DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

目　次

(數字は展示番号を示す)

1. 日本医学会の沿革
2. 狂犬病
3. 日本脳炎
4. リケッチア症
5. 電子顕微鏡の医学方面への應用
6. 脳と神経
7. 輸血と血液銀行
8. 輸血と血液銀行
9. ショック
10. 麻酔
11. 内視鏡
12. 血液型(総会講演者展示)
13. 蛔虫(総会講演者展示)
14. 老年者の病理及び臨床(総会講演者展示)
15. 脳腫瘍(総会講演者展示)
16. 癌(総会講演者展示)
17. ホルモン
18. ホルモン
19. 化学療法剤，抗生物質
20. 化学療法
21. アレルギー
22. 抗ヒスタミン剤，自律神経遮断剤
23. 性病(1)　梅毒の血清診断法
24. 性病(2)　梅毒の最近の趨勢と最近の駆梅療法
25. 性病(3)　淋菌の培養

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

26. 性病(4)　淋疾の治療
27. 癩の診断と化学療法
28. 産科婦人科領域さまざま
29. X線断層撮影法，動態撮影法，断層撮影法
30. 人工放射性同位元素
31. 位相差顕微鏡
32. 心電図
33. 脳波
34. 肺結核のX線像
35. 結核症(1)　BCG とツベルクリン
36. 結核症(2)　結核症の化学療法
37. 結核症(3)　結核症の外科療法
38. 結核症(4)　結核症と社会
39. 精神分裂病の治療殊にロボトミー
40. 精神分裂病患者の絵画
41. 公衆衛生
42. 〃
43. 人口統計，衛生統計
44. 日本医学図書館協議会
45. 日本医師会の構造と機能
46. 日本医師会雑誌

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

第13回日本醫學會總會
學術展示會目錄
(昭和36年4月1日—7日)

1、 日本醫學會の沿革 （日本醫學會）

日本醫學會の過去の活動を展示する。

2、 狂犬病 （傳染病研究所，予防衛生研究所，北里研究所）

第1面： 狂犬病の発生状況を統計で示し，その地理的分布を説明した。

第2面： 予防注射の効果の問題を取扱つて，臨床例を挙げた。予防ワクチンの理論的な点と製造方法の概道を主として図解で示した。

第3面： 予防ワクチンによる免疫の完成時期と潜伏期との関係を取扱い，発病防止とは潜伏期間中に免疫を完成させるに外ならないことを強調した。

またパスツールが始めて予防ワクチンを接種した歴史的な人ジョセフ・メイスターの写眞を掲げた。

第4面： 狂犬病の防疫として最も問題となるのは狂犬であることを挙げ，その診断として特異なその症状の写眞を挙げた。また確定診断として大切な Negri 小体の図を示し，同時にこの部にその顕微鏡標本を供覧してある。

3、 日本腦炎 （予防衛生研究所，傳染病研究所，北里研究所）

日本腦炎は中枢神経系統の侵される一ヴィールス疾患である。その病原体の大さは 20~30 μμ で球状である。本病は日本ばかりでなく広く亜熱帯から温帯にかけた極東各地で発生し，その感染経路は蚊による。しかし蚊がどこからヴィールスを獲得するかについては尚不明である。その流行は過去3カ年間の発生状況からも解るように夏期に起る。日本腦炎ヴィールスが体内に侵入し腦炎症状（顯性感染）を起すものには人，馬，牛，マウス等が挙げられ，豚では死産がみられる。しかし流行地に住む殆んど総べての動物，例えば人，家畜，及び鳥の間にも広く不顯性感染が認められる。本病の最後的診断は補体結合反應による。その特異性及び病日による顯性程度を示した。本病ヴィールスの分離には一般にマウスが用いられているが他のヴィールスの混入を避けるために孵化鶏卵内接種が推奨される。本病の予防として感染経路遮断の面からは DDT や BHC の撒布が，また個体免疫賦與の面からワクチンが使用され，馬では実地に應用され，患馬を約 1/4 に減じている。本病に対しまだ確実に有効な薬剤が見出されていない。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

4. リケッチア症 （傳染病研究所，予防衛生研究所，北里研究所）

リケッチアは一般細菌とヴィールスの中間に位する一微生物群で Bengtson により更にリケッチア，コクシエラ，カウドリアの3属に分類された。我國で知られているリケッチア症は発疹チフス，発疹熱及び恙虫病の3種類である。

発疹チフスは虱，発疹熱は鼠蚤，又恙虫病は赤恙虫の幼虫によつてそれぞれ傳播される事は周知の事実である。恙虫病は既知の秋田，山形及び新潟の他に近年富士山麓で見出され，尚高知，神奈川，埼玉等にも患者があるのではないかといわれている。又一昨年迄5種類の恙虫しか知られていなかつたものが，その後，八丈島，富士山麓，神奈川，東京，埼玉，栃木，山形，秋田及び新潟の各地に於て新種の恙虫が相次いで発見され，今日では，21種類に達している。尚恙虫の発育環を試験管内で追求することに成功した。上述の3リケッチア症は動物実験及び血清反應の上から区別出来る。予防としては BHC，DDT 等の殺虫剤並にペンヂルペンゾイド等の虫よけ剤並にワクチンがある。但し恙虫病では有効なワクチンは見出されていない。治療としては PABA 特に Choloromycetin，Aureomycin 及び Terramycin は劇的な効果を示す。

5. 電子顕微鏡の医学方面への應用 （電子顕微鏡学会）

I. 極微小体への探求

(a) ヴィールスの形態，(b) 各種微生物の大さの比較及電子顕微鏡の限界，(c) バクテリオファーヂについての研究，(d) ヴィールスを電子顕微鏡に撮影する迄の過程。

II. 細胞組織微細構造への探求

赤血球膜の研究，精子，肝組織，培養組織，超原繊維，染色体，等について。

III. その他

細菌の鞭毛，スピロヘータ等。

6. 脳と神経 （東京大学医学部脳研究室）

純解剖学的興味及び観点のみから傳導路をとりあげることをさけ，臨床と比較的密接な関係のある傳導路を選択し，それに関係のある疾患，症状，検査法などを適当に按配して，傳導路と臨床を直結せしめた。

展示される傳導路：

1) 知覚傳導路
2) 視覚傳導路
3) 錐体路
4) 錐体外路系として赤核の線維結合

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

7, 8. 輸血と血液銀行 （日本赤十字社）

輸血用の血液は薬品とすれば，最優秀のものである。その血液を無菌的に採つて，冷蔵庫に保存し，いついかなるときでも，直ちに輸血できる仕組が血液銀行である。

健康なときに，自分の血液をこゝへ預けておくと，自分が，或は自分の家族が，親戚が，友人が，そしてまた，見知らぬ気の毒な病人が，血液を必要とするとき，たゞちにそれが補給できるのである。

日本赤十字社はアメリカ赤十字社の援助を得て，東京都に日本最初の血液センターを設置することになつている。一般の方々の貴重なる血液の篤志供給をうけて，これを各地の病院の血液銀行に無料で配布し，大きな外傷や，手術などのとき，直ちに生命救助に役立たせようとしている。

今計劃されつゝある日本赤十字社の血液計劃と，既に盛に活動中のアメリカ赤十字社のそれとを紹介する。

輸血；日本で今まで行われてきた輸血は少量づゝの（100～300 cc），新鮮血輸血であつたが，今後は是非とも血液銀行式の保存血輸血に変らなければならない。その理由とするところは，

(1) 大量輸血のたやすくできること，
(2) いついかなる場合にも間にあう，
(3) 安全で且有効である。

その理由を説明し，そのために必要なる條件を掲げる。

輸血の効果についても展示する。

9. ショック （日本外科学会）

まず外科侵襲に應じて神経ショックの発生する経過を動作流で示す。また他方，それと全く別個に，出血，毒性物質，神経因子などによつて循環血液が減り，心拇出量が減り，血圧が低下し，組織の無酸素症が発生する状態を Moon, Page, Levine その他から混ぜて引用して，ひとつのサークルとし，無酸素症から，組織変化，代謝変化など複雑な変化の発生する過程を，図で或は原色ケンビ鏡写眞で示す。

10. 麻酔 （日本外科学会）

I. (1)麻酔の定義及びその種類，(2)麻酔前薬剤投與の目的とそれに使用する薬，更に実施方法をのべる。(3)吸入麻酔に使用するガス及び麻酔剤。

II. (4)吸入麻酔の方法をあげ，その１例として閉鎖循環吸收式麻酔器を使つている写眞をのせる。(5)気管内麻酔につきその特長及び気管内チューブの写眞。

III. (6)全身麻酔の際の深さ及びそれを判定する徴候を表にして出す。(7)吸入麻酔の際がガスの吸收，排泄の模様を図をもつて説明する。

IV. (8)最近行われ始めた，脳波により麻酔の深さを調節する方法を写眞並びに脳波でもつて示す。(9)酸素吸入療法につき酸素の大切な点，酸素欠乏（Hypoxia）を来す原因につき模型で示し，更にその症狀，治療をのべる，治療の１例として開胸中無酸素のおこつたものに酸素をあたえ恢復した図をのせる。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

11. 内視鏡(日本外科学会，日本整形外科学会，日本消化器病学会，日本泌尿器科学会，日本気管食道科学会)

1. 関節鏡

構造の説明並に，正常膝関節，結核性膝関節炎，変形性関節症の所見を図示する。

2. 胸腔鏡

実施の図示並に，索状，膜状及帯状癒着物の所見を図示する。

3. 気管支鏡，食道鏡

検査実施のスケッチを示し，喉頭，気管枝，食道に於ける各種病変の所見を図示する。尚気管枝鏡，食道鏡の模型を作り，実態所見を供覧する。

4. 胃鏡

胃炎，胃潰瘍，胃癌，その他胃粘膜種々相を図示する。胃鏡の実物を供覧する。

5. ガストロカメラ

構造，操作の写眞並に正常胃，胃潰瘍，胃癌の粘膜撮影写眞を示す。カメラの実物を供覧する。

6. 膀胱鏡

模型図並に所見図を図示する。尿管カテーテル挿入法を図示し，逆行性腎盂撮影像の写眞を示す。膀胱鏡の実物を供覧する。

12. 血液型 (古畑種基) (総会講演者)

第一壁面

1. 血液型発見者 Landsteiner 及 Levine の肖像
2. 血球凝集反應の顯微鏡写眞拡大図
3. 人血液の分類図

第二壁面

1. Hirszfeld 夫妻の肖像
2. Ottenberg の世界民族分類地図を示して世界に於ける血液型の分布を示す。

第三壁面

1. 一卵性双生兒の血液型，指紋，掌紋の2例

第四壁面

1. 人血球抗原の分析図
2. 分泌型，非分泌型の本態
3. 胎兒に於ける血液型物質の発育
4. 細菌に於ける血液型物質の轉換
5. 実物展示　各種人血液(42種)の展示

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

13. 蛔虫 （小泉丹）（総会講演者）

演說では病害機構に限つて，感染の問題を略することになつたので，展示はこれの資料を主とする。

第一面　病害機構
　吸收，循環，排泄経路の図示
　循環，排泄器官写眞
第二，三面　感染の問題
　写眞
　家庭別自然感染発生経過
　自然再感染の狀態
　集團生活者の自然感染，再感染狀態
　人体感染実驗の諸所見
第四面　感染の問題
　写眞
　新感染の季節的消長
　東京都学童に於ける寄生率と年次変化

14. 老年者の病理及び臨床 （尼子富士郎）（総会講演者）

老年期は幼少年，青壯年と相並んで人生の三大期の一をなすにも不拘，今迄其研究の最も遲れて居た方面である。然るに一般の死亡率の低下，出産率の增加に伴い，老年層人口の增加が近来大変顯著となつて来た。そして此傾向は益々今後へも続くと予想されるので，此老年者增加に対する社会の注意が急に高つて来た。そして之は社会学的に重大な問題を提供するのみならず，医師としても之に深い関心を持たなければならない。今迄の様に單に老年者の壽を如何にしたら少しでも延ばせるかと云う処は通り越して，これからは，どうしたら其人に最適した生活を與え，其人の機能を充分活用させ，樂しい老年生活を送らせることが出来るかと云う点に努力を傾けなければならなくなつた。こういう仕事の根柢となるものは，老年現象の生理及び病理的研究である。我々は多年此方向に微力を盡して居るが，今回の機会に於て，今迄得られた主として生理的方面の知見を表示して，大方の参考に資し度いと考えて居る。

15. 脳腫瘍 （中田瑞穗）（総会講演者）

脳腫瘍は手術以外に治療させる道のない病気である。脳腫瘍には大分けにすれば十数種類，小分けにすれば30種近くも種類があつて，良性のもの悪性のものの区別もある。又少年から老年までどの年齢にも見られる。

脳腫瘍の手術の成否は診断の時期，腫瘍発生部位並に種別の如何に関わる。脳腫瘍を手術するためには脳外科医自ら詳しい診断をし，決して人委せの診断であつてはならぬ。その診断は脳腫瘍であることの診断のみでなく，そのあり場所，若し出来るならばそのひろがり，その腫瘍の種別までも診断しなくてはならない。

そのためには神経学的症候のみでなく，経過の模様，臨床上の諸種統計数字，脳室撮影，脳血管撮影，脳波の描記等，特殊診断法を利用する。

脳腫瘍手術には脳が壞れ易いものであること，出血が多く，完全止血が困難なために特殊の技術が必要であるが，大部分の手術的局部麻酔で苦痛なく，屢々病人と話をしながら出来るものである。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

16. 癌 （吉田富三）（総会講演者）

ほとんど全部吉田肉腫の材料である。その肉眼的及び顕微鏡的所見の原色写眞。細胞の分裂，染色体に関する研究資料。分裂及び核形の異常に関する資料。実験手技の図説。染色標本及び位相差顕微鏡による細胞観察の実物供覧。

私どもは，癌細胞を，体内において單細胞生物のように生活する独立性をもつた一つの生物と考える。従つて，液態癌（実際には腹水癌で，癌細胞が腹水中に一つずつ自由に繁殖する狀態）が，癌細胞の本性と生態とが完全に合致した狀態で，最も純粋化された癌の形態だと考える。また液態癌は，癌細胞の形態，生理，生化学，化学療法等の科学的研究に，最も都合のよい道具である。

吉田肉腫は，理想的な液態癌の一つで，私どもはこれで研究を進めているが，その所見は，癌（悪性腫瘍を総称していう意味の癌）の一般的基礎的知見たり得るものと考えている。その意味で，「癌」の標題の下にこの肉腫を展示するわけである。

17，18. ホルモン （日本内分泌学会）

男性ホルモンに就ては，イ）ホルモンの生成部位と作用点，ロ）男性ホルモンの種類，ハ）動物実験，ニ）ホルモン失調症を，又女性ホルモンに就ては，イ）間脳，前葉卵巢の三者間で作られる閉鎖機能系，ロ）月経周期，妊娠，分娩，乳汁分泌のホルモン機序，ハ）女性ホルモンの種類と投與形式，ニ）卵巢のホルモン活性腫瘍。

副腎皮質ホルモンに関しては，最近注目すべき警告反應に就て，イ）警告反應，とシヨックとの関係，ロ）蛋白代謝，N-平衡との関係，ハ）外科侵襲とエオジン好性細胞，ニ）警告反應と組織の変化即ち肥大の時期及び疲憊期に於けるもの等。

副腎皮質疾患に関しては，イ）アジソン氏病，クッシング氏症候群。

下垂体前葉に就ては ACTH，コルチソンと慢性多発性リウマチ性関節炎との関係及び末端肥大症，シモンズ氏病等を，又下垂体の剔出法の解説等を展示する。更に之等諸ホルモンのうちステロイド系のものに就ては化学構造特に立体構造を解説する。

19. 化学療法剤，抗生物質 （日本抗生物質学術協議会）

I 化学療法剤の位置（薬剤の変遷，米國の種類別生産金額，本邦の動き，昭和24年國內生産額）。抗生物質の由来（発見者，生産菌）と構造。

II 抗生物質剤の選択（抗菌性，副作用，病原菌の抵抗性獲得，投與量，投與期間等，治療効果及び経費からみた順位，菌株間の抗生物質抵抗性の差）

III 化学療法剤の抗菌作用（抗生物質以外），（化学名と構造，主なサルファ剤の抗菌力）。

IV ストレプトマイシンの結核菌に及ぼす形態変化。ペニシリンの葡萄球菌に及ぼす形態変化（以上電子顕微鏡像）。化学療法剤の発育阻止。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

20. 化学療法 （日本抗生物質学術協議会）

I 肺炎の化学療法
種類とその化学療法剤，ペニシリン等による死亡率の減少。大葉性肺炎のペニシリン療法。原発性非定型肺炎の症例。

II 傳染性腸疾患
赤痢の化学療法。赤痢菌のサルファ剤抵抗性，赤痢のオーレオマイシン治療症例。腸チフスのクロラムフニコール治療症例。

III 外科疾患
虫垂炎の死亡率低下，骨髄炎の死亡率低下，葡萄球菌の抵抗性，血中濃度。

IV 肺壞疽のペニシリン気管支内注入療法。治療成績。X線写眞（治療前治療後）。熱計表，注入法（写眞）。

21. アレルギー （東京大学医学部内科学教室）

実驗アレルギーの代表例として，アナフィラキシーとアルチュス現象の成立條件とその機序を展示する。

実驗的アレルギーと同一の機序で起る疾患をアレルギー性疾患と呼ぶ。しかし，アレルギー性疾患と呼ばれているものすべてが，抗原抗体反應で說明し得ない。この疾患の成立する時にはその個人の種々の內部的要因が關係するであろうし，また症狀を誘発するのは眞正のアレルゲンの他に，物理的，或は化学的刺戟があり，內部的要因として自律神経，內分泌系が大きな影響をもつていると考えられる。

またこの疾患は膠原病 (Collagen disease) 又はリウマチ性疾患及び Selye のいう種々の外力(Stress)に対する適應の失調によつておこる症狀群(Adaptation syndrome) と種々の点で共通性をもつている。

アレルギー性疾患の治療法として種々のものがあるが，この作用点，作用機序を M. Samter の模型によつて說明した。

22. 抗ヒスタミン剤，自律神経遮斷剤 （東京大学医学部内科学教室）

アレルギー症狀の基本は滑平筋の收縮，毛細管透過の亢進，結合組織の浮腫等である。これらの反應が抗原抗体反應の結果，組織細胞より遊離されたヒスタミンによつて惹き起されたものであるとするのは，Dale & Laidlaw 等から始まつたヒスタミン說であるが，中村敬三教授等はこの化学的作用物質がアセチルコリンであるといつている。

薬理学的はヒスタミンと拮抗する化合物で，アレルギー性疾患の治療に用いられているのが抗ヒスタミン剤で，現在まで実際に用られているのだけでも十数種にも達している。図表はヒスタミン說の說明と，抗ヒスタミン剤の作用点，臨床効果並びに副作用を示し，更に化学構造上の分類，使用量，中毒量，安全性等を表示した。自律神経遮斷剤の一般臨床医家による合理的な應用と，その正しい普及を期待し，特に最近臨床上広く使用されるようになつた自律神経節遮斷剤 TEAB，及びアドレナリン性遮斷剤プリスコール，ダイベナミンについて，自律神経剤としての所属位置を明かにし，且つその他の旧来の自律神経剤との関係を容易に理解し得るように，H. H. Dale の「神経作用の化実的体液傳說」に基く分類表を示した。

又これら最新薬物の臨床的應用の中，治療上特にその効果を高く評價されつゝある末梢血管症と消化器系疾患に対するこれら薬剤の作用機轉と使用上の注意を示した。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

23. 性病 (1) 梅毒の血清診断法 （日本性病予防協会）

梅毒の血清診断法は，Mary C. Pangborn (1941 以後)の精製梅毒抗原 Cardiolipin の発見によつて，劃期的な進歩を遂げた。この展示はそれを中心にとりあつかう。

Cardiopin の精製は，きわめて複雑な経過を経る。それを要約して表示する。Cardiolipin はそれ單独ではその効果を発揮しないもので，Lecithin を混じてはじめて完全となる。その際，各血清診断法によつて，両者の比がそれぞれ異なる。その実例を掲げる。

最近わが國でも各法の嚴格な比較検査が行われている。昭和 24 年，25 年の両年度の成績を掲げる。

その他，梅毒の血清診断法としての沈降反應と補体結合反應(ワッセルマン反應)との優秀性の問題や，血清診断法の発達の年表を掲げる。

24. 性病 (2) 梅毒の最近の趨勢と最近の駆梅療法 （日本性病予防協会）

第 1 面には東大皮膚科外来に於ける梅毒患者の消長を，過去 13 年間に亘り表示する。終戰後，他から報告された 2，3 の統計と同様に，戰争中は寧ろ減少し，終戰直後には飛躍的に増加した。而も従来は稀にしか見られなかつた顯症の梅毒患者を多数見受けた。

第 2 面にはこの著明な(そして恐らくは今後見ることの稀な)顯症梅毒の写眞数葉を掲げ，東大皮膚科所藏の蠟模型と共に供覽する。併しこれら梅毒患者の数も，最近は次第に減少し，統計に示す如く現在では殆んど過去の最低の%に近づきつつある。

第 3 面，及び第 4 面には梅毒，殊に早期梅毒の治療法に就て 2，3 の事項を掲る。先づ砒素剤による治療成績及びサルバルサン以来の砒素駆梅剤の変遷に就て一括表示し，更に最近のペニシリン並びに他の抗生物質による駆梅療法の治療形式及び其の治療成績等を掲げ，駆梅療法の現況を覗つた。

25. 性病 (3) 淋菌の培養 （日本性病予防協会）

淋疾の治療はペニシリンで極めて手軽に行われているが，治療後の治癒判定は等閑視されて顯微鏡的淋菌検査だけで済まされてしまう事が多い。然し淋菌の発見には培養法が最も確実且発見率の高い事は衆知の事実である。

そこで淋菌培養の必要性を強調する目的で培養に関する知識を次の 4 項目について紹介する。

1) 誘発試驗： 培養迄の前処置

2) 顯微鏡検査と培養法との淋菌発見率の比較： これにより培養検査の必要が判る。

3) 輸送用培地： 将来は培養設備がなくとも，この種培地によれば淋菌を培養に供する事も出来る。

4) 培養法： 東大泌尿器科で行つている培養について培地の処方並実物について紹介する。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

26. 性病（4）淋疾の治療 （日本性病予防協会）

淋疾に対する治療剤と云えば先ずスルフオンアミドとペニシリンである。現在では最も一般に使用されているのはペニシリンである。そこでこの2種の治淋剤について治療の参考となる次の4項目について紹介する。

1) 淋菌の膨化写眞： 治療前の淋菌と治療開始後最も膨化した淋菌を示す(ペニシリン及クロロマイセチン)。

2) 各種ペニシリン剤の血液中濃度 水溶性油蠟油性水性錠剤)，(測定の実物展示)。

3) ペニシリンによる急性淋疾の治癒率

(2) (3) によつて適正な治療法の理解し得ると思うに資する

4) 淋菌の「ス」剤抵抗性の増強（実物展示)，1943年度及1950年度の淋菌がアセトスルファミン，スルファビリヂンに対して顯著な抵抗性を獲得している事を示す。

27. 癩の診斷と化学療法 （日本癩学会 國立療養所多摩全生園）

I. 我國の癩の過去と現在

(a) 我國の癩患者数は漸次減少しつゝある。これをあらわす壯丁癩曲線，全國一斉調査による癩患者数グラフを示す。

(b) 過去40年間における全國癩療養所に收容した患者数，癩の発病年齢，病型分類について表示する。

II. 癩の診斷

結節癩，斑紋癩，神経癩のムラージを示し，診斷指針となる癩菌檢出，知覚運動麻痺及び神経肥厚の檢査について写眞と，スケッチで說明する。

III. 癩の化学療法多

多磨全生園においてプロミン，ダイアゾン，プロミゾールによつて3年余治療して癩症狀が著しく軽快した患者の写眞と使用法を示す。

28. 産科婦人科領域さまざま （日本産科婦人科学会）

胎兒心音の拡大聽取並に描写裝置

分娩の最後迄胎兒心音を拡大聽取し得る裝置であつて，介助に当り乍ら全員が刻々変化する胎兒心音を聽取することが出来，オッシログラフに之を描写して病的心音の解明に当る事も出来る。

子宮收縮描写法

持続子宮覆裝置により，子宮收縮をキモグラフに描写する裝置で家兎の実驗をする。

基礎体溫

健康婦人の月経周期と体溫(華氏)の変化とから排卵時を明確に指示するものである。妊娠時及び無排卵性月経時の基礎体溫をも図示した。

電子顯微鏡で見た精子

25,000～50,000倍に拡大された精子の頭部，頸部，体部，尾部等の構造を供覽する。

腹壁横切開法

腹壁皮膚皮下を横切開し，筋膜は十字切開して腹腔に入る。巨大腫瘍子宮癌以外は如何なる婦人科手術も可能で手術瘢痕も漸次消失し，且つヘルニアを起すことがない。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

29. X線廻轉撮影法，動態撮影法，断層撮影法 （日本医学放射線学会）

X線廻轉撮影法

従来のX線写眞では生体器官の横断面を知ることは通常不可能であつた。これが出来る特殊な方法がX線廻轉撮影法で次のような種類がある。

1. 廻轉横断撮影法：人体の任意の部位に於ける任意の方向の横断面を撮影する方法。
2. 狙撃廻轉撮影法：X線撮影を一定の計画に従つて組織的に行う方法で，これにより新しい所見の発見は容易となり，且その所見の位置，形状，大いさ等を立体的に知り得る。
3. 断続廻轉撮影法：物体の横断面を実大に紙上に図示する方法
4. 流動廻轉撮影法：物体横断面を代表するX線写眞を撮影し，これにより横断面の状況を判読する

以上の方法による人体の種々な横断面の写眞を供覧する。

動態撮影

心臓，胃の普通写眞と動態写眞の比較。
心臓に就いては各部の名称，胃に就いては辺縁強直に就いて簡単に説明する。
附図として装置の模型図を附ける。

断層撮影法

肺の断層写眞(三葉)背腹投射普通写眞(一葉)を同一症例に就いて比較展示し
断層写眞各部に就いて簡単に説明し，装置模型図　撮影実施中の写眞を附す。

30. 人工放射性同位元素 （日本医学放射線学会　東京大学放射性同位元素研究委員会）

1934年 Curie-Joliot 夫妻によつて発見され，現在 cyclotron 特に nuclear reactor (核反應炉)により多種大量に作られている。放射線の種類は主として β 及び γ 線で Geiger-Müller 計数器又は Lauritsen 電位計等で測定される。用うる場合は目的に應じ，無機又は有機合成を行う。

應用方面としては，(1) Tracer，元素の放射能を標識として臓器組織の物質代謝又は交替を追跡解明する。(2)診断，例えば手術時脳腫瘍の位置推定等に用う。(3)治療。癌，肉腫，血管腫，慢性白血病，バセドー氏病等に用い可成りの効果をあげている。(4) Radioautography，組織内の元素の細かい分布を放射線によるフィルムの黒化で知る方法。

以上のように放射性同位元素は医学上多方面に利用され，今後應用の範囲は益々広まるであろうが，その放射能は人体に傷害を與える危險性がある。之を予防するためには，身体の受ける線量を計器で測定し，許容線量以下に止めるよう健康管理上注意する必要がある。

31. 位相差顯微鏡 （位相差顯微鏡研究会）

位相差顯微鏡は今までのように標本を染色しないでも生のまゝでその内部構造を知ることが出来るという特徴について説明し，その例として顯微鏡写眞を展示する。次に位相差顯微鏡の断面図，光路図等を掲げて簡単にその原理ならびに使用法を解説し，更に顯微鏡台，及び解説を理解させるために必要な構成部品を，その外観や内部構がよくわかるように分解陳列し，壁の解説文に一致する部位から色分けテープをこれに引く。この解説展示とは別個に位相差顯微鏡台を通路に近く置き，実際に標本を供覧する。不明の点については説明者を毎日附してその解説に当る。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

32. 心電図 (日本循環器学会)

心電図(エレクトロカルヂオグラフ, ECG)

(1) 如何なる病気に心電図検査を行うべきか?
(2) 心臓の発電から心電図の記録されるまで。
(3) 誘導法並びに正常心電図。
(4) あなたは今後何年生きるか(心電図による予後の判定)。

下段に心電図の実物を展示し, 別に心電図撮影の実況をブラウン管オッシログラフ又はインキ書き心電計で供覧する。

33. 脳波 (文部省科学研究費脳波班)

脳波は脳に起つている微小な電気活動を記録したもので, 一見すると甚だ不規則な波の連続であるが, その中にも正常な波と種々の異常波が区別される。

正常人でも幼少のものは大人と明らかに異なつた波を現わし(年齢による差異), また精神活動時, 睡眠中, 酩酊時などにも夫々著明な変化を示す。

異常波を示す疾患と, 棘波(spike)を主徴とするものと除波を現わすものに大別すると, 癲癇は前者に属し, 後者には脳腫瘍, 脳損傷, 意識障碍, 低血糖症などがあり, 脳間はこれ等の疾患の診断にとつて有力な武器となつている。また法医学的, 遺傳学的にもしばしば應用されるし, 異常兒の判定, 麻酔の調節などにも用いられ, その應用範囲は甚だ広い。以上にあげた各種の場合の脳波を展示する。

またわが國において作製された脳波装置, 及びこれを用いて実際に記録する所を供覧する。

34. 肺結核のX線像 (結核予防会) (特別展示)

数十種のX線フィルムを解説し実物標本を供覧する。

35. 結核症 (1) BCG とツベルクリン (結核予防会)

I ツベルクリン
 1) 製品(実物)
 2) BCG 接種による陽性と自然感染陽性との比較(天然色写眞)
II BCG ワクチンの製造工程
 原液の製造より凍結乾燥まで(写眞と実物, 写眞の大部分は科学朝日に掲載のもの)
III BCG ワクチンの検定(表)
IV BCG ワクチンの接種方法
 乱切法, Rosenthal 法 多針束(刺法による方法)等(写眞)
V BCG ワクチンの局所反應
 乱切法, 多刺法 Rosenthal 法, 皮内法等による接種局所反應(写眞)
VI BCG ワクチンによる結核予防効果(表)
 (人体接種による予防効果についての研究成績)
 1) 日本学術振興会第8小委員会の成績
 2) Aronson (米)の成績
 3) Rosenthal (米)の成績

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

36. 結核症（2）結核症の化学療法 （結核予防会）

現在一般に有効と認められている結核化学治療剤 Stretomycin, PAS, Tb 1 について動物実験成績を示し，粟粒結核症，腸結核症，肺結核症に Streptomycin を使用した場合の効果をX線写眞及び剖検材料，組織標本にて示す。

尙お空洞や乾酪巣に対しては無効であること及び結核菌が Streptomycin 治療により抵抗を獲得する狀況を展示する。

37. 結核症（3）結核の外科療法 （結核予防会）

本邦に於ける肺結核症の外科療法の現況を紹介する。

先ず外科療法の種類とその頻度を図示して，その趨勢を説明する。

次に外科療法を行うにあたつて，必要な検査方法について表示する。術前検査にあたつては，特に各種のX線検査手技を充分に應用して，病巣の位置，性狀等をよく握むことの必要性を強調し，更に各検査成績の適應範囲の概略を具体的に示す。

次に最も広く應用されている胸廓成形術及び最近盛んに研究されるようになつた肺葉切除術の概略をX線フイルム，摘出標本で図説する。

最後に近接成績(檢痰成績)と遠隔成績(作業能)とを以つて，その効果を説明する。檢痰成績は檢痰方法に左右されることが多いことを強調する。

38. 結核症（4）結核症と社会 （結核予防会）

現代の結核問題と社会との関連を三つのテーマーによつて説明している。

一つには社会からどのような経過によつて患者と診定され，その患者にどのような過程で医療が加えられ，再び社会に復帰するかを系統図によつて示している。この間その各道程における隘路を設示し，あわせて今回の結核予防法の改正によつて，どの過程が強化されるかも示している。

他の一つは最近の結核問題のトピックとして，学童における結核の集團発生の狀況を，X線写眞及びグラフで示している。

尙スイスの國際結核予防協会から近着の写眞を展示し，諸外國における結核予防活動の現況を紹介している。

39. 精神分裂病の治療殊にロボトミー （日本精神神経学会）

1. 精神疾患の内，精神分裂病はもつとも重要なものであるが，その発生率をわが國とドイツで比較し，わが國の患者概数を示す。
2. 近代的療法である，持続睡眠，インシュリン衝撃療法，電気痙攣療法等の効果を一部図示する。
3. 最近の進歩であるロボトミー(前頭葉白質切離術)の，沿革，術式，効果を展示する。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

40. 精神分裂病患者の絵画 （日本精神神経学会）

精神分裂病患者の絵画は，その特異な精神内容を表現するものとして興味があるが，東大，京大，慈大の所蔵になる二十数点を展覧する。

41. 戰後我が國の公衆衞生は？ （國立公衆衞生院）

戰後我が國の「公衆衞生」は，行政面におけるもの，教育面におけるものに分類して，其の全貌を大観的重点的に表示する。

先づ中央面では行政面におけるものを示す。即ち憲法第25條によつて國民に保障されている「文化的且つ健康なる生活」を守る爲のサービス実施機関として「保健所網の強化」に最大の重点が置かれた。人口10万に対し，1個の割合で設置する計画が立てられ着々実行されつつある。一方この保健所の技術職員の素質を向上する爲に大規模な再教育計画が樹立され，昭和22年以降國立公衆衞生院において実施されつつある実狀を表示する。

その他医学衞生方面の「專門教育」の面において，また專門外の「一般教育」の面で「公衆衞生」の問題がどの様に重視されて来つつあるかを概観的に表示する。

42. 我が國の人口問題（國立公衆衞生院）

戰後に於ける我國の人口動態を自然増加，即ち出生率死亡率の差及び人爲的増加，即ち國外よりの復員等に依る狀況を統計図により表示し，その増加が恐るべき狀態である事を強調する。

また，人工妊娠中絶件数の月別増加狀況を統計表示し，この面からも社会問題として恐るべき様相を呈しつゝあることを強調する。

最後に戰後わが國の傳染病の消長を図示す。

43. 人口統計，衞生統計 （厚生大臣官房統計調査部）

(1)十万人生れて死に絶える迄の日本人の各歳の生き残りの数を示す曲線(生存数lx曲線)，資料は昭和22年，第8回生命表から)。

同時に光と音とによつて昭和25年の日本人の出生と死亡とのそれぞれの平均時間間隔を示す。

人口動態統計特に死亡統計，死因統計衞生統計特に傳染病統計の出来上る迄と題し我國の当該事件の発生から統計が出来上る迄の課程を示すと共に厚生省で発刊している統計刊行物を展示す。

我が國の医師の分布を地域別，府縣別に示すと共に，全國医師の開業医，勤務医，及びその年齢階級別の統計を示す。

最近20年間の医学と公衆衞生の向上によつて，昭和25年の死亡者数は約60万人減少した。その死因の分析を示す(昭和5年と昭和25年の比較)。

我が國結核死亡の過去現在及び将来の予測の推移を年齢別死亡率につき模型を以て示す。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

44. 日本医学図書館協議会の活動 （日本医学図書館協議会）

本協議会は，昭和2年，医科大学附属図書館協議会として創立され，図書館事業を通じて，日本医学界に寄與するところ少くなかつたが，戰後新たな情勢に対應して，日本医学図書館協議会と改称し，國内にも國外的にも積極的な活動を展開して今日に至つたものである。本展示会に於ては，本会事業の歷史的回顧並に将来の展望を行い，加えて本当会面の最大課題たる文献空白の補塡計画を取り上げている。

正面医学図書館の分布図に併せて，戰争の齎らした損害及び戰後外國との図書交換の状況を示した。左面に本会の沿革及び図書館活動の推移を表示し，各図書館孤立時代から協力活動，情報提供の事業を経て更に文献複写等多角的な活用時代に移りつゝあることを現した。右面は，十年間の戰争による文献空白の補塡計画を示したもので，一方に於て國庫補助による補充計画希望の大要を示し，他方に於ては複写機を図示した。尙マイクロプロジエクターを展示し，実演を供覽する。

45. 日本醫師會の構造と機能 （日本醫師會）

日本醫師會はその機能として次のような事項を行つているので，それを展示する。

國際的医学の交換
世界医師会との連絡
社会保障制度確立への協力(特に医療制度)
現行社会保険医療への協力(保険医の指導)
公衆衞生向上えの協力(予防衞生，結核，傳染病，癩，精神病，大衆の保健指導活動，その他)
医道の昂揚(「医師倫理」の徹底)
医学，医育，補習教育
学会，医学教育(委員会，專門医制度の検討)
日本医師会雑誌その他の発行
優良医薬品の確保(審査)
医図学書の整備(図書館)
悪質医療類似行爲の絶滅
我國医療制度の改善による適正医療の確保

46. 日本醫師會雜誌 （日本醫師會）

日本醫師會雜誌は日本醫師會の機関誌としてわが國最大の発行部数を持つており，近い将来に全会員購読が実現されんとしている。

この雜誌の発行のために，日本醫師會内に日本醫師會雜誌編集委員会があり，全國に地方委員を持つて，絶えず編集の充実をはかつている。

この展示においては，日本醫師會雜誌が，どんな過程で発行にまで進められるかを，実物をもつて示す。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

生活と文化を結ぶ
松坂屋

各店所在地

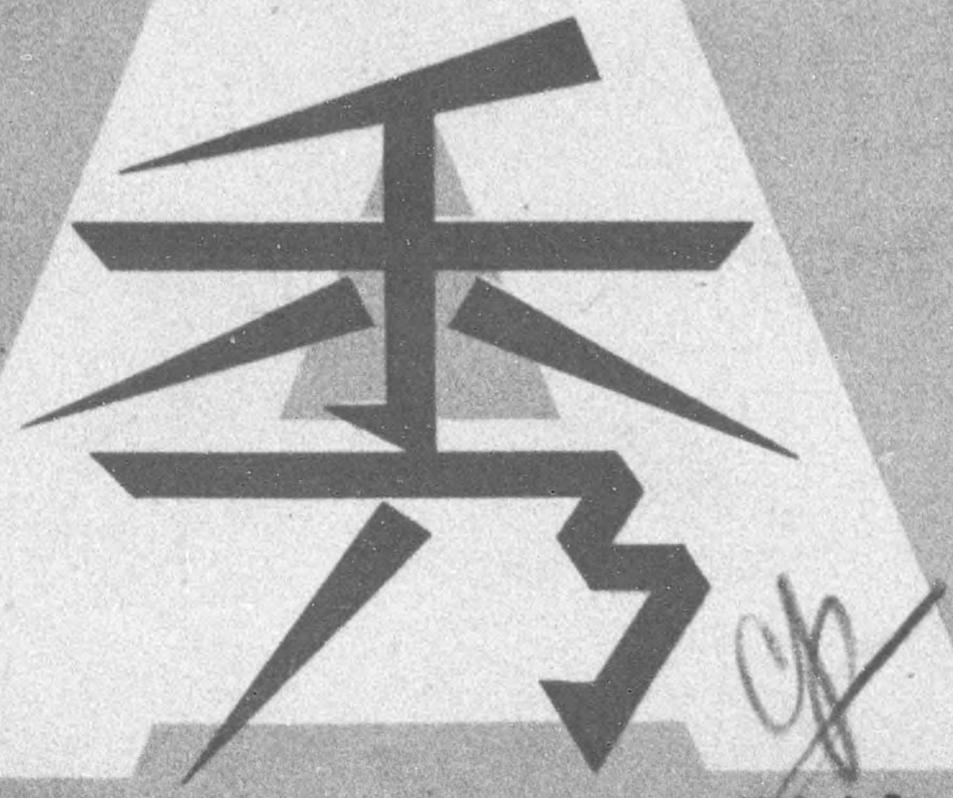
東京 上野・銀座
靜岡・名古屋・大阪

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

主婦の食品衛生

東京都衛生局公衆衛生課編

この店の衛生状態は
SANITATION IN THIS SHOP
等級
GRADE



東京都
TOKYO-TO

保健所
HEALTH CENTER

公衆衛生社

主婦の食品衛生

東京都衛生局公衆衛生課編

食品衛生に起因する衛生上の
危害を防止し、公衆衛生の向
上及び増進に寄與するために

編集
北浦爾太郎　技師
田中錠太郎　技師
發行
公衆衛生社

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501?

序

日本は終戦後満五年も過ぎまして、すべての面に文化國家の建設が進んでおります。とりわけ、公衆衛生はぐんぐん向上し傳染病患者の發生は腸性傳染病のほかは大變少くなりました。過般の小學校兒童の中毒事件、柏餅セキリ事件のように、まだまだたくさん發生しております。一体これはどこに欠陥があるのかということを調べてみますと、飲食物を取扱う營業者にも消費者にもまだこの方面の知識に不足があるようです。この中で、飲食物に一番接しておられるのは、主婦の皆さんです。それで、皆様にぜひ食品衛生の事を知っていただいて、共に公衆衛生の向上につくしたいと思つております。

こういう意味で、この方面の指導者である厚生省衛生局長北浦彌太郎君と田中銀太郎君が、忙しい公務の余暇に種々資料を集め編集して出來たのが、この小冊子で、勿論完全なものではありません。食品衛生監視員の立場から皆様に御願いすることをたくさん含んでおりますので、今後の食品衛生の向上のため、いささかの御役にも立てばと思い、特に主婦の皆様に、御照介するわけでございます。

昭和二十五年十一月三日

東京都衛生局公衆衛生課長
醫學博士　小林彰

DECLASSIFIED E.O. 12055 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

まえがき

昭和二十三年十一月七日の新聞の天聲人語に次のような一文がありました。現在の日本の食品衛生のありのままのすがたを實にそつちよくに表現していますので、許していただいて全文を掲載して御覧に入れます。

すし　カツ　そば　はし

「清潔の民」の獨り善がりは、とつくに返上になつているが、それにしても、日本人の食生活はどうも不潔である。ことに、外食の場合はそれがひどい、このごろ、カツや、コロツケを店先で賣つたり、職場に出張販賣するのが、流行つているが、大概手づかみである、ままか、箸にも、棒にもかからぬときめているわけでもあるまい、その手でサツを数えて、またコロツケをつかむのだから全くやり切れない。スシ屋でも握つている手で、サツを扱うのがいる、蝿がくると片手で見事に、捕える手練には感服するが、その手で握つて食わせるやつも食わせるやつだが、食うやつも食うやつだ。そば屋や簡易食堂には箸立が立てゝある。箸立の底を見るとホコリが混存してある、勤め人は箸箱と云うのを机の抽出に入れている。この内部がまた、目の目も拝んだことのない濕地帯だ。竹製の箸さしに至つては、穴が行止まりで、絶對に掃除の出來ぬ立入禁止地域だ。

お辯當がすむと、箸を横ねぶりになめて、ビタンとサヤに收めてすましている。汽車や電車で吊皮や腰掛をさんざなでまはしたその手で握り飯をつかんで食つてる圖もあんまり文化的な風景とは申されない、その握り飯にも包んだ新聞紙の活字が歴然と寫つているのをよく見受ける、食料品屋の店頭には、生のまま食う物でも、むき出しのまま、ホコリをかぶつている、アメリカ婦人などは「テリブルだ、なぜ、セロハンでもかぶせないのか」と、その不衛生さに、あきれている。過度に神經質になることもないが、お互に全く氣もつかぬのは困る、もつと、常識的に、清潔の民になりたいものだ。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

私は、全くだと申しよげたい。支那人が、御飯にハエが御飯の生地が見えないくらい、たくさんたかつているのを平氣で、日に持つてゆく。そして、一齊に無慮何萬といいたいくらいのハエが四方へワンと飛び去る。そのすきを見て食べている。私は、支那人に、きたないじやないかと注意した。すると、彼氏、じようだんじやない、うまいからハエがたくさんたかるんだよ君!!

私はあきれて、その次をいわなかつたことがある。これは、大分ちがうが、まあ、これに近いものじやないかと思います。

どうか皆さん、お互に笑いごとじやないと思います。私たちは、毎日汗を流して、肉屋や飲食店や、食料品賣場を見てまわつています。

而も、一人當り六百軒ぐらい受持つています。これじやどうにもなりません。

どうせ業者は、全部とはいえませんが、ずるいもんです。食品衛生監視員が、まわつて行つた時だけは、さもしんみように御もつともでございますを連發して、さもさもすぐにでも改善するような事をいつていますが、一旦、そこを立去つたら最後そんな事、あつたけかなあ……ぐらいのトボケ樣。

主婦の皆さん食品衛生監視員はきわめて少いのです。

どうか、この冊子を見ていただいて、皆さん全部が、食品衛生監視員となつて、飲食物業者を監視指導して下さい。

最后に本書編纂に當り、尚不備の點が多いのでありますが、今後皆樣の御指導により、大いに改めることを約して序と致します。

昭和二十五年十一月三日

東京都衛生局公衆衛生課

技師　北浦彌太郎

技師　田中錠太郎

目次

まえがき……(五)
一　文化的生活……一
二　食品衛生……四
三　食品と細菌……二〇
四　手指と細菌及寄生虫……二五
五　ハエと細菌……二六
六　ネズミと細菌……二八
七　食物に伴う事故……三五
1　消化器傳染病……三五
2　寄生虫……三五
3　食中毒……三四
4　毒物……三四
5　特異体質……三五
八　日本に起りやすい二つの食中毒……三六
1　サルモネラ菌属による中毒……三六
2　葡萄球菌による中毒……三七

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

九 食中毒の豫防法 …… 英
一〇 文化的台所 …… 豊
一一 台所の改善 …… 吾
1 臺所を主婦の樂しい勝場とすること …… 吾
2 位置 …… 吾
3 大きさ …… 五
4 採光、照明、換氣 …… 五
5 コンクリート及びタイルの使用 …… 五
6 給水 …… 五 八
7 排水及汚物處理 …… 五
8 かまど …… 五
9 食卓 …… 五
10 秤とマスと時計 …… 五
11 臺所を鼠入らずに …… 吾
12 其他 …… 五
13 作業時間割 …… 英
14 仕事の分担 …… 英
15 豫算生活 …… 吾
16 献立表 …… 吾
一二 便所の改善 …… 英
一三 肉の衛生 …… 吾
1 肉の種類 …… 吾
2 肉の見分け方 …… 六
3 肉の變化と取扱方 …… 六
4 肉を介して傳染する傳染病と寄生虫病 …… 六
5 肉の調理のコツ …… 六 九
一四 水産食品の衛生 …… 英
1 魚の知識 …… 七
2 魚の買方 …… 七
3 魚の取扱方 …… 九
4 魚類のレルレ …… 合
5 魚料理のコツ …… 八
6 魚介類から人に傳染する病氣と寄生虫 …… 合
一五 牛乳の衛生 …… 八

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

1 牛乳の知識……
2 市乳……
3 牛乳加工品……
4 牛乳の使用と保存……
5 練乳粉乳の使用と保存……
6 バターとチーズの使用と保存……
7 牛乳を介して傳染する主な傳染病……
一六 其他の食品衛生……
1 米麥……
2 米麥の加工品……
一七 野菜果實の衛生……
1 野菜類……
2 果實類……
一八 そう菜類の衛生……
1 一般そう菜……
2 フグ……
3 キノコ……
4 卵……
5 カン詰……
一九 氷菓子及清涼飲料水の衛生……
1 アイスクリーム アイスキャンデー……
2 清涼飲料水……
二〇 飲料水の衛生……
二一 食物選擇上の注意……
二二 榮養……
1 榮養素……
2 消化……
二三 喫茶店飲食店の利用心得……
二四 外出用辨當の心得……

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

一　文化的生活

憲法第二十五條に

すべて國民は健康で文化的な最低限度の生活を營む權利を有する。國はすべての生活部面について、社會福祉、社會保障及び公衆衛生の向上及び增進に努めなければならない。

と定めてあります。

文化的生活とは一体どんなことでありましようか。もちろん、生活とは衣服や食物があつて、而も住居があるということが根本的原則でありましよう。ただこれだけの生活では、動物よりちよつとよいという生活程度で、現在の日本人の生活はこれすら滿足できない狀態にあります。はつきり申しあげるとヤバン人の生活であるといえましよう。では、このヤバン人の生活を一休どうしたら文化人の生活に改善できるでしようか。私の考えておりますことを御參考までに申しあげてみましよう。

衣服
食物 ＋科學化＋道德化＋美術化＋宗教化＋文化生活
住居

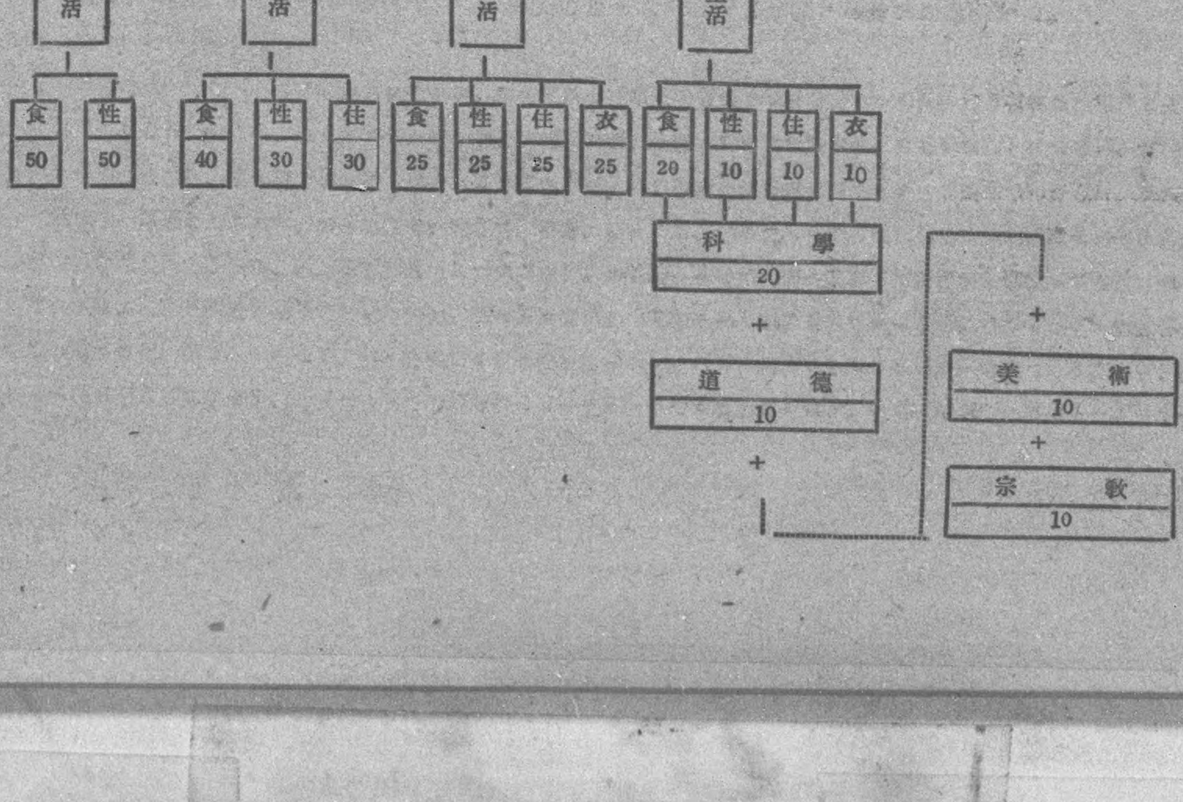
即ち、衣服は私どもの体を保護することが目的であり、住居は私ども日々の勞働の疲れを休めるいこいの場所であります。そうして、食物は私どもの体を作り、働くためのエネルギーを作る原動力であります。現在の日本では、この三つともが、きわめて不滿足の狀態であります。殊に、その根本である食糧が、極度に不足しております。そうして、つい最近までは、國民生活のほとんど九〇%をこれに費していた、といはれておりました。そのため、國民の關心も、政治の中心も食糧の確保に重點

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

実施されてありました。幸い最強国であるアメリカの援助によつて、だいぶん明るくはなつてきましたが。しかしながら、今後永い間、このような援助が続けられるものではありません。これはただ今からでも、日本人自身の手で解決してゆかなければなりません。人間の生活は、何をさておいても、食糧を得ることと衣服を得ることと住居を得ることが根本的の土台でありまず。これが確保されて、はじめて文化的生活に進むのであります。しかしながら、土台が完全にできたからといつて文化面はかまわないというわけにもまいりません。人間の願望が永知れたしません。それで私は、楽しい家庭を作る前提で、ただ今の生活の悪い点を、まず第一に、科学に基いて改善することからはじめなければならないと思います。

たとえば、食物は先ず第一に栄養のあるもので、衛生的で、而も安価で、そうして、できるだけ、各人の嗜好にあつた味や色がなくてはなりません。衣服にきましてもまた、衣服は衣服らしく、着て爽やかで、各個が大体で衛生的で、婦人は婦人らしく、男子は男子らしく、各自の特長を生かし、品のあるスタイルがなければなりません。住居にきましてもまた同様です。まず第一に環境がよい所で、家の中は衛生的で、能率化されていること。たとえば、お勝所のような一番大切な所は最新的に改善し、各間のような大して使用しない所は形だけで、充分におもむきがとれて工夫する。即ち衣食住のことはすべて科学に基いて改正し、むやみに古い習慣や迷信にとらわれないで、而も物事を道徳的に批判し愛情をもつて押し進め、更に内も外も共に品のあるスタイルで、即ち芸術的でなければなりません。そうして衣食住の根底に常に能動する宗教化された絶対の生活が望ましいものであります。そうして、できるだけ、この面からの時間と経済の余ゆうを作り各自の趣味を生かし、或は家族それのリクリエーションに、或は読書に、或はまた園芸に、すべての事に楽しみのある生活がしたいものであります。なにも私は、ぜいたくな生活を望んでいるのではありません。各自の境遇と生活程度に応じて、少しもむだのないはかどる楽しい生活をしなければならないと思つておるのであります。これが、私は文化生活であると思つております。では、これを図式に、図に書いてみましょう。

人の生活の程度を100点としまして、生活の諸要素に各々点数をつけ、動物の生活と文人の生活を順々に書いてみますと、動物の貧困な生活から文化人の理想な生活がよくわかります。数字は生活の全部を100点とした時の配点割合だと思います。



DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

二　食品衛生

食物は人間製造の原料であり、また人を生かし働かせるエネルギーであり油であります。これはあたかも電気モーターのようなものであります。電気モーターは、鐵や銅や色々のもので作ります。これに電気というエネルギーを通して運轉させ、電車を走らせたり、工場の機械を動かしたりします。而も時々油をさし休養もさせなければなりません。このモーターを製作する鐵や銅や部分品が悪かつたら、すぐ故障を起してしまいます。また悪くすると、全く修理の方法がない廢物となつてしまいます。人間も全く同樣であります。人間を作り、生かし、仕事をさすには、どうしてもその原料である食物が質もよく榮養があり、充分な量があつて、而も悪い含有物があつてはいけません。この原料である食物はモーターの原料とちがつて、取扱が悪いとすぐにくさつてしまつて、食べられなくなります。或はまた、中毒したりいたします。これを豫防するために、食品の衛生という事が必要となつてくるわけでございます。日本には、食品衛生法という法律があります。この法律の目的には次のような事が書いてあります。

飲食に起因する衛生上の危害を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄與する事を目的とする。

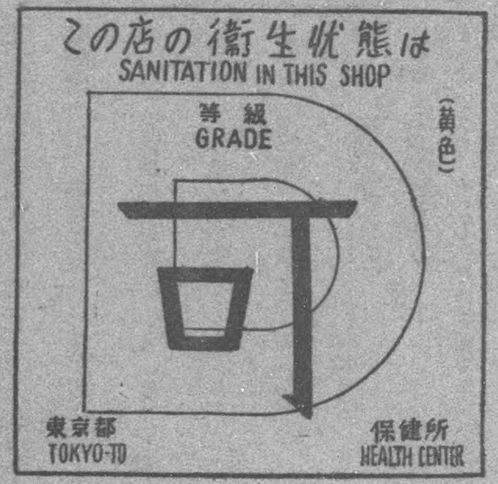
と規定してあります。すべての飲食に關係する營業の許可のことや、構造設備のこと、販賣される飲食物はもちろん、これに關係あるなべかま、子供のおもちやまで、すべてに對して買つてよいものと悪いものとの區別を規定しています。そして、これらの營業者を指導し、販賣されているものを檢査したりする食品衛生監視員の制度も規定しています。この食品衛生監視員は、東京では約三百名、全國で一五〇〇名以上もおりまして、各自、この仕事に專門に從事しています。直接には皆樣の家庭までには關係いたしませんが、だいたい、東京では、一人當り六百軒ぐらいの營業者を受持つておりますため、仕事の量にく

らべて、きわめて數が少いのであります。それでぜひ、主婦の皆樣にこの食品衛生監視員の仕事を知つていただき、大いに協力していただきたいのであります。私達役所の食品衛生監視員が行きましても、營業者は直接自分に影響がないものですからなかなかいう事をきいてくれません。ところが皆樣主婦の方々は消費者でありますので、買つてもらえるもらえないは、直接營業に關係しますので營業者はすぐにいういう事をきくのでありますになつていただいて、皆さんで四方八方から、目を光らしていただき、悪い食物を賣る店をなくし、食品衛生の向上に御協力お願いしたいのであります。これがうまく行きますと、私たちはもちろん、皆樣も非常に得をすることになります。そして悪い飲食物がなくなります。そうしますと、中毒を起したり、傳染病にかかつて死ぬ人もほとんどなくなり、公衆衛生はぐんぐん向上し、文化國家の建設ができるのであります。

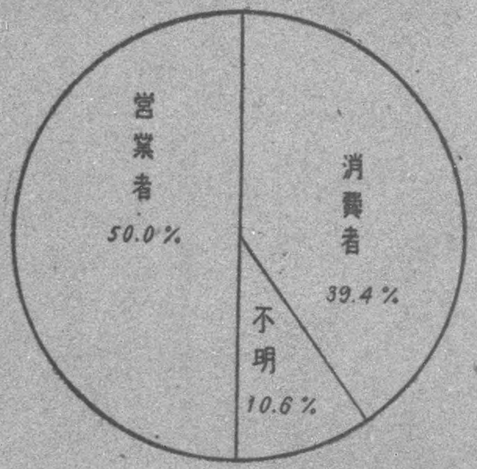
皆樣が飲食店や肉屋さん（御出でになりますと、必ず店の目につきやすい所に秀優良可というようなその店の衛生狀態の等級票がはりつけてあるのに氣ずかれることと思います。これは食品衛生監視員が十五項のような食品衛生監視員により店の衛生狀態をこまかく檢査して、點數をつけ、その點數によつて「秀優良可」の等級をきめ、それをはつておくのでございます。皆樣が店で御買物なさる時は、必ず成績のよい店でなさつてください。「秀」と「優」の店からは、進駐軍の人達も買物して良い事になつております。今まではこんな事はしなかつたのですが、これによりますと、店の見える所だけキレイにして調理場はごみためのようにしていた悪德業者は、全部「可」以下になりまして、皆樣の前へハツキリと暴露されてしまうことになるわけです。業者の人たちもいくら悪い成績だからといつて、食品衛生監視員がはりつけた成績をはぎ取ることはできません もし、はぎ取りますと處罰されるのです。このように私たちは、業者の人たちを指導し、また檢査もし、成績を皆樣に公開しまして、飲食物から起る衛生上の事故から、皆樣をお守りしておるのでございます。しかしながら、いくら良い店で食物を買つて行かれましても、家庭での調理や、取扱や保存の方法が良くありませんと、せつかくの私たちや業者の人たちの骨折がむ

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

だになるはかりではなく主婦の皆様としましても、家族の人に中毒を起させたり傳染病患者を出したのでは、なんにもなりません。七頁の圖表は皆様と營業者とどちらが中毒の原因を多く作つているかについての統計表です。それによりますと、營業者が五割五分、皆様方消費者が四割五分となつています。それでぜひ主婦の皆様に、食品衛生とはいつたいどんな事かということを知つていただき、共に食品衛生の向上に御協力願いたいのでございます。これをいいかえますと、眞の食品衛生の向上は、主婦の皆様方の力一つにあるといえるのでございます。



○營業者と消費者と大体同じぐらい中毒の原因を作つています



東京都における中毒發生調査表
(昭和二四年度)

これは乳肉食品關係だけの統計

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

營業所の採點

食品衛生監視員は店へ行つて、次にのせた別表第二の二の表（十五頁）に基いて採點をいたします。その結果を食品衛生監視票に記入いたします。そうしてその合計點で、

九一點から　一〇〇點のものに……A（秀）

八一點から　九〇點のものに……B（優）

七一點から　八〇點のものに……C（良）

六〇點から　七〇點のものに……D（可）

五九點以下のものに……不可

というように店の衛生上の等級をきめて、圖のような等級票を店の眞前の人の見える所へはつておきます。これは檢查の度ごとに採點してきめています。そうしてこの採點方法は全國同じで、而も全部の飲食業者に共通です。皆樣も御宅の臺所を採點して、もし合格していませんでしたら、改善してください。營業者であれば營業停止されてしまいますが、御宅の臺所はこの點御心配いりませんから、一つ公平に、なるべくから い點をつけて實施してみてください。拜見さしていただきたいと存じます。

別表第二の二

食品の製造加工使用調理又は保存の基準

食品はすべて左の要件のもとで製造し、加工し、使用し、調理し若しくは保存されなければならない。

（建物の構造）

一、工場、處理場、倉庫、店舗等の建造物は、すべて適當な位置にあり、且つそれぞれの使用目的に達した大きさ及び構造のものであること

採點の方法	
上欄の區分に從つてそれぞれ左の點數を滿點とし、要件を滿す場合は滿點、滿さない場合は零點に採點する。 營業を開始しなければ採點出來ないものについては、その施設が整備されている場合はその事項については滿點として計算する。	二

二、床壁及び天井は平滑で掃除しやすいものであり且つ照明及び通風が十分であること

三、ネズミ、昆虫等を防ぐ構造及び設備を有し、且つその補修が十分にされていること

四、食品を取扱う場所の周囲は、清掃し易い材料で作られ適当な勾配が附され且つ排水がよくなつていること

五、使用に便利で適当な手洗設備及びその他の洗じよう用設備が設けられていること

（食品取扱設備）

六、食品の種類及びその取扱方法に應じて、必要な數及び大きさの食品取扱器具があること

七、食品取扱器具のうち、移動し難いものは、洗じよう作業が容易であり且つ食品の移動を最小限度にするような場所に設置されていること

八、食品取扱器具のうち、食品に直接接觸する部分は、すべて耐水性の材料で作られ且つ容易に清掃できるような構造であること

九、食品取扱器具は、すべて常によく補修され、さびたり、ひゞわれたり又は

接合部分がはずれたりしていないこと

十、器具を衛生的に保管することのできる食器棚、戸棚その他の設備があること

十一、食品を加熱し、冷却し、又は貯藏するための設備については必要に應じ温度及び壓力を正確に調節する裝置が設けられ且つ常に使用出來る狀態に整備されていること

（給水及び汚物處理）

十二、給水設備は、都道府縣知事の認める位置及び構造で充分使用され且つ飲用適の水を供給することができるものであること

十三、すべての汚物は、都道府縣知事の認める衛生的な方法で處理されていること

便所は衛生的な構造をもち使用人に便利で且つ常に清潔に保持され、その屎尿が地表面を汚したり給水經路に流入する虞のないようになつていること

（取扱方法）

十四、食品を取扱う場所の構内、各室内、床面、戸棚及び獸畜の類は、すべて

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

少くとも一日に一回は徹底的に掃除し且つ營業時間中衛生的に維持しておくこと

十五、食品取扱に使用する器具はすべて少くとも一日一回はよく洗じようするとと

等の消毒を行い、特に食品に直接接觸する面は使用前に入念に清潔にし且つ營業時間中常に衛生的にしておくこと

食品に直接接觸する器具の表面は洗じようの後、常に攝氏七六・五度以上の熱湯、蒸氣又は衛生的に無害且つ有效な殺菌劑で消毒すること

十六、食品はその生產者から消費者の手に渡るまですべて清潔で、衛生的な方法で取扱い汚物、有毒若しくは有害な物質、又は病原微生物により汚染されないようにすること

十七、食品は、すべてその安全性を維持するため、高溫殺菌低溫殺菌又は細菌の繁殖を抑制するのに十分な溫度で取り扱われ加工され又は保存されること

（食品の取扱者）

十八、傳染性の疾病又は身体の如何なる部分にも化のう性の傷、できものの有るものは汚染防止の措置が取られている以外の食品の取扱に從事してはならないこと

十九、食品を直接取り扱う者その他食品に接觸する者はすべて清潔でなるべく洗たくのできる外衣を着用すること、その業務上特に必要があるとき又は保健所長から指示されたときは髪おおい又はマスクを着用すること

二十、すべて食品の取扱に從事する者はその從業時間中手を常に清潔に保ち用便の後には必ずよく手を洗うこと、手又は食品を取扱う器具で髪、鼻、口若しくは耳にふれないこと、又は作業中たん若しくはつばをはかないこと煙草を吸わないこと等の嚴重な衛生の習慣を守つていなければならないこと

別表第一

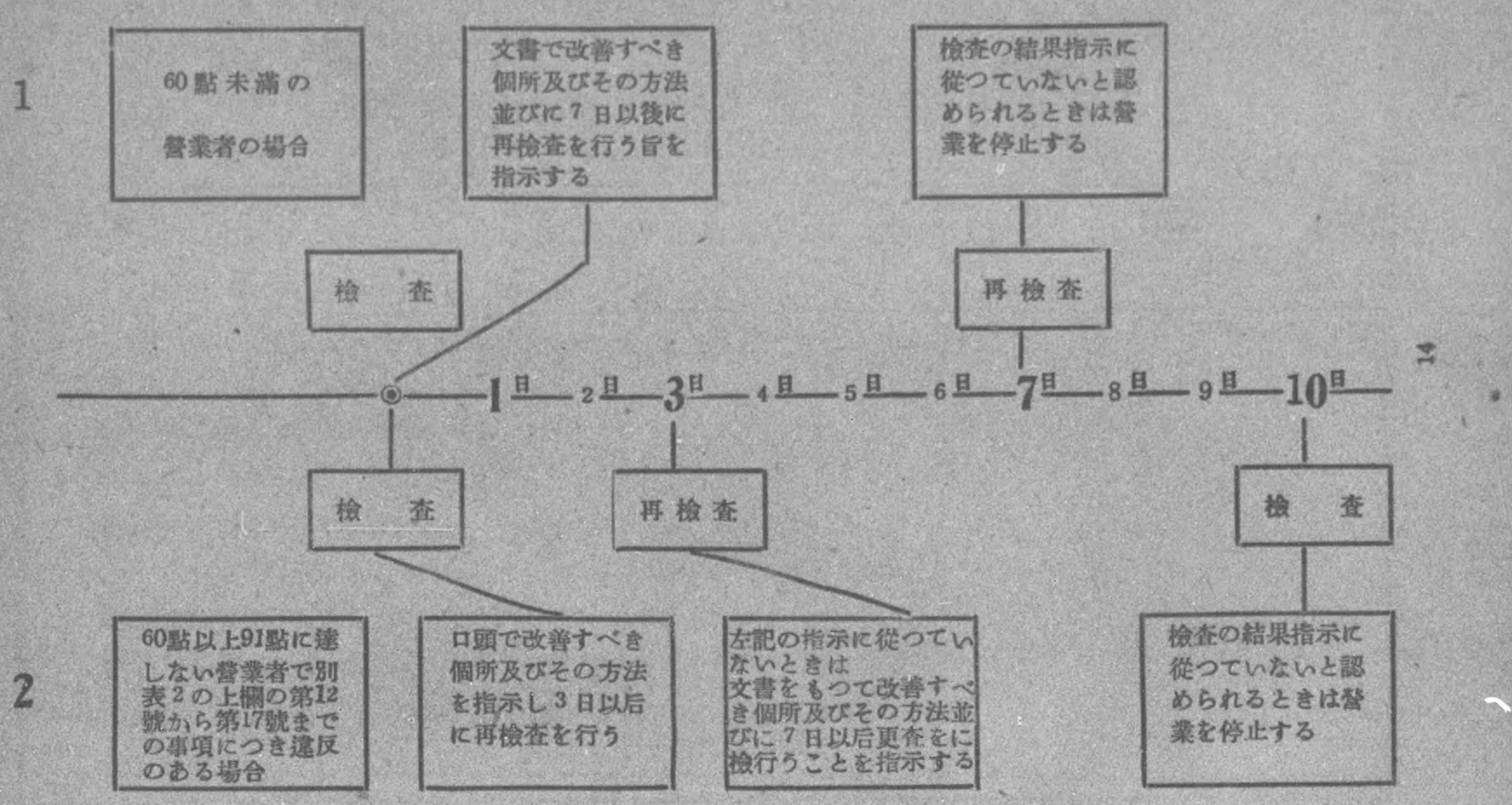
等級區分	判定基準
A（秀）級	採點數が九十一點から百點のもの
B（優）秒	採點數が八十一點から九十點のもの
C（良）級	採點數が七十一點から八十點のもの
D（可）級	採點數が六十點から七十點のもの
不可級	採點數が五十九點以下のもの

十　十　十　十

五　五　五

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

第11十1条の11第十八条の110の規定によつて営業の届出をした者に対しては、次のとおりである。



食品衛生監視票

食品衛生許可番號第　　號
營業所所在地
營業者氏名
取扱食品別

施設の監視　等級　A（秀）100 — 91　B（優）90 — 81　C（良）80 — 71　D（可）70 — 60　不可 59 —

監視項目	基點準數	採點	採點	採點	採點	採點	採點	採點	採點	採點	採點	採點	採點
A 構造	(10)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
1 場所、大きさ使用に適した構造か	2												
2 掃除しやすい床壁天井であるか、採光及び通風はどうか	2												
3 そ族こん虫よりの防ぎよ施設及びその補修はよいか	2												
4 周圍は勾配あり、排水よく掃除し易いか	2												
5 使用に便利で適當な洗じよう設備であるか	2												
B 食品取扱設備	(15)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

6 その目的に應じて十分な大きさ及び數があるか	2														
7 動かし難い設備が適當に配置されているか	2														
8 容易に掃除できる構造か	2														
9 補修はよいか	2														
10 可動施設として衛生的な貯藏設備があるか	2														
11 適當な溫度及び壓力の調節設備があるか	5														
C 給水及び汚物處理	(20)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
12 使用に便利で且つ安全給水設備があるか	10														
13 汚物處理の設備はよいか便所は清潔か	10														
D 取扱方法	(40)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
14 構內及び獸舍は清潔かそ族こん虫等はないか	10														
15 施設は清潔で衛生的か	10														
16 食品は衛生的に取り扱われ、貯藏されているか	10														
17 食品は適當な溫度で加工され貯藏されているか	10														
E 食品取扱者	(15)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
18 傳染病の病源たる可能性なきや	5														
19 清潔な外衣を着しているか（帽子、マスクをしているか）	5														
20 清潔な習慣がついているか	5														
總計	(100)														

食品の監視

（食品衛生法第四條に違反するものの禁止處分はすべての食品にわたつて次の如きである）

監視項目	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量	處分數量
1 腐敗變敗は未熟なもの												
2 有毒又は有害な物品の混入のもの												
3 病源微生物の混入又は疑いにより人の健康を害するもの												
4 不潔その他の理由により人の健康を害するもの												
檢査の月日												
食品衛生監視員の印												

保健所名

食品衛生監視員の氏名

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501?

東京都内關係營業者數

營業種目	件數	營業種目	件數	營業種目	件數
食肉店	二、五二九	めん類外食券食堂	六九	氷製造所	一六〇
食肉類加工場	三七	中華料理店	一、四一七	氷菓子製造所	一、八四五
屠場	一六	其他の販賣店	三、〇四五	生菓子製造所	七二四
牛乳販賣店	四五九	普通飲食店	八七六	其他の菓子製造所	八、三二三
牛乳さく取所	三、七三五	料理屋待合	一、四七〇	製パン所	六、八二七
山羊乳さく取所	四、六五三	レストラン、カフエー	三、五一二	麺類店	
牛乳處理所	一六	キヤバレー、等	五六一	製めん所	一、二四〇
牛乳製品加工所	六六	すし屋	三一	酒精類製造所	一、四五七
アイスクリーム製造所	三一六	仕出屋	三〇三	調味料製造所	三六〇
魚介類販賣店	七、六二二	そう菜店	四八	食品添加物製造所	三、〇二九
魚市場	七	茄麺加工業	一、〇〇五	主食配給所	一、〇〇〇
魚肉類加工場	二一一	その他の飲食店	一、〇二五	集團給食施設	二三一
ふぐ調理所	四二四	喫茶店	六四	食器具製造所	九、七七二
宿屋ホテル	一、四五五	清涼飲料水製造所	一、九三〇	その他の製造所	二〇八
外食券食堂	五八〇	瓶罐詰製造所	一、四二六	精粉精米所	二〇九

營業種目	件數	營業種目	件數	營業種目	件數
菓子販賣所	七、三五九	酒類調味料販賣所	四、五七九	食器具販賣所	二、〇五一
パン販賣所	一、七五六	青菓物販賣所	四、九七〇	計	十萬二千二百五軒
食料品販賣所	六、九九六	氷雪販賣所	二一五		

日本全國の飲食業者數

營業種目	件數	備考
飲食店	二四〇、一九二	1 二一、〇〇〇件アイスキヤンデー製造所
食品店舗	四二九、三七七	2 屠場六五〇ケ所は含まない
同加工々場	一六〇、五一三	3 食糧の一五%はアメリカより輸入三・五%はネズミに食われている
計	八三〇、〇八二	
食肉店舗	一八、六七〇	
牛乳販賣店	七一、五二〇	
魚介店舗	七四、六一八	
計	一六四、八〇八	
總計	九九四、八九〇	

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501

三　食品と細菌

地球上でのすべての物の生成と死滅は、ことごとく細菌の作用により循環せられています。

1　2　3　4

土 → 植物 → 下等動物（牛、馬、魚等）→ 高等動物（人類等）→ 土
水 ←　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→ 水

右の圖のように、土や水の中の窒素、燐酸、カリ及びその他のものから、米、麥、草、海草その他の植物が作られて、これを牛馬や魚介がたべて大きくなります。そして、更に人類が、大きくなつた牛馬や魚介や乳や肉或は米、麥等を食べて同じように大きくなります。そうして遂には、これが死んでしまつて土になります。この循環がたえず行われています。この作用を起すものは、太陽の光と雨と細菌なのであります。この目にみえる裏面の作用は太陽と雨の作用でありまして、死んでからくさつて土になる裏面の作用が細菌の作用であります。この地球上に、もし細菌がなかつたら、動植物の殘骸はくさらず地表面いつぱいになり、どうもこうもならないと思います。だがありがたいことに、細菌がありまして、全部くさらして始末をつけてくれます。この動植物の分解を行う細菌は偉大な力があります。而も一面、物を「くさらす」ということが本業であるために、私たちに最も關係深い食品も四六時中、細菌の挑戰をうけているわけで、乳肉魚介食品では、その影響が更に大きいのであります。ここに初めて、食品衛生という仕事ができあがるわけで、食品衛生と人の衛生、動物の衛生は、共に共同し、細菌と終始戰つているのであります。

このように申上げてみますと、多少は例外はあるとしましても、食品の衛生とはいかにして食品に繁殖する細菌を防禦するかの一點に歸着するといえましょう。

その細菌は、いつたいどのぐらいの大きさで、どんな形をしていてどんな種類があるかということの大要は、ぜひ皆さんも知つていていただきたいと存じます。

卽ち、細菌の大きさを一糎の長さにするには、約一萬個ぐらい並べなければなりませんし、また、木綿のような布の目を二〇〇ケ横隊ぐらいで通抜けるぐらい小さいもので、ケンビ鏡でなければとうてい見ることができません。このほか、細菌とはちよつとちがいますが、同じ仲間で、ロカ性病毒というのがございます。これは素燒の瀨戸物の中へ壓を加えて入れておきますと、病毒が全部外へ出てしまいます。そのためロカ性病毒という名前がついております。そうして、細菌とは比較にならないほどこまかいもので、もちろん現在の電子ケンビ鏡のような何十萬倍というぐらいまで見える性能のものでなければ、見ることができないのでございます。

次に細菌の形ですが、圓いもの、棒のような細長いもの、だ圓形のもの、二つずつとか、四つずつとか、くつついているもの、じゆずのように長くつながつているもの、ブドウの房のようなものなどいろんな形のものがあります。

そうして、コレラ、チフス、セキリのような傳染病の細菌と、食中毒菌であるサルモネラ菌、ボツリヌス菌、ブドウ狀球菌のような有害なもの、全然無害のもの、或はまた、なつとうを作る時や、バター、チーズ、酒、みそ、しようゆ、甘酒などを作るときにぜひなくてはならない有益な細菌やカビ、それから物を何でもくさらしてしまう腐敗菌など、たくさんの種類があります。さて、それでは、これらの細菌やカビはどんな環境に、一番發育しやすいかということを考えてみることにしましよう。

A　多濕な所……七五%以上の濕度のある所　（東京五月—十月）

B　溫暖な所……攝氏三〇度前后の溫い所　（東京五月—十月）

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 770013

○　栄養物のある所……食品とか、汚れ水、汚い物のある所

でありまして、このような條件が、全部そろいますと、細菌は三〇分毎に分裂して、一個が二個となり、二個が四個となり、二時間后には、六個、一〇時間后には一〇〇萬個、二四時間后には實に驚くべき天文學的數字の二八一兆四七五〇億個となります。

皆さんも私たちも、このものすごい繁殖力のある而も目に見えない細菌をいかにして防禦するかということに苦勞しているわけであります。これが、人や動物に有害な細菌ですと、その豫防對策を人や動物の衞生といい、食品でありますと食品衞生といつているのであります。それでは、このおそろしい細菌の繁殖をどうしたら防げるかについて、その大要が申上げて見ましよう。

第一に乾燥させること

濕度三〇%ぐらいになりますと細菌の增殖は非常に弱り、一〇%以下では繁殖は止ります。即ち細菌の体は八〇—九〇%は水分で出來ているため、水分がないと生きてゆけない理くつになります。これは一つの例ですが、水分があると、海の七千米も底の土の中にも細菌は生きていますし、最近、宮城内の貝塚の中の約三千年もたつた貝の中の細菌が生きていたという事實がございます。

第二に温度を特別に高くするか又は低くすること

コレラ、チフス、セキリのような細菌は、攝氏六〇度で三〇分間加熱すると死んでしまいます。ですから、煮沸できるものは煮沸し、燒いてもさしつかえないものは燒いてしまい、或は日光の直射光線に當てるかしますと、細菌は死んでしまいます。ところが低いほうは非常に強く、零下一八〇—一九〇度、おそらく零下二〇〇度（液体空氣は零下一七二—一九〇度）にも生きています。しかし攝氏一〇度以下になりますと、增殖はほとんどといたしません。それで、食品は攝氏一〇度以下に保存してください という意味がおわかりになつたことと思います。また、冬は傳染病や食中毒が非常に少く、夏になりますと急に多くなりますのは、これと全く同じことであります。即ち、夏は温度が高く、温度もちやうど細菌の發育に適しています。これに細菌の榮養となる食物や汚い水、汚い物がありますと、前に述べましたように、發育條件が全部そろいまして、ますます繁殖することになります。ところが、冬には、濕度がきわめて低く乾燥し、温度が低いため、冷藏庫の中にいるような環境にありますので、細菌の發育も止り、傳染病も食中毒も少いということになるのです。

第三に細菌の榮養となるものを近ずけないこと

細菌も生物である以上人間と同じで、温度や濕度が好適でありましても、食物がなければ、たいした繁殖はできません。ですから、從業者は身体被服を常に清潔にして、店の内も外も、また取扱器具なども常に清潔にして乾燥し、細菌の餌となるような汚い水や汚い物は全部洗うとか燒くとか煮るとかして、常に清潔狀態にしておきますと、食物はくさりませんし、また、中毒も傳染病も發生いたしません。ですから、冷藏庫に入れるものはすべて冷藏庫に入れ、乾物とかカン詰とかのようなものも塵埃のない戸だなにしまうか、カンの中にしまうように心がけねばなりません。

殊に、乳肉魚介食品は、米麥果物等とちがつて皮をかぶつていず、食用部分が外面に露出していまして、常に細菌と接觸しよごされる危險にさらされております。これを暴露食品といつております。ですから、これらの食品はできるだけ、他の器物と接觸を少くすること。これが細菌の付着を少くし腐敗を少くする重要條件であります。

即ち、ごはんをたいてカマの中に入れたままでおくのが一番長持するし、煮たものでも生のものでも、一度入れたいれ物からできるだけ、他のいれ物へ移しかえないこと、特に、牛乳とか肉や魚は、一度でも、いれ物をかえると、かえるごとに細菌がたくさん付着して足が早くなります。このように考えますと、いれ物をかえる事を少くする、即ち、食品と接觸する器物をできるかぎり少くすることが、食品衞生の重要な一部門でもあるわけであります。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

以上のように、細菌は食品衛生と重大な關係があります。そのため、この細菌を運ばしてあるく人や動物、ネズミ、ハエなどは臺所に絶對近づけてはならないのです。そして、ネズミやハエは、絶對に驅除しなければなりません。

食品衛生の八割までは、細菌を防禦することでありますし、食物中毒の八割までは悪い細菌のしわざでありますから、すべての衛生の根本は細菌であります。そのため私たちはどうしても細菌の一般常識を知つていなければなりません。細菌の常識のない人は食品衛生監視員の資格がございません。

どうか、皆樣も私たちといつしよに細菌のことについて良く知つていただき、お互に公衆衛生の向上につくしていただいのでございます。

四　手指と細菌及び寄生虫

糞尿から排泄される恐しい傳染病は、非常に多いのであります。腸チフス、コレラ、セキリ、パラチフス、食中毒菌などはその中の代表的なものといえましよう。大便ばかりでなく、尿からも排泄されます。その他、回虫、十二指腸虫のような寄生虫の卵も同樣でございます。これらの傳染病や寄生虫は、ほとんど口から入りますが、その一つは手でございます。もう一つは、人、動物、ネズミ、ハエなどの糞便によごされた野菜や肉や魚貝、牛乳などが、私たちの臺所や飲食店から、私たちの口へ入つてくるのであります。細菌は、前にも申上げましたように、非常に細いものであります。

北里研究所の安齊博士は、セキリ菌を素手で取扱つて、どんな紙を、何枚通すかを實驗しました。それによりますと、御婦人用の最もうすい紙では二十六枚、デパートのトイレットペーパーでは、四―五枚ぐらいは通してしまうそうです。私たちが便所へ行つて用便をすます時も同樣と考えられます。これがもし、ゲリ便でしたらどうでしよう。極端かもしれませんが、御婦人用の最もうすい紙だと四、五十枚重ねることが必要ということになります。ですから、食物を取扱う時はもちろん、外出先から歸つた場合には必ず手を洗わなければなりません。而もセツケンをつけて爪の中までブラシで洗うことが望ましいのであります。殊に傳染病患者や保菌者（腸チフスやセキリの病後一時的或は人によつては永久に、健康体でありながらこれらの傳染病の細菌を常に腸から大便に排泄する人）は、非常に恐しいのでありまして、ぜひ、糞便檢査を行つて、もし疑があれば直に醫師と相談して、炊事を休んで治療しなければなりません。殊に、腸チフスの保菌者は、皆さん方御婦人に多いのでございます。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

五　ハエと細菌

ハエがいろいろの傳染病菌を持歩くことは皆さんご存知でしよう。ハエは一回に卵を一〇〇―一五〇コぐらい産むといわれます。このハエは、卵から親になるまで、約一週間ぐらいです。そうして一ケ年に十回ぐらい世代をくりかえすといわれ、一匹のハエから一年間に一九五三一兆二五〇〇億匹のハエにふえます。このハエが一〇〇匁の塵芥から、一、二〇〇匹發生するといわれます。

そうして、ハエは高さ一〇米、横に一七〇―一五〇〇米を一氣に飛ぶといわれています。上村行彰という方は、ハエは鮮かな綠色、黃色、バラ色を好み、黒とか、茶とか褐色をきらうといつています。食物も一日に自分の体重よりたくさんのものをたべ、糞も一、〇〇〇コから一〇、〇〇〇コぐらい排せついたしします。

このハエが、体に細菌を、多い時には一匹で千二百萬もつけて飛んでいます。その上、体の中にも、何十萬という細菌を持つているといわれていますから、實におどろくほかはありません。これがもし傳染病の細菌でもあつたらどうでしよう。そうして、便所やゴミ捨場と食物の間を常に往復しています。これを豫防するには、どうしたらよいでしようか。

1　ゴミはためないで燒いてしまうか、土の中へ深くいけてしまうこと。

2　ゴミ箱は必ずフタと底のあるしつかりした物を用いること。

3　便所はできれば、金網をはり、便池の中は暗くし、ウジがわかないように排泄孔にフタをする。或はまたドアーをきつちりとしめて便所の外側も常に清潔にしておくこと。

4　塗料や炊事具はハエのきらう色のものを使うこと。

5　炊事場や食堂には金網をはること。

6　定期的にDDTのような殺虫劑を使うこと。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

六　ネズミと細菌

ネズミはおそろしい動物で、ペスト、チフス、パラチフス、猩紅熱チフス、ワイル氏病、セキリ、食中毒、その他の消化器傳染病、はしか、がロそうなど、すべての病原菌や有害昆虫の運般を行います。

その他一年に米を全國で二三トン、東京都民の四ケ月分から六ケ月分を食べてしまい、衣服でも、戸だなでも何でも、かじつて、どのくらいの損害を與えるか想像がつきません。日本には、ネズミが非常に多いのです。このネズミは一年間に一夫婦で千五百匹にも増えるといわれています。では、ネズミはどんな性質を持つているかについて列記してみましょう。

（イ）ネズミの習性

1　夜活動します。
2　耳が非常に良いです。
3　とてもりこう者です。
4　非常に用心深いです。
5　スは、夏は西陽の當らぬ床下に、冬は暖い西南の天井裏に作ります。
6　いつも同じ道を通ります。
7　物かげで様子を見て、一きによそへ移動します。

8　食物は何でも食べますが、油物が好きで、サツマイモ、肉類、カボチヤなどの一番おいしいところを食べます。これもなくなると、集團を作つて移動します。
9　寒い所でも暑い所でも住みます。冷藏庫（零下十二度）の中にも住んでいます。
10　垂直に二尺ぐらい、横に四尺から七尺ぐらい飛びます。
11　二〇米ぐらいの河はどんどん泳ぎこえます。
12　人に恐しい仕返しをします。
13　二部屋ぐらいはなれた所の食物のあるのを感で知ります。
14　便所やごみ捨場と臺所を常に往復しています。

（ロ）　ネズミを防ぐにはどうしたらよいでしょうか。

1　ネズミの食物をなくすこと。
2　スを作る所をなくすこと。
3　家の臺所や付近に殘飯や厨芥をおかないこと。
4　毒で殺すこと。

イ　はじめ毒のない食物をやつて安心させ、その後毒を入れること。
ロ　毒の食物は無雜作に紙で包み、決して付近を片づけないで、そのままにしておいとくこと。
ハ　ネズミがガタガタあばれる時は、交尾する時で、何をやつても食べません。しずまつてからやること。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501?

ニ　一度、毒を食べさせたら當分の間休むこと。擦けても食べません。

5　バチンコは、板や箱の陣がい物の横におきます。通路においてはだめです。一度かかつたバチンコはよく洗つて油をぬつて、臭を消してからでないとかかりません。

6　ネコにとらせること。三毛のメネコがよいといわれています。

七　食物に伴う事故

食物から引起す衛生上の危害は、たくさんありまして、良い食物でも、その調理の仕方が悪いとか、取扱が悪いとか、衛生知識がないために、食物から起す事故は非常に多いのであります。その大体の事を申上げてみますと——

1　消化器傳染病

腸チフス、パラチフス、セキリ（エキリを含む）、コレラなどが、代表的のものでして、いずれも食物から傳染するのであります。そうして、これらの病原菌は、主として糞便と共に（一部は尿にも）、患者又は保菌者の体をはなれ、飲食物に混入して健康者に感染するのであります。これを豫防するには、糞尿の始末に注意し、消毒することが必要です。そして、食物を取扱う手や指は、必ず清潔に消毒藥又はセッケンで、良く洗わなければなりません。なまの食物は食べないようにして、時間のたつたのは良く煮て食べるほうが安全であります。これらの傳染病が流行しているときは、必ず豫防注射を受けるようにしましょう。なお、食物を取扱う人は、ときどき糞便檢査や健康診斷を受けることが望ましいのであります。糞便檢査の結果保菌者と決定した人やその他ゲリをしたり、手に吹出物、はれものなどがあつた場合は、炊事を交代しなければなりません。

2　寄生虫

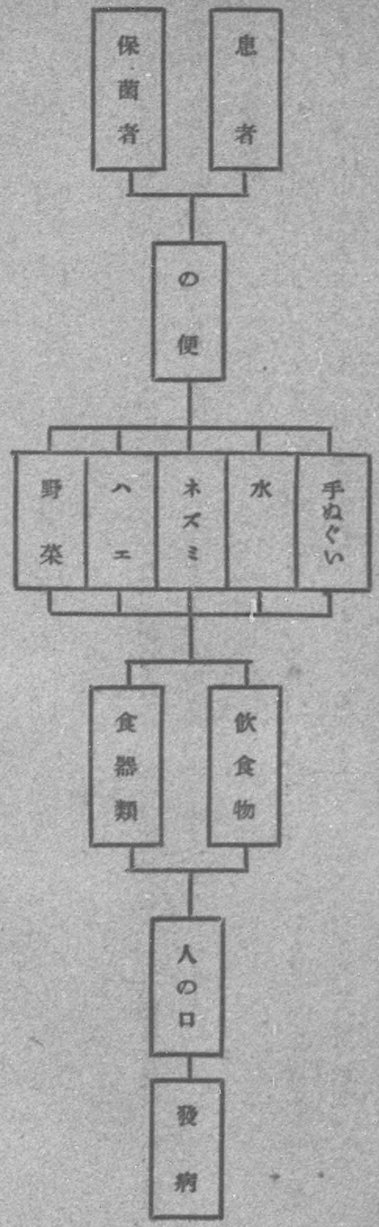
日本人ぐらい寄生虫を持つているものは世界中文明國でどこにもありません。野菜をつくるのに人糞を使うことに大きな原因があります。

主なるものは、回虫、十二指腸虫、日本住血吸虫、かんぞうジストマ、肺ぞうジストマ、各種條虫などで、この中で、食物と

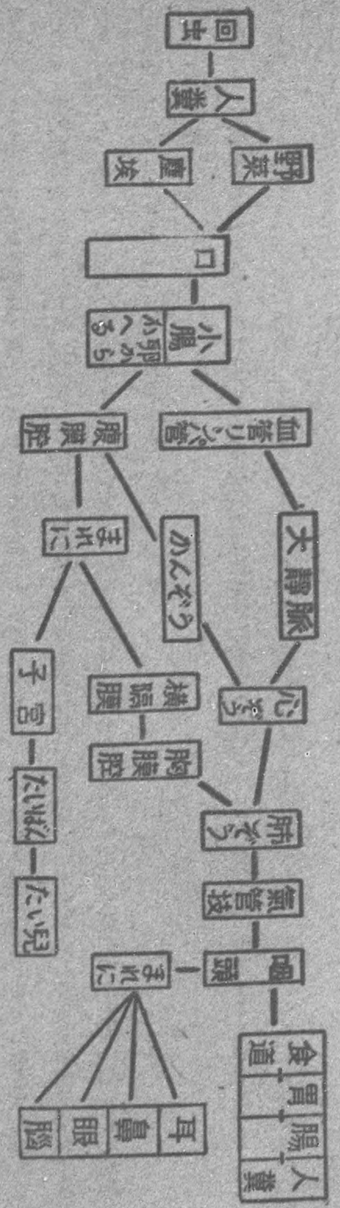
DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

いつしよに入つて人に寄生するものが、回虫、かんぞうジストマ、肺ぞうジストマ、條虫等であります。これを豫防するには、野菜を煮るか、消毒するかすることが、理想的でありますが、なかなかそうはいかない場合が多いので、駆虫藥をのむか、糞便は少くとも三ケ月以上ためておいて卵を死滅さすより、ほかはないと思います。そして、一月一回ぐらいは、駆虫剤をのむことが必要です。野菜を消毒するには、四斗だるに一匁ぐらいのサラシ粉を入れて、この中に一時間浸しておくことが望ましいのでございます。

消化器傳染病の經路



回虫の人体内循環状況



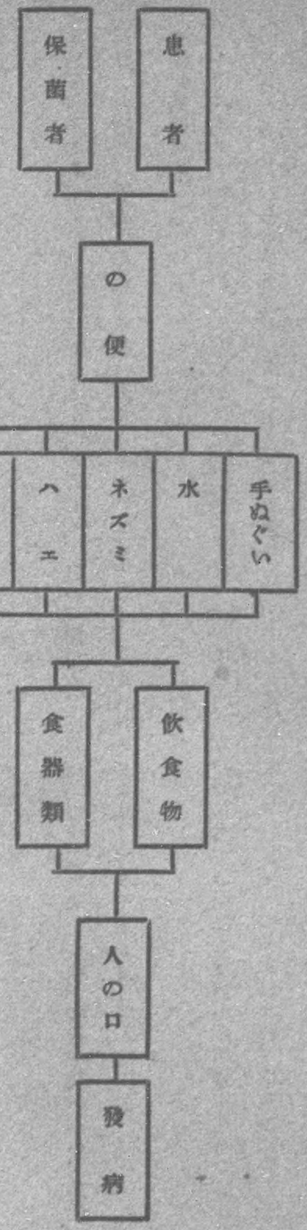
洗つた後の野菜の回虫卵証明率

野菜名	回虫卵証明率	野菜名	回虫卵証明率	野菜名	回虫卵証明率	野菜名	回虫卵証明率
白菜	八〇%以上	ゴボウ	二〇%以上	ネギ	五〇%以上	玉ネギ	一〇%以上
ホウレン草	七〇〃	ニラ	二〇〃	三つ葉	四〇〃	フキ	一〇〃
菊菜	七〇〃	若菜	六〇〃	チシャ	四〇〃	大根	一〇〃
パセリ	三〇〃	大根菜	六〇〃	蕪葉	三〇〃	キユウリ	二〇〃
						トマト	一〇%以上
						人の爪の中	六〇〃
						農家内の塵埃	七〇〃

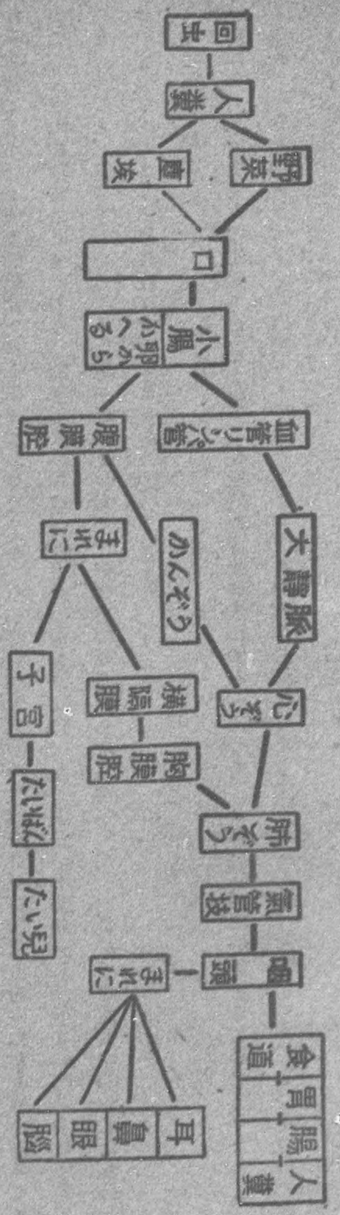
DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

いつしよに入つて人に寄生するものが、回虫、かんぞうジストマ、肺ぞうジストマ、條虫等であります。これを豫防するには、野菜を煮るか、消毒するかすることが、理想的でありますが、なかなかそうはいかない場合が多いので、駆虫藥をのむか、糞便は少くとも三ケ月以上ためておいて卵を死滅さすより、ほかはないと思います。そして、一月一回ぐらいは、駆虫剤をのむことが必要です。野菜を消毒するには、四斗だるに一匁ぐらいのサラシ粉を入れて、この中に一時間浸しておくことが望ましいのでございます。

消化器傳染病の經路



回虫の人体内循環状況



洗つた後の野菜の回虫卵証明率

野菜名	回虫卵証明率	野菜名	回虫卵証明率	野菜名	回虫卵証明率	野菜名	回虫卵証明率
白菜	八〇%以上	ゴボウ	二〇%以上	ネギ	五〇%以上	玉ネギ	一〇%以上
ホウレン草	七〇〃	ニラ	二〇〃	三つ葉	四〇〃	フキ	一〇〃
菊菜	七〇〃	若菜	六〇〃	チシャ	四〇〃	大根	一〇〃
パセリ	三〇〃	大根菜	六〇〃	蕪葉	三〇〃	キュウリ	一〇〃
						トマト	一〇%以上
						人の爪の中	六〇〃
						農家内の塵埃	七〇〃

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

3 食中毒

普通、食中毒といいますと、細菌性以外の毒物が混入して中毒することも含むように考えていますが、近頃では、食中毒といいますと、細菌性のものだけを取扱つています。それで、これについて少し申上げておきましょう。

この中毒は、もともと食物中には毒物を含んでいないのですが、腐敗菌や食中毒菌などが、食物の中で繁殖して、食物を分解し、腐敗させたり、はつこうさせたりした結果、人体に有毒な分解産物を食物中に發生するのであります。——この食物の中の有毒成分を人が食物と共に食べますと、中毒するものであります。このような中毒が食中毒の中で一番多いのであります。この中には、サルモネラという細菌の一族で、ゲルトネル腸炎菌とか、ブドウ球菌とか、日本にはまだ發生していませんが、ボツリヌス菌というようなものがあります。ゲルトネル腸炎菌は、ネズミが持つてあるき、急性の胃腸炎を起して、はげしい症状を呈します。ブドウ球菌は、どこにでもおりますが、だいたい手などのハレ物やフキデ物などの中にたくさんおります。

この中毒の豫防法としましては、調理してから長い時間たつたものは食べないこと、不安と思われるものは必ず良く煮てから食べること、ネズミのいるような所へおいた食物や、ゲリ患者の調理した食物、手にハレ物のできた人の調理した食物などは絶對に食べぬようにしなければなりません。

4 毒物

前に申し上げました中毒とちがいまして、化學的の毒物が食物の中へ入つて、これを食べて中毒するものでありまして、リヨクシヨウや毒キノコ、フグの內臟、メチールアルコールの入つた酒等であります。その他、まちがつて、毒藥を食物の中へ入れてしまつた時などがあります。

この中毒の豫防法は、なかなかむづかしいのでありますが、毒物に對する知識を得ておいて、常に注意するより仕方がありません。特に臺所などへは、のまれない藥品類は絶對においてはいけません。

5 特異体質

人によりまして、他の人が食べても何でもない食物を食べて中毒症状を起す人があります。たとえば、魚を食べて、ホロセができるとか、肉を食べて氣管枝ぜん息の症状を起すとか、種々あります。豫防法としては、各人の經驗を待つて、二度とこんな食物を食べないようにするより仕方がありません。その他、俗に食べ合せなどもいわれていますが、現在の醫學では、こんなことはあり得ないといわれています。しかし、消化不良を起して胃腸をこわすことはあるといわれています。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

八　日本に起りやすい二つの食中毒

1　サルモネラ菌属による中毒

サルモネラ菌という名前は、七五年前（一八八五）、アメリカのサルモンという人が、ブタのコレラから発見いたしたのです。それで、その人の名前をつけて、サルモネラ菌といつています。この中には、だいたいわかつたものだけも、七四種類ありまして、その中で、特に有名なのが、ゲルトネル氏菌であります。やつぱり、サルモネラ菌と同様、發見したドイツのゲルトネルという人の名前をつけて、ゲルトネル氏菌といつています。この菌の中毒は、日本では、たびたびありまして、而も集團的の大中毒を起していています。濱松で、ネズミの小便で汚されたアンコで大福もちを作り、これを八五九人食べて、八三四名が中毒した有名な大事件がありました。これはゲルトネル菌であつたのであります。

中毒の症状（死亡率一——三%）

ゲルトネル菌が繁殖した食物を食べてから、六—二四時間（平均一五—二〇時間前后）してから、急に、三八—四〇度ぐらいまで發熱し、寒むけがしてふるえ、はきけが出て、はきます。そして腹痛と、十五六回のゲリがあります。はく物は黄綠色水樣で、ゲリは水樣で、いずれも悪臭があります。經過は、發病後三—五日のものが多いようです。而も、回復後四週—七週間でゲルトネル菌を糞便の中へ排出しますので、回復後の人の取扱、糞便の始末が大切であります。其他、頭痛、腰痛、關節痛、めまい等もあります。もしこんなことがありましたら、直に醫師の治療を受けてください。

2　ブドウ球菌による中毒

ブドウ球菌という名前は、この細菌が圓い小さい玉のようなものがたくさん集り、ちようどブドウの房のような形をしているところから、名前がつけられました。この細菌は、どこにもたくさんおりまして、前のサルモネラ菌屬とちがつて、細菌の体そのものは、何も毒がなく有害ではないのですが、細菌が發育する時にエンテロトキシンという毒を出します。これが人を中毒さすのであります。この毒は熱に非常に強く、攝氏一〇〇度で少くとも三〇分以上煮ないと分解いたしません。實にやつかいなものです。而もこの細菌による中毒が一番多いのですが、ありがたいことにはサルモネラ菌族とちがつて、死亡しないという事が特長であります。

中毒の症状

ブドウ球菌が發育して毒素を出した食物を食べてから二—六時間、平均三時間、早いものは三〇分ぐらいしてから腹痛、悪心、はき、ゲリをはじめます。發熱はないのが多いようです。はくのも、一—二回から、多い時は數十回にも及び、經過も早く、數時間ですむのもあれば、二四時間以上もかかるのもあります。前にも申上げましたように、死亡することは皆無といつてよいくらいです。

以上二種がだいたい日本の代表的な細菌性の中毒であります。そして、大部分の中毒が、これに屬しているといつても過言ではありません。これは古い材料から作つた食物にかぎつている特長がございます。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

九　食中毒の豫防法

食中毒を豫防するには、主婦の皆様方がよく細菌のことや、毒キノコのこと、フグのような毒魚のこと、有毒植物や果實のこと、或は又食物に混入しやすい藥品のことなどを常に勉強されて、知つておかれることが必要であります。

その大体のことを箇條書に申上げますと——

1　材料の古いものを使わないこと。少し古いけれど安いから買つて來たというような材料を使わないこと。

2　製造所の不明なものや知られていないものを使わないこと。

3　材料の貯藏は、ネズミに食べられたり、ハエなどのたからないようにすること。

4　出來上つた食物は、なるべく早く食べてしまい、殘さないようにすること。少しくさいけれど、もつたいないから食べてしまえというようなことのないこと。もし、保存する場合は、冷藏庫か他の冷めたい所へおき、ネズミやハエやほこりを防ぐ方法を講じておくこと。

5　食物はテーブルの上にじかにおかないこと。なべかま、その他食物の入つているものは、必ず直にフタをしておくこと。食べ終つた後の食器類はハエのたからないうちに洗つてしまうこと。

6　冷いものと、温いものといつしよにしないこと。

7　取扱者や從事者は、身体被服を常にキレイにし、ときどき健康診斷や糞便檢査をすること。ゲリや、手にフキデ物等ができた場合は、直に炊事を休むこと。

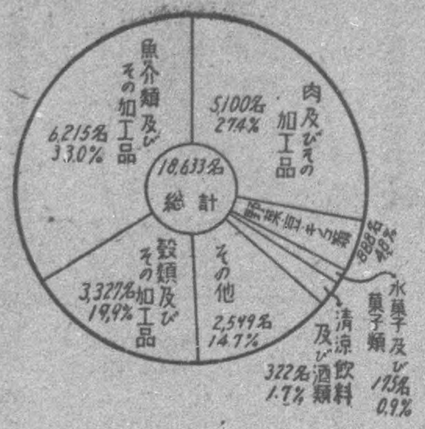
8　食物をいじるときは、必ず手をセッケンをつけて、爪の中まで良く洗うこと。

9　食べて、毒になるようなものを臺所へ絶對におかないこと。

10　臺所は、常に清潔整頓しておくこと。

だいたい、以上のようなことで、もし中毒を起した場合は、醫師と保健所におります食品衛生監視員に報告すること。その時特に大切なのは、中毒したと思われる食物をそのままにしておき、はいた物、排泄物なども保存し、一切を食品衛生監視員と醫師にまかせ、中毒の擴大を防止することが、最も大切なことでございます。

全國の食物中毒　（昭和二四年度）

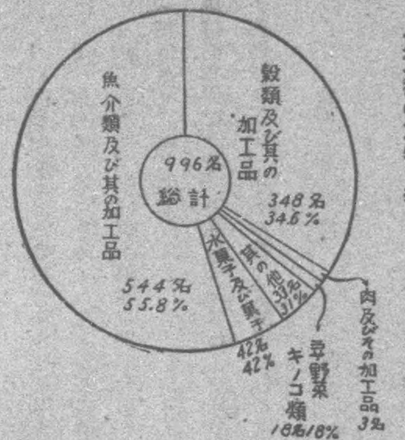


原因	中毒患者數	患者百分率	死亡者數	死亡者百分率
魚介類及其の加工品	六、二一五	三三・〇	一五一	五四・七
肉類及其の加工品	五、一〇〇	二七・四	二	〇・〇
牛乳及其の加工品	二二	〇・〇	〇	〇・〇
穀類及其の加工品	三、三二七	一七・九	一三	四・七
豆野菜、茸類	八八三	四・八	二七	九・八
氷菓子及菓子類	一七五	〇・九	六	二・二
清涼飲料及酒類	三二二	一・七	四三	一五・六
其の他	二、五九九	一四・三	三四	一三・〇
計	一八、六三三	一〇〇・〇	二七六	一〇〇・〇

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

全國の原因別中毒發生百分比較（昭和二四年度）

東京都の食物中毒（昭和二四年度）

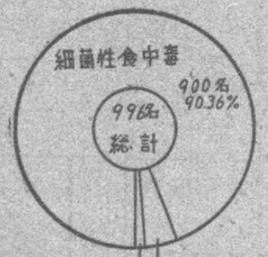


原因	件數	患者數	死亡者數
細菌性食中毒	五八三	一八、〇一四	一五一
	七八・四七%	九六・六八%	五四・七一%
化學性食中毒	一五四	四九八	一二四
	二〇・七三%	二・六七%	四四・九二%
其の他の中毒	六	一二一	一
	〇・八〇%	〇・六五%	〇・三七%
計	七四三	一八、六三三	二七六
	一〇〇・〇%	一〇〇・〇%	一〇〇・〇%

原因	件數	患者數	死亡者數
魚介類及びその加工品	五四四	五五・五	七
	三	〇・〇	〇
肉及びその加工品	三四八	三四・六	〇
	一八	一・八	一
穀類及びその加工品	四二	四・二	二
	八	〇・八	五
豆野菜茸類	三三	三・一	三
	九九六	一〇〇・〇	一八
氷菓子及菓子類			
清涼飲料水及酒類			
其他			
計			

中毒患者數	患者百分率	死亡者數	死亡者百分率

東京都の原因別中毒發生百分比較（昭二四）



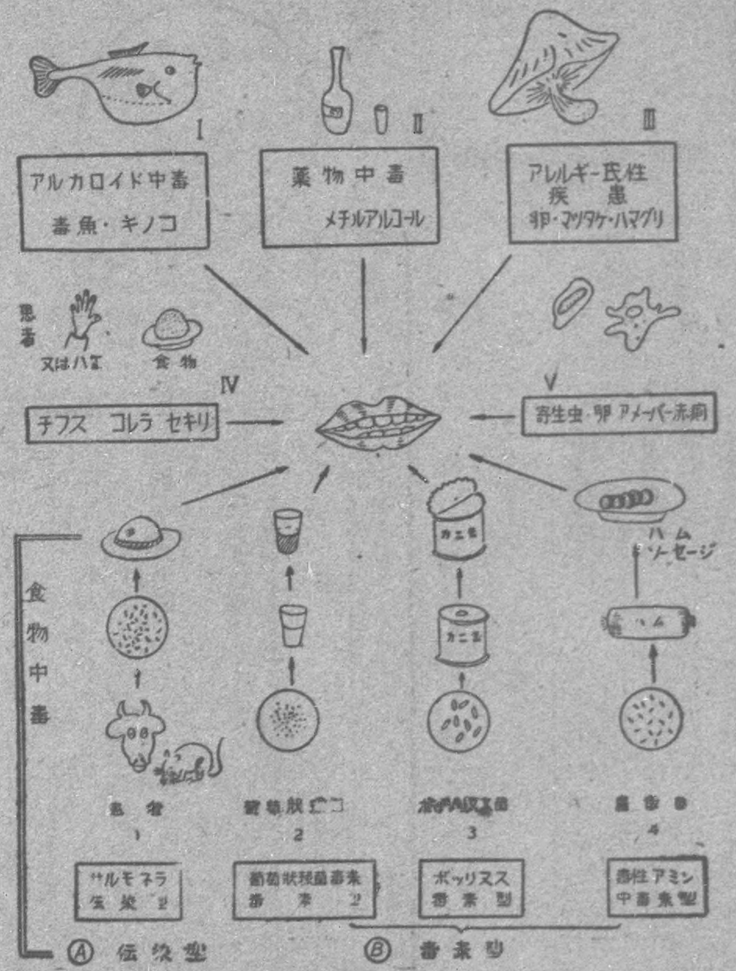
原因	件數	患者數	死亡者數
細菌性食中毒	五一	九〇〇	〇
	六二・一九%	九〇・三六%	五〇・〇%
化學性食中毒	二八	八三	九
	三四・一五%	八・三三%	五〇・〇%
その他の食中毒	三	一三	〇
	三・六六%	一・三一%	〇・〇%
計	八二	九九六	一八
	一〇〇・〇%	一〇〇・〇%	一〇〇・〇%

消化器傳染病發生狀況表

昭和二十四年度

區分	セキリ	腸チフス	パラチフス	合計
東京	一、五四六名	一、二六六名	六八四名	三、四九六名
	四四・二%	三六・二%	一九・六%	一〇〇・〇%
全國	一四、六八九名	九、五〇七名	二、九二八名	二七、一二四名
	五四・一%	三五・〇%	一〇・七%	一〇〇・〇%

食あたり種々相

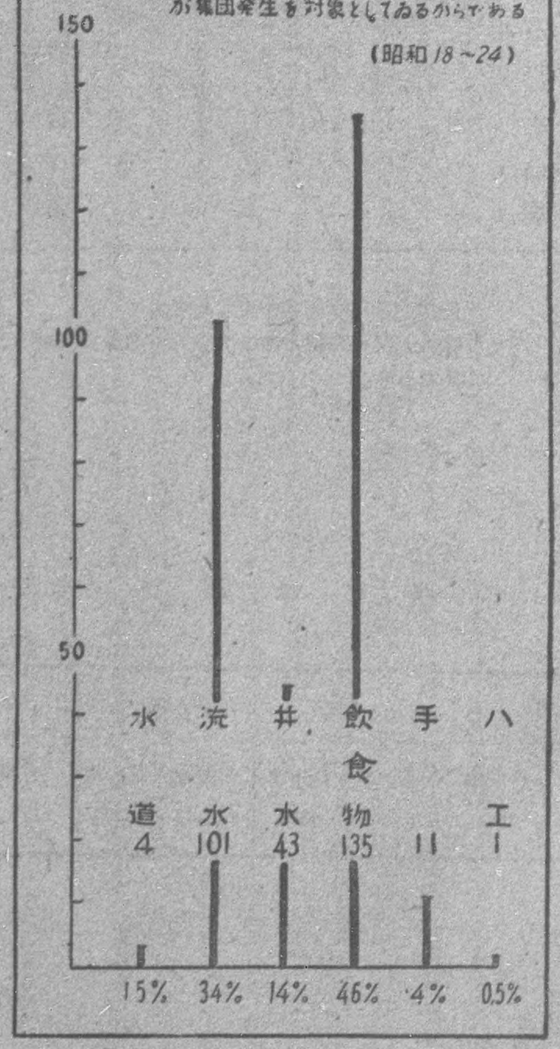


圖のようにたくさんの悪いものが食物と一しよに皆様の口に向つて入ろうとチヤンスをねらつています。入られたら最後皆様は病氣になつて死んだり苦しんだりしなければなりません。私たちは何とかしてこれらの悪い物の入つた食物を食べないようにしなければなりません。これを豫防するのを食品衛生というのでございます。

セキリ集団発生直接原因

ハエによる場合の少いのは、本調査が集団発生を対象としてゐるからである

（昭和18～24）



東京におけるセキリ發生（昭和二十五年度九月二日現在）

六、五七七名

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

食物についたセキリ菌の生存日数

種目		すし	かぼちゃ	牛乳	羊かん	パン	たくあん	野菜	魚肉	アイスクリーム	水
温度撰氏	0度	4日	7	10	7	14	14	14	+	−12−29−	−
	5度	3日	5	7	4	+	10	14	+		7
	27度	3日	4	5	3	9	9	10	+		−

註 1 十印は14日以上生存することを示す。
2 食物の狀況や實驗方法によつて相當差の出來ることは勿論である。

回虫卵検査成績 (昭和平均全國度二十二年)

市		町		村		計	
有卵者	百分比	有卵者	百分比	有卵者	百分比	有卵者	百分比
315,977	59,4	275,463	53,8	580,454	57,3	1171,894	57,0

一〇 文化的台所

台所は一家の榮養の源泉地であり、一家の衛生の大本營でありますから、一家の主婦

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

右所要時間	一時二二分
立ち止つて働いている時間	一八時〇〇分
右二項目合計時間	一九時一二分
夫人一人一日一二時間働くものとして	一人半强
人手に要する給料一ヶ月食費共 三千圓	一ヶ月 四千五百圓
面積經費 一ヶ月一坪三百圓の割	一ヶ月 千二百圓
右二項合計經費	一ヶ月 五千七百圓
能率 一日一人一二時間働くを單位とす	不足七時間

となつています。(金額は現在に換算)

そうして、このむだを計算してみますと——

1	むだ足一日	二百四十九尺	一年七里 三十年二百里
2	時間のむだ	一日十時間	一年十一日 三十年三十三日
3	人手のむだ	一日半人	一年一八二人 三十年五千四百六十人
4	經費	一日六十圓	一年二萬一千六百圓 三十年六十四萬八千圓
5	能力差	一日四時間	一年七日弱 三十年二百日

而も、これ以外に精神的疲勞、肉体的疲勞、器物の破損、負傷、食物の粗末、調理の不良による、種々の疾病、榮養障害等數えあげることのできない莫大な損害をこうむるわけであります。私は日本の家庭で何が一番欠点であるかと申しますと、直

		三四分	三八分
		八時三八分	九時四八分
		九時一二分	一〇時間
		一人で余る	半人强
		一ケ 月三千圓以内	一ケ月 千五百圓
		一ケ月 九百圓	一ケ月 三百圓
		一ケ月 三千九百圓	一ケ月 千八百圓
		余り三時間	四時間

ちに台所と答えます。どうか、今後はまず第一に台所の改善を眞剣に考えていただきたいと思います。

次に文部省で推賞しています模範台所の設計をそのままのせておきますから、御參考にしていただきたいと思います。もちろん私たち一般には少し緣遠いように思われますが、そのつもりで御覽になつてください。

小台所の設計について

台所に何が要るかを知らないで設計は出來ない。それで次表に何が要るかを列記して見た。この設計は、國民住宅標準設備規格制定委員會(文部省委囑)の親子五人の台所設備設計である。小人數の小間取の台所では、庖丁台は水切台と兼用する。流しを中央にする事は水がはねて、床が水だらけになり不潔になる。水切台を入口に近く置くと臺所が小さい場合には、すべての品物受入れ等は水切臺の上でやるので便利である。極端に考える人は、流し→切り臺→コンロ臺の順が良いと云いますが、端の流しは使い難い。切り臺としての用途だけならよいが、食器を洗つたり、すべてのものを洗つて、水切りする作業には不便であり、下に冷藏庫を取りつける際等には切り臺がコンロ臺に近くなり、氷が損となる。狹い臺所は、必要な材料物資を最も要領よく取り付けないと、場所がないから特に注意して考えねばならない。五人の家では四尺食器棚は必要で、食器の出し入れにハッチを設けると、便利で使い易い。何處においても、ジャマな掃除道具入れは、圖の樣に作るとよい。木炭コンロでも、ガスコンロでも、はめ込み式にすると周圍が利用出來て便利となる。又、小人數の家の風呂釜は、臺所をしていてもすぐ火が見える所がよい。

必要品の整理場所	(入れる場所の番號と名稱)
1 野菜入れ	一 2 肉入れ(冷藏庫) 一 3 木炭又は粉入れ 一 4 米入れ

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

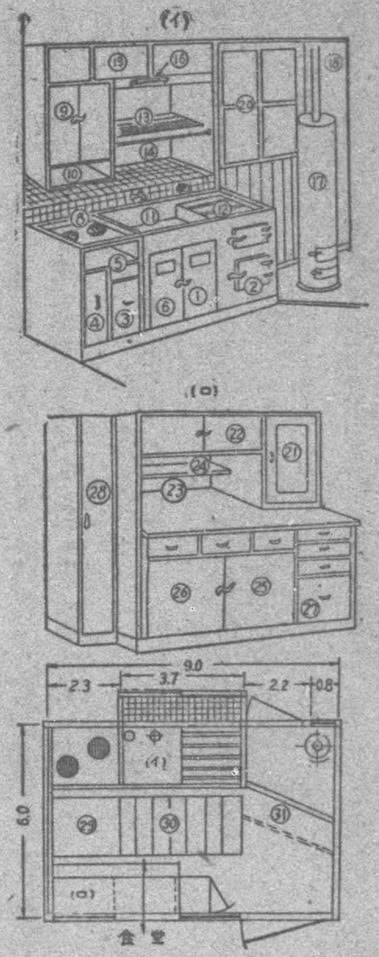
5 マッチ通帳入れ
6 調味料入れ
7 コンロ
8 フライパン、しゃもじ入れ
10 調味料のせ棚
11 流し場

12 水切り兼調理臺
13 ナベ乾棚
14 フキン乾パイプ
15 ゴミすて口
16 電灯
17 自動燃焼フロ釜

18 下り硝子壁
19 臭気抜らんま
20 出入口
2 日用食器入れ
22 食器入れ
23 食堂ハッチ
24 味付小物のせ棚

25 客用食器入れ
26 ナイフフォーク入れ
27 客用器具入れ
28 掃除道具入れ
29 火消壺入れ
30 漬物、炭入れ
31 薪、石炭入れ

國民住宅標準設備規格設計圖 三帖(一坪半)



調理室の條件

臺所の方位

居間及子供室を南に置くために、又食品の腐敗を防ぐ意味から、臺所は北向がよい。或いは冷藏庫の設備等を考慮に入れ、西と南は出來るだけさける。日光の直射を受ける事は、ものを腐敗させるからさけるがよい。

臺所の廣さ

臺所專用の場合は二帖でよい。兼用の場合は、これ以上廣い方がよい。又、アイロン臺を設け、仕事室を兼ねたり、食事を取り得る設備をするのもよい。

臺所内の配置

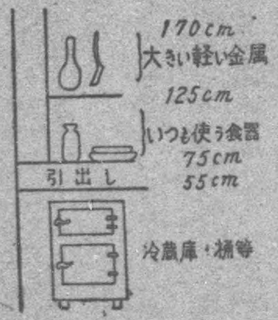
各部の連絡をよくし、作業順序に從つて、動線を短かくする事が大切。

明るさ

一〇〇ルツクスは必要。窓の面積は床面積の　は必要。内部は白、薄い水色、綠色等がよい。衞生管理に便利な事。凸凹を少なくし、掃除に便利で、塵芥がたまらないようにする。排水がよく防虫防蠅防鼠設備をすることが大切です。

日本婦人を標準にした作業のしよい高さ

指先仕事	88cm
腕仕事	82cm
刀仕事	75cm



DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

二、台所の改善

臺所は、前にも申し上げましたように、私たちの家の中で、一番重要な所でありますから、まず第一に重要視しなければなりません。主婦の皆様は、仕事の大部分をここで過しておられる關係上、その良い悪いは、一生の間には莫大な得にもなり、損にもなるということを御考え願いたい。

そうして、主婦の皆様だけでなく、家族全員の保健衛生にも重大な影響を及ぼし、一家經済の興亡にも關係するといわれています。どうか臺所はきたない所、陰氣な所、人に見せぬ所という觀念を根本から改めて、これからの主婦の皆様は、臺所の良いということを、どなたにも自慢できるように改善していただきたいと思います。

では次に其の重要なことだけを記述してみましょう。

1 台所を主婦の楽しい職場とすること

臺所の設備について、特に重要なことは、むだ足、むだ手間、むだ物のないように、能力的にも、經済的にも、健康的にも非常に便利で、主婦の皆様が、ゆ快に仕事のできるようにする。これが一番重要なことであります。臺所は一家の原動力の發生する所でありますから、主婦の皆様はもちろん、主人も、他の家族の人々も、全部そろつて、大いに研究して改善すべきであります。

2 位置

臺所の位置は、何よりもまず、便利のよい事が第一條件でしょう。外部から御用聞、家族の者たちの出入に便な所で、内部は食堂や居間に直接連絡して、あまり離れていないこと、そうして一家の中で一番環境の良い所が望ましい。

3 大きさ

臺所の大きさは、使用する人の生活程度や、家族の數、使用燃料などによつて、非常に差異がありますが、だいたい專門家は都會の住宅で、三人ぐらい一坪、五人ぐらい一坪半、七人ぐらい二坪半、十人ぐらい三坪程度が適當であるといつています。げたぬぎや入口の土間などは、必要があれば、追加することになります。農村の臺所は、だいたい都會の標準に、土足で入つて食事をする場所とか、都會のガス、炭、電熱器を使用するにひきかえ、まき、落葉、その他を使用する場合のかまどの大きさなどを追加して考えれば良いと思います。

4 採光照明換氣

臺所は明るいことが最も重要なことで、暗くては仕事の能率も上りません。特に不潔になりやすい所がますます不潔になります。直射日光はあまり感心しませんが、できるだけマドを多くして、すべてガラスを用い、横まど、天まど、回轉まどをできるだけ裝置し、臭氣抜と採光通風をよくすることが大切です。電燈もできるだけ燭光の大きいものを用い、これまでのようにうす暗くてはいけません。要するに、夜晝とも明るく、通風換氣がよければ、仕事の能率は上り、そうじも行きとどき、きわめて衛生的で、誤つて食物中に有毒のものを入れたり、くさつたものを食べたりして、中毒やその他の事故を引起すような事がなくなり、理想的であるといえましょう。

5 コンクリート及びタイル使用

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

臺所は水を使う仕事が大部分なので、ジメジメして濕氣やすく、熱を使うため温度も高くなり、細菌の絶好の繁殖場となりやすいのであります。都會にも一部ありますが、農村の臺所は床がほとんど土間であります。そのため、ネズミの活動にきわめて有利で、アブラ虫、家ダニ、ハエ、カ等の發生も多いのであります。實に不衛生のきわみといわなければなりません。そのため、できるだけ、床やかべはコンクリート又はタイルを使用して害虫の侵入を防ぎ、臺所を常に清潔に乾燥して細菌の發育を防がなければなりません。

6 給　水

臺所は水をたくさん使う場所でありますので、給水の便を綿密に考えなければなりません。水道のジャグチもなるべく多くし井戸の場合は、高い所へ水槽タンクを作り、コック一つで水の出るように考え、或はまた、電氣モーターで吸上げるのもきわめて理想的であります。要するに、飲用に適する水をたくさん供給する設備をすることが、臺所を衛生的に保つ最も良い方法なのです。そして、水道水以外の水は、一年に二回ぐらいは衛生檢査所で水質檢査をしておく必要があります。もし良くなければ、衛生檢査所で消毒方法を聞いて消毒しておかなければなりません。

7 排水及び汚物處理

食物を作り出す臺所は一つの小さな工場と同樣で、下水と塵芥が毎日毎日たくさん出ます。これを衛生的に處分するのも、臺所經營者の大きな仕事です。從つて綿密に考える必要がございます。臺所の衛生は、キレイな水をたくさん使うほど、きれいになりますので、自ら下水もたくさん出るわけでございます。ですから、排水に特に注意して、下水溝はできるだけ大きくして、公共の下水より高くし、一擧に流れこむように作るくふうをしなければなりません。

公共の下水のない所では、井戸から少くとも二〇尺以上離した所に完全におおいをして下水だめを作り、ときどき汲出し、なるべく遠くはなれた木の根等に穴を掘つて肥料の代用として施し、上に土をかぶせておくことが望ましい。

塵芥については、公共の塵芥箱に入れるか、住居からなるべくはなれた空地に穴を掘つて投げこみ、土をかぶせていけてしまう事が望ましいものです。

下水と塵芥は、ハエ、カ、ネズミ、傳染病菌の發生の源をなすものですから、常にその處分について、考える必要がございます。

8 かまど

臺所設備の中で第一に改善を要しますのは、カマドでありましょう。冒熱器、ガスは別として、薪炭を利用するカマドは、良く考えねばなりません。多くの農家では、入るだけ薪炭をつめこんで、必要量の三倍も五倍も使つていぶらし、目をこすりこすり尻を頭より高くして、もやしています。これは實だ不經濟で、目や呼吸器病はもちろん、衛生上、きわめて有害でありま す。コンクリートで五〇糎ぐらいの臺を作り、立つていて燃やせるようにし、排煙と、なべかまの底に萬べんなく熱が當るように工夫して、薪炭等の完全燃燒をさせるようにすべきであります。そうして、煙による害と、薪炭のらん費をできるだけ排除すべきでしょう。

9 食　卓

家族が一人一人ゼンを使用することは不經濟です。殊に農家にあるような箱ゼンは、きわめて不衛生であります。また、一人一人配ゼンすることも大變な事です。これらをやめまして、一つの大きな食卓を用い、家族全員がそこで食事をすべきであると思います。最も理想的にするには、各人が統一された食器でイスに腰かけて食べるようにすべきでしょう。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

10 ハカリとマスと時計

日用品は主婦が直接買いに行くのが良い品物が得られていいのですが、いそがしい時には、御用聞に頼んで届けてもらうことも、将来多くなることと考えられます。そのため、目方があるかないか、必ず秤つて見るようにし、すべて目方で、食品の使用量も定めるようにすべきでしょう。そうしますと、商人からごま化されることもなく、長い間には大変な得をいたします。メートルグラスも大いに利用すべきで、よく米を一升たくのに、水をどのくらい入れるべきか、毎日苦労して、そのカンを覚えて、上手に御飯をたくまでには、なかなかの訓練がいります。こんなことは、米一升に水何升というように計算して入れさえすれば、何も心配する事はないし、理想的にできます。

汁を作るにしても、煮物にしても、何人分作るには何を何ほどと計算して作つてしまえば、大した上手下手なくできます。ところが、甘すぎたといつてショウユを入れ、やれ、今度は辛すぎたといつて水を入れ、時間を長く費して、出来たものは必要以上に多く、はては食べきれなくなつて、すてたり、くさらしたりするもとになります。

時計の利用も同様で、何分したら煮えるとか、たけるとか、大体の時間はきまつています。十分で出来るものなら、八分か六分で呼びリンでもなるようにして使用すれば、こげつかせたり、なま煮えだつたりする事なく、万事が科學的で、時間的にも経済的にも非常に有利であります。

11 台處全体をネズミ入らずに

日本の臺所にはネズミ入らずというものを作つています。甚だ以てお恥かしな話で、私はこんな馬鹿らしい事は速刻改善して、當然臺所全体をネズミ入らずとすべきであると信じます。それには一

イ 臺所のへだてのタテ具類はすべてガラス戸にすること

ロ 排水口にはネズミの侵入を防ぐ金網をはること

ハ カベ、側壁、天井は、コンクリートやその他の耐水材料、鐵板等をはつて、堅固にすること

ニ 夜は必ずガラス戸をしめておくこと

ホ 食物は必ず出し放しにしないこと

ヘ 食器洗は翌朝にのばさぬこと

ト 食物の殘品を流しにおかないこと

チ 塵捨箱には必ず厳重にフタをすること

等の注意が必要であります。

12 その他

イ 床面はコンクリート又は板張とし、流し下は周圍より少し低くしてコンクリ又はタイルばりとすること

ロ 調理臺は主婦の身長により加減し、だいたい五尺の身長ならば、二尺七寸ぐらいの高さにすること

ハ 戸だなは、ガラス戸又は網戸とし、奥行を浅くすること

ニ 配置は作業の順序に従い、押入、食品置場、流し、水切り、調理臺、コシロの順等にすること

ホ 厨芥の投棄口は室内（調理臺の近くのマド際）に、容器はマド外におき、犬、猫、ネズミ及び、コン虫の侵入を防止する設備にすること

ヘ 食器の型を統一すること1食器の規格統一により、たくさん上に積み重ねることが出来、たくさんの食器をきわめて狭い場所に格納できます

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

ト　供食量の決定（家族の人、個人個人について、榮養學的に食べる量を決めまして、全部を合計して御飯を作りますと、殘飯がほとんど出來ませんし、三度三度たくようになりますので、古い食物を食べる事もなく、量も一定していますし食器も全部盛付としますと、すべての面に合理的に行きまして、衛生的にも經濟的にも極めて良いのであります）

13　作業時間割

家庭内の複雑煩さな仕事を、或る一定の秩序を保つためには、時間割表によつて實施しないと、ただいそがしいばかりで、能率も上りません。會社にもお役所にもどこにも時間割があるのに、家庭にないというのは甚だ以てけしからんといいたいくらいです。家庭でも、會社や役所と同じですから、當然、時間割が必要であります。時間割を作ることによつて、仕事も順調に進み、よゆうも作れますし、能率も上ります。汽車、電車が、時間割なしに走つたら、一休どんなでしょう。このことを考えてみましても、時間割を作つて仕事をすることが、一番良いのです。

14　仕事の分担

主婦の皆様一人でなんでもかんでもやろうとするから大變で、「日本の主婦は無給の高等女中で、動物みたいに働かされる」ということになります。これは、主婦の皆様にも半分は責任があると思います。家族全員に男女の別、年令の別、健康程度の別、仕事の適否の別等に應じて仕事の分担をさせて、全員が働くべきです。即ち、朝起きたら主婦は、食事の準備、長女は寢具の整理と座敷の掃除、長男は、庭そうじ、主人は書齋の整理というように担當すれば、主婦一人で目のまわるようなてんてこ舞から救われ、一時に簡單に片すき、主婦の肉体的精神的苦勞は大いに解決され、子女に働く喜びを敎え、敎育上にもきわめて良いことであります。すべての面に、一石二鳥どころか、三鳥も四鳥もの効果があります。ぜひ日本の全家庭が實行し、主婦の時間的余ゆうを少しでも多く作り、文化的生活の勉强や慰安を取り、

時代と共に進み、文化的な主婦とならなければなりません。

15　豫算生活

予算のない生活は、ラ針盤もなく、石炭や石油もない、どこえも動けない船と同じ事です。主人は主人、主婦は主婦、子女は子女の各自の分担の仕事を、全員そろつて忠實に守り、ただでさえ少い現在の予算を有効に計算して、予算計畫をたてなければなりません。村も町も市も國も皆予算を立てて仕事をしています。共日共日ただ無計畫で進むのは、動物と異る所がありません。お金や食物がなくなつた時はどうしますか。人間である以上、すべての面に予算生活をなすべきでありましょう。そのためには、予算簿と家計簿はぜひ必要で、有効に利用しなければなりません。

16　献立表

一家の健康を守り、經濟を守るには、どうしても榮養的に考えた献立表を作り、過不足ないよう、綿密に算定して實施すべきでしょう。この實行の上手下手は、實は家庭の健康を左右し、一家經濟の浮沈を決定します。

以上、臺所の改善について申上げましたが、私はよく臺所を考える時に、食堂車や船の臺所を考えます。あのせまい臺所で短時間に何十何百、何千人の食事を作つています。その手際は實におどろき入ります。どうか、主婦の皆様も、いかにして日常家庭の仕事、特に食生活を科學化して余ゆうのある樂しみのある文化生活をするかについて、大いに考えていただきたいと思います。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

二　便所の改善

日本の家庭で、住所の改善と並んで、改善しなければならない最も重要なものの一つに便所がございます。よく外国の人々が、日本へ来て一番いやな感じを持つものに、日本の家へ入つて、相當立派な家にもかかわらず、便所の臭がプンと臭うことだと申します。これは、日本の便所が水洗便所でない事が大きな原因であるといえましょう。だからといつて、現在の私どもに簡單に解決のつく小さい問題ではありません。少くとも、全般的には、公共の絶大な援助と指導が必要であります。それで、私はこのほうはおきまして、私ども一般の便所はどう作るべきか、また、どうそうじすべきかについて箇條書的に申上げましょう。

1　便所は井戸の地上面より低い所に作ること

井戸の地面が便所の地面より低いと、雨が降つた時、便所の近所の汚れた物が、井戸へ流れこんだり、浸みこむおそれがあります。便所があふれていたりしますと、更に危險です。

2　便所は井戸より五〇尺以上離すこと

どんな事があつても、十五尺は離さなければなりません。便所が井戸に近いと、もし便所があふれていたり、地面に入つている便つぼがこわれていた時は、井戸のほうへ浸みこむおそれがあります。

3　便つぼはコンクリート作りとして、なるべく大きく、厚さも四―五寸ぐらいにすること

便つぼがあまり小さいと、直に一ぱいになつてあふれます。一人につき、五立方尺ぐらいが理想的だと、いわれています。厚さもなるべく厚く、なかなかひび割れないようにすること

理想としては、排便口から下全部コンクリートの圓柱又は角柱として堅固に作ることが大切であると思います。

4　資材はすべて一等材を用いること

便所はすべての衛生上の事故のもとですから、できるだけ良い材料を用いて完全に而も堅固に作る必要がございます。

5　ネズミやコン虫の入らないような設備をすること

便室は、全部金網張とし、戸障子と二重張にすること。ハエやネズミは絶えず便所と食物との間を往復しております。そのため、ぜひともハエやネズミの入らない工夫をしなければなりません。その他くみ取り口、出來れば、排便孔まで密閉するよう工夫が必要であります。こうしますとハエやネズミが侵入できませんし、防臭上にも大いに役立ちます。

6　建具類は特にすきまなく取付けること

いくら金網をはりましても、戸障子にすき間があつてはいけません。常にピシヤツとしまるよう考えなければなりません。特に、ドアー等は外方に開くように取付け、必ず密閉できるように作らなければなりません。

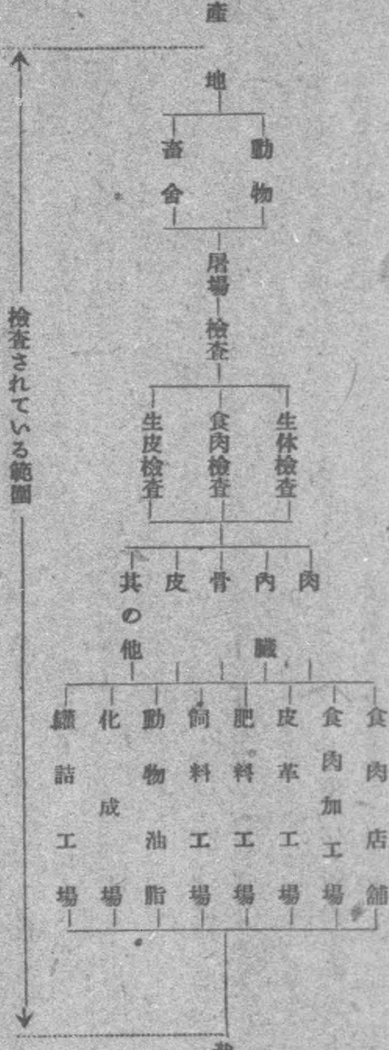
7　便所の中は常に明るくキレイであること

便所の中は出來るだけ明るくし、換気にも注意し、良くそうじし、防臭に對しては特に注意し、入つて出來るだけ早く飛び出さなければならないような環境でなく、ゆつくり用便をすませるように考えるべきであります。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

二三　肉の衛生

食肉關係の衛生檢査は次のような順序で行われております。この中で、皆樣に一番關係の深いのは、食肉店舗でございます東京ではただ今一日平均大小動物約一千頭が屠殺されています。



1　肉の種類

食肉と申しますと、直ちに牛肉を連想するように、牛肉は食肉の代表的なものであります。牛肉は一般に赤褐色を呈し、組織が固くて彈力があります。

牛肉の中で一番上等なのは俗に霜降肉といわれていまして、肉の中に白色の柔い脂肪が万べんなく散在しています。それがあたかも地上の霜を見るように、牛肉の赤褐色の斷面に白く見事に見えます。味も舌の上にのせると自然にとろけるようで、食肉には、牛肉のほかに、馬肉、豚肉、犢（仔牛）肉、メン羊肉、ヤギ肉、鳥肉と。そのほか量はきわめて少いものですが、野獸と野鳥の肉があります。そうして、よい肉は健康な動物からでなければ得られませんし、肉の硬い軟いも、肉の中の脂肪と肉の組織の分布の狀態によります。脂肪の少いものは硬く、脂肪の多い霜降肉は軟いのです。其他、幼い中は軟く、年老いてくるに從つて硬くなりますし、仕事をたくさんした動物も硬いのであります。同一動物の肉でも、場所によつて硬い軟いがあります。たとえば、ロース、ヒレー等は軟く、クビやアシの肉は硬いのであります。其他メスオスの別、屠殺後の取扱調理の仕方によつても、硬い肉軟い肉の差異ができます。

2　肉の見分け方

牛、馬、豚、犢、メン羊、ヤギは屠場法という法律によつて、屠場で屠殺解体處理されます。即ち、はじめ、屠畜檢査員（獸醫師）によつて、嚴密な生体檢査を行い、合格したものだけ屠殺し解体されます。そうして、骨付肉と内ぞうと皮に分けられ、全部嚴重な檢査が行われ、合格したものだけに、皆さん御存知のように紫の檢印を押します。檢印のない肉は、病氣で死んだ肉か、屠場以外の場所で、内密に屠殺された不正肉ですから、衛生上甚だ危險で中毒する事が非常に多いのであります。

次に見分方の大体の目安について申し上げます。

牛　肉

色は光澤ある鮮やかな赤褐色で霜降り樣に淡黄色か淡黄白色の脂肪がはさまれたものがよく、暗褐色なのは古い肉で、脂

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

肪が黄色を帯びたものは、煮ても硬い肉です。センイはち密で軟く特有の香りのあるものが良く、センイのあらいものは硬く、香の悪いものカビのはえたもの、ネトのあるものは古い肉です。

馬　肉

特有の香りがありまして、暗赤色で、空氣にふれると蓋色を帶びて見えるのが良いもので、紫色や黒赤色になつたものは古い肉です。脂肪は牛肉のように、肉の間に浸みこんでいないで皮下に層になつて集つております。色は牛肉の脂肪より黄味を帶びており、指でつまむと直ぐにとけます。

豚　肉

色は淡紅色で、組織は密で滑かで、脂肪は白くしまつたものがよく、色の赤いものは死豚か下手に屠殺したもので、煮沸しますと汁がにごつて、味も悪いのであります。また脂肪が黄色で肉色の赤いのは、飼料がよくなかつた肉で、煮るとちじんでしまいます。

メン羊肉

鮮赤色乃至煉瓦様の赤色で、肉のセンイがきれいで、メン羊特有の臭氣があります。

ヤギ肉

メン羊肉より、やや淡色で、ヤギ特有の臭氣があります。しかも、この臭は、食肉中一番ハツキリわかります。

兎　肉

淡紅色で鶏肉と見分にくいもので、兎肉の脂肪は蜂蜜のような黄味を帶び、一般に脂肪が少く土の臭氣がしまして、煮ても淡味であります。

鶏　肉

肉用種は淡紅色で、卵用種は淡紅白色で、脂肪は黄色です。

3　肉の變化と取扱方

屠殺後、肉は收縮を起して硬くなります。專門語ではこれを死後强直といつています。この時間は、動物の種類屠殺の方法によつてもちがいます。この强直期間の肉は味もよくなく、硬いのであります。それでおいしい軟い肉の食べ方はこの軟くなつた時がよいわけです。

死後强直は、屠殺後牛馬で十二―二十四時間、羊豚は八―十二時間、鶏八時間であります。よく、肉屋の冷藏庫に、たくさんの肉が貯藏してありますが、食肉はある期間貯藏しておけば、肉は軟く、風味もよくなるためであります。しかしあまり長い間貯藏しておきますと、肉色は次第に暗色となり、新鮮な香味を失い、細菌がたくさん繁殖して腐敗します。アンモニヤ臭が出て、舌をさすような、刺戟味のあるのは、もう食用になりませんから、絶對に食べてはいけません。

また、食肉は取扱が悪いと、念に悪くなります。たとえば、不潔な場所、不潔な容れもの、取扱人の不潔、不衛生、塵芥等によつて汚された場合は、當然細菌がたくさん付着していきますから、すぐに煮てしまうことです。冷藏庫に取扱つて、必ず冷藏庫に貯藏すべきであります。

普通の家庭では、冷藏庫へ入れるような事はありませんから、もらつてきましたら、すぐに煮てしまうことです。冷藏庫へ長く貯藏した肉は外へ出しますと、非常にくさりやすいものですから、特に注意を要します。

4　肉を介して傳染する人と動物に共通の傳染病と寄生虫病

食肉は屠場で嚴重な檢査が行われているといいましても、なま煮やなま焼で食べるのは、最も危險です。寄生虫もたまには殘つている場合もあるでしょうし、恐ろしい傳染病の細菌がついていないとも限りません。次に、肉から人間に感染する

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501

伝染病と寄生虫病を列記してみましょう。

(イ) 人と動物に共通の伝染病

炭そ、ロてい疫、とうそう、結核、狂犬病、放射線菌病、鼻そ、はしようふう、豚丹毒、パラチフスB、伝染性流産など

(ロ) 人と動物に共通の寄生虫

牛ののうちゆう、豚ののう虫、旋毛虫、包虫、日本住血吸虫など

(ハ) 食肉から起る食中毒菌

ボツリヌス菌、普通変形菌、ゲルトネル腸炎菌、パラチフスB、ブドウ状球菌、連鎖状球菌など

5 肉の調理のコツ

食肉調理法

肉といえばスキヤキが一般の調理のようになつているので、最もぜいたくな食品というような考えがあるかもしれませんが、前に述べましたとおり、肉は非常に栄養価の高いもので、少量の材料で、すぐれた栄養を得られることを忘れてはなりません。肉は比較的簡単に調理ができ、味が美味で、栄養分が多いということに着眼し、その利用法によつては、決してぜいたく品ではなく、また高価なものでもなく、健全な身体を作るため、私たちの日常生活に、もつと利用すべきものであります。たまに作つて食べられるだけ食べるようなことはよくない事で却つて害になります。

○ 肉を軟く煮る方法

すべての肉を軟く調理するには、第一に肉組織を横に切ることに注意します。それからショウユでなくミソを加えて煮る

といくら煮ても硬くなりません。またごく硬い部分でも、適当に切つて、塩水の中に入れ、とろびにかけて、氣永に、二三時間煮こみますと、どんな硬い肉でも軟かくなります。肉は強火で煮たのでは、決して軟かくなりません。

○ 肉を軟く焼く方法

肉は一旦焼いたものがさめてくると硬く引きしまるものですが、焼く前に、適當の切り身にしてサラダ油又はゴマ油、大豆油などをぬりつけ、二三時間ほどおいて焼きますと、さめても硬くなりません。焼肉するには、前以つて肉に油をぬり焼く前に塩をうすくふります。網焼をするには、いつたん網をから焼してから網に油をぬり、それに肉をのせて手早く返しながら焼き、兩面が適當に焼けたところで食べるのが一番よいのです。

○ 肉類の特別の臭味のとり方

豚肉の臭味を消すには玉ネギとショウガを加えて調理するのが最もよく、ショウガを卸したショウユにしばらくつけこんで焼いてもよろしい。

兎肉の臭味を消すには、酒にショウガと玉ネギの卸汁を少ししぼりこんだ中に、しばらく肉をつけて、調理するとよろしい。

馬肉の臭味を消すには、甘ミソを加え、京菜、玉ネギ、焼ドウフなどといつしよに煮るのが、最も効果的です。

鶏のゾウモツの臭味は熱湯を通せばとれます。

○ スープの取り方

鶏骨スープ　鶏の骨をたたいて水に入れるとき、一度にどつと入れないで、靜かに徐々に入れ、鹽を少し加えて初めから弱火で煮出すと、にごらないで良い味が出ます。

牛、豚骨スープ　ごくうすい鹽水に二三時間ほどつけておいて、そのまま火にかけ氣永に煮出します。急ぎのときは

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

水を少くして時間をちじめてもよろしいです。

○ハム　ベーコン　ソーセージの種類と食べ方

骨付ハム　豚のモモをナス型に整形し、塩漬くん煙したもので、ハム、ステーキに最適です。

ボンレスハム　骨付ハムの骨を抜き、ロールに仕上げたもので、ボイルにしてありますから、すぐ料理に使えます

ハムサラダ、サンドウイッチ、ハムライスなどに適当です。

ラックスハム　百匁から二百匁くらいの手頃のもので、うすく切つて生で召上られます。ビール、酒のさかなに最も軽便です。

ロースハム　豚の最良肉ロースを骨抜にして塩漬、くん煙ボイルしたもので、むだなく使える点で一般家庭向です。

ブレスハム　角型、丸型があつて、脂肪少く安価のため、サンドウイッチに最適ですが、ハムサラダにも使用されます。

ベーコン　特別選択した豚のバラ肉で脂肪の硬い、肉の柔いものを塩漬、くん煙したもので、非常に栄養率の高いものです。うすく切つて焼き、卵といつしよにフライベーコンとし、或は野菜の煮こみにも、御飯にもトーストにもよく、色々な料理に用いると大変良い味が出ます。

サラミソーセージ　寒冷期に風乾くん煙したもので、いつまでも保存ができ、即席のツマミモノとして、洋酒、ビール酒のサカナに好適です。登山用等の携帯食料としても喜ばれます。

ウインナソーセージ　小形のもので皮ごと召上つて結構です。湯で温めても、フライにしても良いですが、温い内にカラシをつけて召上るほうが一番美味で、子供さんのおやつによろしく、またこのソーセージは味が

淡白で水分が多いため、柔く、老人或は病人にも喜ばれます。

ポークソーセージ　豚生上肉に生卵などの入つた美味しいソーセージで、フライにして召上るのがよろしい。

フランクフルトソーセージ　ウインナソーセージより、やや大きく、主として、フライ或はホットドツクとして良いものです。つけ焼にされても珍味です。

ボロニアソーセージ　普通ソーセージといつて、どなたの口にもあうものです。サンドイツチ、つまみ物、ソーセージサラダ、其他に最適です。

レバーソーセージ　肝臓を原料としたペースト状のもので、温い御飯といつしよに召上るか或はサンドイツチ用としてパンにぬつて使用ください。安価な割に栄養価高く、多量のビタミンABを含むため、御子様方、或は虚弱な人に適した滋養品です。

モーク　デラ　豚の上肉を原料としたハム、クング、ビメント等の入つた大型のもので、ソーセージサラダとして好適です。またランチ等の付合せに手軽で喜ばれます。

チキンガランテン　鶏肉、トフル、ビメント等の入つた中丸型の高級ソーセージです。

ハムソーセージ　モーターデラにて大型丸ソーセージにニンニクが少量入つております。

フロマージ　豚腸詰肉、クング、ピックルス等をゼリーで固めたもので、コールミートとしてよいものです。

チユリンガブルート　いずれも血の入つたソーセージで、鉄分を摂取するにこれほどよい食品はなく、滋養豊富です。クリング、硬脂肪、レバー等ゼリーで固め、香料が強く風味の良いものです。

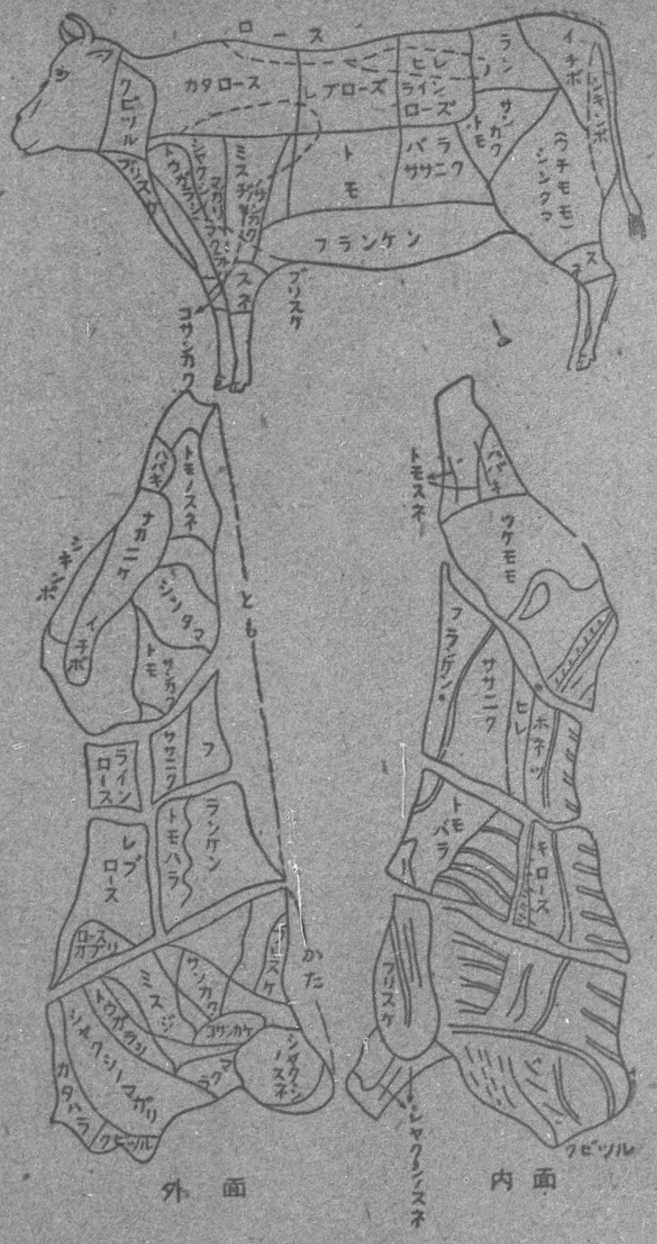
ウオストフンゲン　動物の骨の骨髄スープで、肺結核及び病弱者に良いスープです。

ポンミルク

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

動物性食品は重要な食品であり、また非常に栄養価が高いので、すべて細菌類もこれを好み、腐敗、變敗を早めますので、衛生的に取扱うことが最も大事であります。従つて、食肉類の衛生については、厳重に取締りをいたしております。屠場や工場、店舗等は一定の衛生設備の基準があり、製造販賣については、常に、食品衛生監視員が監視指導をし、これら食品による中毒等の危害防止と衛生向上に努力いたしております。

しかし、まだまだ衛生設備、衛生観念が完全とはいえません。皆さんが召上る肉は衛生に注意して取扱つたものでしようか獣醫衛生係は、各保健所の專門の食品衛生監視員と共に、連絡を密にし、これら食品の衛生検査と指導をつとめております。不潔な工場、不潔な店舗をなくして、常に清潔な肉を食べられるようになるには、皆さん方一人一人の御協力が絶對に必要であります。



枝肉（半丸）各部の名称及重目表

（生体約 107 貫）

			貫
枝肉（半丸）	とつくり	すね	26 800
		はばき	430
		なかにく	452
		しきんぼ	778
		しんたま	382
		うちもも（めがね）	1 560
		らん	1 973
		いちぼ	903
	ろーす	ろーす	580
		ろーすかぶり	2 690
	ともばら		580
	ひれ		837
	ふらんけん		1 655
	ささにく		267
		計	802
	かた	ねすく	13 897
		びつる	617
		しやくしのさんかく	1 197
		とうがらし	638
		まくらさんかく	367
		みすじ	323
		かたろーす	983
		ふりすけ	1 270
		かたばら	1 173
		ちすじ	523
		計	377
	正肉計		7 468
	脂肪		21 365
	骨		1 060
	腿腎臓		4 082
			0
			87
	合計		26 594
	目切		206

牛の利用価値

部分	利用項目	
角	花挿、鼈甲代用高級小間物、葉子皿、巻煙草入、印材	
腦漿	食用	料理
	工業用	チエレブリン、ヒウトリン
	食用	乾燥粉末として滋養強壮剤、鹿皮のなめし用とす
頭の骨	ロウ脂、骨細工物原料、骨粉	
頭の肉	食料カン詰	
肩肉	食料（下等肉） 工業用ゼラチン原料	
舌	高級食料 シチューにして美味、くん製にもする	
血液	飼料	乾血粉肥料
	食品	血粉は家畜家禽の強壮剤
	工業用	血液ソーセージ
	滋養剤	血皮として脫色剤、なめし革用上を主要原料とする

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

藥物	ヘモグロビン、ヘマトビン、血清、アルズミン、ペプトン、らく酸、エステル							
筋肉	精肉	食料						
	骨（肢及び除ク頭端）	藥品	燐骨炭末					
		工業用	ゼラチン、骨炭、製革油、器械油、セツケン					
	切出し	食用（ゼラチン）						
	腱靱帯	ラケツト、綿打弓、大弓弦、樂器						
腸脂肪	食料ヘツト、天ぷら材料、マーガリンバター材料、セツケン、ろうそく、ステアリン、パルミチン							
胃腸内容物	肥料							
甲狀腺	藥品、若返藥							
皮毛	皮	靴底	甲革	トランズ、支那カバン、調帯、劍道道具				

皮毛	毛	長毛	短毛	ふるい網篩、毛ぶとん、いすあん毛、鞍褥塡毛				
	皮下層	ゼラチン						
	皮下筋	食料及びカン詰						
牛乳	煉乳、粉乳、製藥用、ヴイタシン給源、小兒牛乳、嗜好料、保健料、滋養料、料理用							
	藥用	利尿劑	滋養かん腸料					
	脂肪	クリーム	アイスクリーム、シユウクリーム、其他の製菓					
		バター	嗜好食料（最高級、以下同じ）榮養料、工業用バター、グリセリン、セツケン、化粧品					
		スキンミルク	藥品乳糖（以下全て藥品）ゲリ患者用食品、味付ミルク、酸乳原料、コンデスミルク、ヨーグル、乳酸カルシウム、乳酸					
		カゼイン	ペンキのり、織物製紙用付加劑、セメント加工用、模造象牙製造、チーズ					

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

縦横隔膜	食用及雑誌		
心臓	料理用		
大動脈	食用、ゼラチン		
肺臓	食用		
肝臓	本体	胆嚢	食用、医薬（コレステリン、グリコーゲン）食用、ゼラチン
	胆汁	工業用	牛膽、クキサニン、模造「鼈のい」、増養基絹物洗濯用材料
すい臓	食品用		バンクレアチン、トリプシン
胃	粘膜	食品	支那料理ペプシン
		薬	
	食品、カン詰、くん製品		
ひ臓	薬品（ホルモナール）	肥料	
小腸	食料、牛脂、ソーセージ材料、飼料		

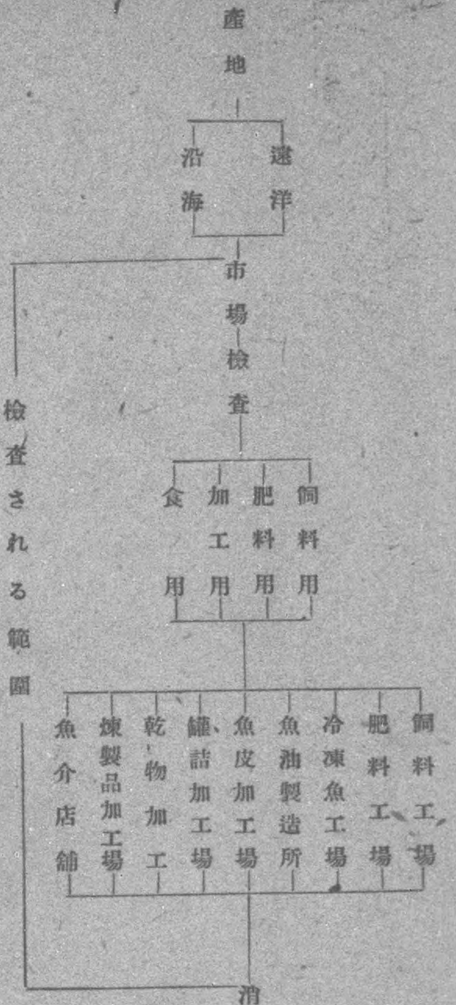
大腸	食料、牛脂、薄皮、飼料化粧芳香薬品密栓		
脂肪	食用		
	医薬用		ヘット、模造、バター原料グリセリン、油酸、硬脂酸、ロウ脂
	工業用		潤澤用セッケン
腎臓	食用		
	医薬用		嗜好食料アドレナリン、スプラニン
尾	肉骨毛		珍味料理スープ原料、飼料、飼物はけ、毛織物
睾子宮	食用（子宮料理、卵巣料理）		
卵	婦人用くし、鼈甲代用品		
趾端骨	ロウ脂、ようじ、はし、ボタン、へら、細工物		
趾端毛	は毛、毛織物		
胞	氷のう		
陰茎	食料（支那料理）、むちの材料、工業原料		
睾丸	食料、薬品、スペルミン（若返薬）		

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

一四 水産食品の衛生

水産食品の檢査は、次の順序で行われています。この中で、皆樣に關係の深いのは魚介店と、ハンペンやカマボコを作る練製品加工場です。

東京都の入荷量は、一日平均約三五——四〇萬貫ぐらいです。



1 魚の知識と衛生

昔から、目出たい時には、コンブとタイはつき物であります。山海の珍味といいますと、魚介鳥獸であります。御馳走といえば、魚の料理でありました。サカナのない料理は、なんとなく御馳走ではないような氣がします。それだけに、日本人には、魚は切つても切れない存在であります。

當の日本人はともかく、外國では、日本人は魚食國民だといつています。資源の乏しい狹い島國の中に永い間たくさんの人が住み得たのも、水産物の御蔭で、我が國に、魚がなかつたら、恐らく今の人口の半分も賄い得なかつた事と思われます。

田中博士は、昭和十八年「食用魚の味と榮養」という著書に、世界の魚は一萬三千種ぐらいで、日本近海には三千種、そのうち食用魚は六百八十三種、通常食べているのは二百種ぐらいである、といつています。そうして、日本で利用されている魚はイワシが一番多く、次は、ニシン、タラ、サバ、カツオ、カレイ、ヒラメ、マグロ等で、貝はアサリ、カキ、海草では、コンブ、カニではタラバカニだといわれています。東京では、これらの魚介、海藻類が、遠洋と近海より、汽船と汽車で、東京築地中央市場を中心とした六市場に、毎日二〇萬貫から四〇萬貫ぐらい入荷して參ります。之を衛生檢査員獸醫が檢査しまして、食用のものと加工品製造用のものと、食用にできない飼料や肥料向けのものと區別致します。食用のものだけが魚介店に參りまして、皆樣の臺所へ入つてくるのであります。

2 魚の買方

魚をお買いになるには、まず第一に鮮度の良いことであります。即ち、新らしい魚は

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

(イ) 鱗片に光澤があり固く、体に密着し 粘液を被つていません。
(ロ) 目は突出し、マブタは緊張して、角膜は透明です。
(ハ) エラは鮮紅色を呈して、悪臭なく、鰓裂及口は堅く閉じています。
(ニ) 肉は水平に掌上におきますと、屈出せず、硬く彈力があり、骨に密着しています。
(ホ) 水の中に入れると沈みます。

古いもの

(イ) 鱗片は、やや剝離しやすく光澤があります。
(ロ) 眼球は陷沒して、角膜は固濁して、にごつています。
(ハ) 鰓裂がやや開き、又は容易に開けるエラは灰白黃色、或は又不潔赤色で多汁で、不快な臭氣を放ちます。
(ニ) 肉は容易に屈曲し、殊に尾部は頭著で、腹部はぼう大し、おうおう藍色を呈し、指壓すれば、壓こんを止め、肉は軟く、骨から容易に剝げます。

腐敗したもの

(イ) 鱗片は著しく弛緩して不潔粘液を被り、悪臭があります。
(ロ) 眼球は破壞し、或は既に脫離しています。
(ハ) エラは甚だしい悪臭を帶び、鼻をつきます。
(ニ) 肉は弛緩柔軟で、灰白色を呈し、腐敗臭を放ち、その切身を指先でかきまぜると、ボロボロにこわれ、酸味を呈します。
(ホ) 水の中に入れると浮びます。

その他

(イ) 古い魚でも鹽水をかけると、ウロコが生々としてきます。こんな時はごま化されないように、目とエラに注意すること。
(ロ) 悪い魚屋は、魚のエラに赤い色素を塗つて、新しく見せかけることがあります。こんな時はごま化されないように、目とエラに注意すること。
(ハ) 魚屋で、眞赤なタコや、ケバケバしい色のタイやマグロの切身等にも色がつけてある場合があります。こんな魚は買わないようにすること。
(ニ) 魚介類をお買いになるには、その店の信用を第一に考えること。魚屋では、一般に刺身が一番新しいものです。もしこれが古いようでしたら、ほかの魚も推して知るべしです。
(ホ) 新しい魚から作つた干物は光澤があり、古い魚から作つた干物は光澤がありません。
(ヘ) 干物は内外ともむらがなく干したものがよい。
(ト) 舌をさす辛味のある干物は古いから食べないこと。
(チ) 魚の干物の目の付近に、ウジの卵が發生していることがあるので注意すること。
(リ) 細い魚の乾物は、砂や塵があることがあります。

3 魚の取扱方

(イ) 魚は必ず冷藏庫か、清潔な冷い所へおくこと。
(ロ) 魚は内臟から腐敗するから、なるべく早く内臟を除いておくこと。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

(ハ) 大きい魚は三枚におろして（肉二枚と、骨一枚に料理すること）、肉の両面に塩をふり、その上からヌカをやや厚目にまぶして、涼しい風通しのよい所へおくこと。

(ニ) スと水を半々にまぜた液へモスリンの布をしたし、固くしぼって、魚を包んでおくこともよい。

(ホ) 魚は新聞紙に包んでつるしておくとよい。

(ヘ) 魚に塩をつけておくこと。

(ト) 鮮魚はどんどん鮮度が落ちるから、できるだけ、早く調理して、たべてしまうことが最も必要。

4 魚類のシュン

魚のシュンと云う言葉がよく使われていますが、この本當の意味を知らない人が多いようですから、これについて、お話しておきましょう。

魚のシュンは、魚がお産をする少し前で、この頃が肉が一番發達しています。この時期がすぎますと、どんどんやせて油氣もなくなり、硬くもなり、味もきわめて悪くなります。タラやサケが一番ひどいのであります。お産をする前の卵で五〇%以上完成した時で、六〇%以上になりますともういけないのです。即ち六〇%以上になりますと、卵にだけ、すべての力が集中されてしまうので、全般的には美味でないということになります。ですから、卵の完成の五〇%から六〇%までの間ということになります。

其他、魚の味は場所、溫度、餌等によつてもちがいます。大体におきまして、北方の魚は味がよいですが、味の長持をしない欠点があります。南方の魚は味があまりよくないですが、味の長持という良い点があります。

次に、良く利用される魚のシュンを列擧してみましょう。

ひらめ	冬期——初春	ぶり	十二月——翌年一、二月
かれい	晩秋——冬期	ます	五、六月——八月
ぼら	八月——十月	かつを	五、六月
さば	夏——秋	さんま	六月——十月
いわし	五、六月——九月	さより	三、四月
はも	十月——翌二、三月	まぐろ	十二月——翌三月
すずき	四月——八月	たい	一年中
こいふな	寒中	あほりいか	五、六月——十、十一月
あゆ	六月——八月	いいだこ	一月——三、四月
どじょう	四月——八月	まだこ	四月——十月
うなぎ	土用	あしながたこ	夏——秋
まいか	四、五月		

5 魚料理のコツ

(一) 洗う場合

お魚は切つてからは洗わないこと。切身を洗いますと、味がぬけてしまいます。ただし、切身にして賣つているものは、衛生上洗わなければいけません。ですから、なるべく切身を買わないで、丸のまま買つてよく洗つてから、切身にし、切身は洗わないようにすることが、魚の洗い方のコツです。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

(二) 煮魚のコツ

イ 火加減＝必ず煮汁を煮立ててから材料を入れ、最初は強火にして、だんだん弱火にして煮ること。

ロ 煮汁の加減＝五切の魚を煮るには、水又は煮汁一合五勺、しょうゆ五勺、砂糖食サジ二杯の割合で、なべに煮汁を煮立て、材料を入れ、煮汁が1/4程度になるまで、煮つけること。

ハ 火からおろしたら、一尾ものかしらつきは、向つて頭を左に腹を手前に、身は器に盛つけ、煮汁はおセンにつける時にかけること。

(三) 焼き魚のコツ

イ 直火焼＝堅炭の强火の遠火で焼くのが理想的で、金網焼きはあらかじめ金網を熱くしてから材料をのせ、焼けたら直ぐとらないで、冷めてから取るようにしませんと、身くずれがします。また、金網を熱して、魚をのせる前に油を塗ると、魚がこげつきません。くし焼の場合は、焼きながら時々タシをひねると、くしがぬきやすいです

ロ フライパン、テンピ焼＝フライパンはあらかじめ熱してから材料をおくこと。テンピは指先をさしこん、五秒ぐらいで、がまんのできないぐらい熱してから、材料をおくこと。

ハ 魚は身のほうからまず焼きますと、焼きよく、ちじまらず、焼きあげのミバがよろしい。

ニ 魚を焼く場合は、何度もかえさず、片面を一度ずつで焼きあげること。

ホ 魚は盛付けて上になる面を氣をつけて、ていさい良く焼くこと。

ヘ イワシ、サバ、サンマ等の脂の多い魚の直火焼は、くすぶつて焼きにくいから、フライパンで焼くのがよい。

(四) むし魚＝むし器のお湯を必ず煮立ててから材料をおくこと。水のうちから、ややぬるま湯でむすと、味が非常に落ちます。

6 魚介類から人に傳染する病氣と寄生虫

傳染病＝セキリ、チフス、コレラ、ゲルトネル、パラチフスB、ブドウ狀球菌、丹毒

寄生虫＝アメーバセキリ、肝臓ジストマ、横川吸虫、雜性吸虫、日本住血吸虫、肝蛭、廣節頭裂條虫、マンソン裂頭條虫、大複殖内裂頭條虫

海産物（魚介海藻類の利用概要）

一 鮮魚介 生食 煮食 焼食

二 冷蔵 冷凍 すべての魚

三 乾製品

(一) 素乾品 するめ類、ふかひれ、棒だら、みかきにしん、田すくり、白魚、ほしかれい、たつみいわし、ほしふぐ、乾やつめうなぎ、ほしだこ、ほしはまぐり、ほし鮑、くじら筋、いるか筋、なるとわかめ、こんぶ類、魚肚、鰾肚

(二) 煮乾品 明鮑、灰鮑、なまこ、煮乾いわし、骨、ほしえび、推翅、にぼしあさり、にぼしはまぐり、貝柱、やきうに

(三) 焼乾品 濱やき鯛、焼乾鮎、焼乾はぜ、焼乾あなご、焼乾いわし

(四) 鹽乾品 鹽乾いわし、丸乾、目刺、目刺、鰯刺、開刺、興津鯛、鹽乾鱒、開鰹、ぶり藁巻、鹽乾さんま、鹽乾さば、鹽乾

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

かれい、鹽乾しびら、鹽乾ふぐ、鹽乾ざめ

(五) 凍乾品　寒天、てんぐさ鬼草、いぎす、とりあし、あご、伊谷草、海人草、心太、明太

四　鹽藏品　さけ、たら、ぶり、まぐろ、かつを、さば、にしん、いわし、くじら、くらげ、筋子、イクラ

五　燻製品　さけ、ぶり、ひらめ、たら、さば、にしん、さんま、いわし、うなぎ

六　節類　かつをぶし、さばぶし、まぐろぶし、うるめぶし、削節

七　煉製品　かまぼこ、ちくわ、この葉焼、はんぺん、さつまあげ、しのだまき、牛蒡まき、魚圓、鳴戸巻、文化巻、大漁巻
魚けい、フイシュボール、フイシュペースト

八　鹽辛　うに、柔魚、かつを、鮎のうるか、なまこ、ショッツル、鯛卵、かき、鮑腸、かに漬

九　抄製品　乾のり

十　削製品　もみ鯛、もみだら、刻するめ、削たこ、削かまぼこ、刻昆布

十一調味加工品

(一) 櫻乾品　いわし、かれい、ふぐ、いか、わかさぎ

(二) 粕漬類　たい、あゆ、あはび、さけ、たら

(三) 其他　すづけ、粟づけ、しよう油

十二佃煮　どり、はまぐり、こんぶ、のり、小魚あめ煮、白魚あめ煮、白魚紅梅煮。小ぶな、はぜの甘露煮、わかめあめ煮

十三其他　生利節、儀助煮、魚圓餅、魚肉でんぷ、鱶のそぼろ、魚味噌、かきみそ、親子漬、さば卵の寶漬、わかさぎのうにやき、磯千鳥、ふな雀やき、筏するめ、鹽蒸あはび、かき磯やき、のしうに、わかさぎ、かすみやき
昆布菓子、昆布ようかん

十四飼料　フイシュミール、肉臓、骨、ひれ

十五肥料　搾粕、干いわし、乾燥藻類、かに殻、其の他の介類

十六工業用品　魚油ろう、魚膠、海獣、魚皮革、布糊、介灰、食鹽

十七藥用品　沃度、鹽化加里、臭素、肝油、苦汁鹽、カーナライト、固形苦汁、苦汁エキス、硫酸苦土、灰酸苦土、煆性苦土
鹽化苦土、駆虫用海藻、鱶膽汁
インシュリン、グリコーゲン、こはく酸、テトロドトキシン、チロキシン、クウリン、ビタミン、有機性沃度

十八工業用品　貝釦、人造眞珠、さんご、べつこう、介殻加工品、餘ひげ、セピア、水膠、テグス、海綿、海鋲

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501/3

戦前戦後における東京都への魚の入荷比較

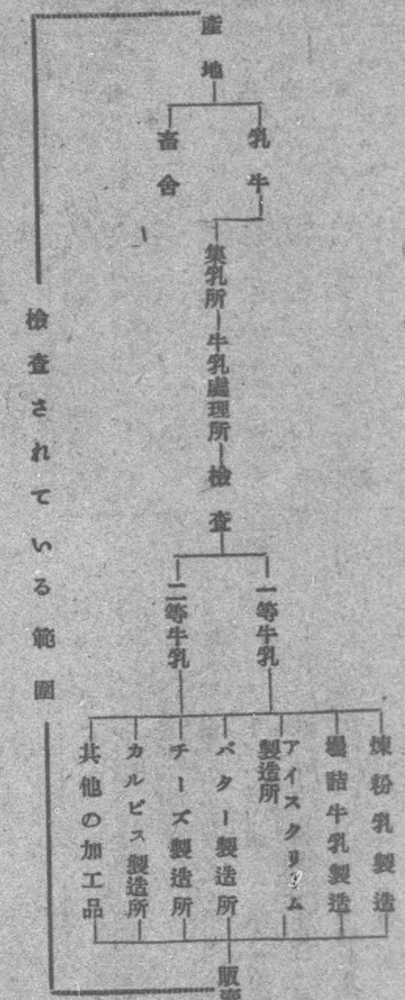
表付番 お魚の入荷

（トン）

東方（昭和22年度）			西方（昭和12年度）		
横綱	塩にしん	五、〇四〇	前頭	びん長	一、七四六
大関	鯨肉	三、八〇六	同	ぐち	一、四五二
関脇	かつほ	二、八四一	同	ちく わ	一、三一七
小結	するめいか	二、三四七	同	はまぐり	一、二八六
前頭	さめ	二、〇二六	同	れんこ鯛	一、二〇五
同	塩ほつけ	一、九二四	同	さんま	一、一二五
同	かれい	一、七七九	同	冷凍助宗だら	一、一一八
同	冷凍助宗だら	一、〇八四	前頭	かじき	五六一
同	しじみ	一、〇一三	同	しじみ	五三八
同	たら	九七六	同	塩蔵たら	五三二
同	冷凍かれい	九四六	同	電化焼	四八三
同	さば	八三三	同	冷凍まだら	四八一
同	ほつけ	七二五	同	きんき	四二〇
同	かまぼこ	六九一	同	塩さば	三六九
同	いわし	五九五	同	かすべ	二七一
同	めかじき	六四七	同	めぬけ	二、七〇〇
同	ひらめ	八〇九	同	めじ	二、九四三
同	あかがひ	一、〇七七	同	きわだ	一、一五〇
前頭	塩たら	八三九	同	たら	二三九
同	めざし	八三五	同	まだい	三六四
同	かまぼこ	八八三	同	れんこだい	四二二
同	もうかさめ	〇七七	同	助宗だら	四七一
同	しじみ	一二七	同	むろあじ	五一一
同	ちくわ	一七三	同	あじ	五八八
同	塩さば	二三六	同	塩さけ	六一〇
同	冷凍まだら	二四一	同	冷凍助宗だら	六二八
同	塩蔵たら	二五一	同	塩さば	六三一
同	冷凍助宗だら	二六一	同	冷凍さば	六三二
同	塩さけ	二六二	同	塩ほつけ	六四一
同	塩さば	二六三	同	塩さけ	六四二
同	塩ほつけ	二六四	同	塩さば	六四三
同	塩さけ	二六五	同	塩ほつけ	六四四
同	塩さば	二六六	同	塩さけ	六四五
同	塩ほつけ	二六七	同	塩さば	六四六
同	塩さけ	二六八	同	塩ほつけ	六四七
同	塩さば	二六九	同	塩さけ	六四八
同	塩ほつけ	二七〇	同	塩さば	六四九
同	塩さけ	二七一	同	塩ほつけ	六五〇
同	塩さば	二七二	同	塩さけ	六五一
同	塩ほつけ	二七三	同	塩さば	六五二
同	塩さけ	二七四	同	塩ほつけ	六五三
同	塩さば	二七五	同	塩さけ	六五四
同	塩ほつけ	二七六	同	塩さば	六五五
同	塩さけ	二七七	同	塩ほつけ	六五六
同	塩さば	二七八	同	塩さけ	六五七
同	塩ほつけ	二七九	同	塩さば	六五八
同	塩さけ	二八〇	同	塩ほつけ	六五九
同	塩さば	二八一	同	塩さけ	六六〇
同	塩ほつけ	二八二	同	塩さば	六六一
同	塩さけ	二八三	同	塩ほつけ	六六二
同	塩さば	二八四	同	塩さけ	六六三
同	塩ほつけ	二八五	同	塩さば	六六四
同	塩さけ	二八六	同	塩ほつけ	六六五
同	塩さば	二八七	同	塩さけ	六六六
同	塩ほつけ	二八八	同	塩さば	六六七
同	塩さけ	二八九	同	塩ほつけ	六六八
同	塩さば	二九〇	同	塩さけ	六六九
同	塩ほつけ	二九一	同	塩さば	六七〇
同	塩さけ	二九二	同	塩ほつけ	六七一
同	塩さば	二九三	同	塩さけ	六七二
同	塩ほつけ	二九四	同	塩さば	六七三
同	塩さけ	二九五	同	塩ほつけ	六七四
同	塩さば	二九六	同	塩さけ	六七五
同	塩ほつけ	二九七	同	塩さば	六七六
同	塩さけ	二九八	同	塩ほつけ	六七七
同	塩さば	二九九	同	塩さけ	六七八
同	塩ほつけ	三〇〇	同	塩さば	六七九
同	塩さけ	三〇一	同	塩ほつけ	六八〇
同	塩さば	三〇二	同	塩さけ	六八一
同	塩ほつけ	三〇三	同	塩さば	六八二
同	塩さけ	三〇四	同	塩ほつけ	六八三
同	塩さば	三〇五	同	塩さけ	六八四
同	塩ほつけ	三〇六	同	塩さば	六八五
同	塩さけ	三〇七	同	塩ほつけ	六八六
同	塩さば	三〇八	同	塩さけ	六八七
同	塩ほつけ	三〇九	同	塩さば	六八八
同	塩さけ	三一〇	同	塩ほつけ	六八九
同	塩さば	三一一	同	塩さけ	六九〇
同	塩ほつけ	三一二	同	塩さば	六九一
同	塩さけ	三一三	同	塩ほつけ	六九二
同	塩さば	三一四	同	塩さけ	六九三
同	塩ほつけ	三一五	同	塩さば	六九四
同	塩さけ	三一六	同	塩ほつけ	六九五
同	塩さば	三一七	同	塩さけ	六九六
同	塩ほつけ	三一八	同	塩さば	六九七
同	塩さけ	三一九	同	塩ほつけ	六九八
同	塩さば	三二〇	同	塩さけ	六九九
同	塩ほつけ	三二一	同	塩さば	七〇〇
同	塩さけ	三二二	同	塩ほつけ	七〇一
同	塩さば	三二三	同	塩さけ	七〇二
同	塩ほつけ	三二四	同	塩さば	七〇三
同	塩さけ	三二五	同	塩ほつけ	七〇四
同	塩さば	三二六	同	塩さけ	七〇五
同	塩ほつけ	三二七	同	塩さば	七〇六
同	塩さけ	三二八	同	塩ほつけ	七〇七
同	塩さば	三二九	同	塩さけ	七〇八
同	塩ほつけ	三三〇	同	塩さば	七〇九
同	塩さけ	三三一	同	塩ほつけ	七一〇
同	塩さば	三三二	同	塩さけ	七一一
同	塩ほつけ	三三三	同	塩さば	七一二
同	塩さけ	三三四	同	塩ほつけ	七一三
同	塩さば	三三五	同	塩さけ	七一四
同	塩ほつけ	三三六	同	塩さば	七一五
同	塩さけ	三三七	同	塩ほつけ	七一六
同	塩さば	三三八	同	塩さけ	七一七
同	塩ほつけ	三三九	同	塩さば	七一八
同	塩さけ	三四〇	同	塩ほつけ	七一九
同	塩さば	三四一	同	塩さけ	七二〇
同	塩ほつけ	三四二	同	塩さば	七二一
同	塩さけ	三四三	同	塩ほつけ	七二二
同	塩さば	三四四	同	塩さけ	七二三
同	塩ほつけ	三四五	同	塩さば	七二四
同	塩さけ	三四六	同	塩ほつけ	七二五
同	塩さば	三四七	同	塩さけ	七二六
同	塩ほつけ	三四八	同	塩さば	七二七
同	塩さけ	三四九	同	塩ほつけ	七二八
同	塩さば	三五〇	同	塩さけ	七二九
同	塩ほつけ	三五一	同	塩さば	七三〇
同	塩さけ	三五二	同	塩ほつけ	七三一
同	塩さば	三五三	同	塩さけ	七三二
同	塩ほつけ	三五四	同	塩さば	七三三
同	塩さけ	三五五	同	塩ほつけ	七三四
同	塩さば	三五六	同	塩さけ	七三五
同	塩ほつけ	三五七	同	塩さば	七三六
同	塩さけ	三五八	同	塩ほつけ	七三七
同	塩さば	三五九	同	塩さけ	七三八
同	塩ほつけ	三六〇	同	塩さば	七三九
同	塩さけ	三六一	同	塩ほつけ	七四〇
同	塩さば	三六二	同	塩さけ	七四一
同	塩ほつけ	三六三	同	塩さば	七四二
同	塩さけ	三六四	同	塩ほつけ	七四三
同	塩さば	三六五	同	塩さけ	七四四
同	塩ほつけ	三六六	同	塩さば	七四五
同	塩さけ	三六七	同	塩ほつけ	七四六
同	塩さば	三六八	同	塩さけ	七四七
同	塩ほつけ	三六九	同	塩さば	七四八
同	塩さけ	三七〇	同	塩ほつけ	七四九
同	塩さば	三七一	同	塩さけ	七五〇
同	塩ほつけ	三七二	同	塩さば	七五一
同	塩さけ	三七三	同	塩ほつけ	七五二
同	塩さば	三七四	同	塩さけ	七五三
同	塩ほつけ	三七五	同	塩さば	七五四
同	塩さけ	三七六	同	塩ほつけ	七五五
同	塩さば	三七七	同	塩さけ	七五六
同	塩ほつけ	三七八	同	塩さば	七五七
同	塩さけ	三七九	同	塩ほつけ	七五八
同	塩さば	三八〇	同	塩さけ	七五九
同	塩ほつけ	三八一	同	塩さば	七六〇
同	塩さけ	三八二	同	塩ほつけ	七六一
同	塩さば	三八三	同	塩さけ	七六二
同	塩ほつけ	三八四	同	塩さば	七六三
同	塩さけ	三八五	同	塩ほつけ	七六四
同	塩さば	三八六	同	塩さけ	七六五
同	塩ほつけ	三八七	同	塩さば	七六六
同	塩さけ	三八八	同	塩ほつけ	七六七
同	塩さば	三八九	同	塩さけ	七六八
同	塩ほつけ	三九〇	同	塩さば	七六九
同	塩さけ	三九一	同	塩ほつけ	七七〇
同	塩さば	三九二	同	塩さけ	七七一
同	塩ほつけ	三九三	同	塩さば	七七二
同	塩さけ	三九四	同	塩ほつけ	七七三
同	塩さば	三九五	同	塩さけ	七七四
同	塩ほつけ	三九六	同	塩さば	七七五
同	塩さけ	三九七	同	塩ほつけ	七七六
同	塩さば	三九八	同	塩さけ	七七七
同	塩ほつけ	三九九	同	塩さば	七七八
同	塩さけ	四〇〇	同	塩ほつけ	七七九
同	塩さば	四〇一	同	塩さけ	七八〇
同	塩ほつけ	四〇二	同	塩さば	七八一
同	塩さけ	四〇三	同	塩ほつけ	七八二
同	塩さば	四〇四	同	塩さけ	七八三
同	塩ほつけ	四〇五	同	塩さば	七八四
同	塩さけ	四〇六	同	塩ほつけ	七八五
同	塩さば	四〇七	同	塩さけ	七八六
同	塩ほつけ	四〇八	同	塩さば	七八七
同	塩さけ	四〇九	同	塩ほつけ	七八八
同	塩さば	四一〇	同	塩さけ	七八九
同	塩ほつけ	四一一	同	塩さば	七九〇
同	塩さけ	四一二	同	塩ほつけ	七九一
同	塩さば	四一三	同	塩さけ	七九二
同	塩ほつけ	四一四	同	塩さば	七九三
同	塩さけ	四一五	同	塩ほつけ	七九四
同	塩さば	四一六	同	塩さけ	七九五
同	塩ほつけ	四一七	同	塩さば	七九六
同	塩さけ	四一八	同	塩ほつけ	七九七
同	塩さば	四一九	同	塩さけ	七九八
同	塩ほつけ	四二〇	同	塩さば	七九九
同	塩さけ	四二一	同	塩ほつけ	八〇〇
同	塩さば	四二二	同	塩さけ	八〇一
同	塩ほつけ	四二三	同	塩さば	八〇二
同	塩さけ	四二四	同	塩ほつけ	八〇三
同	塩さば	四二五	同	塩さけ	八〇四
同	塩ほつけ	四二六	同	塩さば	八〇五
同	塩さけ	四二七	同	塩ほつけ	八〇六
同	塩さば	四二八	同	塩さけ	八〇七
同	塩ほつけ	四二九	同	塩さば	八〇八
同	塩さけ	四三〇	同	塩ほつけ	八〇九
同	塩さば	四三一	同	塩さけ	八一〇
同	塩ほつけ	四三二	同	塩さば	八一一
同	塩さけ	四三三	同	塩ほつけ	八一二
同	塩さば	四三四	同	塩さけ	八一三
同	塩ほつけ	四三五	同	塩さば	八一四
同	塩さけ	四三六	同	塩ほつけ	八一五
同	塩さば	四三七	同	塩さけ	八一六
同	塩ほつけ	四三八	同	塩さば	八一七
同	塩さけ	四三九	同	塩ほつけ	八一八
同	塩さば	四四〇	同	塩さけ	八一九
同	塩ほつけ	四四一	同	塩さば	八二〇
同	塩さけ	四四二	同	塩ほつけ	八二一
同	塩さば	四四三	同	塩さけ	八二二
同	塩ほつけ	四四四	同	塩さば	八二三
同	塩さけ	四四五	同	塩ほつけ	八二四
同	塩さば	四四六	同	塩さけ	八二五
同	塩ほつけ	四四七	同	塩さば	八二六
同	塩さけ	四四八	同	塩ほつけ	八二七
同	塩さば	四四九	同	塩さけ	八二八
同	塩ほつけ	四五〇	同	塩さば	八二九
同	塩さけ	四五一	同	塩ほつけ	八三〇
同	塩さば	四五二	同	塩さけ	八三一
同	塩ほつけ	四五三	同	塩さば	八三二
同	塩さけ	四五四	同	塩ほつけ	八三三
同	塩さば	四五五	同	塩さけ	八三四
同	塩ほつけ	四五六	同	塩さば	八三五
同	塩さけ	四五七	同	塩ほつけ	八三六
同	塩さば	四五八	同	塩さけ	八三七
同	塩ほつけ	四五九	同	塩さば	八三八
同	塩さけ	四六〇	同	塩ほつけ	八三九
同	塩さば	四六一	同	塩さけ	八四〇
同	塩ほつけ	四六二	同	塩さば	八四一
同	塩さけ	四六三	同	塩ほつけ	八四二
同	塩さば	四六四	同	塩さけ	八四三
同	塩ほつけ	四六五	同	塩さば	八四四
同	塩さけ	四六六	同	塩ほつけ	八四五
同	塩さば	四六七	同	塩さけ	八四六
同	塩ほつけ	四六八	同	塩さば	八四七
同	塩さけ	四六九	同	塩ほつけ	八四八
同	塩さば	四七〇	同	塩さけ	八四九
同	塩ほつけ	四七一	同	塩さば	八五〇
同	塩さけ	四七二	同	塩ほつけ	八五一
同	塩さば	四七三	同	塩さけ	八五二
同	塩ほつけ	四七四	同	塩さば	八五三
同	塩さけ	四七五	同	塩ほつけ	八五四
同	塩さば	四七六	同	塩さけ	八五五
同	塩ほつけ	四七七	同	塩さば	八五六
同	塩さけ	四七八	同	塩ほつけ	八五七
同	塩さば	四七九	同	塩さけ	八五八
同	塩ほつけ	四八〇	同	塩さば	八五九
同	塩さけ	四八一	同	塩ほつけ	八六〇
同	塩さば	四八二	同	塩さけ	八六一
同	塩ほつけ	四八三	同	塩さば	八六二
同	塩さけ	四八四	同	塩ほつけ	八六三
同	塩さば	四八五	同	塩さけ	八六四
同	塩ほつけ	四八六	同	塩さば	八六五
同	塩さけ	四八七	同	塩ほつけ	八六六
同	塩さば	四八八	同	塩さけ	八六七
同	塩ほつけ	四八九	同	塩さば	八六八
同	塩さけ	四九〇	同	塩ほつけ	八六九
同	塩さば	四九一	同	塩さけ	八七〇
同	塩ほつけ	四九二	同	塩さば	八七一
同	塩さけ	四九三	同	塩ほつけ	八七二
同	塩さば	四九四	同	塩さけ	八七三
同	塩ほつけ	四九五	同	塩さば	八七四
同	塩さけ	四九六	同	塩ほつけ	八七五
同	塩さば	四九七	同	塩さけ	八七六
同	塩ほつけ	四九八	同	塩さば	八七七
同	塩さけ	四九九	同	塩ほつけ	八七八
同	塩さば	五〇〇	同	塩さけ	八七九
同	塩ほつけ	五〇一	同	塩さば	八八〇
同	塩さけ	五〇二	同	塩ほつけ	八八一
同	塩さば	五〇三	同	塩さけ	八八二
同	塩ほつけ	五〇四	同	塩さば	八八三
同	塩さけ	五〇五	同	塩ほつけ	八八四
同	塩さば	五〇六	同	塩さけ	八八五
同	塩ほつけ	五〇七	同	塩さば	八八六
同	塩さけ	五〇八	同	塩ほつけ	八八七
同	塩さば	五〇九	同	塩さけ	八八八
同	塩ほつけ	五一〇	同	塩さば	八八九
同	塩さけ	五一一	同	塩ほつけ	八九〇
同	塩さば	五一二	同	塩さけ	八九一
同	塩ほつけ	五一三	同	塩さば	八九二
同	塩さけ	五一四	同	塩ほつけ	八九三
同	塩さば	五一五	同	塩さけ	八九四
同	塩ほつけ	五一六	同	塩さば	八九五
同	塩さけ	五一七	同	塩ほつけ	八九六
同	塩さば	五一八	同	塩さけ	八九七
同	塩ほつけ	五一九	同	塩さば	八九八
同	塩さけ	五二〇	同	塩ほつけ	八九九
同	塩さば	五二一	同	塩さけ	九〇〇
同	塩ほつけ	五二二	同	塩さば	九〇一
同	塩さけ	五二三	同	塩ほつけ	九〇二
同	塩さば	五二四	同	塩さけ	九〇三
同	塩ほつけ	五二五	同	塩さば	九〇四
同	塩さけ	五二六	同	塩ほつけ	九〇五
同	塩さば	五二七	同	塩さけ	九〇六
同	塩ほつけ	五二八	同	塩さば	九〇七
同	塩さけ	五二九	同	塩ほつけ	九〇八
同	塩さば	五三〇	同	塩さけ	九〇九
同	塩ほつけ	五三一	同	塩さば	九一〇
同	塩さけ	五三二	同	塩ほつけ	九一一
同	塩さば	五三三	同	塩さけ	九一二
同	塩ほつけ	五三四	同	塩さば	九一三
同	塩さけ	五三五	同	塩ほつけ	九一四
同	塩さば	五三六	同	塩さけ	九一五
同	塩ほつけ	五三七	同	塩さば	九一六
同	塩さけ	五三八	同	塩ほつけ	九一七
同	塩さば	五三九	同	塩さけ	九一八
同	塩ほつけ	五四〇	同	塩さば	九一九
同	塩さけ	五四一	同	塩ほつけ	九二〇
同	塩さば	五四二	同	塩さけ	九二一
同	塩ほつけ	五四三	同	塩さば	九二二
同	塩さけ	五四四	同	塩ほつけ	九二三
同	塩さば	五四五	同	塩さけ	九二四
同	塩ほつけ	五四六	同	塩さば	九二五
同	塩さけ	五四七	同	塩ほつけ	九二六
同	塩さば	五四八	同	塩さけ	九二七
同	塩ほつけ	五四九	同	塩さば	九二八
同	塩さけ	五五〇	同	塩ほつけ	九二九
同	塩さば	五五一	同	塩さけ	九三〇
同	塩ほつけ	五五二	同	塩さば	九三一
同	塩さけ	五五三	同	塩ほつけ	九三二
同	塩さば	五五四	同	塩さけ	九三三
同	塩ほつけ	五五五	同	塩さば	九三四
同	塩さけ	五五六	同	塩ほつけ	九三五
同	塩さば	五五七	同	塩さけ	九三六
同	塩ほつけ	五五八	同	塩さば	九三七
同	塩さけ	五五九	同	塩ほつけ	九三八
同	塩さば	五六〇	同	塩さけ	九三九
同	塩ほつけ	五六一	同	塩さば	九四〇
同	塩さけ	五六二	同	塩ほつけ	九四一
同	塩さば	五六三	同	塩さけ	九四二
同	塩ほつけ	五六四	同	塩さば	九四三
同	塩さけ	五六五	同	塩ほつけ	九四四
同	塩さば	五六六	同	塩さけ	九四五
同	塩ほつけ	五六七	同	塩さば	九四六
同	塩さけ	五六八	同	塩ほつけ	九四七
同	塩さば	五六九	同	塩さけ	九四八
同	塩ほつけ	五七〇	同	塩さば	九四九
同	塩さけ	五七一	同	塩ほつけ	九五〇
同	塩さば	五七二	同	塩さけ	九五一
同	塩ほつけ	五七三	同	塩さば	九五二
同	塩さけ	五七四	同	塩ほつけ	九五三
同	塩さば	五七五	同	塩さけ	九五四
同	塩ほつけ	五七六	同	塩さば	九五五
同	塩さけ	五七七	同	塩ほつけ	九五六
同	塩さば	五七八	同	塩さけ	九五七
同	塩ほつけ	五七九	同	塩さば	九五八
同	塩さけ	五八〇	同	塩ほつけ	九五九
同	塩さば	五八一	同	塩さけ	九六〇
同	塩ほつけ	五八二	同	塩さば	九六一
同	塩さけ	五八三	同	塩ほつけ	九六二
同	塩さば	五八四	同	塩さけ	九六三
同	塩ほつけ	五八五	同	塩さば	九六四
同	塩さけ	五八六	同	塩ほつけ	九六五
同	塩さば	五八七	同	塩さけ	九六六
同	塩ほつけ	五八八	同	塩さば	九六七
同	塩さけ	五八九	同	塩ほつけ	九六八
同	塩さば	五九〇	同	塩さけ	九六九
同	塩ほつけ	五九一	同	塩さば	九七〇
同	塩さけ	五九二	同	塩ほつけ	九七一
同	塩さば	五九三	同	塩さけ	九七二
同	塩ほつけ	五九四	同	塩さば	九七三
同	塩さけ	五九五	同	塩ほつけ	九七四
同	塩さば	五九六	同	塩さけ	九七五
同	塩ほつけ	五九七	同	塩さば	九七六
同	塩さけ	五九八	同	塩ほつけ	九七七
同	塩さば	五九九	同	塩さけ	九七八
同	塩ほつけ	六〇〇	同	塩さば	九七九
同	塩さけ	六〇一	同	塩ほつけ	九八〇
同	塩さば	六〇二	同	塩さけ	九八一
同	塩ほつけ	六〇三	同	塩さば	九八二
同	塩さけ	六〇四	同	塩ほつけ	九八三
同	塩さば	六〇五	同	塩さけ	九八四
同	塩ほつけ	六〇六	同	塩さば	九八五
同	塩さけ	六〇七	同	塩ほつけ	九八六
同	塩さば	六〇八	同	塩さけ	九八七
同	塩ほつけ	六〇九	同	塩さば	九八八
同	塩さけ	六一〇	同	塩ほつけ	九八九
同	塩さば	六一一	同	塩さけ	九九〇
同	塩ほつけ	六一二	同	塩さば	九九一
同	塩さけ	六一三	同	塩ほつけ	九九二
同	塩さば	六一四	同	塩さけ	九九三
同	塩ほつけ	六一五	同	塩さば	九九四
同	塩さけ	六一六	同	塩ほつけ	九九五
同	塩さば	六一七	同	塩さけ	九九六
同	塩ほつけ	六一八	同	塩さば	九九七
同	塩さけ	六一九	同	塩ほつけ	九九八
同	塩さば	六二〇	同	塩さけ	九九九
同	塩ほつけ	六二一	同	塩さば	一〇〇〇
同	塩さけ	六二二	同	塩ほつけ	一〇〇一
同	塩さば	六二三	同	塩さけ	一〇〇二
同	塩ほつけ	六二四	同	塩さば	一〇〇三
同	塩さけ	六二五	同	塩ほつけ	一〇〇四
同	塩さば	六二六	同	塩さけ	一〇〇五
同	塩ほつけ	六二七	同	塩さば	一〇〇六
同	塩さけ	六二八	同	塩ほつけ	一〇〇七
同	塩さば	六二九	同	塩さけ	一〇〇八
同	塩ほつけ	六三〇	同	塩さば	一〇〇九
同	塩さけ	六三一	同	塩ほつけ	一〇一〇
同	塩さば	六三二	同	塩さけ	一〇一一
同	塩ほつけ	六三三	同	塩さば	一〇一二
同	塩さけ	六三四	同	塩ほつけ	一〇一三
同	塩さば	六三五	同	塩さけ	一〇一四
同	塩ほつけ	六三六	同	塩さば	一〇一五
同	塩さけ	六三七	同	塩ほつけ	一〇一六
同	塩さば	六三八	同	塩さけ	一〇一七
同	塩ほつけ	六三九	同	塩さば	一〇一八
同	塩さけ	六四〇	同	塩ほつけ	一〇一九
同	塩さば	六四一	同	塩さけ	一〇二〇
同	塩ほつけ	六四二	同	塩さば	一〇二一
同	塩さけ	六四三	同	塩ほつけ	一〇二二
同	塩さば	六四四	同	塩さけ	一〇二三
同	塩ほつけ	六四五	同	塩さば	一〇二四
同	塩さけ	六四六	同	塩ほつけ	一〇二五
同	塩さば	六四七	同	塩さけ	一〇二六
同	塩ほつけ	六四八	同	塩さば	一〇二七
同	塩さけ	六四九	同	塩ほつけ	一〇二八
同	塩さば	六五〇	同	塩さけ	一〇二九
同	塩ほつけ	六五一	同	塩さば	一〇三〇
同	塩さけ	六五二	同	塩ほつけ	一〇三一
同	塩さば	六五三	同	塩さけ	一〇三二
同	塩ほつけ	六五四	同	塩さば	一〇三三
同	塩さけ	六五五	同	塩ほつけ	一〇三四
同	塩さば	六五六	同	塩さけ	一〇三五
同	塩ほつけ	六五七	同	塩さば	一〇三六
同	塩さけ	六五八	同	塩ほつけ	一〇三七
同	塩さば	六五九	同	塩さけ

一五 牛乳の衛生

牛乳の衛生は次のような順序で行われています。皆様の關係の深いのは牛乳販賣店、チーズやバターの販賣店、喫茶店、アイスクリーム製造所でしょう。ただ今、東京都で消費している牛乳の量は三五〇——四〇〇石ぐらいです。

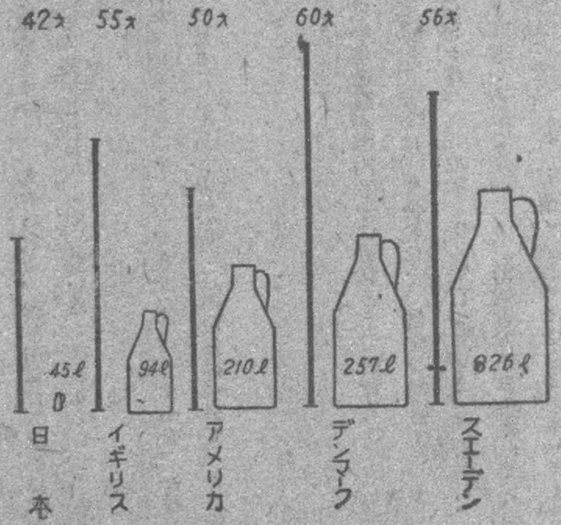


1 牛乳の知識

牛乳の消費量の多い少いはその國の文化の高い低いを示しているときでいわれています。牛乳をたくさん消費している國の國民は健康で、すべての病氣もきわめて少く、非常に長生きしています。

條件	普通牛乳		特別牛乳
	全乳	脫脂乳	
比重(15°C)	1028—1034	1032—1038	1208—1034
脂肪	3.0 以上	—	3.3 %以上
乳固形分	—	8.5 以上	—
細菌數(10cc中)	20000 以下		500 以下
殺菌法(低溫)	63～65°C 30分		生乳又は低
(高溫)	95°C 以上 20分		溫殺菌
貯藏法	低溫殺菌のものは 10°C以下		

國民1人あたり牛乳消費量と平均壽命



DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77502/3

牛乳や牛乳加工品を利用しますのは、たいへんぜいたくのように考えられていますが、いろいろ検討してみますと、決してぜいたくのものではなく、その利用方法によつては、きわめて、安い理想的な食物であるのであります。肉や米や麥は、ただそれだけ食べていても決して人間は生きて行けません。必ず人間は、病氣になつてしまいます。ところが牛乳は、ただそれただけ飲んでいて、生命には異狀ありませんし、死ぬようなことはありません。人のお乳で、赤ん坊は育ちますし、牛乳で牛の子供はどんどん大きくなります。牛の子供が大きくなるのに、人間がこれを飲んで、悪いはずはありません。牛乳のような食品を、俗に完全食品といつています。

人間に榮養があり、おいしいものは、また、これを腐敗させる細菌にも極めておいしいのであります。ですから、取扱と用い方如何によつて、榮養にもなれば、中毒したり、傳染病にもかかつたりします。ですから、この取扱について、よく勉強して、最も有効に利用しなければならないと思います。

2 市乳

商品として、販賣している牛乳を市乳といつています。日本の牛乳の總生産高の約半分は市乳として消費され、殘りの半分は練乳、粉乳、バター、チーズ等の牛乳加工品を作つています。食品衛生法では、牛舍のこと、乳牛の健康狀態、さく乳、殺菌、運搬、貯藏、販賣等について、非常に細く嚴重な衛生上の規格を作つて、取締と指導を行つています。しかし、營業者と、これの指導取締を行う食品衛生監視員だけが、いかに努力して良い市乳を作つても、消費者である皆様に牛乳の知識がなく、その取扱や利用法を知らなかつたら、全くなにもなりません。では次に、牛乳の大体のことをお話しいたしましょう。市乳には次のようなものがあります。（前頁の表參照）

A 特別牛乳

攝氏一五度で、比重一・〇二八乃至一・〇三四、脂肪量三・三%以上、細菌數〇・〇一立方糎中五〇〇以下と規格が定められています。

これだけの規格の牛乳を作るには、牛舍も牛体も、取扱器具も人も皆、きわめて嚴重な衛生管理が行われなければなりません。牛乳はもちろん、しぼつたままのものをそのまま飲むのが、榮養滿点で、一番良いのであります。京王線、櫻上水驛付近の三井牧場等は特に有名で、ここではしぼつたままのものを飲むようにしています。それだけに、こんなきれいな所で、牛乳をしぼつたり取扱つたりするのかとびつくりするぐらいです。

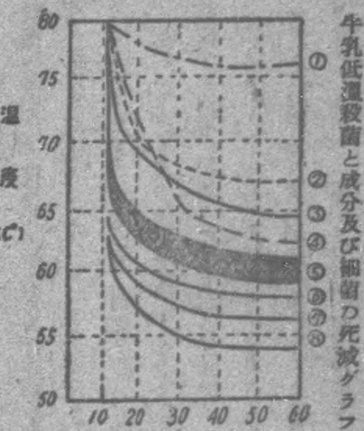
B 一般牛乳

全乳で、攝氏一五度で、比重一・〇二八乃至一・〇三四、脂肪量三〇%以上、細菌數〇・〇一立方糎中に二萬以上とされています。この規格の殺菌した牛乳をビン詰して、商品として販賣するのであります。これが一般に消費される牛乳です。そして、殺菌方法には、低溫殺菌法と高溫殺菌法があります。

(a) 低溫殺菌牛乳

低溫殺菌といいますと、よく零下何度ぐらいで殺菌するのかとお尋ねになる方が多いのでございますが、これは、零下でなく、攝氏六三度で三十分加熱殺菌するのであります。六三度三〇分にどうしてきめたかと申上げますと、消化器などの傳染病菌や結核菌は攝氏六三度で三〇分間加熱すると死んでしまいます。そうして、牛乳中の有効な成分は、分解しないで、殆んど生乳に近い程度で殘つています。もちろん、このくらいの殺菌では、細菌は全部死んでしまうというわけにはゆきません。即ち熱に強い細菌は生きています。中には芽胞といいまして、細菌のまわりに固いカラをかぶつているものもあります。これらの細菌は、有害のものは檢査によつてみつけますから、ビン詰されたものは安全です。しかしそのま

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013



第8圖　牛乳の殺菌安全帶

① 脂類　⑤ クリームライン
② 風味　⑥ 結核菌
③ たんぱく質　⑦ チフス菌
④ こう素　⑧ 球菌

ちがいであるということがお解りのことと思います。低温殺菌牛乳でしたら、なまぬるいくらいに止めなければなりません。

3　牛々加工品

生の牛乳ですと長く保存できないので、何とかしてこれを長く保存して、必要の時々に用いたいという必要からできましたもので、次のようなものがあります。

（a）煉乳

原料牛乳を蒸気鍋で、攝氏九五度で、一〇——一五分間殺菌しており、ろ過します。次に、眞空蒸發釜の中で攝氏五〇度で、

き室温に放置しておきますと、これらの細菌が増殖しまして、牛乳をくさらせます。

（b）高温殺菌牛乳

高温殺菌牛乳は、攝氏の九五度で二十分殺菌しております。細菌は完全に死んでしまいますから安心ですが、牛乳本来の榮養分やビタミンが皆破壞されてしまうため、牛乳のカスを飲むような結果になりまして、あまり良い牛乳とはいえません。皆様方の御宅で牛乳を沸騰させて用いる、がありますが、どれがま

原料牛乳の二・五——三倍の濃さに濃縮します。次に、脂肪の分離を防ぐため、均質機にかけます。冷却後、ビンにつめ更に滅菌機に入れて、一二〇度で十五分、高壓殺菌を行います。こうして作られます。

（b）粉　乳

原料牛乳を七〇——七五度で殺菌を行い、ろ過機でごみを除きます。次に眞空釜で $\frac{1}{3}$——$\frac{1}{4}$ に濃縮します。濃縮が終と、一〇度までに冷却します。そして最後に乾燥し、こうして作られます。

（c）バター

新鮮な牛乳を圓心分離器にかけて、脂肪と他のものの分離を行います。次に分離したクリームを八〇度——八五度まで徐々に上げて、殺菌して冷却します。このクリームにスターター（牛乳に乳酸菌の培養したもの）を加えてハッコウさせます。次にビールだるのような、チャーンというものの中で混ぜかえしますと、バターとホエー（水様物）とに分離します。このバターに鹽を加えてよく練り上げます。これを普通一ポンド入りの硫酸紙に包んで仕上げます。

（d）チーズ

だいたい、牛乳に乳酸菌を入れまして、クンバク質の固まったカードというものを作ります。これを暖さくして脫水し、容器につめて形を作つたものです。

その他、アイスクリーム、乳酸菌飲料、ヘツコウ牛乳、酸高牛乳加工品等、たくさんありますが、省略いたします。要するに大体の知識を得ていただけば結構です。

以上で牛乳や牛乳加工品の大体の知識をお知りになられたことと思います。

では次に、牛乳の保存方法と使用方法について簡單に申上げましょう。

4　牛乳の使用と保存

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501?

前にも申上げましたとおり、人間に榮養のあるものは細菌にも榮養になります。それで、配達されました牛乳は、できるだけ早く飲んでしまうのが理想的であります。もし、すぐ利用できないで保存しておかなければならないときは、冷藏庫に入れて、溫度は必ず攝氏十度以下にしておくことが、絶對必要であります。冷藏庫がない場合は、水道の水を少しずつ出しながら、牛乳ビンが少くとも2/3以上、水につかるぐらいにつけておくこと。水道の水が出し放しにできないときは、ちよい〳〵水をかえること、或はまた井戸などの涼しい所へつり下げておくことが、必要であります。

時々ビンを横にして見てビンの內側に付着物が多くなつてきたら、惡くなつて行きつつある証こですから、早く利用してください。攝氏十度以下の冷藏庫で三日は安全です。水道水では一日ぐらい、室溫では暑い時は二、三時間でも、惡くなります。牛乳を飲む時には、よくガブガブ飲みますが、これは絶對にいけません。ガブガブ飲みますと、胃の中で脂肪が固まつて消化も惡く、ゲリいたします。それで少しずつ長く時間をかけて、飲むことが必要です。

5 煉乳及び粉乳の保存と使用

だいたいはカン詰にされていますから、牛乳とちがつて取扱も大變らくです。それで、カンのまま涼しい、乾燥した所へしまつておくのが理想的であります。カンをあけましたら、なるべく早く使つてしまうことが望ましい。

煉乳のほうは、カンをあけてから、だんだん濃度が濃くなつてきます。あまり濃くなつたり、すつぱくなつたり、ガスの出たものは惡いのですから、利用しないことです。だいたいをあけてから一週間ぐらいで夏は三日ぐらいまでは安全です。粉乳のほうは、カンをあけてから、だんだんすつぱくなつたり、溫度を吸います。そして、固まつてきます。それで、できるだけ乾燥した涼しい所へおくのがよいのであります。だいたい冬は十五日ぐらい、夏は一週間ぐらいは安全でしよう。

6 バターチーズの使用と保存

バターチーズも一度にたくさん食べても、何にもなりません。余分な部分は、体の中で利用されないで、外へ出てしまいますし、却つて、ゲリなどを起します。

優良な完全に包裝されたバターや、チーズは、だいたい開いてから十五日ぐらいは安全です。冷藏庫に入れておきますと、半年ぐらいは大丈夫です。バターや、チーズは惡くなりはじめると、すつぱくなり、ハッコウして、臭いにおいを出したりカビが生えます。こんなものを食べますと、ゲリして、中毒することもあります。その他の乳製品及び牛乳加工品もだいたい同樣なので省略いたします。

7 牛乳を介して傳染する主な傳染病

結核、チフス、パラチフスA、パラチフスB、セキリ、コレラ、ジフテリア、ブドウ狀球菌中毒、連鎖球菌中毒など。

牛乳を使用する場合の人工榮養基準

年令	牛乳量(瓦)	添加物	一回の量(瓦)	砂糖(瓦)	一日の回數	一日の含量(瓦)
第二週まで	一〇―二〇		二〇―四〇(水)	二―四	六	一八〇――三六〇
自 第三週 至 二ケ月	四〇― 六〇		四〇―六〇(水)	四―六	六	四八〇――七二〇
三ケ月―四ケ月	八〇―一〇〇		五〇(水―重湯)	八	六	七二〇――九〇〇
五ケ月―六ケ月	一二五―一五〇		五〇(重湯)	一〇	五	八七―五一〇〇〇
七ケ月	一〇〇―一二五	七五 (米粉重湯)		一〇	五 三	五二五――六〇〇
八ケ月	一七五―二〇〇	全乳		一〇	五	八七五―一〇〇〇

酪農製品

乳製品（牛乳の保存を以てする）	全乳	市乳	育児用　病人用　し好用
		煉乳	加糖　無糖
		味付乳	コーヒー　チヨコレート　日本茶
		粉乳	加糖　無糖
	スキンミクル	煉乳	加糖及無糖
		醫療用粉乳	
		製菓工業用	
牛乳の各成分を獨立取した乳製品	脂肪		クリーム　バター
	蛋白		カゼイン　チーズ
	糖分		乳糖
我國で改良完成された乳製品			濃乳→ケルプ→ヨーグルト→乳酸菌飲料

（甲）主なる工業的製品

畜産工場の牧場的な酪農工業的最も簡單で理想

養養養乳 { スキミルク——乳酸菌飲料 / バター——製作 }

→→→生 { スキミルク——{養鶏 / 養豚}或はチーズ / カゼイン——のり 不燃セルロイド 壁下塗 }

鶏豚牛産 { ニ乳 / エ醣 }——養鶏 養豚

無限の作業あること

化學的に取扱う時は、

脂肪	オレイン酸 / ステアリン酸 / パルミチン酸	の(グリセリン)エステル
	乳脂酸 / カプロン酸 / カヴリール酸	の(グリセリン)エステル
たんぱく	カゼイン	(複性タンパク質)
	アルブミン	(直性タンパク質)
無機鹽類	P. Ca. Na. K. C. O. H. N.	
乳糖（含水炭素）	單糖類	ブドヴ糖 果糖(アラビノーゼ マニローゼ)
	二糖類	麦芽糖 乳糖 麦芽糖
	多糖類	ツコルローゼ デンプン

乙　家庭の生活に同化せしむる乳及乳製品料理

加工工程一覧表

水産食品加工

◉かまぼこ、鳴門巻、文化巻

原料白味魚——魚肉採取——魚肉水晒——魚肉擂砕——板付——蒸煮——製品……(かまぼこ)
（食鹽、味の素、片栗粉、砂糖、みりん）

原料白味魚——魚肉採取——魚肉水晒——魚肉擂砕——着色す巻——蒸煮——製品……(鳴門巻)
（グリンピース、にんじん、どぼう）

原料白味魚——魚肉採取——魚肉水晒——魚肉擂砕——す巻——蒸煮——製品……(文化巻)
（グリンピース、にんじん、どぼう）

◉さつまあげ、魚圓

原料魚——魚肉採取——魚肉擂砕——にんぢん細切——油あげ——製品……(さつまあげ)
（みりん又はあわもり）

原料魚——魚肉採取——魚肉擂砕——にんぢん細切——油あげ——製品……(魚圓)
（みりん又はあわもり）　圓子製作——油あげ——製品……(魚圓)

◉竹輪　はんぺん

原料魚——魚肉採取——魚肉擂砕——鐵棒巻付——焼上げ——製品……(竹輪)
（でん粉、食鹽、みりん、砂糖）

原料魚——魚肉採取——魚肉擂砕——型取り——蒸煮——ひよう白——製品……(はんぺん)
（でん粉、食鹽、味の素、砂糖、長いも）

東京都職業指導所

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

牛乳關係

◉ 市乳

原料乳 受入檢查 秤量ろ過 貯乳 冷却 予熱ろ過 63°C 30M. 低溫殺菌 冷却 ビン詰
戻ビン 洗ビン 消毒 乾燥

◉ 煉乳

原料乳 蔗糖添加 63°C 25M. 濃縮 眞空 冷却 乳糖結晶 カン詰 遠心充塡 殺菌 出荷

◉ 粉乳

原料乳 檢査 蔗糖添加 殺菌 68°C 30M. 濃縮 眞空 噴霧 皮膜式 化 罐詰 木箱入 出荷

◉ バター

原料乳 二等乳 遠心分離30% クリーム 分離 スターター入 毎分60回轉 はつこう イーヤーニング 水洗 洗じょう 着色 加鹽 ウオーキング 包そう
脫脂乳
バターミルク

◉ 乳酸飲料

脫脂乳 殺菌 スターター 30°C3日間 はつこう 蔗糖混合 かく勳 加熱殺菌 55°C15M. 香料 ビン詰かく勳 冷却 ビン殺菌

◉ ヨーグルト

牛乳或脫脂乳 砂糖添加 ろ過 8-10%加 85°C30M. 熱殺菌 冷却 スターター添加 ろ過混和 ビン入 30°C20H はつこう 冷藏

◉ チーズ

試驗及標準化 原料乳 殺菌 63°C30M 冷却 仕込 30°C チーズバット スターター添加 かく拌 30°C レンネット添加 ぎょう固 30°C カード切斷 加溫 ホエー除去 32°C カード粉碎 加鹽型詰 27-32°C 加壓 24-32°C 50H パラフイン被覆 4-10°C 6ヶ月 熟成

◉ プロセスチーズ

原料チーズ選擇 原料チーズ準備 原料チーズ精製 原料チーズ ミキサー 乳化劑、添味料 混合 試驗溶融 加熱、溶融、煉合 ニーダー
熱湯、消毒液、浸漬 蒸氣浴、脫皮作業 シュレツデイングマシン 3ロールリフイナー
充てん 銀箔型付包そう フイリングマシン シエーキングマシン 冷却 殺菌 冷却貯藏

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

食肉關係

◎ ハム（骨付）

豚もも肉—整形—血絞り—漬込（清水、食鹽、硝石、砂糖、香料）—水戻し—乾燥—くん煙—包裝—製品

◎ ボーンレスハム（骨抜き）
（ボイルドハム）

整形—血絞り—漬込（清水、食鹽、硝石、砂糖、香料）—水戻し—整形卷しめ—水煮—乾燥くん烟—製品

◎ 寄せハム（プレスハム）

材料肉混合（赤肉、切出肉、兎肉、食鹽、硝石、香料）—結込（盲腸セロフアン）—糸卷型はめ—乾燥—くん煙—水煮—製品

◎ ベーコン

豚肋肉—血しぼり—鹽付け（食鹽、硝石、砂糖）—水戻し—乾燥くん煙—製品

◎ ソーセージ

原料肉の調製—截挽及調味—ケーシングてん充—乾燥—くん煙—水煮—冷却—製品

◎ 壜罐詰

原料肉の荒切り—煮沸—截肉—味付け—肉結—密封—加熱—脱氣—殺菌—冷却—檢カン—製品

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501?

一六　其他の食品衛生

1　米麥

米は、どなたも御存知のように、主として御飯として食べられております。米のミカは日本開びやく以來現在まで少しも變つておりません。この米も田んぼで作られるものと畑で作られるものとあります。田んぼのを水稻といい、畑のを陸稻といつております。更にこれが、もち米とうるち米とに別れております。もち米は、もちやおはぎ、赤飯、大福もち等を作る時に使われます。極めてねばりの強い米です。うるち米は日常御飯として皆様が召上つておられる米です。日本の米は丸いダ円形でよくふくれていますが、外國のは細長いダ円形で、むしろ俵の形をしているのが多いようです。日本の米は外國のにくらべて非常に質が優秀でございます。

白米は現在のとりきめでは七分すきとされています。わかりやすく申上げますと、ハイガの殘つている程度の米です。米の一番外側は固く、榮養もなくほとんどセンイ質で、消化がよくありません。よく玄米食がよいといわれていますが、これは決して良いものではありません。消化が惡くて、腸の特に丈夫な人でなければ、食べられません。ところが、七分すきぐらいですと、消化も良く、米の有効成分である脂肪、燐、たんぱく、ヴイタミン等が失われないで、極めて良好でございます。これが更に精白が過ぎますと米は米本來の有効成分をなくし、ただデンプン質だけが殘つて、米はカス同樣となつてしまいます。皆様の中で、よく配給のお米が色が黒いので、お米屋で眞白にしてもらつて食べてゐる人がございます。あれはお米の値打を知らない一種のミエにとらわれた人です。米を精白するとき、昔は砂を入れましたが、現在では恐らく入れている所はないでしょう。その代り、精白に時間がかかります。そのため米屋は、精白する前に米に水を吹きかけ、濕つけさせ、お米のまわりをやわらかにして精白します。そうしますと、早く精白ができますし、くだけ米もなく、電力も得で、おまけに量が增えるのであります。ですから、白米は乾燥したものを買うことに注意しなければなりません。また、濕氣がありましたら、必ず蔭干をすることです。蔭干をしませんと、カビがはえたり、はつこうしたり、虫のわくもととなります。

新米は、かんでみますと、齒にネバリを感じますが、古い米はそれがありません。新米はなんといつてもおいしいものですそれで農家等では、カラを取つて玄米にして保存しておきますと、乾燥して本當のお米の味は失われますので、モミカラのついた米で取つておいて、必要の度にカラを取り、精白して、新米同樣の味を味わつております。

麥の中にも大麥と小麥と二種類ございます。大麥のほうはネバリ氣がなく、サラサラしていて、日本では御飯として米といつしよに入れて食べております。

小麥のほうはネバリが强く、主としてパン、ウドン、菓子に用いられています。大麥は米と同樣精米所で初めに精麥をします。即ち、あの硬いカラを全部取つてしまいます。そうして押麥機にかけて平たくつぶし、押麥として食用にします。麥を押麥にする場合、くだけを防ぐため、水分を與えて濕つけさせます。そのため米と同樣、買求める場合は、乾燥したもので少しでも濕氣のあるものは蔭干しないと、ハツコウしたりカビがはえたり、虫がつきます。

2　小麥の加工品

パンやめん類は主として小麥粉から作ります。粉類で一番危險なのは、粉類と同じ白色の藥物の混入する場合が比較的多いことです。農家で野菜や果實の消毒に使うヒ酸鉛が小麥粉とまちがつて混入され、中毒を起したことがたびたびあります。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

その他、性質の悪い営業者やヤミ屋が粉の量を増すために、石灰や其他よくにているものを混入して、中毒を起したり、消化障害を起したりすることがあります。ですから、粉類を御買い求になる場合は信用のある業者から御買いください。ヤミ屋などは危険な場合が多いのでございます。そうして、臭のあるものや色の悪いもの、湿気のあるもの土砂のあるものは、注意しなければなりません。

(イ) パン

パンが日本人になかなか親めないのは、ねばり気と水分がないからだと思われます。

日本人の主食はお米で、だいたい水分が多く、ねばり気もあり、すべすべしていますが、パンはこれと正反対です。そのためいそいで食べることもできませんし、御茶かなにかないと食べにくいのです。それでパンを食べると、パンでおなかが一ぱいになるより先に、御茶で一ぱいになつてしまいます。ですから、日本人の食べるパンは、なるべく水分の多いネバリ気の多いものを作つたほうが、よいと思います。そうして、牛乳や肉や魚、バターのようなものを少し加えれば、理想的ですし、五杯も六杯も御飯を食べなくても、コッペパン一箇ぐらいで他のものから栄養がとれ、食べる量が少くて胃腸の負担が軽くすみ、衛生上非常によいのです。パンを外部から御買いになる場合は、よくやけているもので、割つて見てよくふくらみ、中に小麥粉のなまのかたまりのないものがよく、重曹を使用したパンは、毎日食べていると、胃腸を悪くします。イーストでしたら、絶対にそんな心配はございません。上等のパンはハダが細く、よくふくらみ、弾力があつて、大きさの割合に目方が軽く、而もガサガサでなく、外面も汚れていません。

(ロ) 菓子類

生菓子類の中で一番大切なのは、むし菓子です。新しいものは表面が軟かですが、日数のたつたものは表面が硬くなり、乾

燥していたり或はまた汗をかいたり、裏返して見ると、下の方が水氣ばんだり黒くよごれたりしています。アンの古いのは、汗をかいて味がスつぱいし、また反對に、まんじゆうの中のアンのように、カラカラになつて酸味のあるのもあります。其他まんじゆうの周圍がアンの汁でよごれているものなどは、賞殘りをフカし直したものが多いし、ようかんや其他の煉つた生菓子は、新しいのは表面に彈力がありますが、古いのは表面に水氣が出るとか、反對に硬くなつてボロボロしています。

其他の西洋菓子やカステラ等の、硬くなつてボロボロしているのは、古くなつている証據であります。干菓子類は反對に軟くてはいけません。硬くボリボリしていなければなりません。

(ハ) アメ類

アメは、本當によく作られたものは、非常に榮養的にも良いのでありますが、おうおう赤や青、黄などの色素類の有害なものが用いられる場合が多いのです。有害な色素は勿論禁止していますが、一般に無害の色素は値段が高く、のびが少いため、惡い營業者は有害なものを使おうとするのであります。

子供さんが對象となる場合が多いので、ばかにドクドクしい色のものや、ほこりのかぶつたむき出しの物は、買わないようにしてください。そうして子供さんにも一個一個紙やセロフアンやオブラートで包んであるものを買うように聞かせておくことが必要でございます。

(ニ) 調味料

普通使用される調味料は、ミソ、ショウユ、鹽、砂糖、ソース、ス等でございましよう。とりわけ、砂糖と鹽とシヨウユ、ミソは日本の四大調味料で、一日として欠くことのできないものです。食物の2/3は甘いものであるといわれるだけに、砂糖のミカは非常に大きいものです。そのため、終戰直後は甘味劑のいかがわしいものが出て、だいぶん世間をさわがせました。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

近頃、は事情がよくなりまして、たびたび配給されますので、充分ではないが行きまわつておりますから、いかがわしい甘味剤の事故はほとんどなくなつてまいりました。塩も日本人は一人一日平均四匁を食べている、といわれています。砂糖は欧米人のほうがたくさん使うが、塩は日本人のほうが多いようです。塩も終戦後いかがわしい物が出ましたが、ほとんどなくなりました。ショウユも同様で、統制が取れた今日では、大した事故は出ておりません。日本の調味料の中で一番使用され、何にでも使われ、非常に消化を助けるものでございます。大根おろしにショウユをかけて食べますと、大根の中のジアスターゼのデンプン糖化能力は三十倍以上になるといわれています。ミソも非常に栄養価の高い調味料で、年間の一人当りの消費量は多い時で六―七貫目にもなつたといわれています。その上種々のコウ素を含んでおりますので、非常に消化をよくするといわれています。

いずれも、現在の出まわり状態では、極端には不足していませんので、服膺されているのを御求めになられて安心と考えられます。なお後に、食品の求め方のランを作つて要点を書いておきます。

(ホ) 酒　類

酒好の人は酒の良い所を誇大に宣伝しています。東西どちらに軍配をあげてよいか、迷つてしまうことが度々ございます。私は、どちらにも肩を持たない中間に軍配をあげます。たしかに、栄養的に適量であればよく、快感を得るためにも適量であればよいように思います。ただ適量以上に飲みすぎてあばれる者、笑う者、泣く者、子供以上に行儀の悪くなる人たちには、どうしても感服はできません。この酒も、米、麦等を材料として製造しますので、主食の極端な不足によつて酒の製造も制限され、飲み助の感情の機微をつかんで、不正酒造りが増加して、たくさんのメチール中毒患者を出しました。まだまだあとをたつておりません。しかし皆様方は、あまり外で飲み歩く人もおられないと思いますから、このへんで終つておきます。要するに信用のある酒屋から、製造所、製造月日のハツキリしたものを御求めに

なれば、だいたい安心でございます。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

一七　野菜及び果實類の衞生

イ　野菜類

野菜類は、その種類がきわめて多く、數えきれないほどありますが、共に寄生虫病傳播の王様です。これは日本の農家で肥料不足と經濟上の關係から人糞尿を使うためであります。もちろん、これも寄生虫が死ぬまでためておいて使えばよいのですが、其敎育も徹底しておりませんし、施設もできておりません。また、消費者側も消毒して用いようとする人はほとんどありません。其爲どんどん增加し、正に寄生虫天國、寄生虫王國です。いかに多くの人達がこの寄生虫に無料で高價な食料を而も胃腸の中へ住んでもらつてまで、提供していることでしよう。これは四斗グル一本の水の中へサラシ粉を百匁ぐらい入れて、一時間もつけておけばほとんど防げる問題です。

野菜はいずれもそう菜物として、煮たり、燒いたり、漬物として食べられ、或はまた生食もされております。

野菜はタンパク、脂肪、デンプン等の酸性食品の酸を中和するためにも無機質、ビタミン等の補給用としても絶對的に必要であり、消化を助けるためにも無機質、ビタミン富んでおります。

野菜の食べ方

(1)　新鮮で成熟したものを選び、未熟過熟はさけること。

(2)　生食し得るものは、できるだけ生食すること。但し、この場合は必ずサラシ粉消毒すること。

(3)　調理は簡單にして、煮炊汁は汁の中に成分がとけこんでいるので、必ず食べてしまうこと。

(4)　季節向の出まわり品を使用すること。味もよく、榮養もあり、値段も安い。タンパクや脂肪食品には必ず混食すること。

ロ　果實類

果實は、おいしい風味のあるものが多く、重要なシ好食品であります。食品衞生上では、未熟な梅の實を食べて中毒したり殺虫劑の付着したもの腐敗したもの等を食べたり、また食べすぎたりして、ゲリする人がたくさんあります。それで、果實を食べるには、未熟のものや過熟のものはさけ、完熟のものをキレイに洗つて食べることが、望ましいのであります。

次に、果物はどんな効用を持つているかについて、記述して見ましよう。

(イ)　リ尿作用がすぐれており、便通を整える

(ロ)　優良なビタミン、揮發酸等を補給して、人を元氣づける

(ハ)　血液の成分に種々の變化を與え、清新食欲增加の役目をはたす

(ニ)　人の齒、皮膚、毛髮を丈夫にし、光澤を與える

(ホ)　ハダをキレイに、美人になろうとする人は、せいぜい果物をたくさん食べてください

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

一八　そう菜類の衛生

1　一般そう菜

そう菜類はだいたい材料は等外品を用いて、品の悪いもの鮮度の悪いものを使用する場合が多いのです。いわば、すべての食品のクズ物の更生が多い関係上、食品衛生上重要なものであります。

魚類のフグ煮は特殊なものを除き、鮮度低下品か、品質の悪いものが多いので、刺戟味のあるものは食べないほうがよろしい。カワ、コロツクも同様で、品質の悪いものか鮮度低下品で作る場合が多いため、中毒の發生も多いのでございます。それで、新しい物だけを食べるようにしてください。

ツケ物も、なら漬、たくわん漬、わさび漬等の特殊のものを除いては、甘ツケモノが多く、特に野菜類の甘鹽漬は、寄生虫の傳播の原因となります。其他、ウジも發生して、衛生上よくないことか多いのです。煮豆類も、ひどく原形のくずれたものは、賣殘りを煮返したものが多いので、細心の注意を要します。其他、色素のケバケバしいのは、中毒のもととなることがあります。魚肉煉製品、即ち、ちくわ、かまぼこ、はんぺん、魚圓、鳴戸類は、材料に魚肉を使いますが、これは鮮度低下品ではなく、値の安い魚を用います。たとえば、カナガシラ、サメ等で、特にサメで作つたものは、新鮮なものでも、アンモニアの臭がします。これらの食品で一番大切なことは、店で賣つている場合、ハエがつきやすく、ケースや金網戸だなに入れてないものは、直にハエがつき、特にチクワ等の穴の中へ卵を生みつけます。時にはウジを發生していることもあります。これを知らずに食べてしまうことが多いのです。お買いになるときは必ずおおいのある中に入れてあるものをお買いになり、必ずハ

エの卵がないかを檢査する必要があります。それにもう一つ、これらの食品は非常に足が早くくさりやすいものです。腐敗の初期には表面にネトを生じます。手でさわつてみると、ネトネトしています。之は腐敗菌が繁殖している証據で、食べると猛烈なグリをします。其他、ハム、ソーセージも同様です。

これらの食品の中毒は猛烈で、而も比較的多く發生し、死亡者も多いのです。

魚介、野菜の鹽物や干物等も、たくさん一度に收穫があつて處理できない場合と、賣殘つて處分に困る場合に作るものでございます。それで、鮮度の悪いものや品の悪いもので作る場合が多いのです。從つて、これらのものは、一番中毒の對象となります。魚の干物を食べて休にホロセができたなどと、割合に平氣でおりますが、これは皆、中毒しているのでございます。干物類は、肉の部分が白いほど新しいもので、褐色になつたのは古いものです。食べて舌をさすような刺戟のあるものは、中毒しますから、食べてはいけません。其他、鹽物の汗ばんだものも危險です。干物の、特に目の部分の裏にハエの卵が產みつけてある場合が多いですから、御買いになる時、細心の注意を拂つていただきたいと思います。

2　フグ

昔から「ふぐは食べたし命はおしい」といわれていまして、フグは中毒するもの、中毒したら必ず死んでしまうものといわれていました。確に中毒したら必ず死んでしまうぐらい恐しいものです。しかし食べ方さえよければ、決して中毒するものではありません。

東京都ではフグを料理する人に、試驗を受けさせて、合格した人に免許を與え、フグ調理師といつています。之の人たちが調理したもので、今まで中毒を出したことは一度もありません。昔から角力取はフグをたくさん食べます。それで關取の中にもフグ調理師がたくさんおります。では一休ふぐはどこに毒を持つているかについて、ごく簡單に申上げましよう。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

一番毒の強いのは卵巣で、その道の人の言葉でマコといつています。次は肝臓でキモ、腎臓でカクシギモ、其他目だま、胃腸等にも毒があります。雄の睾丸はシラコといつて毒はありません。肉には勿論毒がありません。それで、肉だけを食べれば心配のないことがおわかりのことと存じます。

中毒する人を調べてみると、フグをフクと知らずに普通の魚と思つて食べてしまうのが、一番多いのです。最近、海岸あたりで、何も知らない浮浪者等が、フグを普通の魚と思つて拾つてきて食べて、死んでいます。もう一つ中毒するのは、フグ通という人です。毒のある部分をほんのちよつぴり食べると、何ともいえない刺戟を感ずるのだそうです。それになれてしまつて食べすぎて中毒して死んでしまう人が、案外多いのです。

フグ料理は、フグ調理師でなければ調理が出来ません。お食べになる時は、ふぐ料理屋へお出になつて食べてください。しろうとが料理して食べることは大変物です。ちり鍋、さしみ、何でも結構、實に味の良いものです。どうぞ正式に料理されたものを、安心して召上つてください。

3 キノコ

キノコ類も非常に味のよい榮養品です。非常に優秀なタンパク質を持つています。フグと並んで、中毒すると恐しいもので死亡する人が多いのであります。中毒した人を見ると、フグと同様、たいしてその道の專門家でない人が山へ行つて取つてきて、さも專門家らしくいばつて食べて、死ぬ人が多いのです。フグやキノコのように危險な食物は、生兵法はいけません。氣狂に刃物を持たせたようなもので、決して安心できません。ですから、マツタケ、シイタケ、ハツタケ程度の性の知れているものだけを食べることです。專門家でない人から教えられた見たこともないようなキノコは、絶對に食べるべきでありません店で賣つているシイタケ、ハツタケ程度のものについて、選び方をあげてみましよう。

イ 新鮮で虫くいのないものを選ぶこと
ロ 生では絶對に食べないこと
ハ 調理後長時間たつたものは食べないこと
ニ 充分煮て煮汁を捨てること
ホ 一度にたくさん食べないこと

4 卵

卵は、皆様御存知のように、タンパク食品の王座でございます。日本の鷄卵は白色レグホン種のが一番多く、三河種、名古屋種、ブリモウスロック等とたくさんあります。いずれも大同小異です。

卵の中毒もひどいゲリを伴い、恐しいものです。

では新しい卵の選び方について申上げましよう。

イ 表面がザラザラしていて光澤のないほど新しい
ロ 手でにぎつて、太陽光線か強い電燈に向つてのぞいて見ると、實味の輪かくの見えるものが新しい
ハ ふつて見て音のしないものが新しい
ニ 卵は古くなると水分が蒸發して空氣が入り代つて輕くなる
ホ そのため一〇%の食鹽水の中に入れて沈むものは新しく、中間にあるのはやや古く、浮ぶのは古い

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

5 カン詰

カン詰は非常に便利で貴重なものです。文化の進むにつれて、その消費量も多くなるといわれています。その理由は、

- ○ 永く保存のできること
- ○ 携帯に便利なこと
- ○ 経済的であること
- ○ 非常時食品として便利であること

一挙であると、いわれています。

ではカン詰の買方についてあげてみましょう。

- ○ 製造所、製造月日のハッキリしているもの

製造所や製造月日のハッキリしていないものは、とかくインチキものが多い。

- ○ カンがさびていず変形していないもの

カンがさびているのや変形しているのは、取扱が悪いか長い間たつたものが多いし、中には腐敗しているものもある。

- ○ カンの上と下がぼうちようしていないもの

カン詰は腐敗するとガスを發生するものが多い。そのため、両面がぼうちようしてる。

- ○ たたいてみて固いさえた音を出すもの

たたいてみて、ダダと鈍い音のするのは腐敗している場合があるから、さけたほうがよい。

- ○ あけてみて内容が爽快な香りを放つもの

あけてみて内容特有の爽快な香りのある、形のくずれていないものが良いカン詰である。

- ○ クギ穴のないもの

ときどきクギ穴があいて中味の流出しているものがあるが、これは荷造りのときクギがカンにささつてできるのである。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

一九　氷菓子及び清涼飲料水の衛生

1　アイスクリーム　アイスキャンデー

アイスクリームの本當のものは牛乳から分離した生クリームを用います。新鮮な生クリームはなかなか手に入りませんし、暑い季節では半日もたてばくさつてしまいます。それで、營業者は、煉乳や粉乳を使つています。當然、榮養價値もグンと低下します。第一、味がよくありません。アメリカではアイスクリームは榮養食とされ、病人、乳幼兒にも食べさせています。日本では、今しばらく、こんな良いアイスクリームは一般には望めません。東京都では、全都内のアイスクリーム製造所の一齊檢査を定期的に行つています。不合格の分は營業を停止しています。

今のところ、アイスクリームからは大した事故は出ておりません。

アイスキャンデーのほうは、中味は全く水でございます。甘味と色素と、それにちよつとアンコか牛乳を加えただけのものです。いずれも取締は嚴重で、俗に水を賣るといわれるぐらいの商賣ですから、水質の檢査と、セキリや腸チフスの流行のもとになりやすいものですから、從業者の健康診斷、糞便檢査等をやかましくいつています。製造所のほうも、全部金網をはることになつています。

皆樣がお出でになつて、金網をあけて製造しておりましたり、從業員が不潔な被服で不潔な作業をしていましたなら、直ぐ近くの保健所へ御知らせください。アイスクリーム、アイスキャンデー、かき氷等は、とかくセキリや腸チフスの發生の原因になりやすいものですから、特に御子樣方には夜分等絶對に食べさせないでください。一番大切なことは、私たちが見ており

ますと、非常に不衛生な店で汚い食物を平氣で食べている人たちが多いことです。もちろん御婦人の方々も非常に多いのです。これでは、私たちがいくら指導取締に汗水流しても、だめですから、消費者の皆樣から、不衛生の所では絶對に飲食しないという態度を實行していただきたいと思います。

2　清　涼　飲　料

清涼飲料水はその性質上、だいたいビン詰されておりますので、御買求めの際は、次のような條件のものは御やめになつたほうが、よろしいと思います。

- ○　ビンをすかして見て内容のにごつているもの
- ○　白いオリのようなものがあるもの
- ○　極端にドクドクしい色をしているもの
- ○　不透明のビンに入れてあるもの
- ○　ビンを逆にして、モヤモヤした沈でん物、塵埃、ガラス片等のあるもの
- ○　製造所、製造年月日のハッキリしてないもの

そうして、センをあけてあわ立ちのきわめて少いもの、中味に臭のあるもの等は、御飲みにならないほうがよいと思います。外で、これらの飲物を召上る場合は、店の等級を見てから、良い店で召上るようにしてください。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

二〇　飲料水の衛生

水は、人間が生きてゆく上に、一日もなくてはならないものであることは、今更申上げるまでもございません。人間は、食物を食べないでも、水を飲んでおれば、三週間ぐらい生きておられます。しかし水を全然飲みませんと、三―四日で死んでしまいます。人間の身体には老若の別はございますが、水がだいたい六五―七五%ぐらいあります。この水が、その中一〇%ぐらい少くなりますと、生命に危険を感じるといわれております。

人間ばかりでなく、すべての動物、植物、皆同様でございます。そうして、この水がまた食品衛生と重大な關係がございます。人が飲んだり、食物や食器を洗うのには、衛生的にキレイな水が絶對になければありません。

かくの如く絶對必要な水も、その取扱如何によつては、しばしば傳染病の大流行のもととなります。

では、真い水とはどんな水をいうのでしょうか、その條件を三つ四つ書いて見ましょう。

○　無色、無味、無臭、透明で、二十四時間靜置しておいても著しく沈澱を生じないもの

○　海濱或は山麓の出る所以外の水で、多量の硝素（一立中三〇粍以上）を含んでいないもの

もしあるとすると、人の糞尿及び家事下水の混入した証明となります。

○　アンモニア亞硝酸を含有していないもの

これは比較的新しい糞尿等の有機物の分解産物である場合が多いので、病原細菌の存在の可能性が大きいのであります。それで絶對に飲水に供してはいけません。

○　細菌數は、地下水の場合一立方糎中五〇〇個、水道水、上水の場合一〇〇個以下が限度

水道水は安全ですが、井戸や泉水の水でも、第一の項目が確實に合格しておれば、だいたい良い水と思われます。しかし一年に二回ぐらいは近くの衛生試驗所（お持ちになつて檢査しておくべきでしょう。飲食物業者も、水を使う營業所の水はどこでも規則で水質檢査をしなければならないことになつています。

くわしいことや疑問が起きた場合は、衛生試驗所又は保健所等へ御問合せになると御相談に應ずることになつております

次に水の使方について注意をあげましょう。

○　水道水の場合

物を洗つたり洗濯等をする場合、ゴムホースをクライオケムケツ等の底までつけておかないこと、必ず水面と分離しておくこと

この場合、水道が急にとまり、鐵管内の陰壓のため、汚い汚物が逆に鐵管内に入り、これが各家庭に分配されて、セキリのバク發的大流行を起した例が、日本にも外國にも多いです。

○　井水の場合

くるま井戸、つるべ井戸、開放性井戸の場合は必ず上部は密閉すること

くるま井戸、つるべ井戸、開放井戸ともセキリ、チフス等が浸入して大流行を起したことが多い。そのためできるだけ密閉ポンプ井戸が望ましい。

●　河水の場合

河水の上流にセキリや腸チフスが發生し、汚物を河で洗つたため、セキリやチフスの大流行を起したことが多いのです。

河水の使用によるセキリの發生は現在東京都下でさえも毎年發生していますので、河水は使用すべきでないと思います。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

二一　食物選擇上の注意

大昔、日光のサンサンと輝く自由の天地に跳躍して、海に漁り山に狩りして、食物をとつていた原始人には、榮養學や衛生學は大して必要としなかつたのでありましよう。天然自然の食物と頑健な体は、よくこの二つの問題を解決したものと思われます。しかし、現在では、人口はいちじるしく増加して、仕事も分業的になり、從つて、住居も、都市と農村と區別されるようになりました。その結果、いろいろの悪い條件が増加してきました。その中の一つである食物についても、同樣な事がいえます。そのため食物からくる、種々の榮養障害や、病氣が多くなりました。歐米の文明國では早くこのことに氣がつき、大いに研究され、實際にも應用されていますが、殘念ながら、日本ではまだごく幼稚でおくれております。

かつて、國際聯盟から派遣されたグレイ氏は、一年間日本食を研究した後、次のようなことをいいました——

1　日本の主要食は、野菜と米で、西洋食の麥と肉を主とするものと、榮養上格段の差がある。

2　日本の食糧は人口に比例して不足しているとはいえない。ただ、その配合が悪いため、むだを出している。

3　東京で、上中下の三つの米の成分を研究したら、最上等が一番榮養素が少く、最下等が最も安く最上の米であつた。以上その中の一部でありますが、大いに反省する必要のある言葉だと思います。

では食物選擇上、どんな事に注意すべきかをあげてみましよう。

1　榮養價が充分にあること

2　衛生的で新鮮であること

3　價格の安いこと

4　消化しやすいこと

5　調理しやすこと

このくらいの條件をみたしましたら滿点でしよう。

更にこれに、次のような事を始終頭に入れておくことが必要でありましよう。

1　穀物…熱量との給源としては經濟的だが、蛋類とビタミンに乏しい。

2　豆類…タンパク質、鹽類、ビタミン等に富み、また多量の脂肪を含むので、熱源としても、きわめて經濟的な榮養食品である。

3　脂肪類、油脂…熱量の給源としてのみ役立ち、またある種の動物脂肪は、ビタミンA及びDの給源としてきわめて有効。

4　肉類（獸肉魚介）……良質のタンパクと脂肪に富み、きわめて良好な榮養食品だが、蛋類とビタミンに乏しい。

5　野菜、果實…鹽類とビタミンの給源として最も重要。

6　乳卵、タンパク…ビタミンの給源として、食品中の王座を占める。

次に、各食品群別に、注意事項を記入してみましよう。

食品の求め方注意事項

穀類及豆類

1　ハツコウしていないもの

2　土や砂、塵の混入していないもの

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

3 臭氣なく、良く乾燥していること
4 くだけつぶのないこと
5 色が變つていないこと
6 カビが生えたら虫類が發生していないもの
7 虫の食つたものが混つていないこと
8 ネズミの糞がないこと
9 穀類以外、種子のないこと
10 石灰や其他、有害物が混つていないこと

各種粉類及びその製品類

1 ハッコウしていないもの
2 土や砂や塵の混入していないもの
3 臭氣のないこと
4 色が變つていないこと
5 カビの生えたり虫類が發生していないもの
6 ネズミの糞が入つていないこと
7 不正漂白、有害、着色がしてないこと
8 有害藥物其他が入つていないこと

9 パン類は、糸引き、内部のなま焼け等のないこと
10 濕氣のないこと

調味料

1 特異な味、色、臭のないこと
2 沈でん物、虫、ウジ、土砂、塵の混入していないこと
3 有害性の藥物、着色料、防腐剤の混入していないこと
4 ヒ素、鉛、亞鉛などの有害容器に入れてないこと
5 製造所、製造月日のハッキリしているもの

酒類

1 異味、異臭、異色のないこと
2 特別の酒以外はにごつていないこと
3 沈でん物、虫、土、砂、塵などの混入なきもの
4 有害色素、防腐劑、藥品の混入なきもの
5 ヒ素、鉛、亞鉛のような有害な容器に入れてないこと
6 製造所、製造月日のハッキリしているもの

清涼飲料

1 沈でん物、砂子片、小虫、毛、其他の混入してないもの

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

2 にごっていないもの
3 有害性の着色料、甘味剤、薬物の混入なきもの
4 異味、異臭、異色のないこと
5 製造所、製造月日のはっきりしているもの

林産食品（きのこ類）
1 有害なものの混入してないこと
2 虫、ウジの發生ないもの
3 新鮮であること
4 腐敗したり、カビの生えていないこと
5 異味、異色、異臭のないこと

そ菜果物
1 新鮮であること
2 未熟、過熟でないこと
3 糞便、其他の汚物の付着してないこと
4 有害農薬用消毒薬の付着してないこと
5 枯葉、病虫害等のないこと
6 有害野草の混入のないこと

漬物其他
1 虫、ウジ、ごみの混入なきもの
2 異味、異臭、異色のないこと
3 ハウコウ、酸味過多でないもの
4 有害性色素防腐剤、甘味料等の混入なきもの
5 ネズミやハエ、其他、有害昆虫のついたことのないもの

食油類
1 鑛物油及び有害油の混入なきもの
2 有害薬物着色料等の混入なきもの
3 土、砂、塵、その他の不潔物の混入なきもの

し好料
1 有害物、着色料の混入なきもの
2 カビの生えていないこと
3 異味、異臭、異色のないこと

なま菓子類
1 腐敗してないもの
2 異味、異臭、異色のないもの

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

5 ロウ付等により修理してないもの

玩具類（口に関係ある）

1 有害色素で着色してないもの
2 有害物で製造してないもの
3 塵、昆虫のたかつてない衛生的に取扱つてあるもの

水

1 にごつていないこと
2 異味、異臭、異色のないこと
3 厨廃棄物、糞便、其他で汚染され、又は汚染のおそれのないこと
4 硬水でないこと
5 水道、井戸から汲み立てであること
6 有害な細菌の汚染のないこと

3 有害着色料、甘味料、其の他の混入なきもの
4 新しいもの
5 ハエ、塵のたかつてないもの
6 手で取扱つていないもの

カン詰類

1 フタ底の一方又は両面のぼうちようしてないもの
2 クギ穴のないもの
3 液汁の漏出又は漏出の疑いのないもの
4 店ざらし發錆の少いもの
5 カンに破損箇所のないもの
6 たたいて弛緩した濁音虚音を發しないもの
7 製造所、製造月日のはつきりしているもの

飲食具類

1 鉛、銅、ヒ素を含まないもの
2 フオルマリン臭のないもの
3 ドクドクした着色のないもの
4 緑青の出てないもの

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

二一　榮　養

御存知のように、日本は無益な大戰爭によつて、領土の半分と、海外の權益の全部と、日本の資産の大部分を燒いてしまいました。そうして、八千萬という大家族だけが殘されました。住む家もなく、着る衣類もなく、食べる物もないのでありますただ今は、進駐軍のやつかいになつて生活しています。この中で、とりわけ困つているのが食料でしょう。

人間は、食べなければどうにもなりません。汽車も、電車も、工場も、會社も、役所も、皆休みになつてしまいます。

「衣食足つて禮節を知る」で、日本人だつてその通りで、衣食が充分であつたら、或は戰爭もしなかつたかもしれません。とにかく、何とかして、この貧乏世帶をやりくりしていかなければなりません。國も、私たち家庭も皆同じです。それには、まず第一に、食料問題を解決しなければなりません。この食料問題の解決は容易なことではありません。しかし、一面、考えようによつては比較的やさしそうに思えます。

それは、歐米人は、食物の五大榮養素であるデンプン、タンパク質、脂肪、鹽類、ビタミンを非常に良く考えて、合理的に配合して、食べています。しかし日本人は、この五大榮養素をよく考えて、合理的に配合して食べていません。即ちデンプンが多すぎて、タンパク質、脂肪、ビタミンB2、燐、カルシウム等が、非常に不足しています。この中で一番惡いのが、デンプン質を多く取りすぎている、つまり、米や麥をたくさん食べすぎていることです。動物性のタンパク食品をもう少しよけいに取ることによつて、米麥は非常に減量できるのであります。結局、歐米人は食料の配合や食べ方が最高度に科學化されていますから、これ以上食料を節約することができないのであります。そこへゆくと、日本はまだまだヤミに近いくらいで、

改善の仕樣では、食物は節約もできますし、米や麥も、もつと少い量で足りるのであります。

次に、そのことについて說明いたしましよう。

日本人成年男子は二、一〇〇カロリー取ればよい、アメリカ人は成年男子二一五〇〇カロリー取ればよい。

これを次に、表にして見ましよう。

內・外人食物攝取榮養表（日量）

食品各區分	日本人体重五〇瓩の食物攝取量		歐米人体重七〇瓩の食物攝取量		摘要
	攝取量百分比	重量	攝取量百分比	重量	
植物性	九七%	一、〇四四瓦	五〇%	四九五瓦	
水產	二%	八瓦	一五・五%	七五瓦	
動物	一%	五瓦	三四・五%	一四瓦	
計	一〇〇%	一、〇五七瓦	一〇〇%	七一〇瓦	
容量		二六立		一四立	
カロリー		三、五〇〇		二、五〇〇	輕勞働
基準カロリー		二、一〇〇		二、五〇〇	

1　日本人食糧攝取は、カロリーにむだがあり、容積があまりにも大。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

2　歐米人の食糧攝取は、カロリー満点、容積小

3　日本人は植物性食品九七%　動物性食品三%
　　歐米人は植物性食品五〇%　動物性食品五〇%　の割合に取つている。

以上の表でおわかりのことと思いますが、日本人の食物は、カロリーで、一四〇〇カロリーのむだがあり、量で二六五もあります。これに水を加えると、大變な量になります。しかるに歐米人では、カロリーはちようど一ぱいで過不足ありません。量でも一四立で、日本人の約半分です。日本人は小さい体で大食いをいたします。歐米人は大きな体で小食です。それで、体格身長を比較してみてください。どうして、あんなに差があるのでしようか。これは、食物の配合が悪いからです。つまり、日本人は榮養の事を考えていないのです。これからの主婦の皆様に、ぜひ、榮養の事も勉強していただいて、歐米人の体格のような立派な御子さんを育てあげてください。そして、食物の科學的配合によつて、日本の米、麥の使用量を少くも三千萬石ぐらいにしていただきたいと思います。そうすれば、日本の食料問題は解決し、食生活は改善され、日本人体格の改善もできて、過食による胃腸病患者をなくし、これらの發生する消化器傳染病や、榮養障害からくる結核、其他あらゆる病氣をなくすことができると信じております。

次に、榮養素について、大略を申しあげます。

1　榮　養　素

私たちは、毎日御飯を食べています。これは申し上げるまでもなく、生きてゆくためであります。しかしこの御飯一つにしても、量が不足したり、配合が悪かつたりしては、榮養不足を起して、健康を害し、すべての病氣に對しても抵抗力が弱く、病氣にかかりやすくなります。或はまた食べすぎてしまえば、食物の不經濟はもちろん、消化器を害し、種々の病氣の原因となります。實に榮養の適度ということは、人間の壽命の長短、生殖の有無、國の貧富にも關係いたします。故に、今日の日本のように食糧の生産が人口の增加に伴わない所では、食糧を出來るだけ節約し、榮養の合理化を計つて、國民の健康及び体位を向上し、國家百年の大計を立てなければなりません。次に、榮養の知識のごく大ざつぱなところを申し上げましよう。私たちが御飯を食べて生きて行くためには、次のようなものが必要であります。

1　タ　ン　パ　ク

タンパク質は、牛乳、肉、魚肉、卵、大豆などの中に、たくさんあつて、人間の筋肉や、爪、毛、その他のものを作るに絶對必要なものであります。

このタンパク質は、胃中の酸によつてアミノ酸に分解されて吸收され、種々の体の部分に變つてゆくのであります。日本人はタンパク質がきわめて不足しております。

そして、タンパク質は植物性のものより動物性のものが、はるかに優秀であります。このタンパク質の中には、眞黒いやわらかい美事な毛髮や、美しい爪を作る硫黄と、人間が成長するときにぜひ必要な細胞の核を作る燐などがあります。これらがあるために、タンパクのたくさんある牛乳を飲んで子牛が成育し人間の赤ん坊が育つのであります。かように、タンパク質は、人間の生長に絶對必要であります。而も植物性のタンパクより、動物性のタンパクがはるかによいのであります。

2　炭　水　化　物

炭水化物の代表的なものは、穀類、いも類のデンプンであつて、これは人が食べて胃腸に吸收されると、エネルギーを作り、体温を發生し、仕事をする力を出すのが、主なものであります。日本人はこれだけを多く取りすぎる傾向があります。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77501?

3 脂肪

脂肪は前の炭水化物と同様にエネルギーを作ります。その他、体の各部分の脂肪も作るのであります。これも植物性のものより動物性のものがはるかによろしく、而も各種ビタミンや、脳や神経を作るに必要な成分であるコレステリンなどを多量に含んでいます。しかし、脂肪欠乏症を起す原因の「リノール」は、米に含有されています。

4 蛋白類

蛋白類は主として人間の骨格を作るのでありますが、次にそれを列挙してみましょう。

イ 石灰…骨、細胞、腦、血液を作り、強心、酸の中和等の役目を持つてこます。
ロ 燐…骨、細胞の核、腦の神経等を作るに必要であります。
ハ 食鹽…血液、胃酸等を作り、体の調節作用を行います。
ニ カリウム…細胞の生理作用に必要であります。
ホ 鐵…赤血球のヘモクロビンを作り、酸素の運般を行い貧血を防ぎます。
ヘ 沃度…白血球の製造甲狀腺に必要であつて、不足すると、新陳代謝が不良となつて、傳染病にかかりやすくなります。
ト 銅…鐵がヘモクロビンを作る時に必要であります。
チ マンガン…人の發育繁殖に必要であります。
リ 硫黄…爪、毛などを作るに必要であります。

5 ビタミン

人の病氣を防ぐために必要であつて、新鮮な食物の中にあります。

イ ビタミンA…不足すると、鳥目になり、皮膚が荒れます。
ロ ビタミンB…不足すると、脚氣になり、疲勞しやすく体重が減少します。
ハ ビタミンB_2 …不足すると、唇、口の炎症、胃腸、眼の障害を起します。
ニ ビタミンB_6…不 足すると、皮膚病、濕疹を起します。
ホ ニコチン酸…不足すると、ペラグラを起し、黒舌病を起します。
ヘ ビタミンC…不足すると、かい血病になります。出血しやすく傳染病にかかりやすい。
ト ビタミンD…不足すると、クル病（せむし）、小兒マヒになります。
チ ビタミンE…不足すると、不妊症や、流産を起します。
リ L 因子 不足すると、お乳が出なくなります。
ヌ 造血素 不足すると、貧血を起します。
ル ビタミンK…不足すると、血液が固まらなくなります。

6 水

水は、萬物生成のもとであります。きれいな水の必要な事は申し上げるまでもありません。

以上で、大体、食物の榮養素はどんなものかという事が、おわかりになられたと思います。では大体の目安を次に說明いたしましよう。細い事については、榮養の本をお讀みになられるか、東京都衛生局公衆衛生課にも榮養係という所がございますから、そちらのほうへお尋ねください。

日本人の成年男子中、勞働する人で体重五〇Kgの人は、次のような榮養素の配合が理想的といわれています。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

中勞働日本成年男子の榮養食料配合基準（日量女子は八割）

品目	量（g）	品目	量
炭水化物	四五〇―五〇〇	一、八〇〇―二、八〇〇	ビタミンB1	一、〇ミリ瓦	鐵	一〇ミリグラム
蛋白質	八〇― 八五	三二〇―三四〇	ビタシンB2	一、五ミリ瓦	カロリー	二、四〇〇―二、五〇〇
脂肪	二〇― 三〇	一八〇―二七〇	ビタミンC	四、〇ミリ瓦	カロリー	二、二〇〇―二、六二〇
ビタミンA	四〇〇〇國際單位		カルシユウム	一、〇瓦		

右記の榮養必要量を滿足させる食品の數量計算法は次の通りです。（ビタミンは省略）計算する前に、食物カロリー代謝系數を申上げます。

炭水化物は……一瓦で　大体四、〇カロリーのエネルギーを發生
タンパク質は…一瓦で　大体四、〇カロリーのエネルギーを發生
脂肪は……一瓦で　大体九、〇カロリーのエネルギーを發生

することになつています。

それで、次に、理想的な普通用いられる食品を入れて組合せてみましよう。

カロリーの算出は、各榮養の量に代謝系數をかければよいのです。たとえば、米五〇〇gのデンプンは三七六、八〇瓦ですから、これに代謝系數の四〇をかけ合せると、

三七六、八〇×四、〇＝一、五〇七、二〇カロリー　です。

中勞働の日本青年男子の食料の要求量計算例

食品	數量	炭水化物	タンパク質	脂肪	熱量
米	五〇〇g	三七六、八〇g	三七・七〇g	五・〇〇g	一、七〇三、〇〇カロリー
いわし	一〇〇		一四・一八	四・一七	一七七、〇五
白菜	四〇〇	一〇、二〇	五・〇四	〇・三二	六三、八四
さといも	二〇〇	二三、四〇	二・八〇	〇・一六	一〇六、二四
大豆	三〇	七、五五	一一・一二	五・二一	一二一、二一
バター	五〇	〇、三九	〇・三七	四三・六四	三九二、七六
計	一、二八〇	四一八、三四	七一・二一	六七・七〇	二、五六四、一〇

次にどんな榮養の良いものでも、消化され吸收されなければ、人間の体となり、血となり、肉となり、エネルギーとなつて仕事もできません。それで、次に消化のことについて簡單に申し上げましよう。

2　消化

私どもが食物を毎日食べて、胃や腸の中で消化されなければ、血や肉にはなりませんし、またエネルギーを發生して仕事をすることも、休憩を發生することもできません。これらの榮養素は、ほとんど水にとけませんし、これを体内に吸收するにはまず水にとけやすい形に變化させなければなりません。この作業を消化作用といつております。

この消化作用には二つありまして、物理的と化學的に分けています。物理的作用は、口腔内で齒を以つてかみくだく作業と

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

胃腸の收縮運動と輸送運動であります。

化學的作用は、消化器に注がれる消化液の消化作用であります。消化液の中には、ダ液、胃液、タン液、スイ液、腸液等があります。これらの中には、それぞれコウ素というものがありまして、食物の消化を助けております。コウ素の中の主なものをあげてみますと——

イ　ダ液のコウ素（口腔内）

プチアリン（ヂアスターゼ）…デンプンを麥芽糖に分解する。

マルターゼ…麥芽糖をブドウ糖に分解する。

ロ　胃液のコウ素（胃腔内）

ペプシン…蛋白質を分解して、ペプトンに變化する。

ラーブ……乳汁中のタンパクをぎょう固する。

リパーゼ…脂肪を脂肪酸とグリセリンとに分解する。

ハ　スイ液のコウ素（小腸内）

アミロプシン（ヂアスターゼ）…デンプンを麥芽糖に變化する。

マルターゼ…麥芽糖をブドウ糖に分解する。

トリプシン…タンパク質をアミノ酸に分解する。

ステアプシン…脂肪を脂肪酸とグリセリンに分解する。

ニ　腸液のコウ素（小腸内）

エレプシン…前記のトリプシンと共同して、タンパク質をアミノ酸に分解する。

インベルターゼ…マルターゼ、ラクターゼ、などを含む。

以上で大体の榮養の話を終ります。最後に之を要約してみましょう。

1　衛生的によく取扱われた食品を利用すること

2　榮養價が多い食品を使用すること

3　安い食品を使用すること

4　調理しやすい食品であること

5　消化しやすい食品であること

カロリーの必要量

年令と境遇	カロリー	年令と境遇	カロリー
一歳未滿	八五〇— 九〇〇	一五歳前後	二、〇〇〇—二、一〇〇
三歳未滿	一、〇〇〇—一、〇一〇	女學生	二、三〇〇—二、四〇〇
五歳前後	一、〇一〇—一、二〇〇	中學生	二、五〇〇—二、七〇〇
七、八歳前後	一、二〇〇—一、三五〇	大人　男	二、三〇〇—二、五〇〇
一〇歳前後	一、五〇〇—一、六〇〇	大人　女	二、〇〇〇—二、二〇〇
		激勞働者	三、〇〇〇—四、〇〇〇
		七〇歳以上男	一、五〇〇—一、八〇〇

品名	目掛量	目掛量(重量瓦)
米(七分搗)	一合	一四〇
玄米	一合	一五〇
もち	巾四、長五、厚一センチ	一個 五〇
御飯	炊上り量約一倍半	
押麦(大麦)	一合	九〇—一一〇
小麦	一合	一三〇
小麦	ライスカレー一人分	一五—二〇
小麦	天ぷら	二五—四〇
トウモロコシ粉	一合	一〇〇
マイロ粉	一合	一〇〇
干うどん	一把	三七五
配給コッペ	一ケ	一六五
配給食パン	一斤	五三五
マカロニ	一合	九〇
ごま	一合	九〇—一〇〇
粟	小一合	二〇
さつまいも	三寸四寸巾一ケ	三〇〇
さつまいも	小一ケ	一〇〇
さつまいも	一合	九五
じゃがいも	大一ケ	四〇〇
じゃがいも	中一ケ	一六〇
じゃがいも	小一ケ	一〇〇
里芋	中一ケ	五〇
八つ頭	中一ケ	三七〇
やまと芋	中一本	五〇〇
さらし飴	一ケ二圓のもの一ケ五圓のもの	三〇〇—二〇〇
食用油	一合	一五〇
食用油	大サジ一杯	八
食用油	茶サジ一杯	二
パン	茶サジ一杯	五
大豆	一合	一二〇
小豆	一合	一二〇

品名	目掛量	目掛量(重量瓦)
栗	一合大八ツ	二五〇
甘藷	大一ケ	五〇〇
豆腐	一丁	一七五
油揚	一枚	一七
そみ	オタマ一杯	一五〇
脱脂生大豆	一合	八五
なまいわし	小一尾	三五
鹽鮭	一切	三八
生いか	中一尾	二六〇
スルメ	一枚	八〇
さば	一尾	九〇〇
さつま揚	一枚	一二
みがきにしん	一本	二〇
あさりむきみ	一合	二〇〇
かき	一ケ	一〇
けずり節	輕く一つまみ	三
煮干	大サジ一杯	一五
粉	茶サジ一杯	
どじょう	開一尾	五
グリンピース(乾)	一合	一四〇
落花生	一合	一〇〇
さんま	一尾	一五〇
鶏卵	一ケ	五〇
乾燥鶏卵	カップ一杯	五〇
乾燥鶏卵	大匙一杯	三
牛乳	一合	一八〇
大根	根のみ中	三〇〇
大根	菜のみ中	一五〇
長ねぎ	小一本	一〇〇
玉ねぎ	小一ケ	一〇〇
長にんじん	長五〇一本	二〇〇
三寸にんじん	一本	五〇
なす	中一ケ	八〇
すいき	生一株	二〇〇
かぼちゃ	中一ケ	一、五〇〇
きゃべつ	中一ケ	一、五〇〇
ふだん草	一握	七五

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

いなご	中一匹	二	小松菜	中一株	五〇
數の子	中一ケ	二〇	きうり	中一本	二〇〇
燒ちくわ	一本	五〇	みかん	小一個	五〇
りんご	普通一個	一五〇	レモン	中一個	一〇〇
ふどう	中一房	二〇〇	白菜	一株	一、五〇〇
いちぢく	中一個	七五	みつば	一握	一五〇
ざくろ	中一個	五〇	まつたけ	一個	七五
柿	中一個	中一五〇	れんこん	一節	二〇〇
柿		小七五	でんぷん	一合	一〇〇
なし	大一個	二五〇	砂糖	一合	一〇〇
のり	一枚	二	砂糖	大匙すり切一杯	六
トマトケチヤップ	大サジ一杯	一〇	砂糖	〃 山盛一杯	一二
鹽	茶サジ一杯	二	砂糖	茶サジすり切一杯	二
しようゆ	オタマ一杯	九〇	かぶ	大一ケ白根	一七〇—二二〇
しようゆ	食サジ一杯	一四			

食品の成分とカロリー一覽表

名稱	水分 %	脂肪 %	蛋白質 %	炭水化物 %	灰分 %	一〇〇瓦當りカロリー
人乳	八八、〇四	二、七七	二、四三	六、五一	〇、二五	六二
山羊乳	八四、三一	四、五九	五、六〇	四、五九	〇、九一	八四
牛乳	八八、〇〇	三、三〇	三、二〇	四、六〇	〇、七五	六三
脫脂乳	九〇、四三	〇、八七	三、二六	四、七四	〇、七〇	四一
クリーム	六二、八〇	三四、〇九	〇、六三	二、〇〇	〇、四六	三二七
バターミルク	九〇、二九	〇、五〇	三、六〇	四、八六	〇、七五	三九
ホエー	九四、一八	〇、三二	〇、八七	四、二三	〇、四九	二三
全粉乳	二、〇	二六、六	二五、八	三九、二	六、四	五一四
一五%加糖粉乳	二、三	二二、八	二二、一	四七、九	四、九	五〇〇
三%加糖粉乳	二、四	一七、一	一六、六	五九、七	四、二	四七二
加糖粉乳	二五、八	八、七	八、六	五三、三	三、六	三三四
無糖煉乳	七五、一	七、八	七、六	八、二	一、三	一三八
バター(無鹽)	一五、五	八一、〇	〇、四	〇、五	二、六	七六五
バター(有鹽)	一五、〇	八一、二	〇、四	〇、四	三、〇	七五四
チーズ	二八、三	三二、九	三四、二	—	四、六	四四六

| | | |

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

二三　喫茶店飲食店の利用心得

まず皆様が喫茶店や飲食店へお入りになる場合、必ず、店の前に貼つてある店の格付表を御覧になつてください。秀（A）が最も良い所で、次は優（B）、良（C）、可（D）の順序です。もし貼つてない店がありましたら、保健所へお知らせください。何か保健所の理由があつて貼つてない店か、不正業者です。とにかく出来るだけ良い成績の店を利用してください。これは床屋さんのと違いまして、A級でもB級でも値段が違いませんから、御心配なく良い成績の家を御利用ください。

そうして、店の中に必ず食品衛生監視票というものが貼つてございます。これを御覧になると、その店の悪い部分が一目瞭然にわかります。特に一〇點の項目や五點の項目の悪い所は注意する必要がございます。

次にテーブル布巾や給仕人の被服や手など或はまた食物の取扱などをまんべんなく注意してごらんになることです。

その他、ハエがいたり、隅のほうにネズミの出入する穴などがないか、變な臭いがしないか、ほこりが多すぎないか、部屋が暗すぎないか、ハシやハシ立の底はきれいかどうかなども、ちよつとした氣のきかしようで調べることが出来ます。

その他、出されたお茶や食物で、熱いものは必ず熱いこと、ぬるくてはいけません。食器も勿論きれいでよごれものが着いたり、油でべとべとしていてはいけません。

一体こんな事を調べられるだろうかと、お考えになる方が多いと思いますが、常にそういう氣持でおりますと、ほとんど直感的にわかるようになります。どうか皆様のため、御子さんのため、また營業者や私達のため、社會の全部の食品衛生向上のため、ぜひ努力願います。時々見受けられますように、「主婦の店」が「不合格」だとか「可」だなんてことのないように、衛生面でも經濟面でも全部「秀」であるようにお願いいたします。ただ、値段が安いだけで、「主婦の店」であるとはいえないのでございます。こんな危險な「主婦の店」を作りますと、皆様の顏にかかります。どうぞよろしくお願いいたします。

二四　外出用辨當の心得

遠足やハイキング旅行などには必ず、お辨當を持つて行くべきです。山や海邊で食べる食事ほど樂しいものはございません。しかし、これには非常に注意が必要でございます。それは、辨當はたいていの場合、前の夜作るとか、暑い所を持つて歩くとかして、作つてから相當時間がたつてから食べる事が定石になつています。そのため、よくゲリや中毒を起し、やすいもので す。そんなことをなくすには、材料を出來るだけぎん味して必ずその日の朝作ることが必要です。あまり手のこんだ御辨當は作らないで、簡單なものほど良いのでございます。

包む竹の皮やキヨウギも良く洗つて熱湯消毒した物を用い、きたない手で食べないように必ずハシを入れておくべきです。お湯も携帶しなければならないものの一つで、完全に沸とうしたものを水筒に入れること。牛乳をお湯の代りに水筒に入れて持つて行くのは非常に危險です。外が暑いとたちまち腐敗して中毒を起すもとになります。おそう菜も生のものや、くさりやすいものは不向です。必ず腐らないと自信の持てるものにすべきです。

それと、日本人は食べがらを所かまわず捨てる悪いくせがございます。これはどいやな事はございません。第一、ごみための中で悪んだりして、また持つて行つたお辨當にたかつたりいたします。これほどいやな事はございません。

その他、公園や遊覽地の出店で調理したものは、なるべく食べない事が良いと思います。それは、これらの店は固定した店と違いまして、設備の点、衛生の点が極めて悪いのであります。よくこんな所で食べて中毒したりゲリをしたりする人がございます。特に學生の旅行に多いのでございます。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

むすび

現在の日本の家庭は衣食住を求めることにのみキウキウとしています。即ち、ヤバン人の生活で、何の楽しみもないといえましょう。この無味乾燥な生活をいかにして、私達は、科學化し、道徳化し、美術化し、宗教化し、そうしてより高い平和な喜びのある楽しい家庭生活を作り得るかということに、力をつくし、また考うべきであると思います。

全く、現在の日本人の生活は、衣食住を求めるのに、九〇%の費用と努力をはらつています。科學、道徳、美術、宗教に力をつくす、即ち、家庭生活に、本當に喜びとうるほいのある楽しい要素を取入れることには、せいぜい一〇%ぐらいしか費していない。費していないのではなく、費すだけの餘ゆうができない現狀であります。將來は、何んとかして、この割合を五分五分ぐらいにして、高い文化生活をしなければなりません。即ち、家庭のすべての面を科學的に合理化して、經濟的に、勞力的に、時間的に、出來るだけ餘ゆうをつくりまして、その餘ゆうの時間に、本を讀むとか、娯樂時間にあてるとか、修養の時間にするとか、或はまた、家庭の設計や、おいしい榮養のある料理を作るとか、あらゆる面に生かしまして、本當に人生の楽しみを味いたいものであります。

もちろん、現在の日本の狀態では、むりな点も多いでしようが、お互に眞劍に考えることによつて、最低限度の文化生活を絶對に確保できると信じて疑いません。

私は、この根本であり、而も重要である食生活の改善を、どうしてなすべきかについて、主婦の皆様方と今後とも眞劍に考えてゆきたいと思います。どうぞよろしく御願ひいたします。

主婦の食品衛生
不許複製
定價120圓
昭和25年12月10日印刷
昭和25年12月15日發行
著者：東京都公衆衛生課
發行者：山岡節男
發行所：公衆衛生社
東京都豊島區代々木山谷町二九三
販賣元：鐵拳書房
東京都千代田區神田神保町1/47

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

昭和二十五年四月十九日関東地方民事本部主催関東地区知事会議における関東地方民事本部公衆衛生部長ヴイトルド・ジャンコウスキー博士講演原文

知事の皆様。

この機会におきまして私は皆様方の県の衛生計画の必要性と欠点の後つかを皆様方とお話致したいと思うのであります。日本におきまして既に多くの事柄が公衆衛生の分野において完遂されてきました事は私と同様に皆様方も夙に御承知の事と思うのであります。しかしながら、依然として今後に残された問題が遠に多くあるのであります。若しも皆様方の国が他の指導的な文化国家の高い文化水準に達せんとするならば、病気を予防し皆様方の憲法の「すべて国民は健康で文化的な最底限度の生活を営む権利を有す」という約束を