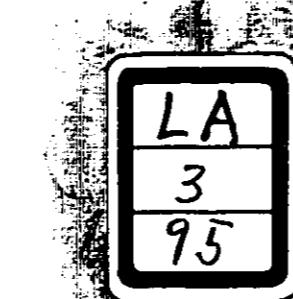


東京府衛生課

榮養改善施設 第三輯
乳母幼性兒及保健施設 第一輯

昭和十五年三月



10012201

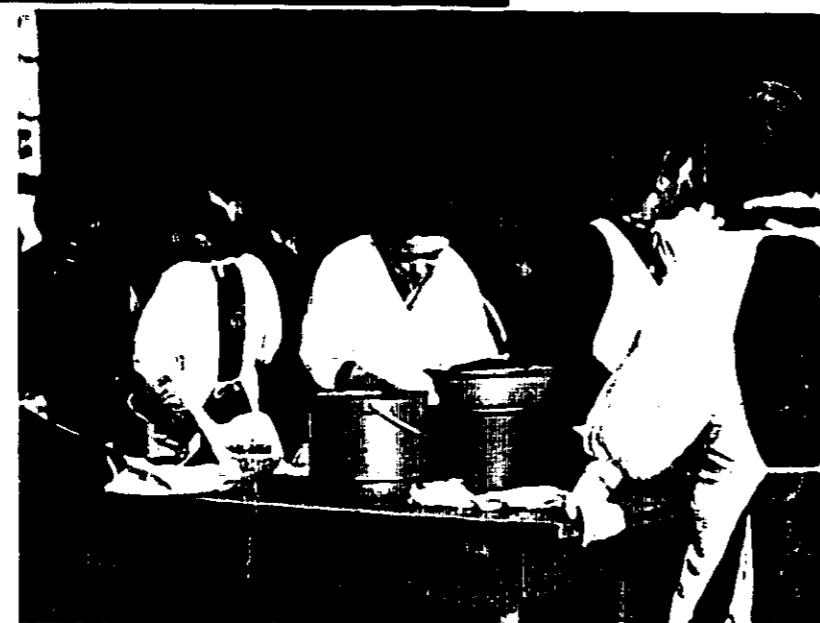
LA

3

95



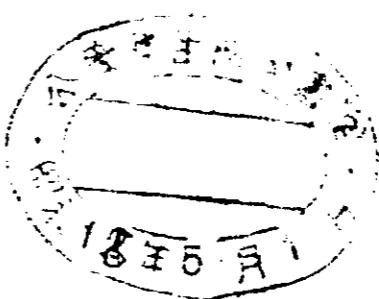
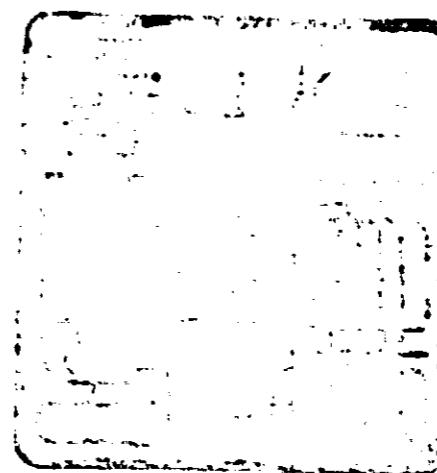
農業期共同款事講習会



伊豆大島岡田校に於ける講習会



伊豆大島元村小学校に於ける講習会



緒 言

目 次

次

栄養改善施設状況

一、栄養改善指導方針 二

二、講演講習会開催状況 二

三、東京府管内に於ける共同炊事實施状況 五

四、多摩幼稚園給食状況(園長報告) 八

五、西多摩保健所に於ける栄養指導状況 一

六、北多摩保健所に於ける栄養指導状況 一

七、幼児、学童、妊娠婦の栄養に就いて 一

八、時局と産婆の覺悟 二九

一頁

映 観
「母性讀本」より

睡 眠



正しき沐浴

正しき飲ませ方

母性及
乳幼兒保 健施 設

三九

- 一、本府に於ける母性及乳幼兒保健對策概要.....三九
二、昭和十四年度乳幼兒體育向上指導報告.....四二
三、乳幼兒の體位に關する資料.....五〇
四、各區保健課長座談會速記要錄.....五三
五、各區保健主任座談會速記要錄.....八〇
六、三多摩郡醫師、產婆座談會速記要錄.....九九

緒 言

新東亞建設に當つて、吾人が現今最も積極的に力を注がねばならない方面は實に、結核の撲滅、栄養改善の徹底、母性及乳幼兒の體力向上にあると思ふ。蓋し人的資源の確保は之等諸對策の成果に依つて始めて得らるゝからである。

結核豫防施設に關する報告書は別に作製するところありて、本書は専ら栄養改善と乳幼兒對策との概要を報するものであるが、栄養改善施設は此處に滿三年を閏みし、乳幼兒保健施設は今回初めて新規に豫算を得たるものなるも、過去一箇年に於て爲せる諸事業の概要を誌して参考に資したいと思ふ。

榮養改善施設狀況

(2)

(一) 調査研究に關する事項

イ 案養狀態の調査 案養採取量、献立及調理法、間食、嗜好品等
ロ 健康狀態の調査 體格検査、寄生蟲検査、疾病調査、生産死産死亡狀況調査等
ハ 一般衛生の調査 壺所、便所、肥料使用、農產物洗滌狀況等
ニ 共の他案養改善上参考となるものゝ調査 辨當、學校給食、其他

(二) 案養改善實施に關する事項

ホ 案養知識の普及啓發 講習會、試食會、座談會、講演會、映畫會、展覽會等の開催、パンフレット、リーフレット、ポスター、

(三) 統計記録の作成

講演講習會開催狀況 昭和十四年内に於ける講演講習會開催一覽表

年 度	場 所	講 習 生 別 人 員	摘 要
昭和十四年度	府立松澤病院	代用精神病院事務員炊事(婦) 計五〇名	
		昭和十四年二月九、十日ノ二日間	主催東京府

施設別	設置數	年配給實人員	配給延人員	年總延人員	一日平均延人員	備考
共 同 炊 食 場	榮 義 食 配 粉 所	榮 義 食 配 粉 所	一四	三、三八三、四二六	九、七七八、六一三	三一三、八八四
榮 義 食 關 係 ノ モ ノ	然 ラ ザ ル モ ノ	榮 義 食 關 係 ノ モ ノ	一三	一五七、六八七	一二、二七五、六四七	九、九七二
二	三六七	一、五一四	一、一〇五三、九七五	二、九六三		
		二、四九三		六三		

(1) 營養食配給所、共同炊事場及農繁期臨時共同炊事場調

三、東京府管内に於ける共同炊事實施狀況

年度別策登課習（講演）會開催回數、日數及ビ延人數調

年 度	場 所	講 習 生 別 人 員	地 域
昭和十四年度	北多摩郡西府村 奇秀尋常高等小學校	一般主婦、女子青年團員共ノ他 計 五〇名	昭和十四年十一月八、九ノ二日間
同	北多摩郡調布町 調布尋常高等小學校	同	昭和十四年十一月十五、十六ノ二日間 同
同	北多摩郡多磨村 多磨尋常高等小學校	同	昭和十四年十一月十七、十八ノ二日間 同
同	北多摩郡神代村 神代尋常高等小學校	同	昭和十四年十一月廿、廿一ノ二日間 同
同	北多摩郡大和村 大和尋常高等小學校	同	昭和十四年十一月廿四、廿五日ノ二日間 同
同	北多摩郡府中町 府中尋常高等小學校	同	昭和十四年十一月廿七、廿八日ノ二日間 同
同	葛飾區 水元尋常高等小學校	同 計 六〇名 昭和十四年十一月廿一日 同	昭和十四年十一月廿七、廿八日ノ二日間 同
同	葛飾區 龜有尋常高等小學校	同 計 六五名 昭和十四年十一月廿日 同	昭和十四年十一月廿七、廿八日ノ二日間 同
同	葛飾區 南清瀬尋常高等小學校	同 計 三五〇名 昭和十四年十一月廿二日 同	昭和十四年十一月廿七、廿八日ノ二日間 同
同	葛飾區 奥戸尋常高等小學校	同 計 五〇名 昭和十四年十一月廿三日 同	昭和十四年十一月廿七、廿八日ノ二日間 同
同	葛飾區 上戸井尋常高等小學校	同 計 一五〇名 昭和十四年十一月廿四日 同	昭和十四年十一月廿五日 同
同	葛飾區 本多尋常高等小學校	同 計 四五〇名 昭和十四年十一月廿五日 同	昭和十四年十一月廿六、七日ノ二日間 同
同	西多摩郡古里村 古里尋常高等小學校	同 計 五〇名 昭和十四年十一月廿五日 同	昭和十四年十一月廿六、七日ノ二日間 同
同	西多摩郡多西村 多西尋常高等小學校	同	昭和十四年十一月廿六、七日ノ二日間 同

況狀設施蔣改善策

從業者別	榮養學校卒業者	榮養講習受講者	經驗ニ依リ榮養 知識ヲ有スル者	其 他
榮養指導員	榮養學校卒業者	榮養講習受講者	經驗ニ依リ榮養 知識ヲ有スル者	其 他
計	一五	三	三	考
其 他	四〇	一五	二	備
一五	二三	三五	五	
一五	二八	三五		
一三二	三八	一三二		

(二) 營養配給所、共同炊事場及農繁期臨時共同炊事場從業者中營養關係ノ指導者ノ資格調

設施改善獎策府京東

(6)

施設	別	設置数	年配給實人員	年總延人員	一日平均延人員	備考	(口) 荘園食配給所、共同炊事場及農繁期臨時共同炊事場經營主體調	
							然ラザルモノ	然ラザルモノノモノ
合計	然ラザルモノ	一五	一三	一、五一四	一、〇五三、九七五	二、九六三	備考	備考
倉庫又ハ工場附屬設備	他	一四	二	一	五	五	然ラザルモノ	然ラザルモノノモノ
共	他	一三	一	九	二	一	然ラザル	然ラザル
共	他	一三	九	三	二	一	然ラザル	然ラザル
共	他	四〇	一二	一二	三	一	然ラザル	然ラザル
共	他	二					計	計
共	他	二					合計	合計
共	他	四二	一二	一二	三	一	九	五
共	他	四二	一二	一二	三	一	九	五
學	校							
市	町							
產業組合	申合組合又ハ任意組合							
經營主體	配菜給食所							
經營主體	共同炊事場							
經營主體	農繁期臨時共同炊事場							
經營主體	合計							
經營主體	備考							

(八) 營養食配給所、共同炊事場及農繁期臨時共同炊事場從業者調

(ホ) 東京都ヨリ共同炊事奨勵金ヲ交付セル共同炊事場ハ左記ノ通

名	場	所	参加世帯数	同上人口	實施期間
日原共同炊事組合	西多摩郡水川村日原協同食館内		八九	四一〇	五月一日 十月二十日
南檜原南郷部落共同炊事組合	西多摩郡南檜原等常高等小學校内		三〇	一〇〇	六月十五日 每年春秋ノ農繁期
野邊共同炊事組合	西多摩郡東秋留村野邊公会堂内		八九	九〇	五月十五日 八月十四日
多摩共同炊事組合	北多摩郡立川町和泉町多摩幼稚園内		三〇	九〇	六月二十一日 翌年三月二十日
小澤部落共同炊事組合	西多摩郡檜原村北檜原尋常高等小學校		三五	一一一	六月中旬 十一月十五日
檜原部落共同炊事組合	右 同 檜原尋常高等小學校		四五	右 同	十一月中下旬
草花共同炊事組合	西多摩郡多西村草花大行寺内		八九	五六四	六月十五日 六月三十日
殿入共同炊事組合	南多摩郡横山村殿入俱樂部		二五	八九	八月十五日 九月十五日

尙ほ共同炊事場設立計畫中ノモノ左ノ通

一、西多摩郡霞村

二、北多摩郡三鷹町

三、大島岡田村、泉津村及波浮港村

四、多摩幼稚園給食狀況（園長報告）

一、共同炊事を實施するに至りたる動機

々其の決心を固くしたのです。

二、準備工作

1. 母の會を開催、辨當調査の結果報告し、懇談した結果

當園に於ても主食副食の共同調理をなし左の目的を以て兒童の健康教育を實施すべく贊同を求めたところ、

喜んで賛成を得たので實施の準備に取りかゝった。

イ、偏食の矯正

ロ、食品に対する好嫌の矯正

ハ、食事に對する作法訓練

2. 菜叢講習會の開催

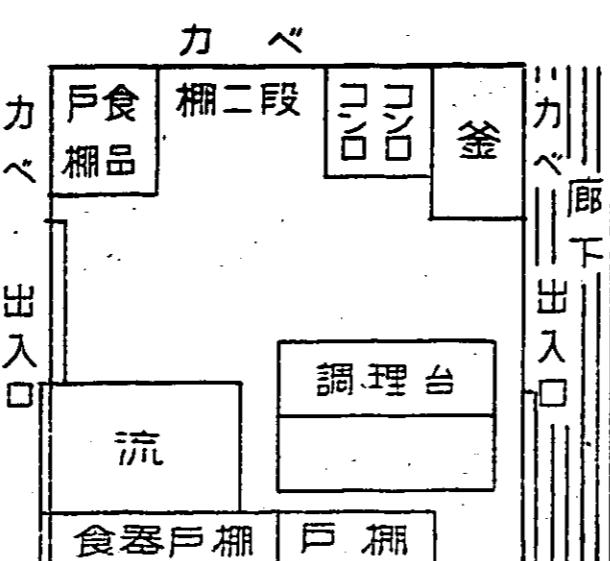
菜叢食につき園児の母其他一般に栄養に關する知識の徹底を圖るため、母の會主催にて、本府の指導により

講習會を開くこと二回、試食會をなし、一般に對する理解に努めた。

3. 炊事場の改造

從來水浴場として使用せし場所二坪半を左圖の如く改造し昭和十四年六月十二日より實施するに至つた。

家庭食(副食のみ)寃食
兒童食、晝食、主、副共(主食は七分搗米)
炊事は園長、保姆、母の會員これに當る
給食は土曜、日曜、祭日及休暇を除く
調理に必要な材料は共同購入とし購入費は園児及家



4. 設備及費用

炊事場改造費 一一〇圓〇〇錢

備品費 一二四圓六六錢

三、實施の状況

1. 給食規程

兒童食(副食のみ)寃食

兒童食、晝食、主、副共(主食は七分搗米)

炊事は園長、保姆、母の會員これに當る

給食は土曜、日曜、祭日及休暇を除く

調理に必要な材料は共同購入とし購入費は園児及家

庭より微集す

微集額は家庭、一〇錢

右十日分前納とす。

様になつた。

4. したがつて間食がなくなつた。

5. 食事に對する作法がよく出来る様になつた。

2. 給食の實際

家庭に於ける児童の嗜好状態の詳細を報告してもらひ、之を参考にし一週間分の献立を作製して家庭に配り(最初の一回のみ)食事時に家庭よりの參觀を求める児と共に試食をして後懇談会を開いて家庭よりの意見も求め當方よりの注文も出し家庭との連絡を計つた。

配給は園児は園備附の食器により喜んで食事をしてゐる。

家庭食は各自容器を持参して持ち歸ることにしてゐる。

家庭食は各自容器を持参して持ち歸ることにしてゐる。

家庭に對する作法の訓練もする。

食事時の作法の訓練もする。

家庭食は各自容器を持参して持ち歸ることにしてゐる。

様になつた。

4. したがつて間食がなくなつた。

5. 食事に對する作法がよく出来る様になつた。

家庭に對して

1. 時々献立の作製方法を聞きにくる者が多くなつたこと。

2. 安價の材料にて菜収分の多いものが食べられる様になつたこと。

3. 子供に教へられて、家庭の食事時が明朗化したこと。

4. 家庭に對する栄養料理の講習を開きたい希望の多くのつたこと。

給食を始める直前各家庭より三十五名の児童に就いて嗜好及偏食等につき詳細の報告を求めた結果

1. 野菜の嫌いなもの

小豆御飯、まぜ御飯嫌いなもの

肉類嫌いなもの

魚類嫌いなもの

人参嫌いなもの

御飯少食のもの

右の中人參食べないもの多いのに驚いた、最初はシチュー、

偏食等につき詳細の報告を求めた結果

1. 野菜の嫌いなもの

小豆御飯、まぜ御飯嫌いなもの

肉類嫌いなもの

魚類嫌いなもの

人参嫌いのもの

御飯少食のもの

右の中人參食べないもの多いのに驚いた、最初はシチュー、

偏食等につき詳細の報告を求めた結果

1. 野菜の嫌いなもの

小豆御飯、まぜ御飯嫌いのもの

肉類嫌いのもの

魚類嫌いのもの

人参嫌いのもの

御飯少食のもの

右の中人參食べないもの多いのに驚いた、最初はシチュー、

偏食等につき詳細の報告を求めた結果

1. 野菜の嫌いのもの

小豆御飯、まぜ御飯嫌いのもの

肉類嫌いのもの

魚類嫌いのもの

人参嫌いのもの

御飯少食のもの

右の中人參食べないもの多いのに驚いた、最初はシチュー、

偏食等につき詳細の報告を求めた結果

1. 野菜の嫌いのもの

講習生別	場所	月日人員	摘要
青梅女子青年團員	西多摩保健所	昭和十四年二月三月にかけて五日間延	主催 保 健 所 一週間をき五回の概略とその實習を行なす。
青梅愛國婦人團體	西多摩保健所	十四、二、より三月までの間五日間延	
霞村婦人	霞村	同前	
調布村婦人	調布村	同前	
小曾木村女子青年團員	小曾木村	同前	
青梅勝沼愛國婦人會員	青梅勝沼	同前	
西多摩郡下第一部女子小學校教員	西多摩郡下第一小學	同前	
水川村日原部落婦人團員	水川村日原部	同前	
古里村婦人團體	古里村	同前	
檜原村婦人團員	檜原村	同前	
古里尋高小學校	古里尋高小學	同前	
十二月四、五六名延	十一月十、十一月六、七、四五名	八十一月六、七月延	二月二十六日、十九日、二月二日
主催 東京府	主催 東京府	主催 東京府	主催 東京府
"主催 同前 女教員、食物 料理研究會"			

立 献 例

大豆御飯	米	一升
人參、大根鹽	豆油	二合
適當	適當	各盃二
吳	水	一升
汁	大	一・五合
米	豆	適當
味	味	適當
水	油揚、葱等の質	一・五合
砂		適當
味		適當
糖		適當
味噌の粉		適當
百匁		適當
二合		適當
南京豆をよく搗りつぶし鹽と水を加へたもの。		適當
これをパンにつけ、又野菜の和へものの素とする。		適當
南京豆ベタ		適當
同		適當
野菜味噌		適當
黒豆コーン		適當
黒豆を充分炒つて粉に摺つて、一寸煮出す。		適當

東京府某處改善善施設

(2) 横山義一
（イ）栄養状況
（ウ）健康状況
（エ）食生活に関する事項

- イ、栄養状態
　　栄養攝取量、献立調理法、間食嗜好品、攝取企
　　ト、健 康 狀 態

ハ、食生活に関する衛生状態

　　臺所、便所、肥料使用、農産物洗滌状況等

榮養改善實施事項

イ、榮養知識の普及啓發

榮養改善實施方針

- ## (二) 葉菜改善實施方針

つ次第である。

茲に一箇年を顧る時、唯轉々と郡内を移り歩き、鼠の跡あたたり的行動により知を得る如く、自らに興へられた廣大な農山村の一面の姿を知り得た如き思ひのするものである。

食は生活の最根本である故に、舊習の改善は最重要ながら量困難を豫想する。殊に食糧難の戰時に於てはである。

けれども來る年度は小さくとも根深い改善事業の第一歩に踏

講習会、講演会、座談会、映画会、展覧試食会、種々の刊行物等

(1) 調查、研究事項

- 未だ統計し發表するに足るものなし

(2) 荘稼改善實施事

- ## イ、栄養知識の普及啓

講習座談會

- 講演會 五箇所に於て女青、婦人集會に行ふ。講話は足らぬものながら、これをとり入れ實行する力を婦人方に切に願ふ。

萬更平氣で居る事も出来なくなつた。「宅の子供は間食が多くて困りますがどうしたら良しでせうか」「朝食ば仲々食べません」等の訴へを良く尋ねて見ればすべて母親達や周囲の人達が第一歩を間違えた事が澤山ある、離乳についても昔からの親ゆづり式育児法、お乳の出るだけはそれを與へ子供の自然の要給で大人並の食餌を與へて平氣で居る人、胃腸器を悪くしてから急におそれ、次からはその食べものを絶対に與へないで體に悪いものと定めたがる有様、この様な事から自然と子供の偏食が生れるのであらう。

當地開業醫の話を拾へば「脚氣は少ないが眼病の多いのは村の特色」と。それ等の母親方と親しく接し、あから様な間に直面し、色々と話合つて、共に國の大重要な子供のために保健所と協力して、丈夫に、元氣に、大きく育て、行きませうと約束する。一般通じて言はなければならなかつた事は、

一、白米廢止、七分搗胚芽米の獎勵（麥は現在常識的に使用とした）。

二、煮干粉の栄養成分と使用方法である。尙煮干粉については役場衛生掛りとの相談の上購買組合に取り寄せ村民使用の便とした。

相談日數と年齢別

B校。出来るだけ自家製品で間に合ふ農村料理數種。油の使

大豆きんとん： 大豆、黄粉、砂糖
黄粉入りするとんとん（同前）
としてねりこんだもの。

黄粉入り蒸パン…粉の三割位入れる。
黄粉入りするとんとん（同前）

黄粉入り蒸パン…粉の三割位入れる。
黄粉入りするとんとん（同前）

黄粉入り蒸パン…粉の三割位入れる。

B.

病人治病食指導

栄養的疾患、栄養上に要注意の者に行ふ。其の數二百餘名に及ぶ。

脚氣、貧血、結核、栄養不良、胃腸疾患、腎臟、糖尿、高血壓、發育不良、偏食、妊娠時栄養、離乳期栄養等。

C.

托兒所給食指導

福生村托兒所 五月二十八日—六月二日 八〇名

D.

夏季學校給食指導

八月二日—五

日

四〇名

増戸村托兒所

六月五日—十五日

日

七〇名

E.

献立指導

晝食、間食

F.

夏季學敎會夏期學校

八月二日—五

日

四〇名

G.

献立指導

晝食、間食

H.

献立指導

晝食、夕食、間食

I.

乳幼兒栄養相談

J.

指導狀況

開所日尙浅ため未だ見るべき實績はないが今日までに於ける概況を敢へて参考のため報告しやうと思ふ。

I. 乳幼兒栄養相談

東京市内に遠い此の農山村でありながら、最近はハイクを樂しむ人々の多くなり、都會人と接する機會を與へられる様になつてゐる。今まで無頓着で元氣に育つた子供達も都會の風にふかれ、見た事もない珍しい甘いお菓子で食欲を害され、悪い病氣のために立派な成長を中止せられるこの頃の有様に母親達も

A. 東村山村

年齢	二歳	三歳	四歳	五歳	六歳	七歳	一歳	其他	計
第一日	五人	一人	一人	一人	四人	四人	一人	一四	
第二日	一二	一	四	一	二	二	一	二〇	
第三日	一	一	一	一	一	一	一	一六	二〇
第四日	三	一	一	一	一	一	一	一	一六
第五日	一	一	一	一	一	一	一	一	六
第六日	二	一	一	一	一	一	一	一	八
第七日	一	一	一	一	一	一	一	一	六
第八日	一	二	一	一	一	一	一	一	五
第九日	一	一	一	一	一	一	一	一	五
第十日	一	一	一	一	一	一	一	一	五
午前	三	二	一	一	一	一	一	一	九
午後	一	一	一	一	一	一	一	一	八
計	三	三	一	三	一	一	一	一	五

B. 西府村

月齢	六箇月	七箇月	八箇月	九箇月	十箇月	十一箇月	其他	計
月前	三	二	一	一	一	一	一	九
午後	一	一	一	一	一	一	一	三
計	三	三	一	三	一	一	一	十二
								五

II. 料理獻立指導相談

A校。農村に出来る有合せのもので出来る手軽な野菜料理献立數種。

況状改善改収策

里芋七個 カシワ二切	三五瓦	茄子二個
J 店茶わん蒸	一〇瓦	
三ッ葉 玉子	五瓦	
	肉	

Ⅳ、一家庭に於ける各月主要食品消費量調査

一人一日平均左の通り。

品目	油	糖	砂	味	豆	米	子	玉	肉	魚	肉	黒	茶
里芋	32瓦	13瓦	10瓦	78瓦	276瓦	12瓦	24瓦	18瓦	07瓦				
カシワ	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
玉子	6瓦	12瓦	18瓦	10瓦	32瓦	6瓦	32瓦						
三ッ葉	5瓦	10瓦	12瓦	13瓦	13瓦	10瓦	12瓦						
白米飯	350	225	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
玉子	66	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53
玉葱	30	23	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
白米飯	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
玉子	3	3	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
金	30.6	34.1	27.8	27.6	32.6	32.6	32.6	32.6	32.6	32.6	32.6	32.6	32.6
人	50	76	71	88	54	54	54	54	54	54	54	54	54
日	62	65	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
月	9	8	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

V、共同炊事料理講習会の調査生の聲を聞いて

- うどんのうち方、そば、支那そばの實行者(府中調八人)
- 支那 煮(府中調二十人)
- たき込飯(同 全部) 子供に大好評
- 鮭しちゅう煮(同 十八人)
- 蒸しばん(同 全部)
- しのだ巻(同 全部)

設施改善収束府京東

用は危険なのでいため程度をとの注文。

C 校。収容上の正月料理と農村正月料理との批判指導。

D 校。料理講習會経費見積り相談指導。

E 其の他。偏食矯正相談數件。

便秘の食餌療法相談數件。

脂肪分を澤山使へる料理法三件。

III、食堂舞踏調査

A 店 辦當

白米飯 三五〇瓦

酢 運 二〇瓦

タクアン 一五瓦

コンブ煮 七瓦

B 店 ウナ丼 三五〇瓦

白米飯 一五瓦

清物(白菜) 一五瓦

C 店 カツ丼 三五〇瓦

白米飯 四〇瓦

玉子 五瓦

D 店 辦當 三〇〇瓦

白米飯 一五瓦

E 店 辦當 一〇瓦

白米飯 一五瓦

F 店 ランチ 三七〇瓦

白米飯 三〇瓦

茄子(同) 一二瓦

G 店 すし(にぎり) 五〇瓦

白米飯 四〇瓦

ウナギ 五瓦

H 店 サシミ 三五瓦

白米飯 一五瓦

マグロ 五瓦

I 店 煮物 三八瓦

白米飯 七瓦

J 店 茶わん蒸 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

K 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

L 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

M 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

N 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

O 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

P 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

Q 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

R 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

S 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

T 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

U 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

V 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

W 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

X 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

Y 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

Z 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

AA 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

BB 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

CC 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

DD 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

EE 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

FF 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

GG 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

HH 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

II 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

JJ 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

KK 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

LL 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

MM 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

NN 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

OO 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

PP 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

QQ 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

RR 店 茄子二個 三〇瓦

白米飯 一〇瓦

茄子二個 三〇瓦

△煮込み手打うどん

人参おろし茶碗一杯 メリケン粉同三杯 水同一杯 味噌同三杯

出汁七合以上

オロシ人参、水、粉、を混ぜ合せてウドンとなし味噌をとい

た出汁に入れて煮込む。

△鶏の丸揚げ

鶏 メリケン粉 油 玉葱 人参 ホウレン草

メリケン粉をまぶした鶏を油で揚る、骨までボロボロになる位に玉葱、人参、ホウレン草を煮砂糖酢醤油で甘酢く調味し水溶きの片栗粉を入れてドロリトナシ丸揚鶏にかける。

△チヤップスイ

人参半本 ホウレン草半束 モヤシ一合 支那笛五勺 燃竹輪一本

人参支那笛の線切りを先にいため輪切り竹輪モヤシホウレン草を入れ鹽如波して少量の片栗粉をとかし流す。

△トロロロ汁

長芋 味噌 出汁、のり

長芋の皮を取りすりおろし出でといた味噌と一緒にませる。

△茄子三〇〇瓦は

そば粉大匙山三杯 メリケン粉同三杯 水三杯 位で作る。

以上。

七、幼児・学童・妊娠婦の栄養

慶應大學教授醫學博士

大森憲太

(一)

こゝに掲げました幼児學童妊娠婦の栄養のお話を致し度いと思ひます。實は方々で屢々同じお話を致しましたので、或ひは書いた物で御覽になつた方があるかも知れません。別にそれから話が進んでゐる譯でもありません。又一方、毎日の食物の話がどう學理が變つても困る譯で、從來私がお話を致しました所も繰り返してお話をされる譯であります。或ひはお聞き及びの方もありますかと思ひますが、御静聽願ひ度いと思ひます。

日本では先づ子供と云ふのが何歳迄か? これは厳格に何もしつしやりと別けなければならぬ譯ではありません。小兒科と内科とある病院では、およそ十五歳で別けてある。これも厳格な理窟がある譯ではありません。先づ十五歳以下を小兒と考へまして、大人と子供とではどう違があるか先づ智慧が違ふ。子供は大人より智慧が少いことになつてをります。先づ精神的の方面が違つてをりますが、そのほか解剖的にも生理的にも、大分違ひがあります。子供が大きくなつて大人になりますが、大人の小さいのが子供ではありません。小兒と大人とは別けて考へない所を申し上げて見度いと思ひます。

(二)

先づどれ位の物を食べたらいいかといふのが第一の問題です。生れて直ぐの乳児には乳を飲ませるが、日本では恐らく満一箇年或ひは二箇年、或ひは五歳位迄飲んでゐるといふ状態でありますから、はつきりした事はいはれませんが、乳児の時代は、小兒科のお医者さんの専門獨塙場と申しますか、それで今日はその點は専門の方に任せて、離乳期以後、先づ満一歳以後の栄養、から學童——小學校の生徒までの栄養を問題として参ります。満一歳、數へ年三つから小學校兒童十三四歳の子供

なればなりません。殊に栄養の問題は、子供と大人と一所に考へられない。世の中でも子供を大切にする様になりましたから、凡そ子供の食事は大人と迷つたものをやると云ふ様になりましたが、一方中には亂暴な、離乳期を過ぎると直ぐ大人と一所のテーブルで大人の晚酌の相手をしながら食事をする。澤庵をしゃぶらせる等致しますが、また一方子供可愛さの餘り、親が口の中で噛んでくた／＼にして、それを子供の口の中に入れてしまふらせるのがあります。これは行き過ぎであります。正しい栄養と申しますと、口幅つたい云ひ方ですが、間違ひのない所を申し上げて見度いと思ひます。

今までとしても、一所には出来ませんが、少くとも學校に行くまでとそれから學校に行つてから、この二つに分けてお話をするが順序であると考へます。初めの満一歳から六歳迄は、多くは家にります、時には託児所に預けることもあります。幼稚園にお上る家庭もあるこれがいふところの幼兒の時代である。それから小學校にはいりまして學童と申します。これ等の子供が、一日にどれだけ食べたらよいか? 幼兒と學童では大分違ひますが、それはどういふところに原因があるか? まづ理窟から考へて参りたい。

私共の身體は温いのですが、體溫は三十七度、從來は病室で安靜に寝てをります患者の熱は三十七度以下あると考へてをりましたが、實際働いてゐる人を計つて見ますと、さうではありません。若い女學生、たとへば看護婦等の健康な人を多く計つて見ますと、三十七度以上の人がある。これが病人ではなく、健康である。従つてこの頃、働いてゐる三十歳以下の入ならば七度一、二分、二、三分の者も病氣ではない、と云ふ説が持ち上つたのです。兎に角、さういふ具合に、私共の身體には熱がある。一體どうして熱があるか? これは生きてゐる證據である。我々の手近なものを考へると、冬炭火を焚いてこれに手をかざすと熱がある。石炭も焚けば熱がある。それと全く同じ事

これで見ますと、一歳から六歳まで男児ともに所要熱量は同じです。小學校の一年が一六〇〇カロリー、三年までは一八〇〇カロリー、これも男女同じです。男の子も女の子も、三年位迄は悪戯もそう變りがない。氣の強い女の子は小學校一二年までは、男の子を負かすことがある。四年五年になりますと、男児と女児の間では、身長體重はさう違ひがありませんが、食量は大分違つて参ります。十歳の男児二三〇〇カロリー、女兒一九〇〇カロリー、六年生十二三歳になりますと、男児は二六〇〇カロリー、女兒は二一〇〇カロリーを必要とします。これを大人の取る可きカロリーに比べますと、頭を使ふ精神勞働

小兒一日所要熱量		
年齡	男子	女子
1歲	800	800
2歲	1000	1000
3歲	1100	1100
4歲	1300	1300
5歲	1500	1500
5歲	1600	1600
6歲	1600	1600
7歲	1800	1800
8歲	2100	1900
9歲	2300	1900
10歲	2600	1900
11歲	2600	2000
12歲	2600	2000
13歲	2800	2100
14歲	2800	2300
15歲	2800	2300

て、男児三三・冠女兒三三・九匁を示して、女兒や、優勢となります。卒業する十四・五歳になりますと、又男児の方が身長體重共に勝れて来ます。それで幼兒と小學上級生とでは身長について二倍弱體重において三倍の差がある、かういふやうに、身長體重、男女の別を考へ、子供の悪戯加減を考慮に入れて、子供の一日の所要熱量を計算したものが次の表である。

子供が、一日に要する「カロリー」の分量は、これは子供の年齢（——例へば一歳と十二歳では大分違ひます）身長、体重、男女の性別で違ひます。又、筋肉の働き工合で非常に違ひます。子供は決して静止してゐるものではない。御承知の通り、非常に活潑である。活潑に運動してをります。子供は活潑なほど、エネルギーを消耗してゐる従つてそれだけ多く食量を要する。

が身體の中で行はれてゐる。私共の身體の中のからくりは複雑ですが、何か燃えてゐるのです。私共は毎日忙しく働いてゐますこの頃医者も手不足ですが、恐らく皆さんも手不足でせう。忙しく働いてゐると、ふことはどうじふことか、栄養學の見方から致しますと、これも或る物が身體の中で燃焼してゐるからです。その關係は、丁度釜の中で石炭が燃えそれが動力となつて汽車が走る、或ひは機械が動くのと同じです。仲々複雑なものが、要するに、燃えてゐるのは、炭素と水素である。この二つが空中から取り込んだ酸素と結びついて、熱とエネルギーが出来る。さういふ理窟で、菜食の方からは、食べ物の分量を計りますのに、目方何グラムといふ方法升目の何立で現さないで、一日の食量何カロリーと申してをりますが、これは食物が燃焼して出るところの熱の分量を言表はしてゐるのであります「カロリー」といふは熱の物指であります。

東京府農業改良普及施設

本邦幼兒發育標準(標準)						
年齡			身長(cm)		體重(kg)	
			男	女	男	女
幼兒	2箇年(1½ヶ年及2½ヶ年) 平均值/平均		81.3	80.2	11.02	10.40
	3箇年	"	88.5	87.2	12.73	12.16
	4箇年	"	94.7	93.6	14.27	13.73
	5箇年	"	100.3	99.5	15.66	15.21
	6箇年	"	105.6	104.6	17.05	16.56
學童	7箇年	"	110.4	109.3	18.70	18.05
	8箇年	"	115.3	113.9	20.65	19.85
	9箇年	"	120.1	118.6	22.65	21.90
	10箇年	"	124.6	123.3	24.80	24.10
	11箇年	"	129.0	128.4	27.15	26.70
	12箇年	"	133.3	133.7	29.65	29.90
童	13箇年	"	138.2	138.9	33.00	33.95
	14箇年	"	143.4	142.5	36.85	37.55
	15箇年	"	146.6	143.8	39.75	39.60

者や、官吏、商人は、六十匁の體重の人で二〇〇〇カロリーでよい、醫者、郵便脚夫、植字工、教師の仕事は、相當に忙しいので、二六〇〇カロリーになつてをります。小學校の六年の児童が二六〇〇カロリーですから、この點で、子供が學校から歸つて先づ「おやつを下さい」とおねだりをするのは、いやらしいではなく、自然の要求からである。子供の僻に大人より澤山食べるべると云つて叱る母親がありますが、これは先づ生きんがための食量であり、大人は働くため、子供は活潑に活動するために必要であり、子供にはもう一つ伸びんがための食量である。大人はある一定の成長をしますと、伸びも縮みもしませんが、子供は非常な伸び方をします。この伸びる材料に食物が必要である。先づ第一に要求するのが食物であることは不思議ではない。しかしこの點で、日曜など一寸外に出て遊んでゐたかと思ふと、直ぐ歸つて来て又ねだる、あゝうるさいな、何か持つてお出で、と云つて、のべつ暮なしに口塞ぎに物を與へることはいけない。午後の三時に何か軽い物を與へる。それでお腹が一杯になる物が宜しい。カステラ、あんぱん、鹽せんべい、葛湯、お汁粉、ピスケット、洋菓子、野菜、サンドウイッチ、ブツチング、ゼリー、羊かん、海苔巻、あべ川等あります。お汁粉、これは餘程氣をつけてゐるお母さんでないとその用意が出来ま

んが、ピスケットやゼリー等は、都會では簡単に手に入ります。又、果物では、蜜柑、バナナ、林檎、フルーツポンチ、焼林檎等、食べてお腹がどつかりするものが良い。

(三)

子供は成長するために「カロリー」が必要だが、その成長の材料になるものは、これは蛋白質です。なほもう一つの材料は、鹽類です。一體、蛋白質はどれ位補充すればよいか? これは年齢に依つて大きな違いがあります。大人は體重一匁について一瓦か一・二瓦の蛋白質で宜しい。體重六〇匁の人は七十二瓦で宜しい。所が、子供の中にはこれが一部分は使はれます、更に組み立て、身體の發育の材料にするために、多量の蛋白質が必要です。體重一匁に三瓦、小學校にはいりますと二瓦で、大人は一瓦と云ふ譯です。しかしこの無暗に肉、魚、牛乳を詰め込んではいけない。ある部分は成長發育に使ひますが、残つた部分は棄て、丁度のものです。

なほ一つ必要なものは鹽類と申しましたが、その他にビタミンが必要です。鹽類、蛋白質は成長の材料になる。澱粉、砂糖、卵の黄味、ヘツト、ラード等は、燃焼してエネルギーを出す。このどれにもビタミンは属してゐない。これは自分が燃焼して

エネルギーを出すものではなく、發育を助けるものでもない。凡そ完全に出来てゐる機械でも、油を差さなければ廻らない、或ひは燃え易い炭、薪でもマツチを付けなければ燃えない。この役目をしてゐるのが、ビタミンである。火つけ役をしてゐるマツチ一本といふ極く軽いですがビタミンは非常に必要なものである。鹽類とビタミンとはどういふものから取られるか?、主に野菜と果物です。昔は野菜は水と筋だけだと考へたもので、今日は學問が進歩して、この野菜と果物には必要などビタミンと鹽類があると知つたので、大いにこれを利用する様になつたのである。

又、特に幼児、學童の成長に必要なものは、カルシウムと鐵である。先づ十分に活潑に運動して何でも食べられる子供は、心配は要りません。兎角、子供は偏食で、或る物許りに偏り勝ちです。カルシウム、鐵を多く含んでゐるのは、牛乳、卵、野菜、果物ですが、野菜が一番安いのです。果物等食べて未熟のために中毒したとか、これに微菌がついてゐたために疫病になつたとかいふ場合が澤山ありますが、衛生に氣を付ける家庭程これに氣を付けるのですが、これは果物に罪がある譯ではなく、よく熱した物をやる、新鮮な物をやる、特に六歳以下二、三、四歳の離乳期の子供には新鮮な物の煮た物を與へる、罐詰

を與へる、野菜類も消化の良い様にして與へることにすればよいのであります。又、偏食になつて、現在青い物や果物を食べない子供がある。それはどうもお母さんが食べないと、お父さんが偏食であると云ふ場合が多い。これは遺傳ではない。親が嫌ひであるから子供が嫌ひのは無理もない、と云ふことをよく聞きますが、遺傳と云ふものはない。たゞ家の習慣と云ふものは非常に恐ろしい。主人が命令して自分の好きな物許り出させる人もありますが、大體、お母さんの趣味が多い。お雑煮はお家流で、お茶は母親流といふことがある。食事の際には嫌ひな物でもお上がりといふことを申しますが、それで子供の偏食を嫌することはなかむづかしい。まづ自分で食つて見せなくてはならぬ。オヤヂ教育である。次に夏期學校や學校給食も亦一つの矯正方法である。

要するにカロリーを十分に足りるだけ與へて、大人より澤山とるといふことを考へて戴き度い。蛋白質、鹽類、ビタミン、鐵、カルシウムが必要であることを申し上げてをきます。

(四)

ここに二例、或る家庭で實際子供に食べさせましたのを控へて戴いて、批評を加へました例がござりますが、幼兒の方の一

月曜日
朝(七時半)牛乳一合(角砂糖一個入)、パン四片(ベターナイアム
牛乳半個)

献 立

(一) 幼児は一般に身體の割に多くのカロリーを必要と致します。それで三歳の女子の標準カロリーは1100に一致する。蛋白質量についても同様に算出して、今読み上げたが、多い日は四八瓦、少い日は三三瓦、凡そ三五から四〇位である。三歳の女子の標準體重は一七五位となつてゐるから、體量一瓦に付いて三瓦の蛋白質を要するトスレば三四瓦となる。實際攝取量はこの標準に較べて少し多いが、まづ過剰といふほどではない。

それに殆ど毎日牛乳一合半(朝一合、お茶の時五勺)、バタ及び時に卵、カステラ等があつて脂肪も一、三〇瓦位になつてゐる。尚、ビタミン、鹽類の供源としてこの牛乳、バタ、卵等の他、果物と野菜を程よく使つてある。毎朝の林檎、それからトマト、馬鈴薯、人参、蕪、さやえんどう、キャベツ、里芋、ほうれん草、なす等、晩も必ず野菜があり、時にその他みかん、オレンジ汁がなる。ビタミン及び鹽類の供源も申し分がない。

(二) 尚、肉、鶏肉等一週に一回程使ふだけであるが差支へなす點と、二、三歳迄は殆ど喫まないでウ呑みにすると云ふ點から、特に消化し易く、栄養の多いものを選ぶ必要があります。この献立を見ますと、牛乳、卵の他、總て消化し易いもの、味

日で1000カロリー、丸々一1100から11100の間である。それで三歳の女子の標準カロリーは1100に一致する。蛋白質量についても同様に算出して、今読み上げたが、多い日は四八瓦、少い日は三三瓦、凡そ三五から四〇位である。三歳の女子の標準體重は一七五位となつてゐるから、體量一瓦に付いて三瓦の蛋白質を要するトスレば三四瓦となる。實際攝取量はこの標準に較べて少し多いが、まづ過剰といふほどではない。

お茶牛乳(牛乳一合、角砂糖一個)、鹽せんべい一枚

お茶牛乳(牛乳一合、角砂糖一個)、豆腐味茶碗にて

お茶(11時半)小鉢風焼、御飯一杯(白米、飯にたいしたもの)1100

お茶(11時半)チーズタルチャココレート三本、カステラ一片(11分厚み一寸位のもの)

お茶(11時半)トマト、オムレツ(トマト卵一個)、御飯一杯、密柑半分

お茶(11時半)おさつベタ焼(おさつ中位のもの半本)、細く切つてベタで煮め鹽をさすと振る)、トマト、オムレツ

お茶(11時半)トマト卵一個)、御飯一杯、密柑半分

お茶(11時半)トマト、オムレツ(トマト卵一個)、御飯一杯、密柑半分

お茶(11時半)トマト、オムレツ

(三) 幼児の献立料理はウス味にすること。殊に刺殺性食品、胡椒、唐辛子の類は與へない様、この献立にもその注意がしてあります。

(四) 最後に、献立を読み上げた時お氣付かと思ひますが、總て食餌は朝が七時、晩が十一時半、晩が五時半と、大人の時間より三十分程早目にしてあります。これは子供の食物と大人の食物とを別にする時、必ずやらねばならぬ重要な注意の一つである。お茶のお菓子は、子供も大人も多くは同じですから、一所で宜しい。家庭園藝の楽しい集りです。しかし食物を別にせねばならぬ程の幼児がある場合には、時間を遅へぬまでも子供だけは別室する必要がある。大人と同じ食卓にして大人の攝る別な食物を見せてをきながら、與へないのは残酷である。尤も五、六歳になつて聞き分けがある様になつたら、訓練と云ふ意味からも、食卓を賑かに楽しむと云ふ意味からも、家中一所にあります。

(五)

この三日間の蛋白質と熱量とを平均して見ますと、以上の様な數値を示します。八歳の男児の所要熱量は一八〇〇カロリー。九歳は一一〇〇カロリーですから、これは少し足りません。米飯をもう少しき一杯づゝ増してやればカロリーは十分になります。

次の姪産婦の栄養といふ問題に移ります。これも別に變つたこともないのですが、丁度東京で姪産婦にどういふ物がいけないかといふことを調べましたが、世間でいつて見る例を

いか、と云ふ質問であるが、その他魚類を毎日一回使つてある。肉と魚とは蛋白質の割合も性質もほど同様でどちらを使つても差支へない。經濟からいへば、魚の方が便利かも知れない。何れも幼児には消化し易いもの、餘り脂濃くないもの、肉なら挽肉にしてやつたがよ。ことに初めて與へる時は細切りして柔かにして與へる。

(三) 幼児の献立料理はウス味にすること。殊に刺殺性食品、胡椒、唐辛子の類は與へない様、この献立にもその注意がしてあります。

した方が良いと思ひます。然しこれは異論がある人があるかも知れない。

第二例は學童期の献立の一例ですが、この献立は八年八ヶ月の男児、東京の郊外に住んでゐる。新鮮な空氣や日光に恵まれてゐる。そのために至つて健康です。五、六歳位迄は年一回位お腹を悪くしましたが、癰瘍の他は殆んど病氣をしません。學校を休む程ではありませんが、一寸した風邪を引くことがあります。昨年は完全出席でした。

献立三日間

	第一日	第二日	第三日
朝	トースト(大きいもの三枚、ドーチツツベタをつけて)、牛乳一合、林檎一個	トースト(大きいもの三枚、ドーチツツベタをつけて)、牛乳一合、林檎一個	トースト(大きいもの三枚、ドーチツツベタをつけて)、牛乳一合、林檎一個
晩	胚芽米三杯、鶏のベタ焼き一片、さや陞元付合せ十個、トマト三杯	胚芽米三杯、鶏のベタ焼き一片、さや陞元付合せ十個、トマト三杯	胚芽米三杯、鶏のベタ焼き一片、さや陞元付合せ十個、トマト三杯
蛋白質	六五瓦 热量 一九四五カロリー	六五瓦 热量 一九四五カロリー	六五瓦 热量 一九四五カロリー
朝	オートミール大匙六杯、牛乳一合、桃半分	オートミール大匙六杯、牛乳一合、桃半分	オートミール大匙六杯、牛乳一合、桃半分
晩	胚芽米三杯、豚油つけ焼き一片(七十瓦位)、粉ふき馬鈴薯一匙三杯	胚芽米三杯、豚油つけ焼き一片(七十瓦位)、粉ふき馬鈴薯一匙三杯	胚芽米三杯、豚油つけ焼き一片(七十瓦位)、粉ふき馬鈴薯一匙三杯
蛋白質	六五瓦 热量 一九四五カロリー	六五瓦 热量 一九四五カロリー	六五瓦 热量 一九四五カロリー

す。それから御馳走が過ぎる。なか／＼色々な御馳走を考へてある。多くのカロリーを與へるために、榮養價が多くて消化し易い物を選び、又先程申した様に、おやつは必ず與へて戴き度い。學童以上は、食物の種類も殆ど大人同様ですから、時間も食卓も大人と一所にして、家庭園藝を楽しむ。それについて注意が二つある。食前に外出の約束等しないこと。子供は外出を好みますから、をち／＼落着いて食事をしない。平生三杯のものは一杯で箸を置いて了ふ。ですから必ずゆつくり落着いて十分噛んで食べさせること。同様の意味で、朝起を早くし、十分餘裕をとつて朝食を與へること。朝飯をウ呑みにして駆けつけた兒童は、一時間目の授業は注意散漫、學習不足となり勝ちであります。最後に鍛練が必要であります。十分の栄養は正しい身體鍛練とか、發育期の身體を作る基である。大人の様な消極的養生は、子供には適しない。十分栄養を與へ、それに相應して、活潑にして規則正しい身體の運動鍛練をすることが必要であります。

日	第 七	第 六	第 五	第 四	第 三	第 二	第 一
全粥 四〇〇	味噌汁 一皿	味噌汁 一椀	味噌汁 一椀	味噌汁 一椀	味噌汁 一皿	味噌汁 一皿	味噌汁 一皿
牛乳 二〇〇	燒海苔 一個	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇
梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個
梅干 一 個	萬用卷(卵) 一個	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇
梅干 一 個	野菜 五〇〇	野菜 一 個	野菜 一 個	野菜 一 個	野菜 一 個	野菜 一 個	野菜 一 個
牛乳 二〇〇	味噌汁 一 個						
梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個	梅干 一 個

これは大分前に制定致しましたが、恐らく今日もこの様なことを致してをりますことゝ思ひます。この點については皆さんの間に、多少従来の習慣があり、或ひは異論があると思ひます。その後の成績も餘り聞いてをりませんが、こゝ五年は、かういふ方針でやつてをります。

大變長い話になりましてお聞き苦しかつたことゝ思ひますが、御静聽を感謝致します。

八、時局と産婆の覺悟

日赤産院長醫學博士

久慈直太郎

本日この健康週間に當りまして、何かよ／＼お話し申し上げる様にと云ふ話がございましたが、私の方でぐす／＼致して演題をきめずにをりますうちに、この演題をお定め下すつた次第です。然し私も亦一度は此の様なことを申し上げ様かと兼ね／＼思つてをつたことでもござりますので、これを機會に時局下に於いて私の感じてをりますことを少し申し上げて見度いと思ひます。

今度の事變始まつて以來、長期建設と云ふことが一般に申される様になつて参りまして、日本の世界に對する立場は非常に重要性を帶びて參り、又東洋に於ける永遠の平和を確立する上

色々拾ひ上げてありますか、皆さんもよく御存じのことゝ思ひます。これを種類別にして纏めて見ますと、最も多いのは香辛料、薬味です。辛い物、びりつとする物、例へば、辛子、生薑、大根下し、わさび、山椒等々であります。次は獸魚肉、四つ足のものはいけないと昔からいひ傳へられてをりますが、その中でも鴨はいけない。兎もいけない魚は八つ目鰻、鮭、章魚、黒鯛、鶴、貝類、蟹、等よくない。植物性の物では、柿、ほうれん草、牛蒡、唐もろこし、茄子、筍、豆腐、蕎麥、梨、水瓜、氷水等、さう、ふ物を妊娠婦に與へるについてどうであるかとじふことから考へて見ます。

先づこの中で世間で申してをりますのは、腹痛、下痢を起すものはいけない。胎兒の發育が悪いから、流產早産を起し易いから。四つ足の物は——兎はみつ口の畸形児を生むから、といはれてをります。又、鶴、蟹、鯛は消化が悪いから、早産流產を誘發するから。牛蒡、唐もろこし、筍は不消化だからです。然し、香辛料を除いては、妊娠婦には成る可く廣く食事をとらせて偏食にならない様に、殊に、幼兒の場合に申しました様に鐵、カルシウムの多い物は缺かさぬ様といふ考が必要です。牛乳、卵はカルシウム、鐵を持つてゐる。その他には野菜に果物である。それを消化の良い形で與へることが必要である。さ

日	朝	晩	夕	其 他
第一	重湯 二〇〇	重湯 二〇〇	重湯 二〇〇	
第二	スープ 一〇〇	スープ 二〇〇	スープ 二〇〇	
第三	五分粥 三〇〇	五分粥 三〇〇	五分粥 三〇〇	
第四	スープ 二〇〇	スープ 二〇〇	カステラ 四〇	
第五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第二十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第三十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第四十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第五十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第六十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第七十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十二	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十三	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十四	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十五	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十六	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十七	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十八	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第八十九	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第九十	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第九十一	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	牛乳 二〇〇	
第九十二	牛乳 			

に於いて、我々の責任が非常に大きくなり、又我々の努力す可
きことも多くなつて來たと思ひます。これ等は畢竟我皇室の御
稟威と忠勇なる我皇軍將士の奮闘努力の賜でありますが之に引
續いて我等に課せられた長期建設を大陸に於いて行ふ場合に要
求せられるものは、國民全體の力であります。今日の戰争は昔
の様にたゞ一部の戰争に從事する將卒の勇氣及び戰略に依つて
のみ勝敗が決定するのではなく、國全體の力の争ひとなつて居
ります。即ち今日の戰争の勝敗は國全體の力と申しませうか、
— 兵力の外に財力、物資精神力の強弱に依つて定まるのであ
ります。故に今日、殊に長期建設の時代に於きましては、國民
の旺盛なる體力これから起るところの國家の總力と云ふもの
は最も貴いものとして要求せられるのであります。此國民の力
國民の體力と云ふことを考慮致すときは、將來の國家を負うて
立つ可き第二國民、即ち今日の乳幼兒の健康及び乳幼兒の體力
は、非常な注意を拂ふ可き問題であることは申す迄もないこと
であつて、これに關聯して、乳幼兒を生み乳幼兒を哺育する婦
人の體力の向上は、將來の日本の國力發展の上に、非常に重い
役目を持つことになるのであります。歐洲戰爭、—歐洲大戰の
時に於きまして、獨乙の國民の嘗めた苦しみは、到底筆紙に盡
せない所でありまして、私共はその實際の苦しみを嘗めてぞり

に於いて、我々の責任が非常に大きくなり、又我々の努力す可
きことも多くなつて來たと思ひます。これ等は畢竟我皇室の御
稟威と忠勇なる我皇軍將士の奮闘努力の賜でありますが之に引
續いて我等に課せられた長期建設を大陸に於いて行ふ場合に要
求せられるものは、國民全體の力であります。今日の戰争は昔
の様にたゞ一部の戰争に從事する將卒の勇氣及び戰略に依つて
のみ勝敗が決定するのではなく、國全體の力の争ひとなつて居
ります。即ち今日の戰争の勝敗は國全體の力と申しませうか、
— 兵力の外に財力、物資精神力の強弱に依つて定まるのであ
ります。故に今日、殊に長期建設の時代に於きましては、國民
の旺盛なる體力これから起るところの國家の總力と云ふもの
は最も貴いものとして要求せられるのであります。此國民の力
國民の體力と云ふことを考慮致すときは、將來の國家を負うて
立つ可き第二國民、即ち今日の乳幼兒の健康及び乳幼兒の體力
は、非常な注意を拂ふ可き問題であることは申す迄ものこと
であつて、これに關聯して、乳幼兒を生み乳幼兒を哺育する婦
人の體力の向上は、將來の日本の國力發展の上に、非常に重い
役目を持つことになるのであります。歐洲戰爭、—歐洲大戰の
時に於きまして、獨乙の國民の嘗めた苦しみは、到底筆紙に盡
せない所でありまして、私共はその實際の苦しみを嘗めてぞり

今日、日本はこの事變始まつて以來既に三年になりますが、
物資は可なり様々な方面に不自由致してをりますけれども、我
々は食糧に就いては、未だ心配なく食べる事が出来る。又未
だ咲て國內に爆弾を投下されたこともない。國內は至つて安全
であります。この様な恵まれた狀態にある今日に於いて、到底
これを歐洲大戰當時の獨乙には比べものにならない程恵まれて
ゐる。然るに政府當局の發表に依りますと既に昨年の七月以降
に於いて、毎月二萬乃至三萬の出生の減少が現れてをります。
— ませんけれども、其實際は想像以上であつた様であります私は
あつたために瑞西に足を留めてをりましたが、瑞西でもミルク
からパン迄食料品が悉く切符で求めなければなりませんでし
た。其後獨乙に入國してから後は砂糖を甜めたことがあります
。コーヒーも紅茶も悉くサッカリンを入れて飲んだことを思
ひ出します。此種なことから考へるに獨乙の國民が戰争中食糧
に就いて苦しんだことは、想像以上のことであります。従つて
獨乙の生產率が非常に低下し、死亡率殊に乳幼兒の死亡率が多
くなつたことは、その後の統計にも明かで、學術上非常に眞面
目な問題になつてをります。

今日、日本はこの事變始まつて以來既に三年になりますが、
物資は可なり様々な方面に不自由致してをりますけれども、我
々は食糧に就いては、未だ心配なく食べる事が出来る。又未
だ咲て國內に爆弾を投下されたこともない。國內は至つて安全
であります。この様な恵まれた狀態にある今日に於いて、到底
これを歐洲大戰當時の獨乙には比べものにならない程恵まれて
ゐる。然るに政府當局の發表に依りますと既に昨年の七月以降
に於いて、毎月二萬乃至三萬の出生の減少が現れてをります。

へてゐたあの佛蘭西が、今日最早昔日の勢もなく若しも獨逸と
佛蘭西とたゞ一國だけで争はせたならば、この勝敗の決は、自
ら明かであつて佛蘭西に勝目のないことは誰も疑ふものがあり
ませんが、これは何が原因してゐるか？それは佛蘭西の人口の
減少から來て居る。國力の衰頹と云ふことではあります。これは
今日最早争へない事實であります。此等のことから考へても我
々は日本の將來のために、人口問題と云ふことは、將來非常に
重大な問題として考へる必要があると思ひます。之に就ては、
日本の人口の増加は、殊に出生の増加が昨年の夏以來下り坂に
なつてゐるといふことは、非常に考へなければならない問題で
あります。この點に就いて之を各國と比較するに便利な爲に
此簡単な表を御覽願ひたい

	人口千=對スル增加率				
	日	英	佛	伊	
明治32年	10.3	10.3	0.8	12.6	14.4
大正8年	8.8	4.3	0.6	11.6	4.5
昭和8年	13.8	2.4	0.4	10.0	3.5
昭和11年		12.4	3.0	0.3	7.2

凡そ人口の増加率は、國の文明が進むに従つて減じて行くといふことは事實なのであります。この表を見ましても——これは人口千に對しての増加率を示したのであります——これで見ましても明治三十二年頃の人口増加率は、日本も英國も伊も獨も殆ど同じであります。獨逸は國抜けていゝ。然しこの時代に佛蘭西は既に〇・八と云ふ可哀想な増加率を示してをります。その後、大正八年、昭和八年の比例を見るに日本と伊太利とを除く他の國の増加率は概して減少し、昭和十一年に至ります。そして、日本の人口の増加率は、一二・四になつてをりますが、英國の減少が非常に著明になり、伊或ひは佛も依然として減少してをります。こゝで注意しなければならんのは、獨逸が大正八年、昭和八年に比較して昭和十一年に至て見直して來たことであります。これは獨逸の國民の努力覺醒に依るのであります。

今日のヒットラー政權が起りましてから、人口の問題、乳幼児の保護の問題には、非常に注意をする様になつた、即ち子供の養育、出産に對しては、政府その他の團體に於いて全力を盡して保護の施設をしてをります。大都市には人乳の配給所まで設けてあります。牛乳による哺育のみではじゅ結果を齎らさないと言ふので、乳の餘つてゐる婦人の乳を一所に集めて消毒して、母乳のない家庭に配給する、と云ふこと迄致して、子供の

凡そ人口の増加率は、國の文明が進むに従つて減じて行くといふことは事實なのであります。この表を見ましても——これは人口千に對しての増加率を示したのであります——これで見ましても明治三十二年頃の人口増加率は、日本も英國も伊も獨も殆ど同じであります。獨逸は國抜けていゝ。然しこの時代に佛蘭西は既に〇・八と云ふ可哀想な増加率を示してをります。その後、大正八年、昭和八年の比例を見るに日本と伊太利とを除く他の國の増加率は概して減少し、昭和十一年に至ります。そして、日本の人口の増加率は、一二・四になつてをりますが、英國の減少が非常に著明になり、伊或ひは佛も依然として減少してをります。こゝで注意しなければならんのは、獨逸が大正八年、昭和八年に比較して昭和十一年に至て見直して來たことであります。これは獨逸の國民の努力覺醒に依るのであります。

	各國乳幼児死亡率					
	日	英	佛	伊	獨	20.1
29年—33年	15.3	15.6	15.9	16.8	16.4	7.7
44年—45年	15.6	11.0	11.2	13.9	16.4	7.7
大正8年	12.1	6.4	7.5	10.0	10.1	6.6
昭和8年	11.7	6.2	6.7	10.1	10.1	6.6
昭和11年	11.7	6.2	6.7	10.1	10.1	6.6

凡そ人口の増加率は、國の文明が進むに従つて減じて行くといふことは事實なのであります。この表を見ましても——これで

く現はれて來て居るのであります。

次に乳児の死亡率を見ますと、この表の様であります。今 日、日本の乳幼児の死亡率は、他の各文明國に比較して多い、と云はれてゐますが、實際多いのであります。

明治二十九年から三十年頃までは、各國共に乳児の死亡率が多かつたので各國に比較して日本はさ程目立ちませんでしたが、その後他の各國の衛生狀態の改善と共に英、佛、獨の死亡率は皆低下して、英六・一、佛六・七、獨六・六になつて居りますが、日本は依然として一一・七と云ふ數字を示してをる。勿論、日本の乳児死亡率も明治、大正時代に比して良くなつてはをりますが、伊と肩を並べて死亡率の高いことは、名譽なことではあります。

また、結婚の年齢の遅れて來るることを考へねばなりません。國民全體の生活の高くなつて來るに従つて、結婚の年齢が延びて來ます。昔は女は十七・八歳で既に子供を持つて居ります。今日に於いては、此年齢のものは高等小學校を出た許りでまだ子供の部類に考へられてをりますが、昔は立派なお母さんです。昔の女人人は、二十四・五歳では少くとも一・三人の子供を持つてをりました。男の方から見ましても、明治の中頃迄は二十歳を越した男子は既に家内を持つてゐた。然るに今日では三十にして尙一家を成さず、と云ふのが少くない。今日では此年齢では男子に家庭を持つだけの收入のある者が少ないので、從つて結婚の年齢が延びて來た、三十歳以後に始めて結婚したのではじくらあはて、子供を持つても追ひつかぬ。昔の様に子供を澤山持つことが出來なくなつたと云ふことが一つの原因であります。又動物でも植物でも總て物が高等になる程、生殖力が薄くなつて來る傾があります。薔薇の様なものでも夜店で賣つてゐ

ません。人口の増加を論ずる場合には、死亡と云ふこと、出産と云ふこと、二つ相並べて考へる必要がある。然るに今日日本の出産の状態は、昨年夏以來多少減少の傾向を示して居ります。殊にそれが都會に於いて著明な様に示つてをります。この出産の減少と云ふことには、様々な原因があると思ひます。先づ、結婚の年齢の遅れて來ることを考へねばなりません。國民全體の生活の高くなつて來るに従つて、結婚の年齢が延びて來ます。昔は女は十七・八歳で既に子供を持つて居ります。今日に於いては、此年齢のものは高等小學校を出た許りでまだ子供の部類に考へられてをりますが、昔は立派なお母さんです。昔の女人人は、二十四・五歳では少くとも一・三人の子供を持つてをりました。男の方から見ましても、明治の中頃迄は二十歳を越した男子は既に家内を持つてゐた。然るに今日では三十にして尙一家を成さず、と云ふのが少くない。今日では此年齢では男子に家庭を持つだけの收入のある者が少ないので、從つて結婚の年齢が延びて來た、三十歳以後に始めて結婚したのではじくらあはて、子供を持つても追ひつかぬ。昔の様に子供を澤山持つことが出來なくなつたと云ふことが一つの原因であります。又動物でも植物でも總て物が高等になる程、生殖力が薄くなつて來る傾があります。薔薇の様なものでも夜店で賣つてゐ

る様な下等な薔薇は、買つて來た鉢から枝を折つて挿せば直ぐ芽が出ますので、一本の薔薇から數本の薔薇を繁殖させることが容易に出来ます。名のある上等な薔薇は、我々の手で挿しても芽が出ないのみならず枯れ易い。又動物では犬でも、その邊の街頭に乗せてられてゐる種類の犬は、容易に死にません。どんな小屋に入れてもどんな物を食べさせても育ちますが、稍高等な犬、血液の優れた犬では、純粹なものの仔程容易に育たない、死亡率が非常に高い。この様なことは矢張人間にも當てはまることが多いのであつて、インテリ階級、有産階級の婦人には、子供の少いのが多くて、無産階級の婦人に子澤山が多い。「貧乏者の子澤山」はよくその間の消息を言ひ表はしてをります。故に國民にインテリ層が多くなればその繁殖率が減つて來る傾向があります。これが各國の出産率に現はれて來ます。勿論その中には産児制限を離れてやつてをることも一つの原因になります。しかし、兎に角出産率の減少は、その國が文明になるに従つて多かれ少かれ免れない事實であります。殊に今回の事變で元氣率の減少に大關係のあることは申す迄もありません。然らば我々は之に對してどんな處置を執る可きか?種々な対策を講じて出産率を殖やすことに努力すべきは勿論であります。これを