

- 三〇錢以下のもの 二二
- 三〇—七〇錢のもの 二四
- 七〇—一〇〇錢のもの 二九
- 一圓以上のもの 五

B第四七表は労働年限と賃銀との関係を示すものである。労働年限永きものが必ずしも多くの賃銀を得るといふのではなく、他の種々なる要素が働きて賃銀を決定するものであらうと思ふのでかゝる表は無用ではあるまいと思ふ。

茲にも己が労働年限を知らぬもの三六の多さを見るのである。最も多いのは一箇年以上二箇年未満のもので三二あつた。賃銀は七五—八〇錢を得るものが多い。年齢と労働年限との関係を見るに十一歳以上十五歳未満のもので労働年限二箇年未満のものが最も多い。

年齢の上より見れば十一—十五歳のもの八二・三二%を占め此年齢の労働年限二箇年未満のもの七一・〇五%である。此のうち最も多いのは十三—十四歳であつて二箇年未満のもの二九・一四%を示すとして労働に従事し初めた時の年齢をあげれば次のやうになる。

B第四二號

八歳より従事せるもの	一
九歳同	二
一〇歳同	九

一一歳同	二一
一二歳同	三〇
一三歳同	一七
一四歳同	九
一五歳同	三
一六歳同	三
一七歳同	一

三體格

B第四八表は一二六名の體重身長胸圍頭圍を載せたるものである。

之等の少年工と前掲の小學兒童との體重身長胸圍頭圍を比較すれば左の如くなる。
九—十五歳迄のもの平均。

B第四三號		月島少年工		小學兒童	
體	重	七・六二六	七・八九〇	七・八九〇	七・八九〇
身	長	四・二七〇	四・二九八	四・二九八	四・二九八
		四・三五〇	四・三一〇	四・三一〇	四・三一〇
				四・三一〇	四・三一〇

胸	圍	女	男	二・二〇〇	二・二〇〇
頭	圍	女	男	一・七一〇	一・七一〇
				一・六七〇	一・六七〇

B 第四九表は齲齒に關するものである。
男女各の有齲者齒及び無齲齒者の百分比を示せば左の如くである。
B 第四四號

		有齲齒者	無齲齒者	不詳	計
女	男	一三六	八五九	一三	一〇〇〇
		三九五	五六三	四三	一〇〇〇

上下顎別齲齒の百分比は左の如し。
B 第四五號

		上顎	下顎	計
女	男	三〇・〇	七〇・〇	一〇〇・〇
		二一・六	七八・四	一〇〇・〇

齒數は三五二八にして齲齒數は四三であつて一・二%となる。小學兒童にありては前掲の表が示す如く齒牙數三五二〇に對し齲齒四八六八にして一・四%を示すのである。

第五章 労働者家族の榮養狀況

第一節 調査方法

工場労働者及びその家族は如何なる榮養狀況にあるかを知るためには單に身體検査をなして表面から主觀的判斷をなすのみでは不充分であるので彼等が日々食しつつあるものは何か、その獻立は如何といふ事を調べてみる必要があると思ふ、それで獻立用紙をつくり之に記入し得るやうな家十戸に配布して正直に記して貰ふたのが次に掲げる獻立表である。然し約半數のものが記入し他は種々なる故障のために中止した。半數中でも連續したものは三四に止まるので九日間の獻立として八戸分を書換へて見た。原表には價格又は數量の記入があるがそれは溫量計算に利用するためであつたので必要のもの以外は茲には載せぬことにした。之等の獻立表面より彼等が日々如何程の蛋白質脂肪、溫量を採りつゝあるかを見出さうとしたのであるが、それは非常に困難なことであつた。それ故幾分無理もしたから此の結果は確實性を減ずることになつて來たが實に止むを得なかつたのである。といふのは第一彼等が物品買入の際には數量を用ふることは稀で多くは金高による買方をするのである。それがために獻立表から直ちに計算することが出來なかつたので、之には非常に困つた結果自分で各種の食品を彼等の記入する金高で買入れて之れを一々秤量して計算することにした。然し茲に更に確

實性を減少せしむることがあつた。それは食品の買方である。自分が買ふのは魚屋八百屋乾物屋等の御用聞が来て全部もつて来て呉れるのであるが、それは勿論買いに行くのと非常な相違があり、殊に夜店等にて残品類を買入れるやうな場合には同價であつてもその數量は二倍三倍のものがあるのである。それから又魚の如きはその日その日の相場のために一切の切身でも數量に變化を來たすのであるから、かういふ獻立面よりの溫量の計算は不完全ではあるが兎に角試みてみたのである。次に困つたことは彼等の食膳にのぼるもの、分析表が見當らなかつたことである。(使用した分析表は衛生局出版の「食品嗜好品の養素養價含水炭素等量表」である)。例へばトビ魚、セイゴ、アイナメ魚、ナマリ、タラコ、スッコ、チクワ、ガンモドキ、ヤキドウフ、精進アゲ、シラタマ粉、クロマメ、ソバ(煮)カマボコ(種類非常に多い)等である。従つて之等を何とか活すには推量を以て計算せなければならぬのである。よつて止むを得ずあるものは似たるもの、分析表により(トビ魚、ナマリ、ガンモドキ等)或るものは想像で分析表をつくらなければならなかつた、例へば精進アゲの如きである。内のもの、數量をはかり衣は油揚によつて兩者を合したものを得るやうな具合にした。勿論油揚と衣とは蛋白質量に可也の相違があらうと思ふけれども仕方がない。こんな具合で計算したのであるから結果は確實性を失ふことと少くないだらうと思ふが、今の日本の状態で民衆が日々食し居る自然の状態から溫量を見出すとすれば先づこの位のことしか出來ないのであるまいかと思ふのである。それから次には用ひ

られた調味品と香物とは一切計算に入つてゐない。特にシロコの如きもので砂糖何十錢とあるものは勿論計算したが煮べ等に用ひた砂糖醬油等は記入したのもありせぬのもあるので省いて仕舞つた。香物とのみ記入して品名のないのが多かつたので之も省いた。又菓子の如きも省いた。

第二節 獻立表

かういふ状態のもとに計算して出した蛋白質脂肪量及び溫量であるから之は彼等が現にとつてゐるものよりも少なきものと見ねばならぬ、即ち茲に計算せるものは彼等の採る最低量とみて差支ないと思ふのである。次に各家族別に獻立表と溫量とを掲げることにしやう。

A 家族は七名でその年齢は次のやうである。

主人	四一—四二
妻	三五—三六
長男	一五—一六
次男	一三—一四
三男	一〇—一一
四男	八—九
五男	〇—一

五男は乳兒であるからこの獻立とは直接關係がないから問題になるのは六名である。主食物は米飯

である。主人は工場辨當を食せず家から持参するのである。

B 第四六號

日六第	日五第	日四第	日三第	日二第	日一第	A
味噌汁	味噌汁	納豆	味噌汁	味噌汁	味噌汁	朝食
トビ魚	鱈魚トビ魚 ミツバ汁	煮豆	煮豆	焼トビ魚 トビ魚三尾	煮付 カレーイ四切 焼チクワ	晝食
ソ ミツバ汁	ウ デ菜	煮 イゴ ニンジン モウ	牛 ネ肉 ギ	汁 ミツバ	豆腐汁	夕食
440.5	365.7	398.0	316.5	424.0	450.0	蛋白質
36.3	47.0	57.9	34.4	57.4	45.0	脂肪
12781.0	14410.9	13670.0	11435.8	12305.0	12309.2	温度

日九第	日八第	日七第
味噌汁	納豆	味噌汁
煮イ カニ本	ツ カマボコ	煮 ガンモド 揚
有 合せ	ウ ネ肉 ギ	焼 ア ネギ汁 二切
345.1	445.9	485.5
24.4	60.4	88.3
11317.0	12664.4	12876.6

此家族が用ふる白米は毎日二升から二升二合になつてゐる。味噌汁の中には何か這入ることと思ふが記入してない。總温度は一一、〇〇〇餘から一三、〇〇〇餘の間を往來して平均一二六四一・一となつてゐる。蛋白質は平均四〇二・四瓦で脂肪は五〇・一瓦となつてゐる。家族の各人が如何程の温度をとつてゐるかは之では全く不明である。

B 家族は次の六名である。

- 主人 五六―五七
- 長女 二九―三〇
- 養嗣子 三二―三三
- 次女 一〇―一一

男 孫 五十六
女 孫 三十四

主人と嗣子とは造船所に働いてゐて晝食は工場に来る辨當を食することになつてゐる。辨當には種々あるとしてその養素養量はもとより一様ではないが自分は上中下のうち中のものを取りて飯と副食物とを調べ一々秤量してそれより温量脂肪蛋白質を計算して温量一〇八六・六カロリー脂肪七・六瓦蛋白質五一・五瓦を得たので辨當と記入してある所には之の數を適用することにした。もとより之は精確に事實を表はすといふ譯には行かぬが仕方がないのである。辨當中の魚は多くは鯖の如きものが用ひられてあるから大した相違はあるまいと思ふのである。此家族は日々白米一升五合味噌五十匁程を使用してゐるのである。獻立を次に擧げることにする。

B 第四七號

日二第	日一第	B
味噌汁 キリボシ	味噌汁 大根	朝食
煮切干付梅漬 工場辨當揚生姜	煮八蓮 工場辨當頭根	晝食
精進揚 ユデ菜 五もく豆	煮里付 ミッパン汁	夕食
360.4	319.3	蛋白質
78.1	31.9	脂肪
9176.2	9194.1	温量

日九第	日八第	日七第	日六第	日五第	日四第	日三第
有合せ	味噌汁 ワカメ	味噌汁 ネギ	味噌汁 大根	味噌汁 トウモロコシ	味噌汁 サツマイモ	味噌汁 大根
煮竹の子	煮八ツ頭	煮サツマイモ 油インゲン豆	煮油揚 人参	煮インゲン豆	煮サツマイモ	煮人参 工場辨當
煮切干付揚	煮サケ ユデ菜	精進揚 豆腐	煮サメ	鹽鮭	汁小豆 ウズラ	牛シネ肉 玉子
341.1	418.8	347.4	453.9	419.6	374.0	389.5
49.5	45.0	66.0	52.3	52.9	33.6	47.8
8499.1	9173.1	8811.8	8577.1	8589.8	10818.0	8110.0

此家族では關係人員が前家族と同様六名ではあるが總温量は八、〇〇〇餘から一〇、〇〇〇餘の間で

あつて平均八、九九四・四となり蛋白質の平均量は三八〇・四、脂肪の平均量は五〇・八となつてゐる。即ち脂肪に於ては前家族と殆んど同量であるが他の二項では減少してゐるのである。之は家族中の年齢及び體性別が關係する事に原因することゝ思ふのである。此家族は全部甘黨であつて他の勞働者等と少しく調子が違つてゐるのである。

C 家族は五名でその年齢は次の如くである

主人 四一―四三
 妻 三六―三九
 長男 九―一〇
 長女 六―一七
 次女 四―一五

主人は或る鐵工場で働いてゐる人であつて、晝食は工場辨當をとつてゐる。平均量は次の如くである。

總 溫 量 八、二四三・〇
 蛋白質 三三四・七
 脂 肪 四〇・八

前家族に比して子供一人丈減じてゐる分量を示してゐるのである。

B 第四八號

C	朝 食	晝 食	夕 食	蛋白質	脂肪	溫 量
第一日	味噌汁 大豆根	煮付 油揚、大根 工場辨當	煮付 ヂヤガイモ	298.7	37.9	8015.6
第二日	味噌汁 小カブ	煮魚 カレンイ 三切 工場辨當	牛肉 コンニヤク、玉ネギ	347.9	32.4	7365.0
第三日	味噌汁 大豆根	ワカメツユ 工場辨當	ツトウフ	279.2	40.1	6889.9
第四日	味噌汁 ヂヤガイモ	シチウウ 牛肉、ウドンコ、 大根、ヂヤガイモ、人蔘 工場辨當	煮蓮根、 焼豆腐 一合	308.3	39.3	7696.3
第五日	味噌汁 大豆根	揚物 ゴマ油、サツマイモ、 ウドンコ 工場辨當	焼魚 サバ、マ ゴボウ 大根	605.0	90.5	13253.6
第六日	味噌汁 小松菜	有合せ 二合	有合せ 物	186.1	13.5	5791.5

日九第	日八第	日七第
味噌汁 小松菜 香小京物菜	味噌汁 鹿 澤	味噌汁 香京物菜
目刺 サツマイモ煮付 香京物菜 工場辨當	鹽子魚 澤 工場辨當	昆布煮 香京物菜 工場辨當
ムサリツ アサリツ 香京物菜	煮昆布 澤 鹿揚	煮小付 香京物菜 二合
374.8	298.7	313.3
47.4	37.4	28.9
9744.4	7181.5	8249.1

Dは夫婦二人暮である。主人は三三—三四歳妻は二四—二五歳で白米は日々一升宛を用ひてゐる。此献立表をみると主人が工場で辨當をとる時は妻は極めて簡単に漬物のみか或は簡單なる煮豆の類で済してゐるのである。

温量其他は平均量に於て左の如くである。

總温量 六、四〇〇・四
 蛋白質 二一四・三
 脂肪 二七・二

此家族の献立は何處へ出してもよいものと思ふのである。主人は小さな人で十四貫は缺けてゐる人

であるからこの家の栄養は充分である。蛋白質の如きも餘る程になつてゐるのである。主人のとりとろを一・〇とし妻のを〇・七とすると

主人 三、七六五
 妻 二、六三五

をとる事になるのである。主人は工場辨當をとり晩酌をなすのであるから一、〇〇〇カロリー位多くとるであらうからこの家にては二人の割合は大體右の如くなるであらうと思ふのである。献立は次のやうである。

B 第四九號

日三第	日二第	日一第	D
味噌汁 漬物	味噌汁 漬物	味噌汁 漬物	朝食
工場辨當	鮭鹽焼 一切	煮魚 サツマ揚 鮮乾物(來客一人)	晝食
サツマ揚 漬物	豆腐ツユ 油揚 酒	焼魚 ニフマ 漬物	夕食
230.0	199.1	219.9	蛋白質
25.6	37.5	29.9	脂肪
6594.7	5692.0	5776.3	温量

日九第	日八第	日七第	日六第	日五第	日四第
味噌汁	味噌汁飯 一枚	漬物 三枚	味噌汁 漬物	味噌汁飯 漬物	味噌汁飯 漬物
魚精進アゲ物	煮魚	煮竹ノ付子 工場辨當物	煮豆 工場辨當物	味噌汁 漬物	カマボコ 工場辨當物
煮豆	牛乳、肉シラタキ 酒漬物 一合	煮竹ノ付子 漬物	ウデ、ネギ 漬物	煮付 酒漬物 一合	煮魚 漬物 一合
187.0	190.7	168.3	225.9	245.0	262.9
34.6	23.5	12.7	40.8	18.0	36.0
5777.5	5772.7	6144.4	7051.6	6907.2	7887.6

E家族は次の三人である

主人

三二一三二

妻 母

二五二二六

五九一六〇

此献立表の初め三日には朝パンと牛乳とが記してあり味噌汁は記してないのである。三日間は主人が病氣であるために献立面も稍々失調の感があるのである。米は三日間は七合他は九合か一升になつてゐる。此献立は非常に面白い事を語つてゐるやうに思ふ、即ち飲食物は凡て主人中心であつて妻と母とは栄養不良に陥るであらうと思ふ程に極めて簡單である。三日間は勿論それ以後に於ても主人は朝から味噌汁香物以外のものをとつてゐるが他は漬物位のもので時々は斷食してゐるやうである。自分は親しくこの主婦や老人を知つてゐるが確かに栄養がよくないのである。

總温量

六、六〇九・五

蛋白質

一八八・八

脂肪

三二・七

の中主人が前家族の主人の如く三千六七百カロリーをとるとすれば二人で三、〇〇〇をとる事になるのである。

激しい労働をなすものがよく養はれることは必要な事であるが、母となるものが更によりよく養はれることも必要なのである。労働者の妻でもいつと栄養のあるものをとれるやうにならなければなら

ぬのである。第七日のビール一本は何を語るものであるか。恐らく第六日は夜業をして第七日朝食は工場で食したのである。病気をすれば後で過労に陥る危険がある。牛乳五勺とあるのは紅茶やコーヒールのためにとつてゐるのではない。主人の滋養のためであるが僅に五勺は（而かもあまりよくない牛乳であらうと思ふが）情なきを感じるのである。献立は次の通り。

B 第五〇號

日四第	日三第	日二第	日一第	E
牛漬 味噌汁 乳物 キャベツ 五勺	牛 乳 一合五勺	牛 乳 一合五勺	牛 乳 一合 食パン 半斤	朝食
漬物 工場辨當	牛 乳 一合	煮牛乳 蓮、人参、ナス、ビ、 ジャガイモ	牛乳 一合五勺 セイゴ	晝食
煮 ジャガイモ フコ ン キブモ	牛 乳 一合	残りモノ	牛乳 一合 味噌汁 トウフ	夕食
195.1	135.5	114.2	189.6	蛋白質
20.5	29.2	22.6	45.4	脂肪
6425.2	5935.6	7094.8	7357.8	温度

日九第	日八第	日七第	日六第	日五第
味噌汁 キャベツ	味噌汁 コンブ 牛乳 五勺	漬物 工場辨當	味噌汁 味噌汁 乳物 キャベツ 五勺	味噌汁 味噌汁 乳物 キャベツ 五勺
漬物 工場辨當	漬物 カンザラ 工場辨當 (二人)	ビール 小瓶一本	漬物 工場辨當 (二人)	漬物 ナンキンマメ 工場辨當
トウフ 一個	煮サ ワ ナス、ビ、 インゲン、 マメ、 ソウメン 三合	テン ブラ	煮ク チ アイン メ 魚 ゴボウ	汁 キャベツ 味噌汁 工場辨當
160.4	231.1	178.4	247.0	248.3
51.2	22.0	39.2	44.1	29.8
5582.6	8847.1	5953.3	6193.6	6095.5

Fも夫婦丈の家であつて

主人

妻

二六一二七

二二一二二

である。此家族に於ても前家族と同様で晝食には妻は漬物で済ましてゐることが多いのである。

第一日のモロコシ団子と第三日のチラシ壽司は計算不可能であるからこの二日を除きて他の平均をとると

総温入量 五、二九五・四
 蛋白質 一三五・二
 脂肪 一八・四

となりD家族に比して遙かに減じてゐるのを見る。献立表中+とあるは該數字に尙加へらるゝものあることを示してゐるのである。表は次の如くである。

日三第	日二第	日一第	F
味噌汁 醤油	味噌汁 醤油	味噌汁 醤油	朝食
煮大豆	煮大豆	煮大豆	昼食
煮魚	煮魚	煮魚	夕食
51.0 +2	134.9	91.1 +2	蛋白質
2.3 +2	23.1	13.3 +2	脂肪
2600.0 +2	5481.8	3699.8 +2	温入量

日九第	日八第	日七第	日六第	日五第	日四第
味噌汁 醤油	玉子 二個	味噌汁 醤油	味噌汁 醤油	味噌汁 醤油	納豆
煮大豆	工場辨當	煮大豆	煮大豆	煮大豆	工場辨當
煮魚	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚
210.8	139.6	93.8	188.0	138.2	124.8
36.0	21.8	7.8	15.1	11.0	14.3
4736.7	5420.2	4038.0	5323.5	625.97	5108.1

G家族は四名である。

妻 三五—三六
長 男 一〇—一一

次 男 八—一九

米は日々一升二合から三合である。主人の晝食は工場辨當のこともあり、家より持つて行くこともある。養量の平均は

總 溫 量	七、七〇〇・四
蛋 白 質	二四一・九
脂 肪	三七・八

第六日の晝食には三人の來客があつて獻立面を賑はしては居るがその残り物が夕食に役立つために溫量其他も他の日のものと餘り變つたことはない。即ちこの日は家族四人分の榮養の中來客三人の食した丈は減少してゐるのである。然しその分量は不明だから引いてはおかなかつた。尤も獻立面には顯はれてはゐなかつたので松茸飯に用ひた白米の分量を計算にいれなかつたが、もしいれればやはり他の日と同様になるのであらうと思はれるのである。第三日の晝は赤飯としてあるが之に用ひた小豆と第六日の松茸とは分量が不明なので計算にいれなかつた。

獻立は次の通りである。

日六第	日五第	日四第	日三第	日二第	日一第	G
味噌汁 煮付汁 菜	味噌汁 香ネ物	味噌汁 カ	味噌汁 菜ネ	味噌汁 カ	佃煮 香アミ、ハゼ	朝 食
松茸飯(來客三人) 白和(人蔘、油揚) 主人辨當	大豆 大根煮付 工場辨當	魚 カレイノ味噌漬 工場辨當	赤飯 龜井戸大根 工場辨當	湯豆腐 工場辨當	煮付 燒豆腐 工場辨當	晝 食
香ネ物	香ネ物	香ネ物	煮蓮	精進揚	澤庵	夕 食
212.7	276.9	258.1	199.2	255.2	229.6	蛋白質
46.7	37.1	20.5	18.8	42.9	35.8	脂肪
7990.3	7735.9	7479.6	7403.6	7942.6	7524.4	溫 量

日九第	日八第	日七第
味噌汁 豆腐 香物	味噌汁 赤目イモ 大根	味噌汁 大根おろし 漬物
鮭(主人辨當菜) ウツラマメ 香物	残りモロ 大根、イモ 工場辨當	主人辨當パン 茶、油揚
煮大豆、油揚 枝豆、鹽 香物	ツ菜豆 香物	焼ササ ン魚 ケマ
320.5	195.1	230.2
89.8	25.6	24.1
8319.7	7768.6	7139.0

H家族は次の年齢のもの六名である。

主人	妻	次女	三女	長男	弟
三三三—三四	三〇—三一	七—八	六—七	四—五	一七—一八

主人と弟とは工場に働いて、晝には工場辨當をとつてゐる。白米は一升五合から二升用ひられてゐる。

此獻立て目を引くことは味噌と豆腐類とを非常に多く用ひることである。第二第三日には主人が酒を飲む側に子供等が菓子をつてるのが見えるやうに記してある。酒はいつでも計算に入れたが菓子は入れてないのである。第六日の晝には「ぼたもち」としてあるが之は計算する事が出来ぬために温量其他が他の日に比して著しく減じてゐる。この日には米は一升五合用ひられてゐるから他の日の如く二升とし、小豆砂糖の分を計算すれば他の日と同様になるであらうと思はれるが不明故にそのまゝにして平均をとつた。即ち

總温量	一一、四三八・三
蛋白質	三六九・八
脂肪	五六・六

第七日のナマコは分量不明なる上に分析表にないので計算に加はつてゐない。獻立表は次の通りである。

B第五三號

日一第	H
味噌汁 豆腐、水菜 香物	朝食
煮丸アゲ、玉ネギ、ジャガイモ 工場辨當物	晝食
焼サバニ、ブリニ 煮大豆、油揚 パン、香物	夕食
373.0	蛋白質
36.9	脂肪
12260.2	温量

日八第	日七第	日六第	日五第	日四第	日三第	日二第
味噌汁 大豆 コンニャク	味噌汁 ネギ	味噌汁 大根	味噌汁 大豆 大根	味噌汁 カツブシ	味噌汁 ネギ、水菜 香物	味噌汁 ネギ、トウモロコシ 玉子 六
煮ゴボウ、豆腐、 工場辨當	味噌汁 工場辨當	煮ぼたもち 工場辨當	味噌汁 工場辨當	味噌汁 工場辨當	汁うどん 工場辨當	味噌汁 小松菜 工場辨當
天プラ	煮蓮根、豆腐 酒	煮ガンモドキ、大根 酒	煮大根、豆腐 酒	煮香蓮根、豆腐 砂糖 酒	新魚 酒	ツユ(ネギ) 小松菜 酒
269.9	400.8	283.2 +2	399.4	376.9	494.6	384.8
68.4	71.0	29.1 +2	34.3	33.2	42.5	73.9
11677.6	10481.0	10540.5 +2	13248.7	14376.6	11182.7	12509.8

味噌汁 ネギ	煮ゴボウ、豆腐、 工場辨當	コンニャク味噌煮 酒
269.9	68.4	11677.6

前にも述べた通り月島の子供等は駄菓子屋の非常な顧客である。そして是等の家族の子供等も勿論日々各人二三銭宛の菓子と親しんでゐるのであるが、其等は勿論この計算には這入つてゐない。又主人や妻その他の大人等が家の外で飲み食ひする事が可也にあらうと思ふが、それも計算には這入つてゐないのである。故に前述の如く以上計算して掲げたものは彼等のおつて居る最少量と見て差支へないと思ふのである。

以上で各家族別の献立に關しては述べ終つたのである。家族中にて各人のとりし養量如何を知りたく思ふのであるが以上の計算に於ても可也の冒險をしたのであるから、自分はこれ以上の冒險は差控えやうと思ふのである。

然し以上各家族の年齢別を撤廢して之を一人の大人男子に還元してその一日の養量を見出して見ることは可能ではあるまいか。然しそれは次の假定の上に成立つのである。即ち所要食量を左の如く假定して一家族にてはその合計をとり、之にてその家族の實際とりし養量を除してそれを大人男子一人のとする養量と見るのである。年齢と所要食量との關係を自分は次のやうにした。

かゝめにかう顯はれたのであつて他の各家族に對し主人を二、三、二とみるともつと増して來る筈である。前述のD家族の場合の如く三、〇〇〇を越すやうになつて來るのである。労働者の體重は彼等の體格検査表にある如くやはり十四貫前後にあるのである、そして工場労働といふても全部が筋肉を激しく働かず労働といふよりも機械を監督しての熟練工であるから、鑛山の坑夫や仲仕のやうにはカロリーは多くはあるまいと思ふのである。従つて二、五〇〇—三、〇〇〇間にあると見れば間違ふなからうと思ふ。蛋白質八五瓦、脂肪一二瓦といふのは日本人男子の今日とりつゝある平均量を顯はしてゐると見て差支ないのはあるまいか。

僅に入家族の獻立面より多少の冒險をしながら導いて來た結果を以て直に労働者全體の榮養如何を云々することは出來ず、勿論日本人全體に及ぶことなどは出來ぬのであることは自分も承知してゐるのである。

以上の獻立は彼等の収入が未だ割合によい時のものであるがもし収入減少する時は、之等よりも更に貧弱な獻立になつて仕舞はねばならぬのである。然し之よりも貧弱な獻立をせねばならぬやうな時が永遠に來ぬことを自分は希望してこの筆を擱ぐことにじやう。

第六章 労働者の住居狀況

第一節 長屋の構造及衛生状態

月島住民の大多數は工場労働者及其の家族であつた、彼等は長屋に住んでゐるから島全體にわたりて各所の長屋を調査してみたのである。長屋所在地の衛生狀況に就ては下水の排泄状態、通路の状态、長屋に就てはその構造、換氣、採光の状态を見たのである。

最も進歩した構造を有する長屋にありては土臺は石で築かれ、屋根は瓦葺で下水の排除状態はよく、上水は各戸に市水道の専用栓を設け、採光換氣も良好である。そして二戸又は三戸連結して一棟の長屋をなしてゐる。通路は幅廣くてよく整頓してゐる。之に反し舊式の不潔なる長屋に至りては土臺は直ちに地上に据えられ、床下極めて低く或は全く床下なくして土間に起居せねばならぬやうなものがある。屋根は黒色ブリキ葺であつて、室内暗く（或ものは全く光を仰ぐこと出來ぬものがある）空氣は悪臭を放ち、共用便所は開放せられしまゝにして食事中でも臭氣鼻をつき、下水亦停滞して狭く屈曲してゐる通路を汚して兒童等の遊戯する所ない程である。嚴寒には寒風遠慮なく屋内を見舞ひ、酷暑にはブリキ屋根熱して室内蒸さるゝやうである。そして數戸又は十數戸連結して一棟の長屋をなしてゐる。

長屋は一般に東西に長く各戸は南向か北向である。屋根は多くは瓦葺で外圍は下見張である。玄關を有するものは臺所反対側に位し便所は之と隣接してゐる。玄關なき家にては入口は即ち臺所であつて便所は反対側にある。

島の各區域即ち新田^東町、月島通、^東仲通、及び西海岸通の各丁目につき一區劃宛に就きて各棟の戸數を調査してみたのである。

B 第五七號

- 一 戸建 一四六
- 二 戸建長屋 一八四
- 三 戸 一五三
- 四 戸 九四
- 五 戸 三三
- 六 戸 三六
- 七 戸 一一
- 八 戸 三五
- 九 戸 一二

- 一〇 戸 七
- 一一 戸 二
- 一二 戸 四
- 一三 戸 三
- 一四 戸 一

以上六一棟、二、〇九〇戸となる。此内一戸建とあるは主として通路に面してゐる商人の住居するものであつて労働者の住居してゐるものは少い。一區域に就て調査したゝめに商業をなすものも含まれたのである。

長屋の多くは住宅區域中の割合に静寂なる地域にある譯ではあるが或るものは工場と工場との間に介在して住民は工場より來る旋盤鐵槌カンカムシリ^ノの喧囂なる響、渦巻く火氣黒煙のうち起居せねばならぬのである。

第二節 三種長屋の比較

特に三箇所の長屋を選びて詳細なる調査を行ひ、その間取圖を描いたのは別に載することゝした。長屋は島の中の一、二、三等を代表するもの三個を選び各區域の坪數、家屋建坪、疊數、住民數、下水、水道共用栓等につき各戸を訪問して調べたのである。左の表は等級及び長屋の構造に依て分つたものである。

八	七	六	五	四	三	二	一	
戶	戶	戶	戶	戶	戶	戶	戶	
建	建	建	建	建	建	建	建	
二平	二平	二平	二平	二平	二平	二平	二平	
階家	階家	階家	階家	階家	階家	階家	階家	
								棟
								數
								I
								戶
								數
								棟
								數
								II
								戶
								數
								棟
								數
								III
								戶
								數

B第五八號

(大正八年六月三十日現在)

三五五

合計	九戸建			十戸建		
	二階	二階	二階	二階	二階	二階
三	四	八	八	四	八	八
五	四	八	八	二	二	二
六	八	五	七	八	五	七
六	六	一	一	六	一	一
三	三	一	九	三	一	九

三五六

即ち各等級長屋棟数、戸数及び一棟平均戸数は

B第五九號

一等級長屋

二二

一棟平均

二・四五

二等級同

一三

五四

同

五・〇〇

三等級同

六

三三

同

五・五〇

となる。更に各長屋の坪数、人口、疊数其他の比較をして見ることにしやう。

B第六〇號

總敷地坪	I	II	III
七六・〇〇	四一	五五・七五	二八五・〇〇
五四八・七五	四〇	四〇・五〇	一七九・七五

道路空地坪	總疊數	總人口	一戸當り敷地坪	一戸當り建坪	一戸當り疊數	一戸當り人口	一人當り敷地坪	一人當り建坪	一人當り疊數
二七・三五	八〇	二九五	二七・三五	一〇・二六	一五・〇〇	二七・三五	一八七	一八七	二七・三五
一五・四五	四八	二五五	一五・四五	八・五五	七・四三	一八九	一五七	一五七	一八九
一〇・二六	二五	二五五	一〇・二六	六・一八	三・九〇	二二八	二二八	二二八	二二八
一四・一九	二五	二五五	一四・一九	六・一八	三・九〇	二二八	二二八	二二八	二二八
一五・〇〇	二五	二五五	一五・〇〇	七・四三	三・九〇	二二八	二二八	二二八	二二八
五・四〇	二五	二五五	五・四〇	三・九〇	三・九〇	二二八	二二八	二二八	二二八
二・六〇	二五	二五五	二・六〇	三・九〇	三・九〇	二二八	二二八	二二八	二二八
一八七	二五	二五五	一八七	三・九〇	三・九〇	二二八	二二八	二二八	二二八
二七五	二五	二五五	二七五	三・九〇	三・九〇	二二八	二二八	二二八	二二八

更に疊數に依つて各等級長屋の戸數、人口をあげると左の如くなる。

B第六一號

戸數	I			II			III		
	戸數	人口	戸數	人口	戸數	人口	戸數	人口	
三・〇	三	三	一	一	一	一	一	一	
三・五	四	四	二	二	二	二	二	二	
四・〇	四	四	三	三	三	三	三	三	
四・五	五	五	四	四	四	四	四	四	
五・〇	五	五	五	五	五	五	五	五	

三五七

である。各室の界は點線を表はし各數字は疊數を示し住人數には人家を附記しておいた。平行線にて表はしたるのは板敷を示すのである。便所は□を以て示し、押入、玄關、流、庭等は夫々文字を以て示した。

住宅Ⅰは東仲東海岸通にありて東方は海に面し廣場を前にし北は六間道路を隔て、川を控へ南は他の住家に隣接してゐる。西は六間道路を隔て、新潟鐵工場に對してゐる。位置よく家屋新しく構造新式にして水道の配置、下水の敷設状態も良好である。共用水道栓は二個ありて二十七戸にて使用することになつてゐる。

住宅Ⅱは前者に比すれば地域狹小、住家稠密し、道路、水道、下水の状況前者より遙かに劣つてゐる。専用水道栓は全くなくて六五戸は三個の共用水道栓を使用してゐる、下水は道路の中央を走り凸出してゐて歩行を妨げる又氾濫すること稀でない。三方は道路にして一方他の長屋區域に接してゐる家屋の構造堅牢ならで床下低く一棟の長屋戸數が多い。

住宅Ⅲはその位置已に住宅として適當してゐない。圖の示す如く全く工場の中に介在して、工場より來る弊害の總を蒙りつゝある。構造もとより不良である。月島通に面せる十戸の如き複雑なる構造であつて、床下なく地上に礎を敷きて玆に起居するものあり、光線全く入り來らぬ所に住するものあり、三疊に六人の密度を以て暗黒裡に起臥するものあり、便所は眼前に横はり開放せられて惡臭食膳

を襲ふといふ有様下水の排除は不良であつて氾濫又氾濫。共用水道栓は二個を三十一戸にして使用してゐるのである。かゝる長屋に人は住んでよいのであらうか、住ましておいてよいものであらうかと思はざるを得ぬやうな感を與ふるものである。野原の鳥獸の方が遙かに氣持よい住家を有つてゐるのであるまいか。