

其の他農家の副業として畜牛、養豚、家禽、蠶業、其他家庭工業を営むもの逐次増加を呈してゐる。就中本島人家庭の副業としての養豚は一般に例外なく普及してゐる。又豚肉の消費量も著しく多額に上り一人平均一箇年二十六斤餘を示してゐる。其の他家内工業としては手編帽子、金銀紙、竹細工、籐細工及び蓑製品等が主なるものである。

次に各調査地に於ける状況を略説するときには次の如くである。

1 臺 北 州

第一回調査地 中小階級の雜貨商業と家庭工業者を主として少數の農業者がある。

第二回調査地 小賣商を主とし漁撈者之に亞ぎ、僅かの田畑作者等である。

第三回調査地 農業と採炭業を主とする、農業中茶業は重要産業である。

本調査地は地勢の關係上水田に乏しき結果、丘陵を開墾して茶樹を栽培し逐年茶園の擴張と共に其の産額を増加してゐる。本島の茶業は支那民族の移住と共に漸次發達したものである。我が領有となるや當局は銳意之が奨励により産額激増を來し、近時製茶機械の發達は優良品の製出となり、其の大部分は海外に輸出せらる。

本島貿易品の大宗である石炭の産出地域にあるも、其の採掘は小規模のもので露頭部から小坑を開き、之を掘鑿して炭層を追掘し、通風排水の漸く困難なるに至れば直に之を廢坑とし、更に新坑を開掘する程度のものであるが炭質は良好である。

第四回調査地 主たる職業は農にして他に僅少の雜業者がある。

第五回調査地 第四回調査地と大同小異である。

2 新 竹 州

第一回調査地 農業者最多を占め、亞いて市の郊外たる關係上労働者が多い、其の他小賣商程度の商賣者がある。

第二回調査地 本調査地は從來交通に恵まれざる結果産業方面も餘り發達してゐない、従前本庄は理蕃策の關係上支廳所在地として知られ、現在は警察課分室の所在地である。主要産出物は製材、石炭、樟腦、茶等にして、製材は山地鹿場方面に於ける蓄積無盡藏の稱ある大森林を擁してゐる。米は住民の食需を充たすことが出來ず他より供給を受くる状態である。

第三回調査地 農業を以て主とする、特に養豚は其質良好にして所謂桃園豚と稱するは當地方の産である。

第四回調査地 主として農作である、婦女子七八歳に至れば大甲蘭を原料とする大甲帽製作に従事し、此の年額には侮り難いものがある。

第五回調査地 山脚地方の都邑で小商業營業者があり、他は總て農家のみである。

3 臺 中 州

第一回調査地 本庄は市街地を成し商家最多にして日稼、農工業之に亞ぐ、産業として特筆に値するものは製酒工場と煉瓦工場とが各一箇所ある。又隣接部落には製糖工場、陶器工場ありて庄民は是等の労働に従事してゐる。

第二回調査地 調査地は多く畑地にして肥沃ならず、ために少數農業者の外は多く日稼業者である。主要産物を價格順に示すときは甘蔗を第一とし、甘藷、麻繩、黃麻、米の順位をなしてゐる。

第三回調査地 殆んど農家である、總戸數二百五十五戸中農業は百七十八戸にして七割に當り、次で日稼の五十七戸總數の二割二分、其の他は商工業の各三戸である。本調査地は四百餘甲の内三百八十餘甲は凡て田圃にして、産額の主なるものは甘蔗、米である、當區域居住者の生計は比較的良好である。

第四回調査地 調査地の總地積千二百二十三甲中、田は三百五十一甲、畑は二百三十一甲にして全地所の約半を占めてゐる。農産物は米を第一とし、甘蔗、甘藷の順位を爲してゐる。尙八卦山脈に繁茂せる想思樹を伐採して薪、木炭等の林産物があつて年額一萬圓に達してゐる。更に有業者を別つときは農夫、日稼を多數としてゐる、其の詳細は次表の如くである。

| 職 業 | | 實 數 | 百 分 比 | 職 業 | | 實 數 | 百 分 比 |
|-----|---|-----|-------|-----|---|------|-------|
| 農 | 業 | 七八六 | 四五・四 | 雜 | 業 | 三七 | 二・一 |
| 日 | 稼 | 五九八 | 三四・五 | 官 | 公 | 二二 | 一・三 |
| 牛 | 飼 | 一九三 | 一〇・九 | 工 | 業 | 一六 | 〇・九 |
| 商 | 業 | 八五 | 四・九 | 計 | 業 | 一七三七 | 一〇〇・〇 |

第五回調査地 本調査地も農を主としてゐる、地積から見ても九四%は田地である。特に海岸線開通以來物資の需給圓滑となり之がため生産費の遞減を見るに至つた、米、甘蔗作は近年倍々有利となつた。又家内副業として大甲帽の製作盛に行はれ、是又逐年増加を告げつゝある。今調査當時の生産物の數量と其の價格を示せば次表の如くである。

| 主 産 物 | 産 額 | 價 額 | 主 産 物 | 産 額 | 價 額 |
|-------|-----------|---------|-------|--------|---------|
| 米 | 七、一〇六 | 一三七、三〇二 | 落 | 八五 | 一、八四一 |
| 甘 蔗 | 七、二〇九、七一〇 | 四八八、六三〇 | 花 生 | 二八、八五八 | 二七、二八五 |
| 甘 藷 | 八一六、四〇〇 | 八、三一一 | 計 | 一 | 六六三、三七一 |

4 臺 南 州

第一回調査地 主産物は農作物にして米、甘蔗、甘藷、芭蕉、胡麻、果實(主として蓮霧、柑橘類)等である。農耕の法は頗る幼稚で實績が遅々たりの観がある、且つ肥料を施すことをしない。商業は小規模のものにて數ふるに足らず。

第二回調査地の一 農産物を主とするも大部分看天田(現在は臺南大圳の竣工と共に通水し沃田たり)である、副業として茄莖の製造、養豚、飼鴨等を營む。

第二回調査地の二 本地は土地肥沃なるも水利の便に乏しく従つて主産の農作物も甘蔗、甘藷である、副業として籐細工を奨励してゐるがまだ振はざるの状態である。

第三回調査地の一 交通不便の地なれども土地肥沃之に加ふるに水利灌漑に便であるから米の産額を第一位としてゐる、其他煙草、甘藷、甘蔗を農産の主なるものとし、外に山産物として檳榔實、龍眼實等がある。又近年競うて芭蕉を栽培し其の産額激増の盛況を呈して來た。

第三回調査地の二 從來臺南大圳の通水を見ざると、農民の耕耘法が幼稚なる結果米作は振はざるの状態であつた。今産額の多寡に依りて之を示すときは甘蔗、甘藷、蕃薯、黃麻の順位である。

商業は日用雜貨類を小賣する程度のものである。

第四回調査地の一 一般調査地と同じく産業は農産物にして米、甘蔗、甘藷を主とする。

第四回調査地の二 總て農家にして米を主産とする、煉瓦工場等あるも太だ振はず。

第五回調査地の一 地勢は丘陵平地相半し、特に灌漑に便ならざるより畑多く田之に亞ぐの状況であるから、産業も亦農産物を出でない。

第五回調査地の二 従來水利灌漑の便なき看天田部落である關係上、農民には富裕なるものが甚い。爾今臺南大圳の完成と共に荒地は美田と化し、收穫は二回に進め、其の産額を増加するに難くない状態を見るに至つた。

5 高雄 州

第一回調査地 概ね農業にして少數の商家、漁撈業なれども、全部落を通じ多少の農業を營んでゐる。

第二回調査地 農を主とし日稼之に亞き、商工業に従事するものは數ふるに足らず。

第三回調査地 生業は水産漁獲物を主とし、農産は之に亞ぐの状态である。

第四回調査地 本庄は總て農作に従屬してゐる、而して米、甘蔗、芭蕉等を主なる産物としてゐる。

第五回調査地 産業は凡て農産品に限られ、又大部分は製糖會社農場にして甘蔗作に従事してゐる。

6 臺東 廳

調査地は大部分農業者であるが、其の耕作法の幼稚なると、水利の不便なるとに搦て、勞力の不足なることによつて、未だ開拓の緒に就かざるものが多い。蕃人の經濟觀念は未だ本島人に及ばず、従つて産業の發達にありても遅々たるを免れない。
アミ族は原始的耕作法に依つてゐるが性甚だ勤勉節約の美風があつて、他事を顧みることなく汲々として農事に勉勵の結果、將來は本族によりて富源の増大を見ることは疑なきものである。
ピツマ族は一般に酒を嗜むの弊風あり概して貧困者多く、所有地も勤勉なるアミ族に併合せらるゝ傾向が顯著である。

里龐支廳下には製腦業者がある。

7 花蓮 港廳

産業の主なるものは米作にして甘蔗、果實、蔬菜類之に亞ぐ、煙草は督府專賣局に於けるジャスマシンの原料である、然かも大部分は自作農にして質實勤勉の美風がある。

蕃人に對しては當局は獎勵方法を講じ、播種施肥の改善指導に努めつゝある。

8 澎湖 廳

調査地に於ける住民は多く農業者にして、漁業は副業的のものである。而かも一般に土地硯確にして耕地積狹隘を極め、加之ならず田地は絶無の爲め總て畑作である。且つ豊作の年に於ても其の收穫は半歳の食需を支ふるに過ぎない状態である。又冬季半歳に互る季節風期にありては相當の防風装置を講せざれば全く強風のため耕作不能に陥るのである。かくて自給自足し得ざる青壯年者は、已むなく臺灣本島に出動勞役を覓め生活費の不足を補ふが如き状態である。而して主なる産物を舉

ぐれば甘藷、落花生、高粱、粟等に過ぎない。

第四 風俗習慣

本島には種々の風習と迷信とが可なりに多い、特に衛生關係就中疾病の治療に就ては一層甚しいものがある。この弊習の改善と、迷信の打破に關しては官立醫院の設置、公醫の配置、本島人醫師の養成等専ら醫療機關の充實と普及とを圖つて、島民の開發指導に努める所がある。又一面よりは廟宇に於ける藥籤の撤廢を行ひ、賣卜者、乩童等の取締を嚴重勵行せしめてゐる。其他活動寫眞に講話に機會を利用して衛生思潮の向上刷新を促してゐるが、古來因習の久しき容易に之を抜くことが出來ない状態である。然れども逐次改易せられつゝあるは事實である。

左に弊習、迷信の重なるものを地方別に列挙して見やう。

1 臺北地方

- 一 管内に流行病が発生する時は、全庄民が一齊に醮金を爲して、神佛の臨時祭典を盛大に嚴行して其の終熄を祈願する。
- 二 死者の取扱は餘りに迷信に囚はれてゐる、即ち死の直前に於て正廳に移し、板床を急造して其の上に安臥せしめて瞑目せしむる。死後は玉石類を枕せしめ、頭髮を剃り、全身を拭淨する。然れども屋外にて死亡したものは、決して屋内に入れざる慣習がある。之を以て病院に入院中危篤に陥ると惶惶として退院、自宅に連れ歸る、これ自宅外に於て死したる者は屋内に入れしめぬ慣習から來た弊風である。

2 新竹地方

- 一 臨終と見るや病者を寢臺より土間に下すの慣習がある、之は迷信上祖先の威靈を冒瀆するからだと謂はれてゐる。
- 二 火葬は極端に忌み嫌ふ風が一般的である、而して死者の生前使用したる衣服、寢臺等は河水中にて洗淨する風あるは嘉すべき慣習である。
- 三 民間治病として求神托佛法を取る風習あり、之は乩童を聘して密かに祈禱的行爲をなさしむるものである。
- 四 一般に習性として萬事外聞を銜ふ嫌がある、故に生前孝養を闕くも遺葬に當りては莫大の費を惜まざるが如き、又父子意見を異にするも冠婚に際しては華美を競ふが如き觀がある。

3 臺中地方

- 一 本島人は各地とも概して晨起の良俗がある、多くは未明に起床し、晩は九時頃迄には就眠するを常としてゐる。
- 二 婦女子は能く頭髮を洗ひ、髪は如何なる貧者も毎朝必ず一回之を梳り、結髪を爲す良習がある。
- 三 中産階級以下の者が疾病に罹りたる際は、他に同一症候の疾病にて治癒した者が服用したる草根木皮の名稱を聞き取り、自ら山野に出で之を採集し來つて服用する風がある。而して疾病平癒に至らざる時は廟宇に詣で祈願し、而かも自己の信ずる藥品を神佛に告げ、神意跋杯を地上に擲げ付け神意を判斷する……跋杯とは竹の根にて造りたる月形の物であるに副ふたる場合は之を服藥す

る。

- 四 病状の急性なるものに對しては道士を呼び、祈禱を爲し平癒を祈願する。
- 五 疾病平癒を神佛に祈願すると共に神佛の鬚髯又は神佛像の腰掛を削り之を服用する弊風がある。爲めに古き神像にあつては腰掛の内部は既に削去せられ、遂に神像の腹部迄も削り取られ、腹部が空虚となりたるものがある。
- 六 疾病の民間療法として神珠或は線香の灰俗に食丹と謂ふを煎して、之を服用するものがある。爲めに病體を重態に陥らしむる弊あるは遺憾に堪へざる所である。
- 七 熱發には病症の何たるかを問はず漢藥下劑を服用せしむるを常とする風あり。
- 八 病者の死期近くと見るや、家人は寢臺より下し正廳に移すを例とする。而して男は正廳の左隅に、女子は右隅に移すことになつてゐる。俗に之を挿出應又は移出應と謂はれてゐる。
- 九 水、散藥を服用するときは、腹痛を催すものであると信せらる。之は古來煎藥を服用してゐた習慣から來たる謬見なのである。

4 臺南地方

- 一 住民は一般に氣風朴訥温良であるが、公德心を闕き利己的觀念が強い。
 - 二 病者に醫を招聘する場合には、先づ祠廟に詣で神籤に依りて決定する惡習がある。
 - 三 病者は带状の布片を頭部に纏絡する。
- #### 5 高雄地方
- 一 本調査地の農村民は概して淳朴、質實の美風がある。輒近社會の風潮は漸く華美に流れんと

する傾向あるも、差したる惡影響を蒙らざるもの、如くである。

二 本廣東部落に於ける異風習を列舉すると

- 1 結婚は殆んど營業的媒配人に依る。
- 2 聘金は普通家庭にありては、全財産を婚資に費消し、尙幾分の追加支出を爲すを常としてゐる。且つ結婚に際しては方位などの迷信がない。
- 3 疾病に關しては福建人に比して迷信が尠ない。且つ死前に床を下すことなく、死後正廳に安置し十二時間後に棺に納める。

6 臺東地方

- 一 蕃人部落に雜居してゐる本島人は、其の生活態様蕃人と甚だ遠からざる狀況である。
- 二 アミ族 性太だ純朴にして勤儉質實、農を自己の天職として曾て職を轉じたるを見ず。而かも頑健なる體力と旺盛なる貯蓄心と相俟つて着々堅實なる地歩を築きつゝあるは他種族の追隨を容さざる處である。往昔本族はピウマ族の極端なる壓迫によつて疲弊困憊を極め、恰も奴隸の如き状態であつたのである。

然るに領臺以降漸次進展を見るに至りたるは、蓋し勤勉なる美風の結果である。現時財力にありてもピウマ族を凌駕するの盛況にありて、兩蕃族の關係は全く位置顛倒の觀がある。本島東海岸地方に於ける無限なる富源の開拓は將來アミ族に負ふ所頗る大なるものあるべし。然れども一面甚だ保守的にして堅く舊慣を墨守して、容易に他に馴染ざる缺點がある。

家督相續は女系主義を取り、増養子縁組制度であるから、長女は必らず相續するを恒例としてゐる。

る、かつ他種族との混血を忌み系統外の種族とは婚姻することが稀である。葬送は従来死屍を菰包として、之を家族に於て宅地内の一部に埋葬してゐたが、近來共同墓地に葬るやうになつた。

本族は年中行事の一として毎歳八、九月の候に於て粟祭と稱し、住民を擧げて祝宴舞踏を爲し、往時は一箇月の長きに亘つてゐたが、近年は數日間にて終了するものゝ如くである。疾病に關しては其の處置が甚だ簡單なもので、何れも祖靈の崇りであると信じ、祈禱呪咀を爲すと同時に傳説の草根木皮を煎藥として用ゆるのである。近年賣藥を用ゆるもの又は醫療を受くる者あるに至つた。

ビウマ族 本族の大部は卑南平野の周邊に居住し、往昔は絶大無限の勢力を振ひ、而かも各異種族を統理したものであるが、現時は其の餘だに見るべからず。本調査は本族の中心地と目すべき卑南、呂家を撰定したのである。アミ族居住地と接し常に來往する上から生活の態様が兩々相接する風がある。本族は甚だ摸倣性に富み又アミ族の保守的にして勤勉するに反し、甚しく進取的であるが農耕を厭ひて他に轉職するものが多い、加之ならず浪費するの風がある。酒を嗜むは蕃人一般の通有性であるが、本族は一層甚しき、從て家計に於てもアミ族の漸増的に充實するに反し、逐年困憊をなす者増加の傾向がある。

其の他アミ族は異種族と婚姻を忌むに反し、進んで本島人と好んで婚嫁する風がある。又家督相續はアミ族と同じく女系主義贅婿法にして、多くは任意結婚であるから相愛の配偶を求め男子は女家に入るを常としてゐる。葬送は屋内埋葬である、即ち死者あれば死屍に向つて號哭し、生前臥床

したる寢所の床下を掘り、敷物等にて包みて埋葬するを慣習とする。されどもアミ族と同じく近年共同墓地に埋葬するやうになつた。

難産、痘瘡等にて死したる場合は、他に住家を新營して移轉する風がある。疾病に關しては近時醫療を信頼し、之に倚るの傾向われども未だ賣藥に依るものが多い。

バイワン族 本族はビウマ族と風俗慣習等大差がない、言語等にも共通のものが多い。

7 花蓮港地方

廳下本島人の風習は西部地方のもの大差なく、唯蕃人部落に居住するものは蕃人と甚だ遠からざる風がある。

蕃人はアミ族にして臺東廳下に於けるものと、略は同じき風習を持つてゐる。蕃人は農耕に従事し一面狩獵漁撈を好み、又檳榔實を嗜好すること、西部地方の本島人と同一である。往時には男女とも纒かに腰部に獸皮等を巻きて前方に結びたるも、後其の兩端を前に垂れて陰部を匿し、尙方形の綿布の兩端を肩の上部にて結び、其の餘布は胸腹部を隠掩するの要に充て、其の狀恰も袈裟の如くである。男子は蕃刀を帯びて身邊より之を放たず、婦女子は綿布を腰に纏ひ常に脚絆を穿ち兩手頭に金屬又は陶器製の腕環を嵌めてゐる。現今は本島人在來型の衣袴を着用するもの多き傾向がある、頭髮は男子にありては尺餘に伸ばし、女子は結束して黒布を巻き來たりしが、現今男子は總て散髮を爲した。而して男女とも跣足であることは舊來と同様である。

8 澎湖地方

民俗一般に淳朴で且つ困苦に耐え、粗衣粗食に安んじ質實なる生活を爲してゐる。本地方の風習

は本土に於ける本島人と大同小異である、疾病に關する迷信も亦同様である。家に病者あれば挿青と稱して樹枝を門戸の壁に挿し、他人の訪問を忌む、要談あれば屋内に入らずして戶外にて其の用件を済して歸るを禮としてゐる、若し門内に入るときは病者重篤に陥るといふ。

第五 衣服

一 總 說

人の生活に最も必要缺くべからざるものは衣食住である、就中食の必須なることは勿論であるが、衣服の効用も亦重大なるもの、一である。衣服は文化の程度と風俗慣習の異なるに依つて又相異なるものである。

衣服本來の使命は温の調節作用即ち吾人の恒温維持にあるは言を俟たざる所であるが、作業上の便益と又裝飾とは孰れも見逃す譯に行かぬ。其の他衣服は外傷を豫防する効と、蚊や害虫の整傷をも防止する働きも甚大である。

島民の服装は在來の支那服で、而かも大半は亞熱帶圈にある關係上、一年中の長き夏期は裸體にても暮せる程度であるから、衣服に就ても甚だ簡單である。而して大體は暑中に融合するやうに發達してゐるので、冬期の防寒用としては透徹してゐない憾がある。且つ平常着は男女に依つて仕立方に大差がない。

本島人は大體に於て衣服に關しては無頓着であり、従つて着換を持つ程度にして至つて簡便であ

る。但し中流以上の家庭に於ける外出時の身の廻り品の裝飾等は、支那流に仲々濃厚に派手に又上手に飾り立てる。

二 夏期に於ける衣服

夏期に於ける一般農夫又は勞働者は半裸體にて襤(ズボン)を着用するのみで、炎天の下に勞務に従事してゐるが、婦人は乳房を祕する風習ありて袷(上着)を脱くことをしない。

夏季用服としては白、白縞又は紺類の傳統による本島服を上下二三着を持つに過ぎない、而して地質は木綿類多く、麻布、鳳梨布等之に亞き、絹織のやうな絹織を使用するものは、纒かに有産階級に過ぎない状態である。由來本島服は解縫に利便がないから、總て成衣となると着用に耐ゆるまで使用する、つまり一般が着ごろしである。

三 冬期に於ける衣服

防寒用としては一般に頭部に黒布を纏ふの外、別段に更衣するものなく、單に夏期用衣服を數枚重ね着するに止まるから、本島服は全く暑寒兼用である。別に防寒服として袷、裏毛服、裘等を所持する者は全く富有者に限てゐる状態である。特に奇異なるは寒氣に敏感なる島民は上着を數枚も製着するが、裨は多く夏期と同じく單に一枚を穿つに過ぎない、加之ならず多くは跣足のまゝなれば事實寒むさうに見える、島民は防寒用意は下手である。然し互寒の期になると各自に火籠手提げ火鉢とも謂ふべきものを所持して、隨所に携行してゐるのは良き立意と謂ふべきである。而して晩近下着としてネル、メリヤス類の襯衣を着用する風が増加して來た。

四 和服其の他

公學校卒業者又は官公吏は總て洋服を着用する風潮が次第に増加しつつある、中流以上にはフロック、コート所持する者が多くなつた。又家庭にありては内地式の衣服を着用する者多く、かつ夏期には浴衣を好んで着用することが盛んとなつた。

而して本島服の材料中木綿又はネル類は多く内地から島民の趣味に合ふやうな縞柄、色合ひ物が盛に移入せられてゐる。又縞子、緞子、鳳梨布等は南支那地方から輸入せられてゐる。

五 幼児保育上の缺陷

乳兒又は小兒の衣服は一般に綿布又はネル類が使用せられてゐるが、氣候の變化に應じて單上衣を只重ね着させて、多きは五六枚の單袷を着服せしむるから、幼兒は衣の襲ねらるゝにつれて、ますます身體の自由を緊迫して來て、遂には毫も寛濶の餘裕がなく引締られる。これは保健上冬衣の改良を要する點である。且つ着換に容易ならざる結果洗濯を怠るに至り従つて不潔に陥る弊風がある。又乳幼兒は尿管のために被服の汚穢することを慮りて臀部が露出するやうに褲を作りて用ひるから、其の工夫から見ると一見良好の觀われども、事實は兒童の下腹部を冷却して種々の疾病を誘發する遠縁となるを想ふときは、幼兒の衣褲は保育上から見ても是を改善したいものである。

六 被服の色合ひ

島民の衣服は中産階級以下は前述のやうに四季兼用のものが多い、夏季には單に一枚を着用するのであるが、寒季に向ひば襲衣することは前叙の如くである。衣服の色合ひは黒、紺、濃淺黃等一般に黒系色が多い、白縞等は盛夏の前後に限りてのみ着用することは勿論である。

本島人は夏期にありても黒の染色を好む風が見える、之は夏期直接日光に當り紫外放射線が強烈に皮膚を刺戟するので、比較的透過しない黒色を體驗上から採るやうになつたのであらう。又其の半面には一度戶外に出づれば汗の滲出を免れぬ結果、屢々洗濯の要あるも永く褪色しない色を選定したもたらん、元來温の吸收度の大きなものから順位に之を擧ぐると黒色最も強く、鼠、赤、綠、黃、白で黒色は白色の二倍の強さである。故に冬季は黒系色、夏季は白系色を可とすべき道理である、而し温の放射度は色種の外、布の性質に依つても亦異なるは言を俟たざる所である。

七 冬季に於ける襲着の状態

資産級を除き一般には既述のやうに被服は寒暑期共用にして、男女幼老に依つて一定してゐないが、二枚乃至七枚を重ねて着用してゐる。今新竹州第三回及び第四回の成績に依ると、前者は四枚着を最多とするに對し、後者は三枚を最多としてゐる、其の詳細は次表の如くである。

| 襲 | 着 | 第 三 回 | 第 四 回 | 襲 | 着 | 第 三 回 | 第 四 回 |
|-----|---|-------|-------|-----|---|-------|-------|
| 三 枚 | 着 | 一三・六 | 四八・五 | 五 枚 | 着 | 三〇・六 | 一五・七 |
| 四 枚 | 着 | 四四・九 | 三〇・〇 | 其 他 | 着 | 一〇・九 | 五・八 |

八 衣類の洗濯

衣服が汚穢すると布目が閉塞して通氣の減退を來たす、さすれば自ら體温の傳導が盛となり、従つて保温度が減少せられて來る。

本島のやうな亞熱帶地にありては、外氣の乾燥より塵埃が飛來して、之が被服の上に附着するこ

とが夥しいこと、汗腺の分泌が絶えず滲出するために衣服の汚れ方が多い。特に入浴嫌な島民に在りては、皮膚からの剝離する細胞、其他脂肪等が被服に移行して、一層汚染の度が強くなるのである。

然るに幸ひにも島民は甚だ洗濯好である、これは汚染などを等閑に付するときは、布質を極度に損傷するためと、他は天候に恵まれてゐる關係上直に乾上がることが容易であるからの習慣であらう。

本島婦人の洗濯は汚點を洗ひ落すことには全く巧妙であるが、仕上げの濯ぎ水が十分でない。一つの缺點は水質の如何を考慮することなく、唯水あれば洗ふといふ主義であるから水田又は溝渠等の水を使用して一切介意しない。これには傳染原や、寄生蟲等の傳播上の注意を宣傳して衛生的常識の涵養に努め、この種の弊習を刷新せなければならぬ。

第六 飲食物

一 主食物

日常の飲食に供すべき栄養素を含む天然品と、加工物たる食品とは、實に夥しい種類に上つて、廣く植物、動物、礦物に亘つてゐる。今本島人の主食物を觀察するに米、甘藷混合食が最多を占めてゐる、即ち調査戸數二六、四一戸中一七、四四〇戸にして總戸數の約三分の二(六六%)に當つてゐる。之に亞ぐは米食の二七・二%(七、一八二戸)で總戸數の約四分の一強である。甘藷食は米食に亞いて多數なれども其の比率は劇に減少して漸く總戸數の二十分の一(四、七%)に過ぎない。

之を内地農村に於けるそれと比較するに、食品としては相異なるものがあるが、其の歸嚮がよく似て居る、即ち内地に在りては本島の甘藷は麥に匹敵すべきものと見れば大體の説明が取れる。即ち内地に於ける主食の首なるものは米、麥混合の五七・九%(本島最多主食の比率より幾分低位であるが約三分の二と見ることが出来る)第二位は米食の三一・九%(本島より約五%高いが、其の比率は約四分の一と見る)にして、之に亞ぐは米、麥、小麥粉の一七%である。之を要するに本島人は内地農村民より米のみを常食とするものが寡く、混合食を攝るものが多い。これ本島民族性の勤儉質實に因するものと謂ふべき乎。

□本島對内地の主食比較

| 主食物 | 本島 | | 内地 | |
|-----|--------|------|--------|------|
| | 實數 | 百分比 | 實數 | 百分比 |
| 米 | 七、一八二 | 二七・二 | 七、九四三 | 三一・九 |
| 米 | 二八三 | 一・一 | 一八二 | 〇・七 |
| 米 | 二四 | 〇・一 | 三七〇 | 一・五 |
| 高粱 | 六 | 〇・〇 | 二一 | 〇・一 |
| 粟 | 一七、四四〇 | 六六・〇 | 二一 | 〇・一 |
| 粟 | 一一三 | 〇・五 | 二一 | 〇・一 |
| 高粱 | 二二 | 〇・一 | 二一 | 〇・一 |
| 甘藷 | 八〇 | 〇・三 | 二六 | 〇・一 |
| 甘藷 | 一一五二 | 四・七 | 二六 | 〇・一 |
| 甘藷 | 一、二五二 | 四・七 | 二六 | 〇・一 |
| 小麥 | — | — | 一四、四三五 | 五七・九 |
| 小麥粉 | — | — | 三三 | 〇・一 |

| 主 食 物 | 本 島 | | 内 地 | |
|--------|--------|-------|--------|-------|
| | 實 數 | 百 分 比 | 實 數 | 百 分 比 |
| 米、小麥 | | | 四三〇 | 一・七 |
| 米、麥、甘藷 | | | 七四 | 〇・三 |
| 米、粟、甘藷 | | | 三〇九 | 一・二 |
| 米、小麥 | | | 三四五 | 一・四 |
| 米、南 南 | | | 二八 | 〇・一 |
| 米、南 南 | | | 二三八 | 一・〇 |
| 米、南 南 | | | 一 | 〇・〇 |
| 米、南 南 | | | 五 | 〇・〇 |
| 米、南 南 | | | 二一 | 〇・〇 |
| 米、南 南 | | | 二二 | 〇・〇 |
| 米、南 南 | | | 一三九 | 〇・六 |
| 米、南 南 | | | 一六七 | 〇・七 |
| 計 | 二六、四一一 | | 二四、八九三 | 一〇〇・〇 |

本島に於ては大麥の生産は寔に寥々たるものである。又本島人は絶対に食用とするものなく、總て牛馬用の食糧にのみ充てゝゐる。最近昭和四年に於ける普通農作物中甘藷を除き、其の他の穀類の生産數量を見るに大麥の數量は僅かに〇〇五%の低率である。麥食は本島人の嗜好に適せざるのみならず、又麥作は本島の地理的にも亦適合せざるものであらう。

昭和四年中に於ける普通農作物(特用作物、園藝作物等を省く)の生産數量と其の比率とを表示するときは、次の如くである。

□普通農作物の生産數量並に價額

| 種 別 | 生 産 量 | | | 價 額 (圓) |
|-----------|-----------|--------|-------------|---------|
| | 實 數 (石) | 百 分 比 | 價 | |
| 米 | 六、四八〇、七六五 | 九八・六四 | 一二七八七、八二八 | |
| 大 豆 | 三七、〇七九 | 〇・五六 | 七四四、二七四 | |
| 其 他 の 豆 類 | 二八、五三九 | 〇・四三 | 五一四、〇九一 | |
| 黍 | 三、一四一 | 〇・〇五 | 四二、〇四九 | |
| 粟 | 七、一〇〇 | 〇・一一 | 一四三、五三六 | |
| 玉 蜀 黍 | 七、五二三 | 〇・一一 | 七六、八〇三 | |
| 小 麥 | 二、六〇〇 | 〇・〇四 | 四四、六八八 | |
| 大 麥 | 二、九六八 | 〇・〇五 | 二六、二六六 | |
| 計 | 六、五六九、九四七 | 一〇〇・〇〇 | 一二九、四六七、〇三二 | |

備考 本表の外に甘藷の生産數量一、九六八、〇九六、七六二斤、價額二二、七五二、四八三圓あり。

上叙のやうに米の生産額は九八・六%に達し、本島農産物の殆んど全部と謂ふも過言でない。今本島農作關係に就て之を觀るに、農業戶數は四十萬戶にして總戶數の約五割を占め、農業者一戸當平均耕地面積は二町(二甲強)に當つてゐる。之を内地其他と比較するに、農業戶數の割合最も大なるは朝鮮の七割三分にして、本島は第二位を占め、内地は四割六分、樺太は僅かに二割を以て最下位である。農業者一戸當平均耕地面積の最大なるは關東州の三町四反、樺太の二町八反、本島は之に亞き内地は九反にして最下位にある。

從來臺灣米なるものは粒は細長く、脂肪分、粘着力孰れも弱く、又乾燥の點に於て十分ならざる

嫌があつた、故に總督府は勿論官民共に専心米の改良に腐心し、晩近蓬萊米内地種の水稲の栽培は、試作期を経て、其の適應を認め、漸次優良米の産出と耕種面積の拡大を來たしたのである。而して米、甘藷等の食品の消費に關しては地方に依つて差異あるがため、其の狀況を略叙せむとす。

1 主食を米飯とする地方

米を主食とするは花蓮港廳の七六九%を首とし、臺北州(六九四%)、臺東廳(六八四%)の一州二廳である。東海岸地方に於ける兩廳の農作は殆んど米にして、其の播種耕作法は甚だ幼稚にして舊來の域を離脱せざるも、廣漠たる地の利を占め、加ふるにアミ、ビツマの兩蕃民は孰れも頑強なる體力を有し、汲々として家業に勉勵する結果、比年其の産額を増加し、且つ米を自家用常食とするは、保健上まだ慶すべき事象に屬する。臺北州の米食者の多きは一は小市街地を含めること、他は比較的良好なる經濟關係とに基因するものならむか。

2 米、甘藷混合食を多數とする地方

最多なるは臺南州の八九五%にして、高雄州(八七%)、新竹州(八三五%)、臺中州(七九九%)の順位をなす。即ち各州中臺北州を除きたる其の他の四州は總て米、甘藷食を多數としてゐるのである。由來中南部地方は特に甘藷の耕作に適合し、四季を通じて栽培されてゐる。本島に於ける甘藷の將來は確かに有望なるものがある、甘藷は只に常食として食料に資せらるゝばかりでなく、澱粉の原料としても用ひられてゐる。而して飯用に供する甘藷は凡て切乾薯である、本島人は之を稱して蕃薯と謂ひ、盛に貯藏してゐる。

3 甘藷食を多數とする地方

甘藷食を多數とするは澎湖廳のみである、元來本廳下には全く水田を有せず總て畑作に限られてゐる、土地まだ礫礫にして、地質は第四紀洪積層に屬し玄武岩を以て被覆せられてゐる。而かも耕地面積も狭小であり、且つ冬期の約半歳間は季節風の襲來によつて農作は殆んど不能である。従つて農作に依る收穫物は澎湖島民の約半歳を支持し得るの程度なれば、常食物にありても、他と比すべからざる粗食であるは謂ふまでもない。

4 總括

イ 主食物の種類を米食及び米、甘藷混合食の二種とするは臺北、新竹、臺中の三州で、臺北州を除く其の他の二州は既叙のやうに米、甘藷食を多數としてゐる。

ロ 主食物を三種とするは臺南、高雄の二州と、花蓮港廳とである。而して前二州は米、甘藷混合食、米食に亞いて甘藷食とである。後者は花蓮港廳にして前二州と異なるは甘藷食に換ふるに米、粟混合食である。

ハ 主食物を五種とするは澎湖廳のみで、本廳は全く他州廳と其の趣を異にしてゐる。甘藷食は住民四分の三七六四%の常食とするところ、之に亞いて米、甘藷食、高粱、甘藷混合、米食とし、其の他の一は米、甘藷、高粱の混合食である。本廳は甘藷食を最多とするのみならず、高粱を常食とする點に於て特色がある。本廳は樹木に恵まれざる結果、燃料として石炭、木炭、薪等を使用するものは甚だ稀有にして、多くは常食とする高粱の莖を使用してゐる、これとて漸く半歳を支ふる程度なれば、其の不足は之を雜草根を採取して充てゝゐる状態である。

二 主食物の六種を算するは、これ又臺東廳のみにして、單食としては米、粟の二種、混合食としては米、粟、甘藷を交互に混合したものである。
 本 東部地方の蕃人は水田の潤澤なる結果、住民の四分の三は殆んど米食を攝るの風、比年増加の傾向ありて、保健上慶すべき事に屬す、然れどもパイワン族は水田不足の爲め、アミ又はピウマ族に比するときは甚しき遜色を呈してゐる。かつ粟食は臺東、花蓮港兩廳の蕃人に限られ、又高粱食は澎湖島民にのみ行はれてゐる。閩、粵兩族の常食は甘藷、米の二種を出でないものである。
 次に地方別主食物を表章せむとす。

□ 地方別主食に依り分ちたる世帯

| 地 | 方 | 米食 | 混米、 合粟 | 米、粟、 甘藷混合 | 米、高粱、 甘藷混合 | 混米、甘藷 合 | 粟食 | 混粟、甘藷 合 | 高粱、甘 藷混合 | 甘藷食 | 計 |
|----|---|-----|-----------|--------------|---------------|------------|----|------------|-------------|-----|------|
| 臺北 | 州 | 二七九 | | | | 一三三 | | | | | 三九二 |
| 新竹 | 州 | 二六六 | | | | 二二〇 | | | | | 四八六 |
| 臺南 | 州 | 四六 | | | | 七九七 | | | | | 八四三 |
| 高雄 | 州 | 四六 | | | | 二八三 | | | | | 三二九 |
| 花蓮 | 廳 | 二五九 | | | | 二二 | | | | | 二八一 |
| 澎湖 | 廳 | 一〇六 | | | | 二七 | | | | | 一三三 |
| 臺灣 | 總 | 一五 | | | | 一五 | | | | | 三〇 |
| 全島 | 島 | 七二五 | 二六三 | 三 | 六 | 一七四〇 | 三三 | 三 | 八 | 一三三 | 三六四二 |

□ 地方別主食物 (百分比)

| 地 | 方 | 米食 | 混米、 合粟 | 米、粟、 甘藷混合 | 米、高粱、 甘藷混合 | 混米、甘藷 合 | 粟食 | 混粟、甘藷 合 | 高粱、甘 藷混合 | 甘藷食 | 計 |
|----|---|----|-----------|--------------|---------------|------------|-----|------------|-------------|-----|-----|
| 臺北 | 州 | 六九 | | | | 三三 | | | | | 一〇〇 |
| 新竹 | 州 | 六五 | | | | 四二 | | | | | 一〇〇 |
| 臺南 | 州 | 一〇 | | | | 七〇 | | | | | 一〇〇 |
| 高雄 | 州 | 一〇 | | | | 七〇 | | | | | 一〇〇 |
| 花蓮 | 廳 | 九〇 | | | | 一〇 | | | | | 一〇〇 |
| 澎湖 | 廳 | 七九 | | | | 二一 | | | | | 一〇〇 |
| 臺灣 | 總 | 一五 | | | | 一五 | | | | | 一〇〇 |
| 全島 | 島 | 二二 | 二二 | 〇・一 | 〇・五 | 三〇 | 〇・五 | 〇・一 | 〇・三 | 七 | 一〇〇 |

二 主食物の消費

米飯を常食とするもの、米の消費を觀察するに、單獨世帯と本來世帯によつて差異がある。即ち一人一日當りの米の消費量は單身者に在りては四六合であるが、二人世帯に在りては四四合に減じ、漸次世帯人員の増加に従ひ減量を呈し、八人家族の三七合を低率とする。蓋し米の炊爨はその多寡に因つて膨脹遞加比率に影響するためである。
 米、甘藷混合飯に於ては大體米は〇五合を減じ、之に換ふるに甘藷は單身世帯に在りては一六斤、本來世帯に在りては一三斤乃至一八斤の間である。
 甘藷勿論切干薯飯は二斤乃至二斤七分が一人一日の消費量である。粟食は比較的少量なる一七合より四・一合の間にして、世帯人員に依つて著差が認められてゐる。

高粱と他の食品との混食は總て澎湖廳民の食料にして、孰れも保健食餌としては不足を呈してゐることが明かる。即ち高粱一合未滿にして甘藷も亦二斤内外を限度としてゐる。又之に米を使用するものに於ても一合に達せざる少量である。

副食物としては豚肉、豚脂を用ゆるもの多きも、概して鹽乾魚主として鹽鯨の少量を使用する程度にて、標準榮養價以下であることは十分窺知することが出来る。

之を要するに本島人は榮養學の見地より之を觀るときは、中流家庭以下は總て必要熱量を滿たしてゐない。

曾て東京衛生試験所に於て我國民の保健食料に基調を置き、之に相應する蛋白質、脂肪、含水炭素を按排計量して、標準食料なるものを發表したものに依ると左の通である。

(第一例)

- 牛乳 一合
- 味噌 五匁
- 野菜 二十匁
 - 一 葱(胡蘿蔔、蓮根、土當歸、蘿蔔、筍の類)
 - 二 馬鈴薯(甘藷、青芋、慈姑、薯蕷、佛手薯の類)
 - 三 胡瓜又は白瓜
- 牛肉(鶏肉、羊肉、豚肉の類) 六十匁
- 白米 四合

右榮養分 蛋白質九五・七瓦、脂肪二八・〇瓦、含水炭素四五四・三瓦

(第二例)

- 鶏卵 二個

味噌

- 一 菠薐草(芹、三つ葉、繁菜、小松菜の類) 五匁
- 二 土當歸(胡蘿蔔、蘿蔔、蕪菁、蓮根、筍の類) 二十匁
- 三 百合(慈姑、薯蕷の類) 十匁

- 魚 三十匁
 - 一 刺鯊魚(鰻、鰯、鮭、巨鯨魚)
 - 二 竹筴魚(鰺、むつ、鯖、梅魚、鮪、泥鰌の類)
- 白米 四合

右榮養分 蛋白質一〇一・〇瓦、脂肪一九・二瓦、含水炭素四四六・六瓦

(第三例)

- 豆腐 二十五匁
- 大豆(菘豌豆、蠶豆の類) 十五匁
- 豆腐皮及燒藪 三匁
- 比目魚(鰻魚、鯉、あいなめ、鱒、鱒、鰻虎魚の類) 二十五匁
- 胡麻油(豚脂、牛脂、牛酪、何利稜油の類) 一匁
- 鶏肉(牛肉、豚肉) 三十匁
- 味噌(但し替り物) 十匁
- 白米 四合

右榮養分 蛋白質一〇一・五瓦、脂肪一九・四瓦、含水炭素四三四・七瓦

如上の標準食料に依ると、本島人の攝取する白米量は適當なりと認むることが出来るが、副食物は遺憾ながら標準位に達してゐない。榮養素は攝取せる食物と、身體の要求する熱量とが全く吻合することが理想であるが、事實は過剰に流るゝか、又は不十分を免れぬものが多いのである。

□世帯別主食消費高 (單位合、甘藷は斤)

| 世帯人員 | 米食 | 混米、粟合 | 甘藷、米、粟、甘藷混合 | 甘藷、高粱、米、甘藷混合 | 混米、甘藷合 | 粟食 | 混粟、甘藷合 | 高粱、甘藷混合 | 甘藷食 | 計 |
|------|------|-------|-------------|--------------|--------|----|--------|---------|-----|-------|
| 一 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 |
| 二 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 |
| 三 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 300 |
| 四 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 400 |
| 五 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 500 |
| 六 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 600 |
| 七 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 700 |
| 八 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 800 |
| 九 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 900 |
| 十 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1000 |
| 十一 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1100 |
| 十二 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1200 |
| 十三 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1300 |
| 十四 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1400 |
| 十五 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1500 |
| 計 | 1000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10000 |

□一人一日主食消費量 (單位合、甘藷は斤)

| 主食 | 單獨世帯 | 本 | 來 | 世 | 帯 | 及 | 混 | 合 | 世 | 帯 |
|----|------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 米 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 七 | 八 | 九 | 一〇 |
| 食 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 七 | 八 | 九 | 一〇 |
| 粟 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 七 | 八 | 九 | 一〇 |
| 甘藷 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 七 | 八 | 九 | 一〇 |
| 計 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 七 | 八 | 九 | 一〇 |

| 米、粟混合 | 米、粟、甘藷混合 | 米、高粱、甘藷混合 | 米、甘藷混合 | 粟、甘藷混合 | 高粱、甘藷混合 | 甘藷 |
|-------|----------|-----------|--------|--------|---------|-----|
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 七 |
| 八 | 九 | 一〇 | 一一 | 一二 | 一三 | 一四 |
| 一五 | 一六 | 一七 | 一八 | 一九 | 二〇 | 二一 |
| 二二 | 二三 | 二四 | 二五 | 二六 | 二七 | 二八 |
| 二九 | 三〇 | 三一 | 三二 | 三三 | 三四 | 三五 |
| 三六 | 三七 | 三八 | 三九 | 四〇 | 四一 | 四二 |
| 四三 | 四四 | 四五 | 四六 | 四七 | 四八 | 四九 |
| 五〇 | 五一 | 五二 | 五三 | 五四 | 五五 | 五六 |
| 五七 | 五八 | 五九 | 六〇 | 六一 | 六二 | 六三 |
| 六四 | 六五 | 六六 | 六七 | 六八 | 六九 | 七〇 |
| 七一 | 七二 | 七三 | 七四 | 七五 | 七六 | 七七 |
| 七八 | 七九 | 八〇 | 八一 | 八二 | 八三 | 八四 |
| 八五 | 八六 | 八七 | 八八 | 八九 | 九〇 | 九一 |
| 九二 | 九三 | 九四 | 九五 | 九六 | 九七 | 九八 |
| 九九 | 一〇〇 | 一〇一 | 一〇二 | 一〇三 | 一〇四 | 一〇五 |
| 一〇六 | 一〇七 | 一〇八 | 一〇九 | 一一〇 | 一一一 | 一一二 |
| 一一三 | 一一四 | 一一五 | 一一六 | 一一七 | 一一八 | 一一九 |
| 一二〇 | 一二一 | 一二二 | 一二三 | 一二四 | 一二五 | 一二六 |
| 一二七 | 一二八 | 一二九 | 一三〇 | 一三一 | 一三二 | 一三三 |
| 一三四 | 一三五 | 一三六 | 一三七 | 一三八 | 一三九 | 一四〇 |
| 一四一 | 一四二 | 一四三 | 一四四 | 一四五 | 一四六 | 一四七 |
| 一四八 | 一四九 | 一五〇 | 一五一 | 一五二 | 一五三 | 一五四 |
| 一五五 | 一五六 | 一五七 | 一五八 | 一五九 | 一六〇 | 一六一 |
| 一六二 | 一六三 | 一六四 | 一六五 | 一六六 | 一六七 | 一六八 |
| 一六九 | 一七〇 | 一七一 | 一七二 | 一七三 | 一七四 | 一七五 |
| 一七六 | 一七七 | 一七八 | 一七九 | 一八〇 | 一八一 | 一八二 |
| 一八三 | 一八四 | 一八五 | 一八六 | 一八七 | 一八八 | 一八九 |
| 一九〇 | 一九一 | 一九二 | 一九三 | 一九四 | 一九五 | 一九六 |
| 一九七 | 一九八 | 一九九 | 二〇〇 | 二〇一 | 二〇二 | 二〇三 |
| 二〇四 | 二〇五 | 二〇六 | 二〇七 | 二〇八 | 二〇九 | 二一〇 |
| 二一一 | 二一二 | 二一三 | 二一四 | 二一五 | 二一六 | 二一七 |
| 二一八 | 二一九 | 二二〇 | 二二一 | 二二二 | 二二三 | 二二四 |
| 二二五 | 二二六 | 二二七 | 二二八 | 二二九 | 二三〇 | 二三一 |
| 二三二 | 二三三 | 二三四 | 二三五 | 二三六 | 二三七 | 二三八 |
| 二三九 | 二四〇 | 二四一 | 二四二 | 二四三 | 二四四 | 二四五 |
| 二四六 | 二四七 | 二四八 | 二四九 | 二五〇 | 二五一 | 二五二 |
| 二五三 | 二五四 | 二五五 | 二五六 | 二五七 | 二五八 | 二五九 |
| 二六〇 | 二六一 | 二六二 | 二六三 | 二六四 | 二六五 | 二六六 |
| 二六七 | 二六八 | 二六九 | 二七〇 | 二七一 | 二七二 | 二七三 |
| 二七四 | 二七五 | 二七六 | 二七七 | 二七八 | 二七九 | 二八〇 |
| 二八一 | 二八二 | 二八三 | 二八四 | 二八五 | 二八六 | 二八七 |
| 二八八 | 二八九 | 二九〇 | 二九一 | 二九二 | 二九三 | 二九四 |
| 二九五 | 二九六 | 二九七 | 二九八 | 二九九 | 三〇〇 | 三〇一 |
| 三〇二 | 三〇三 | 三〇四 | 三〇五 | 三〇六 | 三〇七 | 三〇八 |
| 三〇九 | 三一〇 | 三一〇 | 三一〇 | 三一〇 | 三一〇 | 三一〇 |

三 副食物

主食物は前叙のやうに米食を攝るものは一人平均一日三七合乃至四六合を使用してゐるから、内務省の標準食品と比較するときは適に多いのであるが、米と他の主糧との混合飯にありては二合内外の白米を用ゆる状態であるから、其の不足量は副食物より補攝しなければならぬのである。今中等度の體重十三貫五百目とし、之が中等度の労働に従事する成年男子の一日の必要熱量は二、四〇〇カロリーなりと謂はれてゐる。即ち

一、三四七カロリー

基礎栄養量(安靜時)

六七二カロリー
 一三四
 二一五
 二、三六八

労働の要求量
 消化吸収作用に依る消費(基礎量の一割)
 食物の消費量(如上三種合算の一割)
 如上の総カロリー

一日平均一人の主食白米三合とせば、この熱量一、八一三カロリーであるから、其の不足温量五〇〇カロリーは副食物より攝取すべきである。

副食物としては野菜類を主とし、比較的脂肪質を嗜好するが爲め豚肉、豚脂を需用し、特に民族的に粗食に甘んずる風がある。されども間食を好むは一般本島人の通弊である。特に落花生に鹽分を配したるものは副食物とすることは一般に行はれてゐる。

調味料としては味噌、醤油、鹽等を使用するが、就中鹽類の需用が最も多いのである。

本島人の調理には福建料理、廣東料理の別あるが、孰れも出来るだけ熱く且つ脂肪又は食油を使用した濃厚な支那式料理である。而して内地人のやうに刺身、鰯等の生魚類は之を嫌つて口にしない、力めて煮下しの物を食するは土地柄、民族的に見て甚だ賞揚すべき美風である。

次に地方に依りて副食物の状態も多少の差異があるから、之を列記すると

1 臺北州

第一回 副食物中主なるものは豚肉である。鹽魚、乾魚、貝類も盛に使用せられる。落花生も亦副食物として普く用ゐらる。豚脂を多量に消費する風習がある。

第二回 本調査地に於ける副食物の需給状況は野菜は元より牛豚鶏肉、其他魚類に至る迄各自漁撈に従事するもの多く、故に副食物は總て自給自足の状態なりと謂ふべきである。

第三回 肉類は各自飼養のものを屠り、魚類は調査地に於て捕撈したものを食膳に供す。前第二回調査地と大體同一傾向である。而して一年間に於ける消費高は魚肉三〇五斤、獸肉(主として豚肉)一、四九六斤、鶏肉一一三斤にして一戸當り七、六斤に該る。(戸數三〇七戸)

第四回 一箇年間に於ける副食物の消費量並に一戸當り一人消費額を示せば

| 副食物 | 消費量(斤) | 單價(圓) | 價格(圓) | 一戸當(圓) | 一人當(圓) |
|-----|--------|-------|----------|--------|--------|
| 魚肉 | 三二、一一六 | 〇・一五 | 四、六六七・四〇 | 七、四五 | 一、五二 |
| 豚肉 | 三二、八八〇 | 〇・一五 | 四、九三二・〇〇 | 七、八七 | 一、六〇 |
| 鶏肉 | 七、三五〇 | 〇・四〇 | 二、九四〇・〇〇 | 四、六七 | 〇・九五 |
| 米 | 一、五三七 | 〇・二五 | 三八四・二五 | 〇・六一 | 〇・二二 |
| 大 | 一、六五七 | 〇・一五 | 二四八・五五 | 〇・四〇 | 〇・〇八 |

2 新竹州

第五回 牛、豚、羊肉、鹽魚、鶏、鴨、鷺鳥肉、野菜類を主なる副食物とし。調味料は食鹽が主で、味噌、醤油を使用するものが尠い、其他酢、砂糖等も多少使用してゐる。是等副食物中鳥類は各自に飼育し、野菜も亦自家栽培のもので需要を充たしてゐる。味噌は自家醸造に依るもの百十三戸八百八十二人にて一箇年間豆十石二斗九升一合、米四石八斗三升、食鹽千九十九斤にして、之を換算するときは七百八十貫六百匁に相當し一戸一日平均十六匁四分、一人一日平均二匁四分である。

3 臺中州

第一回 副食物は野菜、豚肉、魚肉等にして豚肉は生産過剩にて他に移出してゐる。魚肉、野菜

類は他より供給を受ける。一箇月間に於ける消費数量は次の如くである。

| 品名 | 戸数 | 價格(圓) | 一月當(圓) |
|----|-----|-------|--------|
| 野菜 | 三七四 | 六三二・五 | 一・六九 |
| 魚肉 | 三四五 | 五四四・五 | 一・五八 |
| 豚肉 | 三四六 | 七二〇・五 | 二・〇八 |
| 鶏肉 | 二六七 | 二八〇・五 | 一・〇五 |

第四回 副食物としては野菜及豚肉類は調査地(社口)の市場より時宜に依りて需め得るが、魚肉と鹽魚等は鹿港、彰化等より供給せらる。庄民が副食物として用ゆるものは主に茶哺、鹽菜、瓜類、大根、生薑、豆類、應菜、茄子、筍、真菰、甘藍、韭、蒜及豆腐等にして、鶏、豚、羊、魚肉等は冠婚葬祭其の他の事故の外は一箇月三四回食用に供するのみに過ぎずと謂ふ。

第五回 副食物其他の調味料の一戸平均一箇年間に於ける消費量を表示するときは、左表の如くである。但し戸口は三百六十七戸、二千五百十人である。

| 種別 | 消費總量 | | 一月平均一年の消費量 | | 一人平均一年の消費量 | |
|------|--------|-------|------------|--------|------------|-------|
| | 内地味(斤) | 鹽油(斤) | 動物油(升) | 植物油(升) | 砂糖(斤) | 生魚(斤) |
| 鹽魚 | 二九〇 | 一五〇 | 一五〇 | 一五〇 | 一五〇 | 一五〇 |
| 鳥肉 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 |
| 獸肉 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 |
| 野菜 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 |
| 米粉 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 |
| 大麵 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 |
| 餅(升) | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 |
| 菓子 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 | 一三〇 |

4 臺南州

第二回 副食物の一戸平均一箇月間の消費高を表示すれば次表の通りである。

| 副食物 | 新營郡後壁庄 | | 北門郡佳里庄 | |
|-----|----------|-------|----------|------|
| | 數 | 一戸平均 | 數 | 一戸平均 |
| 魚肉 | 二、〇一四・九二 | 一・九四 | 三、九九〇・九〇 | 四・四二 |
| 獸肉 | 一、五一三・一九 | 一・四六 | 一、〇三六・七九 | 一・一五 |
| 鳥肉 | 五、六五・九九 | 〇・五五 | 八、五七・七八 | 〇・一〇 |
| 其他肉 | 一、五三七・五四 | 一・四八 | 一、一〇四・三八 | 一・二二 |
| 鹽 | 六、九六九・一 | 六・七〇 | 五、四七〇・一 | 六・一 |
| 鹽 | 二六、〇九三・四 | 二五・一〇 | 八、〇一六・八 | 八・九 |
| 味 | 三九九・〇〇 | 〇・三八 | 二七三・二八 | 〇・三〇 |
| 米 | 二〇、四四六・〇 | 一九・一四 | 八、一四四・〇 | 九・〇 |
| 大 | 一一、九一六・〇 | 一一・〇九 | 八、三四八・〇 | 九・三 |
| 餅 | 二五、一二三・〇 | 二四・四 | 八、〇三四・五 | 八・九 |

第三回乃至第五回 如上三回六箇所の調査に依る副食物を魚、獸、鳥の各肉及び野菜の四類に區分し、之が消費の状況を見るに、魚類費を最多額とするは水上、官田、白河、鹿草の四庄にして、中埔庄及び二崙庄は野菜費を最多額として支出してゐる。之に反し最少額の副食物費を見ると六庄とも總て鳥肉費である。本島人は各戸に鶏、鴨、鶩等を飼養してゐるが、之は卵用としてゐることが分かる。

而して副食物費の最高なるは官田庄の一人當七錢七厘で、二崙庄の同割合五錢一厘等である。又白河庄と水上庄は低位にして孰れも一人當り四錢五厘である。

今其の詳細を表章するときは次表の通りである。

| 種別 | 鹿草庄 | | 白河庄 | | 二宿庄 | | 官田庄 | | 水上庄 | | 中埔庄 | | 計 |
|----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | 一月一日平均(錢) | |
| 魚 | 一、五三〇・七〇 | 一、九三〇・九三 | 一、二五四・七〇 | 八・二 | 一、二六三・四 | 七・四 | 二、七二二・二〇 | 一、七七八 | 一、四八五・〇四 | 六・九 | 五九七・四〇 | 四・三 | 五九七・四〇 |
| 肉 | 一、九 | 一、九 | 一、二五四・七〇 | 八・二 | 一、二六三・四 | 七・四 | 二、七二二・二〇 | 一、七七八 | 一、四八五・〇四 | 六・九 | 九〇八・〇一 | 六・五 | 九〇八・〇一 |
| 獸 | | | | | | | | | | | | | |
| 鳥 | | | | | | | | | | | | | |
| 肉 | 一、一五五・七二 | 七・〇 | 八三二・五八 | 五・四 | 一、七二二・七五 | 一・一三 | 一、〇六一・五六 | 七・〇 | 一、〇五五・〇六 | 五・六 | 一、七四・六〇 | 一・二 | 一、七四・六〇 |
| 野 | | | | | | | | | | | | | |
| 菜 | 四一四・五〇 | 二・五 | 二五三・三六 | 一・六 | 四三九・〇四 | 二・九 | 一八〇・四一 | 〇・三 | 二二二・〇八 | 〇・二 | 一、四五六・九〇 | 〇・三 | 一、四五六・九〇 |
| 計 | 一、二 | 五・八 | 三、一七八・三二 | 五・五 | 五、〇五八・三〇 | 一・一六 | 五、四七八・五七 | 一、〇〇 | 四、〇五三・二〇 | 一・四 | 三、一三六・九一 | 二・三 | 三、一三六・九一 |

5 高雄州

應下調査地に於ける住民の副食物は蔬菜類を主とし、肉類を食膳に上ずものは祝祭等の外は見ることなき状態である。今副食物の攝取量を温量に換算するときは三〇〇乃至三五〇カロリーにして、本期調査地の如き大體勞務に従事する者にありては一般に温量の不足なるを知了することが出来る。

住民の體格向上には食餌衛生の緊要なるを自覺せしめなければならぬ。

次に第三回及び第四回調査に於ける一日の攝取温量を表示するに

| 副食物 | 彌 陀 庄 | | 長 興 庄 | |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 數 | 量(匁) | 數 | 量(匁) |
| 蔬 菜 類 | | 四五・〇〇 | | 四五・〇〇 |
| 豆 類 | | 二五・〇〇 | | 三〇・〇〇 |
| 豚 肉 | | 五・〇〇 | | 七・五〇 |
| 卵 | | 〇・一〇 | | 〇・二五 |
| 魚 | | 一五・〇〇 | | 一五・〇〇 |
| 魚 | | 三・〇〇 | | 五・〇〇 |
| 魚 | | 〇・二〇 | | 二・〇〇 |
| 乾 魚 | | 一五・〇〇 | | 一五・〇〇 |
| 生 魚 | | 三・〇〇 | | 五・〇〇 |
| 鹽 | | 〇・二〇 | | 二・〇〇 |
| 雞 肉 | | 一五・〇〇 | | 一五・〇〇 |
| 豚 肉 | | 一五・〇〇 | | 一五・〇〇 |
| 豆 類 | | 一五・〇〇 | | 一五・〇〇 |
| 麵 類 | | 五・〇〇 | | 四・〇〇 |
| 醬 油 | | 〇・〇七 | | 〇・一〇 |
| 油 | | 二・〇〇 | | 二・五〇 |
| 糖 | | 〇・三〇 | | 〇・三〇 |
| 計 | | 八〇・六七 | | 八八・一五 |

6 澎湖廳

第二回 副食物は主として魚類、野菜類にして、豚肉等は祭祀以外には之を用ひず、一般に粗食に慣れ質朴の美風たるの觀あれども、一面栄養衛生上忽諸に附すべからざる問題である。調味料の如きは醬油等を使用するものなく、一般に食鹽のみを使用せらるゝ状態である、調味使用の狀勢は次表の如くである。

| | | | | | |
|------------|---------|------|-------|-------|-------|
| 一箇月の使用量 | 二、五九三・〇 | 味(斤) | 三五八・〇 | 醬油(合) | 二二三・〇 |
| 一月平均一箇月使用量 | 三・九 | | 〇・五 | | 〇・四 |
| 一人平均二箇月使用量 | 〇・七 | | 〇・一 | | 〇・一 |

四 嗜好品

保健調査に於て嗜好品として調査したものは酒、煙草、阿片、檳榔實の四種である。

1 飲 酒

酒は煙草と同じく營養品でなく、何れも嗜好品である、而かも共に有害物たることは免かれぬ。酒徒は酒を目して天の美祿、百薬の長なりと謂ひ、又は愁を拂ふ玉帯だなど、飲酒禮讃に陶醉してゐる。勿論適量を用ゆれば藥物學的にも効果があるのであるが、之を年少者に飲用せしむるとか、又は壯年者でも濫飲するに於ては、其の害毒の大なることは疑を容るゝ餘地がないのである。

本調査に於ける飲酒者を見るに男女に依りて差異がある。即ち男は總調査人員の一九・六%に當り毎五人に一人の飲酒者がある割合である。然れども常用者は極めて少数にして一・六%である、又女は常用者は〇・二%の低率なれども時に飲用するものは一〇・〇%ありて、男の比率の約半数である。之を内地農村の保健調査成績に比較すると、大なる逕庭が認められる。内地に於ける男の常用者は一三・二%に上り本島の約十倍に達する多數である、時々飲用する者は一六・六%にして本島の傾向と軒輊を見ない、然れども内地の常用、時々飲用の總てを合算すると二九・七%に上り内地農民は十人毎に三人の飲酒者ある割合となる。又内地農村の女は常用者に在りては島民より高きも、時々飲用者は島民婦人を多數とする、之を要するに内地人男は本島民より酒豪多きも、女は却て本島人を

多數とする實情である。

更に年齢と飲酒との關係を見るに、常用者は本島、内地とも總て年齢の長ずるに随伴して飲酒者を増加すれども、時々飲用者にありては比較的年齢の影響が微弱である。大體男は壯年級に飲酒者多く、女は年齢に比例して遞加する傾向がある、就中内地女にその傾向が著明を呈してゐる。

左に本島と内地との飲酒者を各年齢別に比較するときは、次表の如くである。

□ 飲 酒

| 年 齢 | 本 島 | | | | 内 地 | | | |
|-----|------|---|---|----|------|---|---|----|
| | 検査人員 | 男 | 女 | 常用 | 検査人員 | 男 | 女 | 常用 |
| 〇 | 一六五 | 一 | 一 | 一 | 一七六 | 一 | 一 | 一 |
| 一 | 一〇一 | 一 | 一 | 一 | 一〇八 | 一 | 一 | 一 |
| 二 | 二二二 | 一 | 一 | 一 | 二二二 | 一 | 一 | 一 |
| 三 | 二六六 | 一 | 一 | 一 | 二六六 | 一 | 一 | 一 |
| 四 | 二〇九 | 一 | 一 | 一 | 二〇九 | 一 | 一 | 一 |
| 五 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 |
| 六 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 |
| 七 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 |
| 八 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 | 一〇五 | 一 | 一 | 一 |

| 年 | 検査人員 | | 男 | 女 | 常用 | 男 | 女 | 島 | 男 | 女 | 検査人員 | | 男 | 女 | 常用 | 男 | 女 | 地 | 男 | 女 | |
|---|------|---|---|---|----|---|---|---|---|---|------|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|
| | 計 | 計 | | | | | | | | | 計 | 計 | | | | | | | | | |
| 八 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 九 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 九 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 計 | 九 | 八 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 | 四 | 九 |

検査人員百中飲酒者

| 年 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 常用 |
| 八 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 七 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 七 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 六 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 六 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 五 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 五 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 四 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 四 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 三 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 三 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 二 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 二 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 一 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 計 | 八 | 七 | 七 | 六 | 六 | 五 | 五 | 四 | 四 | 三 | 三 | 二 | 二 | 一 | 〇 | | | | | | |

| 平均 | 常用 | | 島 | | 常用 | | 地 | |
|----|----|---|---|---|----|---|---|---|
| | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 |
| 八 | | | | | | | | |
| 九 | | | | | | | | |
| 九 | | | | | | | | |
| 五 | | | | | | | | |
| 〇 | | | | | | | | |
| 五 | | | | | | | | |
| 均 | | | | | | | | |
| | 八 | 八 | 九 | 九 | 九 | 九 | 九 | 九 |
| | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 |

〔地方に依る差異〕 常用飲酒者の男は花蓮港廳最多で三五%を占め、全島平均位(一六%)に倍加してゐる、之に亞いて臺北州の二四%、澎湖廳の二三%である。臺中、臺南兩州と臺東廳は孰れも一六%を示し全島平均と同位である。臺中州は寡少で〇六%の低率にして平均の半數にも達しない。之を要するに花蓮港廳の多數なるは喫煙率と同じく蕃人嗜好の半面を物語るものである。臺北州、澎湖廳の比較的多數なるは前者は農民以外の勞働者階級の居住者の影響なるべく、又後者は凡て農作者であるが、其の多くは他郷に出で出働勞作の中に、飲酒の風を醸成したるものにあらざるや。常用飲酒者の女は極めて少數で一%を有する花蓮港廳が男と同じく最高である、其の他は一%に達する地方なく、臺東廳の〇七%は次位である。新竹州には常用の女なく、又臺中州、澎湖廳にありては千分の一に達せざる過少である。

時々飲用の男は常用の場合と同じく花蓮港廳最多にて毎二人に一人の飲酒者ある状態である、第二位にあるは臺東廳の四七%である。かく東海岸地方に飲酒者の多きは既叙のやうに蕃人の耽愛に依るものである、元來蕃人は男女幼老を問はず飲酒の風あるのみならず、暴飲するの癖ありて之がため健康を害ふもの甚からざる状態である。而かも全島平均位(一八%)にあるは右二廳に限られ、其の他の地方に在りては臺南州の一四九%を首とし、臺中州の七四%を最低位とする。又女の状态を見るに全く男の傾向と同じく、唯男の末位にある臺中州が纔かに澎湖廳を凌駕して其の順位を換

ふるのみである。

次に地方と飲酒の關係を表示するときは、次表の如くである。

□ 地方別 飲酒者

| 地方及年齢 | 検査人員 | | 常用 | | 時数 | | 検査人員百につき飲酒者 | |
|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | 女 |
| 臺北州 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 一〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 〇五 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 一五 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 計 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 九 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 八 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 七 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 六 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 五 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 四 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 三 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 二 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 一 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |
| 計 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 | 二二〇 |

| 臺中州 | 新竹州 | | 計 | 男 | 女 | 常用 | 時数 | 検査人員百につき飲酒者 |
|-----|-----|----|----|----|----|----|----|-------------|
| | 男 | 女 | | | | | | |
| 二〇 | 二〇 | 二〇 | 二〇 | 二〇 | 二〇 | 二〇 | 二〇 | 二〇 |
| 一五 | 一五 | 一五 | 一五 | 一五 | 一五 | 一五 | 一五 | 一五 |
| 一〇 | 一〇 | 一〇 | 一〇 | 一〇 | 一〇 | 一〇 | 一〇 | 一〇 |
| 〇五 | 〇五 | 〇五 | 〇五 | 〇五 | 〇五 | 〇五 | 〇五 | 〇五 |
| 〇〇 | 〇〇 | 〇〇 | 〇〇 | 〇〇 | 〇〇 | 〇〇 | 〇〇 | 〇〇 |
| 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 |
| 九 | 九 | 九 | 九 | 九 | 九 | 九 | 九 | 九 |
| 八 | 八 | 八 | 八 | 八 | 八 | 八 | 八 | 八 |
| 七 | 七 | 七 | 七 | 七 | 七 | 七 | 七 | 七 |
| 六 | 六 | 六 | 六 | 六 | 六 | 六 | 六 | 六 |
| 五 | 五 | 五 | 五 | 五 | 五 | 五 | 五 | 五 |
| 四 | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 | 四 |
| 三 | 三 | 三 | 三 | 三 | 三 | 三 | 三 | 三 |
| 二 | 二 | 二 | 二 | 二 | 二 | 二 | 二 | 二 |
| 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 |
| 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 | 計 |