

53
127



始



53

127

糖尿病ノ療法

人沢均著

東京医学書院

1-127

53-127

糖尿病ノ療法

醫學博士 入澤達吉述

實驗醫報社

大正
5. 9. 13
内交

此小冊子ハ、昨年東京醫科大學ノ醫學講習會ニ於テ、糖尿
病ノ療法ニ就テト題シ、講演セルモノノ筆記ナリ。今茲之
ヲ新刊スルニ當リ、多少補正ヲ加ヘタル所アリ。此講演ハ
勿論醫師ニ向ヒテ爲シタルモノナルヲ以テ、若シ醫師以
外ノ人ニシテ之ヲ讀ムモノアラバ、必ズ醫師ニ就テ、一々
自家ノ疾病ニ對スル治療上ノ指圖ヲ受ク可キモノトス。

大正五年八月六日

越後赤倉ニ於テ

入 澤 達 吉

糖尿病の療法

醫學博士 入澤達吉述



緒言

今日の私の講演は、糖尿病の治療法に就て、と書いてありますが、之は極めて平凡な講演で、別段新しい発見を諸君にお話すると云ふのではありませぬ。特にこの平凡の講演をしなければならぬ必要が、世の中にあると思ふので、この演題を選びました。抑々糖尿病の治療法は大凡そ極まつて居る型の如くやれば、宜しいので御座いますが、往々その型の如く世間では行はれて居ないと思ひますから、またこの演説の必要があることと思ひます。糖尿病の治療法が他の病の治療法と少しく違ふのは、翻譯療法が出来ないことであり、横文字に書いたものを、日本の文字に書き直して、薬屋に持つて行つて、之を調劑して呉れ、と云ふことには、行きませぬ。西洋と日本とは食物が全然違ふ。其處で即ち翻譯療法又は直譯療法が出来にくいのであ

ります。随て世間では、意外にも随分感違ひをして、間違つた療法を行つて居る醫者もあります。

堂々と構へて、多數の病人を入れて居る病院でありながら、どんな風の治療をして居るか云へば、驚き入つたる治療をして居る處もあります。敢て人を遣つて探索した譯ではありませぬが、患者が廻り廻つて、私等の方にも來るのが有りまして、それに是迄何う云ふ療治を受けて、何う云ふ食物を食つたと云ふことを聞けば直ぐ分るのであります。大きな病院ですら、さう云ふ風な譯でありますから、一私人では、尙更間違つた療法をやつて居る人が無いとも限らぬだらうと思ひますから、私は平々凡々のこの療法を、特に演題に掲げた次第であります。

抑々糖尿病と云ふ病氣は、特に興味のある病氣で、生理學、病理學その他實驗醫學に於ても、随分興味ある病氣であります。然し病氣の原因論等は、今日は云ひませぬで、いきなり治療法に移らうと思ひます。その間に必要があれば、その他の事にも論及するかも知れませぬ。

民族の相違

糖尿病は民族に依つて違ひがあると申しますが、日本人には現に澤山ある。

年齢

然し果して日本人は穀類を澤山食ふ人間だから、歐羅巴人に比して此病氣が多いか何うか、それはよく分りませぬ。歐羅巴人でも輕い糖尿病は決して少なくない。何方が多いか統計を良く取らなければ分らぬが、人に依つては印度地方は多いと云ふことを云ひますけれども、これも印度に確かなる據所ある統計がない以上は分りませぬ。

年齢は、若い人にも、壯年にも、年老つた人にもある。乍併數に於ては、小兒の十歳以下は少ない。私は十五歳以下は、二人か三人診た位である。小兒には誠に少ない、中年の人には相應にある。四十歳以上五十歳になると、輕い糖尿病に屬するものが澤山あります。肥つて居る人が罹ることもある、即ち脂肪過多の肥胖病の人が之にかかるともある、さうかと云へば、瘦せて居る人である。肥つて居る人の糖尿病はまだ治療し易い、瘦せて居る人の糖尿病を、平民的糖尿病と云ひ、肥つて居る人の糖尿病を、貴族的糖尿病と云つて居ります。現に貧乏の人間も罹るが、金持の人間も罹る、此病は貧富に拘はつたものでない。然し罹かつた以上は、非常に貧富に依つて経過が違ふ、治療法は金のかかる治療法であつ

肥瘦の関係

貧富の関係

て、どうも貧乏ではいかぬ。貧乏人では癒るべきものも癒らずに早く死んでしまふ。これは甚だ不都合でありますけれども仕方がない。國家は社會政策をやるに云ふ様なことから、結核だけに手は著けましたが、まだ糖尿病などには及びませぬ。他年糖尿病及其他の病氣も國費を以て療治するやうになる時が来るかも知れませぬ。それ迄往くにはまだ少し間があらうと思ひます。

授種々の薬が此病に向つて世の中に提供せられて居るが、糖尿病の特效薬はまだない。慢性の病氣だから醫者もいろ／＼薬をやるには違ひないが、今日迄特效薬は見出さぬ。例之、インシュリン、等の行はれたこともありませんけれども、これも效能はありませぬ。アンチピリン、サリチル酸とか云ふ様なものも、糖尿病患者に処方されますけれども、特效がない。阿片だけは一つ残つて居るが、阿片には或る場合には糖を制減する力があります。隨て患者の種類に依り場合により阿片を用ふことは今日でも行はれて居ります。それから、近頃地方から来る患者が、タラの樹を以て来て、斯う云ふものを呑んだら效きましたと云ふ様なことを言ひますが、私は自分で試験をしませぬ。

藥物療法

食物分析表

ぬけれ共、ある儘かな人が試験した所が、效がないと云ふことであります。私自身ではやる興味も持ちません。其外一位の木と云ふものを民間で稱揚するが、これも駄目であります。兎も角、今日迄糖尿病の特效薬は発見されて居りませぬ。

先づ糖尿病を治療するのに、第一に必要なのは食物の分析表である。之が無いと糖尿病の治療が出来ぬ。尤も分析表にのみ依つてやらうと云ふことは宜しくないが、即ち同じ分析の成績の出で居る食物でも、用ひると其結果が違ふことがある。消化の良いと悪いとがあり、又病人に依つて特に或る食物を食すると、糖分が割合に多く出ることもある。故に單に分析表のみでは治療は出来ませんが、然し分析表がなければ、食物の獻立表の根據が立たない。日本の食物中にはまだ分析の無いものもある。人の遣つたもので怪しいものは、新に分析をやつて見なければなりません。私の所で用ひて居る食物の本は、以前は相模嘉作著「食物彙纂」と云ふ、丸善から出して居る本を参考にし、てやつておつたが、之は他の人のやつたのを集めた本であります。其以前には大學、陸軍、内務省其他各處でやつた、日本食物の分析表を集めて、寫本にし

て永く使つて居りました。近頃衛生試験所から出まして「飲食物編」と題して之も丸善に賣つております。其外陸軍で拵へたもので、兵食養價算定用食品嗜好品分析表、麴町隼町四番地川流堂發賣、之は大變良い。それから西洋の飲食物はケーニッヒ König の分析書又はフィルオルト Vierordt の本杯に依るのである。是等によりて飲食物の成分を知り、それから熱量(カロリー)を算用して與へるのであります。

それで糖尿病の治療をするに、第一に日本人の困難なることは、肉や、バター、脂肪を餘計食へることの出来ない人が往々あつて、甚だ困る。殊に田舎の人で牛肉も食へられない人は誠に困る。又食へられても、牛肉のない地方があるから甚だ困る。元來西洋では、牛肉では脂肪がまだ足りませぬからバターを澤山食へさせる。處が日本人では、田舎の婆さん等では、香を嗅がせただけでも大變だ、それを強ひてやらせることは困難である。是はどうしても、食物の調理法を特に研究しなければならぬので、即ち食物中に脂肪を餘計用ふる様に調理しなければならぬ。或る時愈、困まつて薬としてオレフ油又は肝油を吞ませたこともありました。然しそれで病人が我慢して吞めば宜いが、永

い時日さう云ふ油を吞むと云ふことは到底出来ない。それが爲めに消化を害したり、食慾を損じたりすると不可ぬから、是非食物の調理法を研究しなければならぬ。

それから糖尿病の患者は、私は之に食養法を教へる爲に、成る可く——極く軽い人は別であるが、それ以上即中等度からの患者になると、是非入院を命じます。極く軽い人でも家で出来ないと云ふ人は、少くとも三週間乃至五週間は入院を命じて、何う云ふ風にして糖尿病を治療するかと云ふことの分る様に致します。糖尿病を治療するには、秤が二つ必要である、即分析表と秤とが必要である。例之は牛肉を二百瓦をかける時、その中に幾ら脂肪を含んで居る。幾ら蛋白質を含んで居る。それから卵を五つ食へる、一つの卵は凡そ四十乃至六十瓦に定まつて居るけれども、掛けて算入するには、脂肪及び蛋白質が幾ら幾らになる。之を牛肉の分と合せると通計幾らになる。又野菜をやるときは、含水炭素、蛋白質、脂肪が幾らあると云ふことを知らなければならぬから、是非秤が必要である。然し、ざつとした秤で宜しい。其外その人の體重を計る必要がある。例之は五十キロある人に對して幾ら幾ら食物をやれば

宜しいと云ふことを定めなければならぬから、體重を計る秤及食物を計る秤が必要である。それから、醫者は魚の名前、野菜の名前を知らなければならぬ。之は随分困るが榮養療法が流行つて來て、實際今日では醫者が調理の方法迄知らなければならぬ様に成つて來て居るのであります。

扱て茲に一人の糖尿病患者で五、プロセント、或は六、プロセントの糖の出ると云ふ者がある、それを何う云ふ風に治療すれば宜しいか、先づ病院に收容して、さうして病人が自由に食物を食べた時、何の位糖が出るかを見る。始は量が分りませぬから、凡その見當をつける必要がある。愈々入院した上で、果して之が重い糖尿病であるか、軽い糖尿病であるかを見る爲めに、一定の食物を與へる、重い糖尿病又は軽い糖尿病と云ふのは必しも糖分の多いのを重いと云ひ、糖分の少ないのを軽いと云ふのではありませぬ。糖分が少なくても重いのもあり多くても重症でないものもあります。即糖分が多くても嚴重に食物療法をやると、早く癒つてしまふものがあります。又食物療法をやつても僅か許りの糖が中々無くならぬのがあります。そこで一人の患者が例之ば五、プロセント、又は六、プロセントの糖分がある時は之に先づ標準食

を與へる。之は病人に依つて各々仕方が違ひますが、先づ一つの方法をお話致しましょう。標準食を與へると云ふことは、何であるかと云へば、含水炭素を成る可く食物の上から除いて病人に食はして見るのである。一日に三回の食を與へる、朝、晝、晩に一定量の肉又は魚に、野菜では菠薐草とか、サラダとか、白菜とか、三河島菜とか、斯う云ふものを調理して與へる。その他にはなるべく脂肪の多いものを與へる、菜などは西洋料理のサラダの様に油をかけて食べさせるがよい。又好んで鶏卵をも與へる。餘り糖の多い患者には急に絶對的肉食はやらぬ方が宜しい、急變を忌みますから。例之ば今迄十、プロセント、八、プロセントも出て居るものには、急に其日から、全く含水炭素のないものばかり與へると、危険の恐れがあります。糠の分量の多い時にはどうせ急に望がないから、今申した肉食の外に猶ほ飯とかパンとかをやります。さうして後に徐々さま米飯やパンを取除いてしまふと云ふことに致します。それから、この患者は何の位の糖を燃やすかがあるかと云ふことを見る爲めに、即「トレランツ」と云ふものを極める必要がある。私はこれに假に「忍容力」と云ふ譯字を付けましたが、之は糖を何の位取つて、即ち含水炭素を何の位

取つてそれに對抗する力が幾何あるかと云ふことを見るのであります。即ち試験食を與へて含水炭素に對する忍容力を試験する、今申し上げました様な數種の野菜と卵と牛肉と魚肉とバターと酒を與へます。酒と云ふのは葡萄酒又はウイスキー、ブランデーの類であります。日本酒やビールは含水炭素をより多く含んでをりますから、それは與へませぬ。これだけでは標準食と同じやうなものであります。外に米飯を與へて病の輕重の度を見ます。例之ば米飯を二百瓦與へて、さうして何の位尿中に糖が出るかを見ます。若し二百瓦の米飯を一日三回に分ち與へて、糖の排出量が一日凡そ三十瓦以下位であるときは、三日間位、其儘の食事で觀察して居つて、直ちに含水炭素を含まない、嚴重の食餌に移り行くのである。然し若し一日に三十瓦以上も糖が排出さるときは、急に米飯を全く除かないで、漸次に、即ち二百瓦の米飯を二三日間與へ、それから又百五十瓦を二三日間與へ、百瓦を二三日間與へ、五十瓦を二三日間與へ、その後始めて、全く米飯を一切除いた食物を與へて見る。殊にゲルハルト氏のアセト醋酸反應の陽性の患者には、急に含水炭素を全く食物中より除くことは危険である。若し又二百瓦の米飯を一日に與へ

て、尿中に糖が少しも現はれない場合には、翌日から、例之ば五十瓦位宛米飯の量を漸次増加して往つて、一日に幾何丈の米飯で、始めて尿中に糖が現はれるかを見て、病氣の程度を知るのであります。さうして、その程度以内に、含水炭素の量を極めて置きます。米飯許りでなく、其外に牛乳や、パンなども同様に忍容力を極めます。是等のものを同時に與へるときには、勿論米飯をその割合丈け差し引くのであります。

糖尿病患者に含水炭素を餘計與へれば、糖を燃やす力が漸次減するし、之に反して含水炭素を與へずに於けば、著々患者の忍容力が強くなると云ふのであります。例之ば始めは米飯二百瓦與へて、二%の糖が出て來たものが、後には三百瓦與へても出て來ない、四百瓦五百瓦又は六百瓦にしても出て來ない。即ち患者の忍容力が大に強くなつたのである。その時は先づ一段落を告げたと云ふことになる。即ちこの病人はさう云ふ風にしてをけば糖が出ないですむと云ふ事になる。又た病人の體量もよく注意しなければなりません。果して治療に堪へられるか、堪へられぬかが分りませぬから之をよく見なければならぬ。治療中體量が急に多く減る様ではいかぬ。然し肥つて居

る患者には、三百目や五百目減るのは何でもないが、それでも一貫目以上も減ると宜しくない。概して云へば、體量を減らさず、尿中の糖分を出さぬ様にしなければならぬ。そこは十分注意しなければならぬ。さうでない、病氣は治るが、命があふないと云ふ話になる。また世の中には、糖尿病にそんな療治をして居る醫者があります。

扱て、糖尿病患者が治療にかかる前には種々の容體を以つてやつて来る。例之、神経痛があるとか、疲労の感が多いとか、或は齒が浮くとか、盗汗が出るとか、或は陰萎が著はれて来るとか云ふことを訴へるものがある。然るに三週間、五週間食餌療法のみで治療すると、藥一服も與へずして、著しく患者の病狀が恢復して来ます。今迄少しも正式に治療せなかつた患者は、嚴重に治療すると、忽ち效が顯はれる。扱て細かい事になります。が、肉を與へるには何肉が宜しいか、鳥の肉、牛の肉、豚の肉、その他、犢の肉、羊の肉、兎の肉、何の肉でも差支ない、魚も勿論宜しい、貝類も宜しい、但、牡蠣だけは含水炭素を含んで居ります。から、分量を注意しなければならぬ。卵が宜い食物と云ふことは先程も申し上げましたが、如何なる料理にしても宜しい、生でも、煮ても、焼いても

肉類は何かよ

宜しい、殊にバターを入れてオムレツを作るのは最も宜しい。又、昔は肉ならば、何斤食べても宜しい様に申しましたが、今では、肉でも、其分量を制限します。肉ならば、いくらでも宜しいと云ふた療法は、百年迄は古くはないが、先づ七八十年許り古い療法である。今日の學説では、肉からも糖が出来るのであります。それだから、矢張り危険であります。糖尿病の患者の中には、時に餘り肉を餘計與へると、澤山糖が出るのがある。却て含水炭素を與へてもそれほど多く糖が出ませぬものがある。だから無暗に肉を餘計遣ると云ふ譯にも行かぬ。肉は、瓦で申しますれば、凡六百五十瓦以上一日にやつてはいかぬので、又その中から卵を食べ、魚を食べるなれば、それだけは皆引かなければならぬ。又た鳥を食べ、豚の肉を食べるなれば、一々その中から算用して差し引くのであります。中には患者が自己流の療治で、肉と卵許り食してをたら糖が尿中に無くなりしましたが、如何にも體が續かぬと云ふことを訴へて来るものがある。何の患者でも肉を食べれば、其丈け多く糖が出ると云ふ譯ではありませぬ。普通は出ないものが多い。然し、肉類ばかり與へてを、つて糖が無くなつても、身體が衰弱して来てはいかぬから、即ち肉の分量を制限して

其外に他の種類の食物を與へると云ふことが、必要條件の一つである。それから患者に食物を與へる算用の方法であります。含水炭素を幾ら、蛋白質を幾ら、脂肪を幾ら與へると云ふことを分析表に依つて勘定しますが、一瓦の蛋白質と云ふものは四・一の熱量(カロリー)を出す力を持つて居る。一瓦の含水炭素も同じく四・一の熱量に當るのであります。一瓦の脂肪は九・三の熱量に當り、一瓦の酒精は七・〇の熱量を出すのであります。之を知らないで算用が出来ない。それで一人の大人であつて餘計の運動をしない人には、一基瓦の體量に就て凡そ三十五の熱量を出す様な割合の食物の量を與ふれば宜しい。肥つて居る糖尿病の患者には三十五はいらぬことがある。先づ普通の場合には凡そ三十五の熱量で宜しい。

それで肉は今云つた様な譯である。脂肪は何うするかと云へば脂肪はオレフ油とバター、牛の脂肪或は胡麻の油も宜しう御座います。元來糖尿病の治療法には「お父さん主義」と「お母さん主義」とがある。之を食はなければならぬ、之を食つては不可ぬとだけでは實際永く續かない。斯う云ふ風にして食べれば味が旨く食べられると云ふお母さん主義で、種々調理の事を工夫して患

者に氣に入る様に其口に合ふやうにしてやらなければならぬ。唯無暗に嚴父主義で何を食べてはいかぬ、これはイヤでも是非たべると云ふ丈では、實行が出来ない。現に食欲の缺乏の場合には、大に慈母主義を發揮して、少し位惡るいものも一時與へて、患者の寧ろ胃の腑の御機嫌を取り、漸次食欲の恢復を待ち、再び嚴重の食餌療法に移り行くことも致します。かう云ふ風にすると、却て目的を達します。即多少掛引きもしなければならぬ。扱て脂肪を食へるに困難だと云ふことは、前にも申しましたが、西洋人が書いて居る書物には、一日に二百瓦のバターを食へると云ふことが出てゐるが、二百瓦のバターと云へば、茶碗に山に盛つた位澤山ありますが、それを見ただけでも日本人は驚く。然し之も料理の仕方によつては樂に食べさせることができ、又た卵を用ひさせるにしても、黄味には脂肪が多ほからうと云つても、そのまま食はせては澤山は食べ難いから、種々に調理をして食べさせれば宜しい。或は茶碗蒸にするとか或は牛乳に入れるとかして用ひさせるのです。是等のものを皆勘定に合ふ様に計算しなければならぬ。それで種々注意してやると、ひどく横著な者でない以上は左程困難せずにご利用します。

牛乳

糖尿病の療法

二六

又た牛乳をやるときは算用が却々六ヶ敷くなります、牛乳の中には乳糖が
あります、含水炭素をやると直ぐ尿に糖の出るものでも、牛乳を二合、三合飲
まして糖が多く出ないものもある、然し甲の病人には牛乳を飲まして出
ないが乙の病人は牛乳を飲まずと直ぐ糖が出ることもある、それだから人
に依つて違ふ、牛乳をやつて宜い場合もあり、悪い場合もある、何方か云へ
ば牛乳を多くやると悪い場合の方が多し、尿中の糖を無くせんが爲に用ひ
るには、牛乳は工合が悪い。

野菜及び穀類

米飯とパン

それから今度は野菜及び穀類の御話になりますが、糖尿病の治療法として
は、含水炭素を一切用ひないで食物を旨く食はせると云ふことは、甚だ六ヶ
敷い、殊に日本人は米を食はないと承知しませぬから随分困ります、先づ米
飯とパンの相違を申しませうが、米飯は百分中水が六四・〇八、含窒素物が三・
一六、澱粉は三二・二六である、其中の脂肪などは極く僅かなものであります
から眼中にない、パンは何うかと云へば、百分中水が三三・六六で、含窒素物が
六・八一、澱粉質が五七・八〇と云ふことになつて居る、それで即ち目方を以て
申しますれば、米の中には水分が多い爲めに澱粉の割合が少なくなつて居

る、即ちパンを百瓦、米飯を百瓦では大變な相違がそこにある、百瓦のパンの
中には約六〇・〇に近い澱粉があり、百瓦の米飯の中には僅に三二・〇と云
ふ様に少ないのである、それは米飯には水分が多いからである、難と勘定を
すると、パン百瓦を食ふて差支無ければ飯を二百瓦食はせても宜い、然し嚴
重に云ふと、澱粉の種類に依つて違ひがあります、人に依つて同じ様に言ふ
て居る者もあるが、同量の小麦よりは、米を遣ると糖が出易いと云ふことを
云つて居る人が多い、熱量を以て細かに勘定すると、パン百瓦は米飯の一・八
八瓦に當る、米飯の百瓦はパンの五・三瓦に當る、それからもう一つ記憶して
をかねばならぬのは、米と米飯の關係である、柔らかく炊くと、堅く炊くと、の
違ひがあります、中等の硬さで米百瓦は米飯の凡そ二・四三瓦になります、
野菜は含水炭素の少ないものが都合が宜しい、菠薐草とか、小松菜とか、サ
ラダとか、三河島菜とか、こんなものは幾らやつても宜しい、其外五％以下の含
水炭素を含むものを用ひるものに依つては分量を餘計食べないものもあ
るから、五％以上八％以下の物ならば少量を試みて宜らしい、
御膳の上に中皿や小皿を竝べ種々の食物をやる程患者は倦まないから成

糖尿病の療法

一七

酒類

るべく種々の種類の菜ごか含水炭素の少ない野菜類をやるが宜しい。出来るならば牛の脂肪や胡麻の油やバターで料理してやる。さうすると玉子がお膳に付いて肉が付いてお魚もつく飯若しくはパンは或は付いたり付かなかつたりするが兎に角全體に含水炭素の少ないものを選んでやる。勘定の上からは體量の一「キロ」に對し熱量三五以上を取ることになつて居るから成るべく脂肪類を多く取らせる。

又たウイスキーとかコンニャクとかを飲ませる必要のあることがある。脂肪の多い食事や肉類を多く與へる時にはアルコールを用ひさせることは、例の「慈母主義」から肝要である爲めに食欲を催進することが屢ある。其外酒精は一瓦にて七「カロリー」熱量を出だすから脂肪の燃焼をその爲に制限する效能もある。酒類としては腎臓に故障の無い患者にはウイスキー、コンニャクが適當である。ソーダ水の中へ入れて用ひさせると患者は大に喜ぶ。其外甘味のない葡萄酒も用ひて宜しい。日本酒やビールは宜しく無い。ウイスキー、コンニャクは凡四〇乃至六〇%のアルコールを含有して居るから、其割合で熱量を算用する必要がある。然し餘り多くアルコールを與へると却

野菜の選擇

て害があるから、それは能く注意すべきである。葡萄酒のアルコール含量も種類に依りて異なるけれども、凡そ七%以上一〇%以下である。一日の葡萄酒の量は凡五〇〇瓦以内を適當とする。酒量の無い者は、もつと少く、酒量の有る者はもう少し位多くとも宜しいが、他の酒類を與へる時も、凡そその見當で分量を許すことにする。最も不可なる酒類は、リキユー、ベルモット、キュラッソー、ペップエルミント、シャルトレエース等の甘味の強い所謂五色の酒類である。

甘味の全く無いシャンパンがあるが、それならば宜しい。洋酒の無い時は日本の焼酎を用ひさせても宜しい。これは凡三三%の酒精を含有して居る。

又野菜を用ひさせるには、可成含水炭素の少ないものを選びます。概して言へば五%以下のものを許します。然しそれより少し上に出るものでも許します。名前を擧げて見ると、冬瓜、胡瓜、葱、芹、獨活、款冬、筍、茄子、白菜、三河島菜、小松菜、京菜、唐菜、菠薐草、三ツ葉、蒿苣、蕨、大根及び蕪等である。是等は約五%以下のものである。その他蓮根、南瓜、玉葱、真桑瓜、白瓜、胡蘿蔔等は五%以上含水炭素を含んで居るけれども、分量次第に、少しは用ひても差支が無い。又若い豆類、即ち莢豌豆の様なものを用ひる。殊に日本の治療法に必要なものは、蒟蒻、

油揚、就中豆腐である。豆腐は水が多い様であります。蛋白質を多く含み、油も幾らかあり、それから含水炭素は頗る少ない。豆腐の「から」は中にバターを入れて煮ると却々旨い。さう云ふものをも食はせると都合が宜しい。年中同じものを食はせられては堪まらぬから、或は胡桃を加へるとか、海苔とか、椎茸とかを「から」にませて與へるが宜しい。假令體量に對する「カロリー」の量は足りて居つても、腹が一ぱいにならぬと、承知の出来ない人間がある。さう云ふ時には、豆腐油揚豆腐の「から」等は最も妙である。殊に豆腐の「から」は、玉子を入れたり、いろ／＼味をつけたりすると、旨くなるのであります。又湯葉、豆腐皮も頗る宜しい。

糖尿病患者も同じ人間だから往々間食を望むことがあるから其時は南京豆とか鯛煎餅とかを與へる。南京豆即ち落花生は脂肪が多くて殊に宜しい。素麵などは含水炭素が五六%計りある。煮た饅頭は二六%ある。飯の代りパンの代りに、與へる時には是等の品でも宜しい。或は金魚、麩をやつたこともある。麩にバターを澤山つけてやつたこともある。例へばパン百瓦と云ふものは僅かなものである。それを三回に分けて與るのでありますから、恰も金魚

に麩を與ふる様のものであるが、然し五〇瓦又は一〇〇瓦の麩にバターを澤山つけて、穴の中へバターを押し込んでやると、何うかかうか食つて居る様である。これはバターをやる一つの方法である。

今度は果物の話を致します。果物の中にある糖分は果糖と申して、之は糖尿病の患者は割合に堪へ得るものであるから、以前はアイスクリーム等を作るとき、入れてやつたものであります。段々量が多くなつたり、慣れたりすると、終ひには糖が出て来るから、矢張果糖も餘計やらぬが宜しい。果糖は便通を良くします。果物では莓を食はせるとか、オレンジ、密柑、真桑瓜を食はせるが宜しい。其外林檎、梨、桃も宜しい。又たあまりひどく熱せぬバナナも宜しい。之は果糖よりも未だ澱粉のままの分量が多いから、比較的宜しい。そればかりでなく、バナナの澱粉は、特別に糖尿病に效がある。と云ふ説もある。

馬鈴薯は元とは危ないものとして、少しも食はせぬ人も多くありました。が、突飛なものがあつて、糖尿病患者を、馬鈴薯許りで癒すと云ふことを云ひ出したものがあります。馬鈴薯療法は私の經驗では有害無効でありましたが、然し或る程度までは馬鈴薯はやつて宜からうと思ふ。即ち米の澱粉質のや

うに多く糖となつて出て來ませぬ。勿論一定量の馬鈴薯を御馳走したらそれ丈け米の方からは引かなければならぬ。兎に角例へば、一日にパンとか、米飯とか、二百瓦なり、三百瓦なりで、辛抱せねばならぬ事は、一定の時日の間、是非嚴重に守らなければならぬ。永く辛抱して居ると、だん／＼分量を増しても、糖が出ない様になります。處が中には日本人が飯を食はぬと云ふ法はない。杯と云ふものもあつて、現に有名な男で、何と云つても承知しませぬから、勝手にするが宜いと云つた所が、どう／＼其後肺病を起こし死んでしまひました。さう云ふ勇氣のあるものは別として、勇氣のないものには是非共我慢してパンや飯を制限させなければならぬ。又オトミール（燕麦）と云ふのが糖尿病に宜しい事は、ノールデン氏の發明だが、實は重い糖尿病の病人が堪られぬから、オトミールばかり食つて居つた處が案外に糖が尿中に出なかつたので、遂に糖尿病に用ひるやうになつた。抑嚴重に肉食ばかり續けることは糖尿病に宜くない。夫で米飯をやつたり、パンをやつたりする場合に、オトミールを食はせると、糖が著しく減つて來る。オトミールも矢張り多量の含水炭素があるけれども、何う云ふものか、重い糖尿病にはオト

オトミール
（燕麦）療法

ミールを食はせると宜しい。燕麦療法の時は一、二日量二百乃至三百瓦のオトミールの中に澤山のバターや玉子を入れてそれ許り與へる。燕麦は燕麦ばかりやれば宜しい。他の食物即ち肉や米などと一緒ではいかぬと云ふことを云つて居る。それから曩きに野菜を擧げた中に西洋野菜のアスパラギスやシヨフレールを落としたが、これは含水炭素が少ないから用ひても宜しい。

肉は煮て秤にかけると生までかけるは違ふ。煮ると凡二五%の目方即ち水分を失つて、普通の肉なれば六百瓦の肉が煮た後は四百五十瓦になる。それから果物の中で一切食べてならぬものは葡萄と櫻實であります。それから野菜を煮る時に注意が要ります。野菜を煮て、其煮た水をこぼして仕舞ひ、一遍水で洗ふと含水炭素の解けた分が流れてしまふ。即ち餘程含水炭素が減する。其代りに少し味が悪くなる。それで昆布の出しても、鯉節の出しても、ソッブでも味の素でもつかつて、更に味をつけるがよい。嚴重にやる人はさう云ふことも注意する。

嚴重の肉食

又嚴重の肉食と云ふものは例へば何んなものかと云へば、一日の肉の全量

が生肉として六二五瓦であつて野菜菜類又は胡瓜類等が二〇〇瓦乃至四〇〇瓦である。それからアルコホルを五〇瓦飲むコンニャクなら一〇〇瓦葡萄酒なら五〇〇瓦以内一日に之丈しかいかぬ鶏卵を食べれば生の肉からそれ丈引くのである。含水炭素は一切やらぬ。この外に體の熱量を維持する爲めに足りないものは、皆脂肪を以つて補ふことである。鶏卵一個は七五の熱量、パンは百瓦で二八〇の熱量を出す、それから尿中に糖が出た時には、一日の糖が幾らと云ふことを勘定しなければならぬ。そして例へば二千五百「カロリー」を與へても、一日に對して糖の出た丈を、差引かなければなりませぬ。二千五百の熱量を與へても若し其人の尿中に一日五〇瓦の糖分が出たとすれば其五〇瓦に對して即ち二〇〇「カロリー」と云ふものを引かなければならぬ。故にもう少し餘計與へなければならぬ。

糖分を算用するには便宜上何%と云ひますけれども、之は大凡そ多い少いが分るのであつて、勿論尿の全量に關係する。一日の尿が二千立方仙迷である、三千立方仙迷あると違ふ、千五百なれば又違ふ。一日の尿量に%を掛けて算用する。通例便宜上、今朝の第二回の小便から、翌朝の第一回まで二十

糖尿検査上の注意

四時間で勘定する。一回丈けの分では糖の有無すら分らない。何うしても二十四時間の尿を集めなければならぬ。然し極少量の糖になると二十四時間分集めると却つて見にくい事がある。例へば或一回だけ糖が出て、その外には出ない時には一日の全量を合すると、稀薄になつて、却て見出し悪い。さう云ふ時には、一々毎回の小便を取る。一日五回ゆけば五回を一々別に取つて試験する。然し若し一回丈け探るならば、食事の後、三四時間後のものを取れば宜しい。又同じやうなものを食つても、今日は何うもないが翌日は糖があつたりすることがありますから、それを知つて居らなければならぬ。

重症の糖尿病にありては、治療法は、特に注意すべき點がある。重症の者には、一日尿が五「リテール」も、六「リテール」も或は其以上も出る。さうして糖が五%も十%もある。多くは若き人で、瘦せた人である。かう云ふ時には、糖の外に、デルハルト氏のアセト醋酸反應が強度に出る。又アセトン反應も陽性である。是等の患者には、嚴重の肉食をのみ與ふことは、糖尿病昏睡を起す危険がある。且つ嚴重の肉食にても、全く糖を無くすることは六ヶ敷い。寧ろ野菜や、果物や、牛乳杯を他の含水炭素と共に少し宛與へて、多少なりとも、糖の排出

重症糖尿病の注意

を制限するだけで満足せなければならぬ。尤も一定時、糖が減じ、ゲルハルト氏反應が弱くなるか、又は無くなつた時は、改めて嚴重の治療法を始めるが宜しい。アセト醋酸の反應があり、糖尿病昏睡の危険がある時は、大量の重曹を内服させるが宜しい。或は重曹水の靜脈注入をすると幸に昏睡が治すこともある。若し少し許りの糖がどうしても尿中より取り切れないときは、無糖餓日[○]を挿入する。此日には患者に、茶、紅茶、ソップ、炭酸水（これにウイスキー又はコンニャクを入れる）等の外は與へない。患者は終日寢牀に居ることにする。これは一度に一日又はせいゝ二日しか出來ない。この爲めに僅か許の、然し甚だ取れ悪くかつた糖分が無くなるのである。又餓日[○]の代りに一兩日間肉類を極めて少量に與へる、即ち肉食を極めて制限することも一つの方法である。所謂謝肉日[○]を挿入するのである。之と同じ様の意味のものは、野菜日[○]である。この方は稍、行はれ易い。此日には茶、紅茶（サッカリンを加へることは差支ない）、ソップ、含水炭素の少い野菜類即ち菜類一切、胡瓜、トマト、若い豆類、アスパラギス、シヨフレール等である。其外ウイスキー、コンニャクは與へても宜しい。或は場合に依りて卵黄は數個許すことがある。即ち油で前に述

餓日

謝肉日

野菜日

輕症糖尿病の警戒

他の疾病存在否に注意を要す

べた菜類をあへて、その中に卵黄を入れると云ふ事になる。必ずしも重くない糖尿病でも一週間に一日宛野菜日をやらせることがある。之が糖に對する忍耐力を強くする一つの方法である。輕い糖尿病から、いつの間にか、重い糖尿病になることがあるから、輕いと云ふて、油斷してはならぬ。出來ることなら、輕い内になほして仕舞はなければならぬ。一度なほつても、不養生をすると又糖が出る。即ち絶えず注意して居なければならぬ。厄介ではあるが、仕方が無い。それでもまだ糖尿病は治療法があるから宜しい。慢性腎臟炎であつたら、實に仕方が無い。糖尿病の方は、まだ人間の力で、或る程度迄支配することが出來るから結構と言はなければならぬ。其外糖尿病以外に、他の疾病が同時に存在して居らないかを、よく調べなければならぬ。腦病[○]とか、肝臟病[○]とか、其外神經衰弱[○]とかがあれば、その方の治療をする必要がある。他の病氣がなほると、糖も早速無くなる。これが屢ある。其外精神の安穩が大切である。同じ食物を用ひて居つても、轉地療養をして悠悠と養生して居ると、頗る成績が宜しい。温泉杯の糖尿病に效のあると云ふ

説は、この關係が眼目である。又適宜の運動が、糖の排出を餘程制限することは、一般に認められて居ることであるから、患者には成るべく運動をすすめるが肝要である。糖尿病者は出来るならば、冬は海濱の溫暖の地へ、夏は山間の冷氣の處へ轉地させるが宜い。

糖尿病の治療を爲すに當りて、緊要の條件は、其患者の齒牙の完全なることである。齒が悪くして、肉が噛めない、杯云ふ連中は誠に始末にこまるから、第一に齒の治療をすべしてある。それから、胃腸を損じない様に注意せなければならぬ。胃が悪く、腸が悪くては、逆も選定した食物を取ることが出来ない。肉の十分食べられない人には、魚を多く取らせる。魚は分量に於ては、刺身としてが、一番多量に、容易に食することが出来る。鰻は好んで用ひるが、蒲焼には砂糖がはいるから困る。めぞと云ふ細い鰻の天ぶらは頗る味のよいもので、且つ多量にたべられるものである。料理に甘味をつけるには、クリスタルローゼ又はサッカリンを用ひる外は致し方が無い。紅茶、咖啡の中、アイスクリームの中には皆な之を入れる。魚、野菜などにも用ひる。然し煮るとサッカリンは味が悪くなる。サッカリンの錠劑の一個凡そ〇〇三を含有するものを

砂糖の代用品

つくらせて置くこと便利である。舶來品が無ければ、日本でも容易く出来る。以上の事を前提として置いて、二三の實例をお話いたしましたら、能く御分りになることと思ひます。

實例其一

第一例 六十餘歳の老人でありまして、始めて入院致しました時は、明治三十八年中で、病氣發見後間も無い時で、糖分は其當時凡八三%ありましたが、一週間許りで、糖が無くなり、體量も増して退院しました。其後翌々年又た入院しまして、此時も三週間許で、一日四百瓦の米飯と牛乳三合を用ひても、糖が出ない様になつて退院しました。其後歸國してから、一時は能く戒律を守りましたが、だんだん禁が緩んだと見え、翌年上京して第三回入院の時は、病院の普通食事を取ると、一日凡二千九百立方仙迷の尿が出て、糖が五二六%もあつた。ゲルハルトは無し。然るに三週間許在院中に、糖が僅か〇二%になつたが、事故の爲め中途退院しました。其後四十二年中に、第四回入院致しました。其時は入院の當日二千七百立方仙迷の尿があつて、糖が凡八%あつた。然るに一ヶ月入院中に、米飯一四〇瓦取つても、糖が出ない様になつて退院しました。其後一年隔てて又入院して參りましたが、其時も亦た普通の食事

では、尿量二千四百瓦、糖が八%位もあつた然るに五週間入院中に米飯三百瓦食しても、糖が現はれない様になつた。此時は七十三歳であつたが、眼の「カタラクト」が稍々進んで来た。勿論退院の頃になり、糖が出なくなると、尿量も減じ、體力も著しく恢復して来ました。此老人は東京から歸つて半年位は、能く養生して居るけれども、其内遂に不養生になり、東京へ出て来る前になると、近々東京に行けば直ぐなほると云ふ考で、随分勝手の不養生をして、それから上京入院すると云ふ順序を數年間繰り返へして居つたのであります。糖の量から申しますと、随分少い方ではありませぬけれども、割合に早く、糖は消えて、忍耐力も高まつて來ます。これ等は決して重症とは申されません。此時に患者が用ひた食料は次の如き獻立であつて、時々多少變更をしました。

| | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|--------|
| 米飯 | 二〇〇瓦 | 豚肉 | 四〇〇瓦 | 鶏卵 | 三個乃至五個 |
| 豆腐 | 一〇〇瓦 | バター | 四〇瓦 | 鰹節 | 一〇瓦 |
| 赤味噌 | 三〇瓦 | 醤油 | 二〇瓦 | 菜 | 一〇〇瓦 |

(二日の食量、以下皆同)

第二例は五十歳の婦人であります。これも地方のもので、一昨年の一月に始めて口渴、貪食、多尿等を訴へたもので、其後或る病院にも入院して居つたことがありますが、一向直らぬと云ふので、大學に參りました。是迄の治療は、米飯は一切嚴禁されて居つて、其代りパン許り食して居つた爲め、もはやパンには厭き々々したと申します。米は一切許るされないが、パンならばいくら食べても宜しいと云ふ話であつたさうです。醫者の中にまだ此連中があると思えます。そこで其尿は凡三〇〇乃至四〇〇立方仙迷で糖は五%位ありました。此時はパンを三〇〇瓦、牛乳三合、ビスケット二〇瓦、其外牛肉、豆腐、鶏卵等を用ひて居りました。入院後米飯三〇〇瓦許し、漸次米飯の量を減じ、遂に米飯を全く除いた時には糖は少しも出ませんでした。其時の一日の食餌は次の如くでありました。

| | | | | | |
|-----|------|----|------|----|------|
| 鶏肉 | 二〇〇瓦 | 鶏卵 | 五個 | 鱈 | 二〇〇瓦 |
| 鱈 | 一〇〇瓦 | 牛蒡 | 一〇〇瓦 | 葱 | 二〇〇瓦 |
| 豆腐 | 三〇〇瓦 | 胡瓜 | 三〇〇瓦 | 茄子 | 三〇〇瓦 |
| 落花生 | 五〇瓦 | 醤油 | 一〇〇瓦 | | |

是で蛋白質がザット一八六、脂肪が六五、含水炭素が六八になつて、體量一「キログラム」に對して、四〇熱量に當ります。

又た其後米飯を與へた時の獻立は如左。

| | | | | | |
|-----|------|----|------|----|------|
| 米飯 | 二〇〇瓦 | 鶏肉 | 二〇〇瓦 | 鶏卵 | 五個 |
| 鯛 | 二〇〇瓦 | 麩 | 五〇瓦 | 味噌 | 五〇瓦 |
| 豆腐 | 五〇〇瓦 | 胡瓜 | 三〇〇瓦 | 醬油 | 一〇〇瓦 |
| 落花生 | 五〇瓦 | | | | |

是等は決して理想的の獻立ではありませんが、病人の嗜好其他の事情で、先づこんな風のを與へた次第でありますから、其例として御話しました譯であります。これは即ち田舎の婆さんを、パン責めから救ふた一例であります。

第三例は二十歳の婦人であります。これは既に十七歳六ヶ月の時に煩渴、多尿が起り、其時から發病した事と思はれますが、糖を検査したのは十九歳の時でありました。此人が普通食即ち左の食事を取りましたに、糖が七八乃至八七%即ち一日の總糖量が三五六瓦から五九九瓦位迄排泄された重い患

者でありました。

| | | | | | |
|----|--------|----|-----|--------|------|
| 米飯 | 一〇三五五瓦 | 鯖 | 七〇瓦 | 「ウヅラ」豆 | 一一〇瓦 |
| 大根 | 六〇瓦 | 澤庵 | 五二瓦 | 小松菜 | 一五瓦 |

其後米飯を三〇〇瓦、一五〇瓦、一〇〇瓦と漸次減量して、遂に米飯を全く除きました。

| | | | | | |
|-----|------|------|------|-----|------|
| 豚肉 | 二〇〇瓦 | 「ブリ」 | 二〇〇瓦 | 油揚 | 一〇〇瓦 |
| 鯉節 | 二〇瓦 | 鶏卵 | 五個 | 豆腐 | 二〇〇瓦 |
| 豆腐槽 | 二〇〇瓦 | 小松菜 | 三〇〇瓦 | 蒔蘿草 | 三五〇瓦 |
| 醬油 | 五〇瓦 | 澤庵 | 五〇瓦 | | |

之丈で含水炭素が約三四九あります。又體重一「キログラム」に對し四五「カロリ」に當ります。之で以て全く糖が無くなりました。それから、少し宛米飯を加へてやりますと、又糖が出ます。それから又米飯を除いて、又やり直しました。或は米飯の代にパン、馬鈴薯、小豆、饅頭、甘藷素麵等を代用品として試みました。それで或は〇・五乃至一〇%位の糖が出ることもあり、或は出ないこともあり。一時は阿片の力も借りて、何とかそれでも米飯を二百瓦用ひ

て糖分が出ない様になりました。これは可なり重い方でありました。然しグルハルト氏反應は一度も出ませんでした。此患者は、フルンケルが出来、瘰癧が出来、又乳腺炎に罹つて治し難い爲に、始めて醫師が尿を見たこと云ふ事があります。其前に此若い年で齒が脱落し始めました。又水は毎日二升宛飲み、四〇前後の比重を有する尿を四五〇〇乃至六八〇〇立方仙迷排泄しました。然し糖が無くなると、忽ち尿量が二〇〇〇位に減じまして、比重も三〇以下に下りました。

第四例は四十九歳の男子。既に十三年前に糖尿を發見し、不十分の養生をなし居れるもの、糖も三%以上出で、アセト醋酸反應も現はれたが、含水炭素を制限した爲め、漸次糖分は減少したが、全く無糖となるに至らずして退院しました。本患者は平素酒客であつたから、酒量を制限してウイスキー及び葡萄酒の一定量を許しました。其食餌表如左。

| | | | | | |
|-----|------|----|------|-----|------|
| 米飯 | 五〇瓦 | パン | 四〇瓦 | 鶏肉 | 二〇〇瓦 |
| 鶏卵 | 三〇〇瓦 | 牛肉 | 一五〇瓦 | 菠薐草 | 四〇〇瓦 |
| バター | 三〇瓦 | 豆腐 | 一〇〇瓦 | 醬油 | 五〇瓦 |

實例其四

實例其五

| | | | | | |
|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 味噌 | 二〇瓦 | 葡萄酒 | 一〇〇瓦 | ウイスキー | 五〇瓦 |
|----|-----|-----|------|-------|-----|

之で體量一「キロ」に對して凡そ三九「カロリー」位に當ります。第五例、五十六歳の婦人。四年前生命保險の際、始めて糖尿を發見し、其翌年二%の糖を排泄して、一ヶ月餘入院し、二百三十瓦の米飯にては糖を見ざることにて退院しました。其後も食餌に注意せるに、昨年の十二月に再び煩渴、多尿等を減じ、醫師より糖尿病の再發と診斷せられた。依て二月に至り再び入院せるに、飯四〇〇瓦にて三六%の糖を排泄せり、其後漸次米飯を減じ、全く米飯を禁じたりしに、四日の後に、尿中に糖は現はれざりしも、グルハルト氏反應が始めて出現しました。仍てパン米飯等を少し宛與へしに、糖は〇三乃至〇四%出たけれども、アセト醋酸は消失した。尤も此際重曹を一日十六瓦乃至三十瓦與へて、酸中毒を豫防した。都合六週間在院せるに、遂に米飯二〇〇乃至三〇〇瓦を食するも糖もグルハルト氏反應も現はれざる様になりて退院しました。

嚴重なる食餌として、左の如き獻立を與へた。

| | | | | | |
|----|------|----|----|----|------|
| 豚肉 | 三〇〇瓦 | 鶏卵 | 六個 | 豆腐 | 三〇〇瓦 |
|----|------|----|----|----|------|

糖尿病の療法

| | | | | | |
|-------------|------|----|-----|----|----|
| 菠薐草 | 二〇〇瓦 | 醤油 | 五〇瓦 | 林檎 | 一個 |
| 稍、寛なる食餌としては | | | | | |

| | | | | | |
|-----|------|----------|------|-----|-----|
| 米飯 | 一〇〇瓦 | 鮪 | 一〇〇瓦 | 鶏卵 | 五個 |
| 豆腐 | 三〇〇瓦 | 豆腐糟 | 一〇〇瓦 | 落花生 | 三〇瓦 |
| 菠薐草 | 二〇〇瓦 | 「コンニャク」酒 | 五〇瓦 | バター | 一〇瓦 |
| 椎茸 | 一〇瓦 | 澤庵 | 三〇瓦 | 鯉節 | 一〇瓦 |
| 林檎 | 一個 | 醤油 | 五〇瓦 | | |

此例は度々、食餌表を改め、遂に無糖にすることを得た例であります。

第六例、二十四歳の男子砲兵工廠に職工となりて、間も無く夜業を十二時間宛課せられたる爲めか、身體に違和の感即ち疲勞、陰萎、煩渴、貪食等を覺えた。十二月外來にて始めて糖尿病を發見せられました。入院當時普通の患者の食物を攝取せるに、一日尿量六七〇〇乃至八五〇〇瓦排泄し、糖は六・二乃至八・〇%を含有して居りました。仍て試験食として、左の食餌を與へました。

| | | | | | |
|----|------|----|------|-----|------|
| 米飯 | 三〇〇瓦 | 豚肉 | 二〇〇瓦 | 鶏肉 | 三〇〇瓦 |
| 豆腐 | 三〇〇瓦 | 林檎 | 一〇〇瓦 | 小松菜 | 三〇〇瓦 |

醤油

三〇瓦

味噌

三〇瓦

澤庵

三〇瓦

然るに始め自由の食餌を取つた際には、現はれなかつたゲルハルト氏反應は、米飯を三〇〇瓦に制限してから、毎日陽性となり、且つ糖も五乃至六%を下りませんでした。然し尿量は三〇〇〇以下に減量した引續き米飯を三五〇乃至四〇〇瓦與へたるに、ゲルハルト氏反應は漸次減弱せるも、決して消失はせざりし。此際矢張重曹を一日に二五乃至三〇瓦宛與へた。凡五十餘日間多少の變更を爲し、即ち落花生、「コンニャク」酒等を與へ、肉の代りに魚を與へ、杯して、大體は同様の食餌にて繼續しました。其間尿量も糖量も格別變りがなかつた。然るに試に米飯を一五〇瓦に減じ、續いて五〇瓦に減じたるに、尿量は二〇〇〇瓦に減じ、糖も三%以下に減じた。然しゲルハルト氏反應は稍、強くなつて來た。患者は毎日一五〇〇瓦以下の水を飲んだ。米飯僅か五〇瓦與へた後に、遂に米飯を全然除き去つたけれども敢て他に危険の徵も起らず、糖は一・五%位に減じ、尿量も二〇〇〇位に減じた。左の食餌を凡二十日間用ひた後、尿は始めて無糖となつたことでもあります。此頃はアセト醋酸のみで無し、アセトンの反應も現はれたのであります。

糖尿病の療法

糖尿病の療法

| | | | | | |
|----------|------|-----|------|-----|------|
| 鶏卵 | 八個 | 豆腐 | 三〇〇瓦 | 豆腐糟 | 三〇〇瓦 |
| 鰯 | 三〇〇瓦 | 小松菜 | 一〇〇瓦 | バター | 五〇瓦 |
| 醤油 | 三〇瓦 | 味噌 | 三〇瓦 | 澤庵 | 三〇瓦 |
| 「コンニャク」酒 | 六〇瓦 | 落花生 | 三〇瓦 | | |

三

之でも含水炭素はザット三九瓦位あります。其内に漸次アセト醋酸も現はれず、アセトンも出なくなりました。又始は〇・二六%もあつた血中の糖分も追々減少して、〇・一五となり、〇・〇八六となりました。五日間許り尿が無糖となつたから、ヨーグルトを試み、一日百瓦より五百瓦迄用ひたけれども糖は現はれず、牛乳も五百瓦用ひたけれども現はれず、蕎麥粉を二百瓦迄用ひたけれども糖は出なかつた。そこで更に米飯を百瓦より遞次増加して、五百瓦迄與へたけれども、尿に糖は現はれず、血中の糖分も〇・一三七%に過ぎませんでした。此際に患者に左の安價なる食餌献立を調製して與へましたが糖もアセト醋酸反應も現はれませんでした。

| | | | | | |
|-----|------|-----|------|-----|------|
| 鹽鮭 | 一〇〇瓦 | 米飯 | 五〇〇瓦 | 豆腐 | 三〇〇瓦 |
| 小松菜 | 三〇〇瓦 | 落花生 | 三〇瓦 | 馬鈴薯 | 一〇〇瓦 |

| | | | | | |
|-------|------|----|------|----|------|
| 湯葉 | 一〇〇瓦 | 油揚 | 一〇〇瓦 | 大豆 | 一〇〇瓦 |
| オレーフ油 | 一〇瓦 | | | | |

之で「キロ」に對する「カロリー」は約五〇に達することになる。其後猶米飯を六百瓦に増したけれども糖は遂に現はれませんでした。此例は若年の者に起りし重症のものが、醫師と患者と雙方の堪忍の爲に、遂に結局好成绩を擧げたものであります。一度か二度旨く行かずとも、幾度も遣り直して遂に目的を達することがありますから、餘り早く見切りをつけないで、飽迄養生をさせるが宜しい。此患者は入院の時、體量は四八「キロ」ありましたが、一時は四四「キロ」迄減じ、其後は五三「キロ」迄増加しました。

以上數例の食餌献立表は、決して理想的ではありません。是は種々の事情があつて、私共の病院では思ふ様に参りません。又患者も田舎者では西洋料理の様の物は、好みませんで困ります。夫れよりも一層困難なる事は、我々が料理法の知識に乏しい事であり、随て思ひ付きの良い工夫が出ないことであります。今日では、醫者は是非料理の事を理解して居らぬと、糖尿病のみならず、腎臓炎でも、肥胖病でも、急性熱性病でも、適當の食養をさせるに旨く

料理の知識

糖尿病の療法

三

参りませぬ。自分が料理する必要は無いが、料理人を養成し、献立及び調理法を研究することにも、少しく料理の知識が無いと、指導が出来ませぬ。

西洋では元日から大晦日迄、糖尿病患者の毎日の献立を出版して居る人もあります。是は其夫が糖尿病であつて、妻君が種々工夫して其料理法を研究して本を著はしたものであります。

又私の醫局に居つた醫學士加用信憲君の造られた「實地臨牀糖尿病患者病歴表」と云ふ一枚摺を、南江堂で賣つて居りますが、之は頗る重寶で、私の病室では常に之を使つて居ります。

糖尿病の遺傳のある人や、肥満した人は、時々検尿する必要があります。早く見出して、早く治療すれば、重症になる危険が比較的少い。且つさう云ふ風の人には、平生から注意して、甘い物や澱粉を多食せない様に注意するがよい。即ち米飯杯を平生から多少制限する必要があることでもあります。糖尿病の重症は、養生しても、治し難い。軽症は不十分の養生法でも治すことができます。多數の中等度の糖尿病は、養生して居る間丈けは治り、即ち忍耐力が高まつて居る。然し病人が養生を厭きると、又悪くなる。即ち多數は、生涯養生して

實地臨牀糖尿
病患者病歴表

養生法

居る必要のある病人であります。之も致し方が無い事であります。

(附記)

サツカリン錠發賣所を御問合の方がありますが、日本橋區久松町の末田黄雲堂(電話、浪花三一七四番)に賣つて居ります。

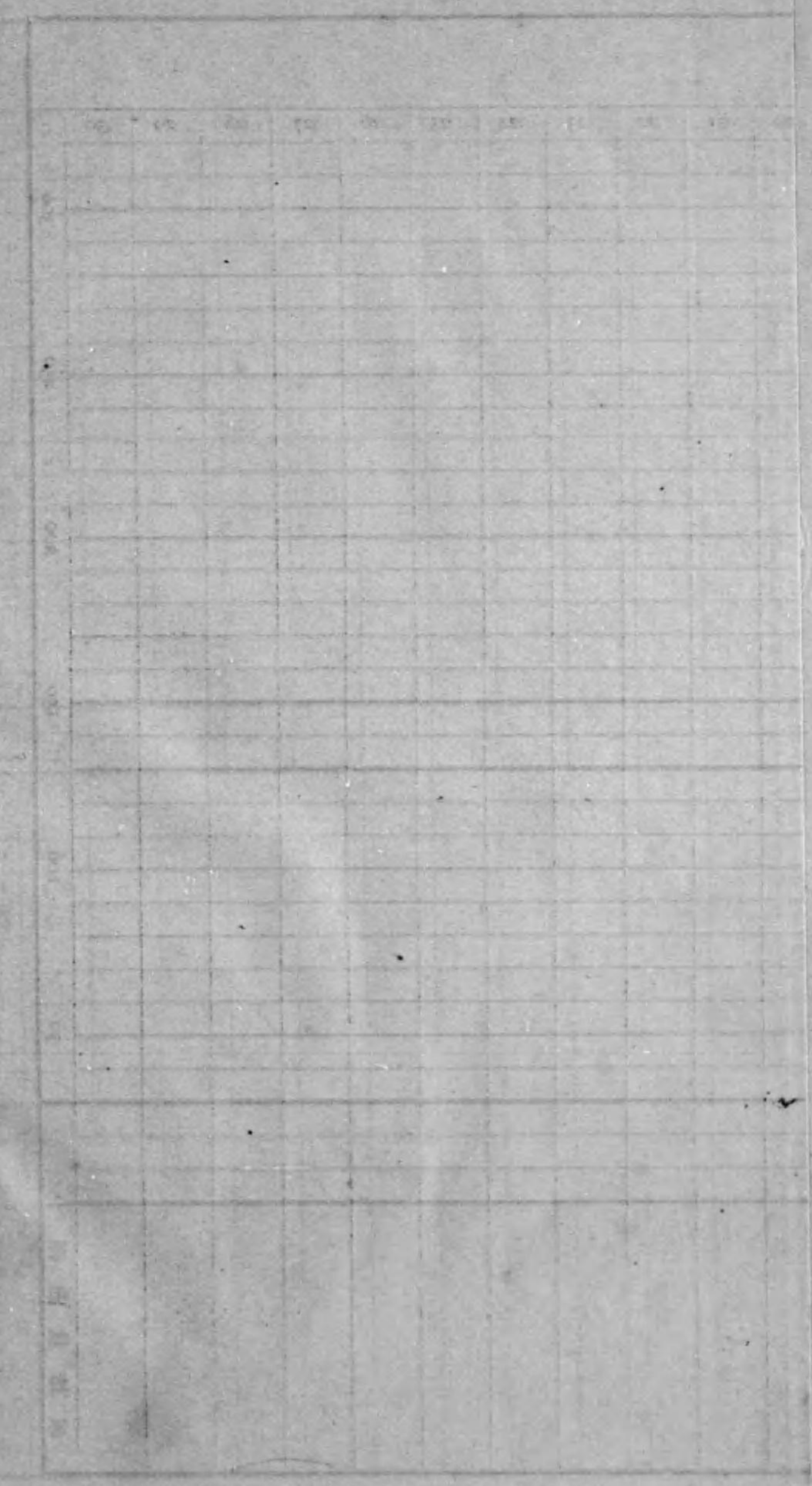
糖尿病食養日誌

姓名

年

| 月 | 日 | 1/v | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | |
|-------|-------|----------|--------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|
| 月 | 日 | 46,550 | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食 | 品 | 米 | 300 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 豚肉 | 200 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 豆腐 | 300 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 豆 | 300 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 林檎 | 100 | " | " | " | 落花生 | 30 | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 小豆 | 300 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 醤油 | 30 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 味噌 | 30 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 味噌 | 30 | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | コニツ | 30 | " | コニツ | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料 | 分 | 蛋白質 | 106.3 | " | " | " | 114.6 | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 脂肪 | 103.9 | " | " | " | 117.6 | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 含水炭素 | 124.3 | " | " | " | 129.3 | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 總カロリー | 1912.7 | " | " | " | 2184.1 | " | " | 2263.9 | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ぶろきろカロリー | 41.0 | " | " | " | 49.7 | " | " | 51.4 | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 尿 | 糖 | 比重 | 1037 | 1037 | 1040 | 1039 | 1039 | 1035 | 1036 | 1035 | 1035 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 反應 | アルカリ | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 全量 | 2400 | 2400 | 2900 | 2800 | 3300 | 3100 | 3000 | 3000 | 2600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | gr/dl | 7.14 | 7.14 | 7.70 | 8.00 | 5.89 | 6.10 | 5.88 | 5.88 | 5.88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 總重量 | 171.4 | 171.4 | 223.3 | 224.0 | 198.8 | 189.1 | 176.4 | 176.4 | 152.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 全尿 | +++ | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 食後 | +++ | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | アセトン | (+) | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | アセト醋酸 | (+) | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 蛋白質 | (-) | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 血液含糖量 | 0.26% | " | " | " | " | " | " | " | " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 利用熱量 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 飲水量 | 1350 | 1400 | 1500 | 1700 | 1450 | 1250 | 1450 | 1500 | 1200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

尿糖量曲線



大正五年八月三十日印刷
大正五年九月十二日發行

定價 四拾錢

著者 入澤達吉

發行者 今井甚太郎
東京市本郷區本富士町二番地

印刷者 櫻井新三郎
東京市本郷區駒込林町百七十二番地

印刷所 杏林舎
東京市本郷區駒込林町百七十二番地
(電話下谷二七四五番)



糖尿病療法

東京市本郷區本富士町二番地

發行所 實驗醫報社

振替貯金口座東京二九二〇二番
電話下谷五五一一番

8.6.3

1-169

終

