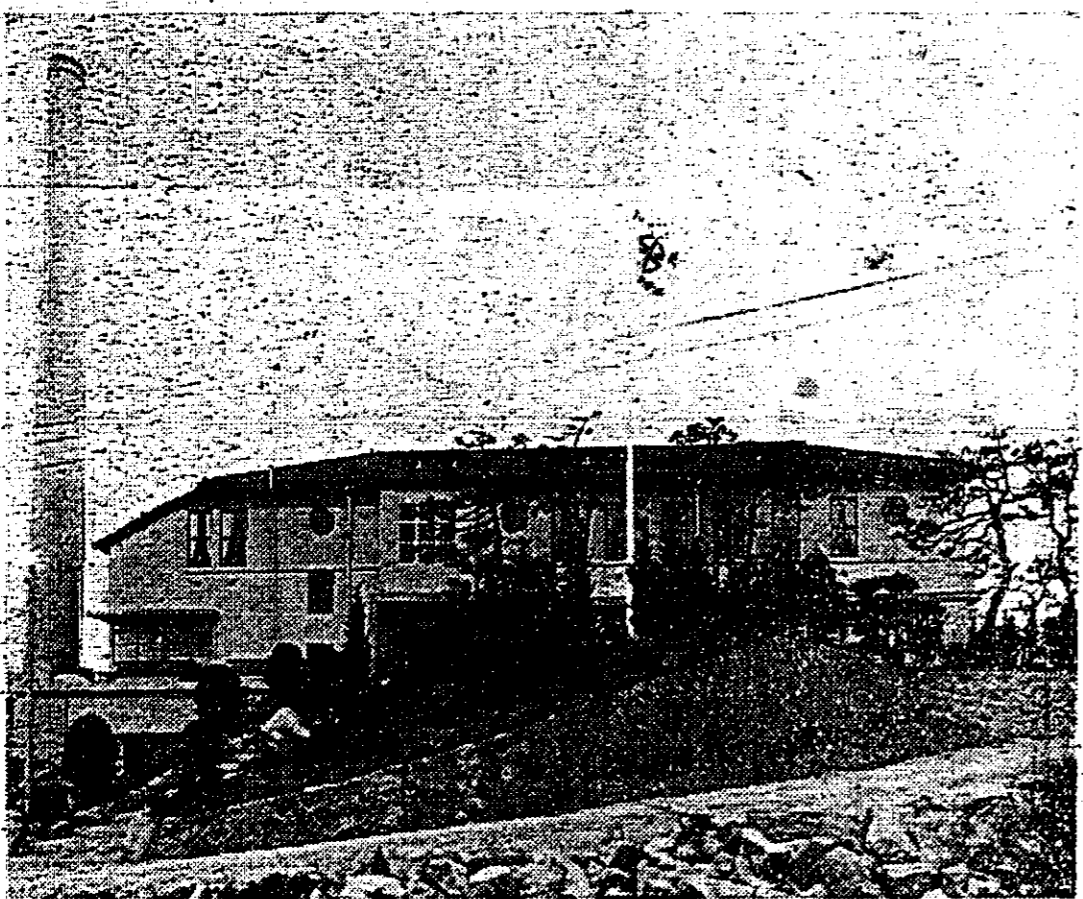
今その設備の概要に就き記するところを、そのまゝ轉載するに左の如くである。
設備の概要 本館二階建(約一七五坪)、精米所(約七三坪)、調理室(約九〇坪)、地下室(汽罐室、石炭庫)
榮養辨當の出來上る順序

- (イ) 購買方法 材料購入は主として神戸市立中央卸賣市場
- (ロ) 精米所 榮養米、清水式精米機特製型
- (ハ) 献立及調理 専門家各自分擔
- (ニ) 調理場の設備 清潔にして衛生的、完全なる蠅除装置、食器消毒
- (ホ) 調理機械 時間短縮、機械力使用
最新型連続精米機 (三千人分、三十分)

- 炊飯装置 (四千人分、一時間半)
- 魚焼機 (三千人分、一時間半)
- 兩側型合成調理機 (三千人分、四十分)
- 佐藤式副食用菜釜 (四斗炊六個、二斗炊一個)
- 芋の皮むき機 (三十貫目、五十分)
- 電気フライヤー (三千人分、一時間半)
- 調理用ストーブ 特殊調理に用ふ
- 石川式播漬機
- 電気冷蔵庫 ケルビネー式

配給 リヤカー、トラツクにて工場へ。更に案内記的にその概要を紹介すれば、場所は兵庫區東山町三丁目十番地、目下建築中の川崎病院の上方に當る。全市に其の目標を示すものは、八十尺の大煙突で、この下に大ボイラー室がある。

本館表玄関は東南に面し、一面に敷きつめた芝生の前庭には、サツキ、ヒバ等が美しく、鉄を入れた清楚な松、群立するシユロの若木等が一段と風情を添へてゐる。玄関を入り正面廊下を右に折れると、家族連れの散歩歸り等に利用される小食堂があり、續いて日本式宴会、すき焼等に使用される十二疊二間、六疊一間の純日本座敷がある。裏庭には風雅な築山、芝生を縫ふバラス敷の庭園、歩道等古風な造りのうちに、も明るい感じがあり人々を心地よく迎へてくれる。又正面玄関を右に入ると階上の大廣間及び大食堂への階段口と調理



榮養食配給所全景



大 食 堂



調 理 室 の 一 部

はジクザクな暗道になつてゐる。

これは、蠅が暗い所を嫌ひ、往來する人の身體に着いて來ても、全部こゝで明るい外の方へ逃げ出してしまふ。窓は全部金網張りになつてゐる。従つて内部は清潔である。

次に調理時間の短縮といふところに苦心の跡がある。調理時間が短ければそれだけ新鮮な材料を使用することが出來従つて清潔な新しい食事がとれる。このために最新の機械を備へ付け、この機械力によつて全従業員への辨當を短時間に製造配給する。

三千人分の辨當は數時間で出來上る。日々の献立及び調理は多年の經驗を有する人々が擔當してゐる。即ち献立表の

作成には榮養士があたり、調理は軍艦陸奥の烹炊長であつた人が擔當してゐる。

また附屬精米所を設け單獨式三馬力の精米機四臺を備へ付けこれが自給に努めてゐる。

又本所に於ては屢々榮養調理法講習會を開き、従業員家族に榮養調理思想の普及を圖ることゝしてゐる。

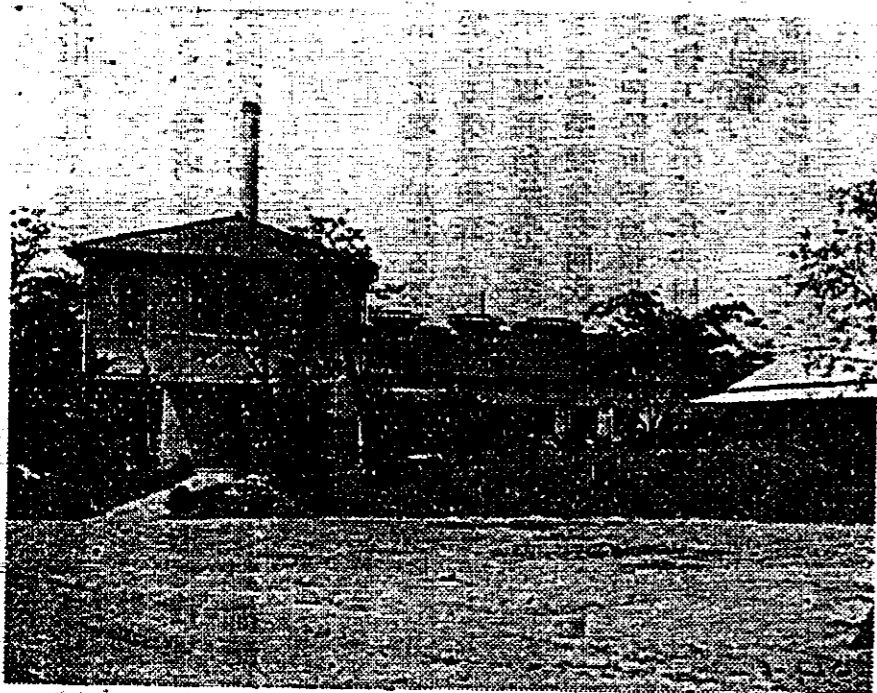
この配給所建設費約十萬圓は、全組合員の健康保險組合より支出したのであること前述の如くである。故に組合員自身が自分達の辨當を共同で作つて頒けてゐるわけである。

辨當は配給される前各工場醫務室に保證を受け、見本品を翌日まで本所に保管し、その純良品たることの證明材料としてゐる。

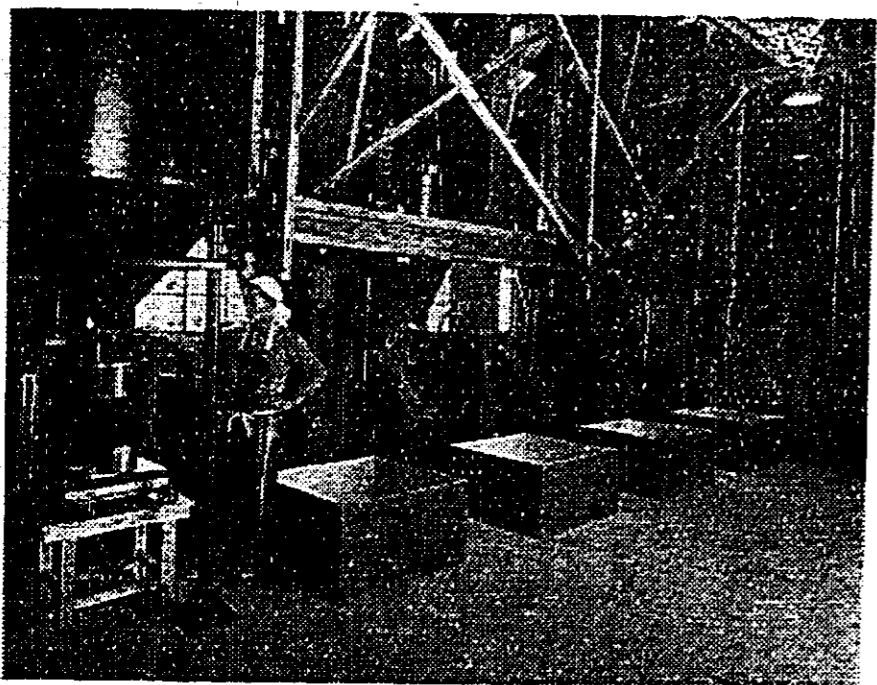
辨當代は一食十二錢とし十五回分辨當券、一冊一圓八十錢の切符を發行してゐる。

右の外榮養學的献立による、共同炊事場は時を逐ふて普及しつゝあるが、

岐阜縣 金津遊廓
三重縣 笠松共同炊事場
埼玉縣 飯能高等女學校
東洋紡績會社



正面より見たる配給所



配給所附屬精米機室