

昭和初期に食養研究所が「多くの人々に栄養学と食養学の考え方の違い」や、「通俗的な食物の科学」、「病人の食事など社会情勢を反映した病院や家庭で実践できるよう」にと創刊された雑誌『食養』、改題誌『食養研究』を全号復刻。

食養研究所 編

食養研究

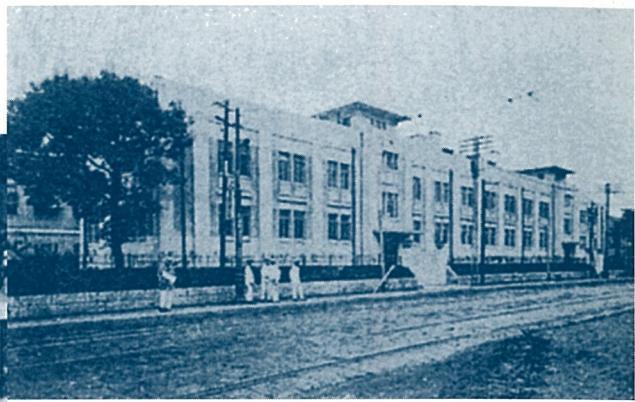
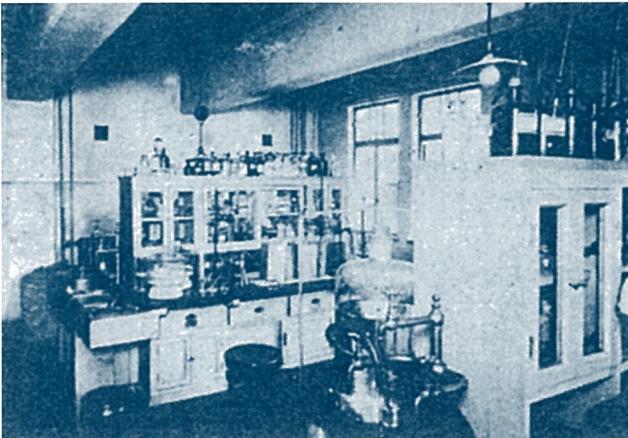
全15巻／別巻1

山下光雄 監修・解説

クレス出版



食養研究所研究室



食養研究所全景

刊行によせて

『慶應義塾大学医学部食養（臨床栄養）研究の航跡』

慶應義塾大学スポーツ医学研究センター

山下光雄

慶應義塾大学医学部食養研究所は大正一三年八月当時の財界人の益田孝や団琢磨、門野幾之進らから医学部長北里柴三郎に食養研究所創設資金が寄贈されたことに始まる。その背景には大正一〇年（一九二一）内務省栄養研究所の開所後の関東大震災（大正一二年九月）や世界的不況などで日本政府は未曾有の緊縮財政で、栄養研究所廃止論などが検討される。政府の食糧問題の対応に疑問を抱いた財界人は民間にも同様の研究機関が必要と考え、大正九年医学部新設が許可された慶應義塾医学部長にその建設を託し食養研究所が創設され大森憲太（内科）が所長に就任する。益田は自ら食養研究会会長となり、著名な人々を研究会に招き市民公開講座を行い講演記録を残している。昭和四年七月食養研究所はより多くの人々に栄養学と食養学の考え方の違いや、通俗的な食物の科学、病人の食事など社会情勢を反映した病院や家庭で実践できるようにと雑誌「食養」を創刊する。その後紙資源の不足から「糧友」と統合され「食養研究」となり、昭和一九年四月さらに「栄養と料理」に統合され「食養研究」は廃刊となる。

食養研究所はいろいろな治療食をまとめた「食養療法」（昭和六年）を刊行し、以後戦中戦後の厳しいなかで食事や食事療法のあり方など多くの研究を行ってきたが、平成二年一月二七日食養研究所は廃止され建物も煉瓦館に改築される。

しかし食養研究の精神や実践は病院食養部が受け継ぎ現在に至っている。

慶應義塾大学病院は大正一二年病院西病舎が竣工し患者食は委託されるが、食養研究所の成果を病院で実践するには直営とし、専門知識を有する者がこの任にあたる必要があると昭和八年一月一〇日病院組織に食養部が新設され食養部主任に芦沢千代（日本女子大学助教授）を迎えて専門知識を有する者による患者給食が始まる。特に戦後の昭和二七年大森は「食事療法」（日本内科全書）のなかで、からだと食事を「一〇〇 kcal」の共通尺度で評価する方法を紹介する。昭和三六年日本の病院に基準給食制度が導入され、慶應病院も院内の「食事箋」（昭和四〇年）が作られ、昭和五〇年にはこれを増補した「治療食指針」を市販する。本書の刊行ではじめて腎不全や血液透析食、糖尿病性腎症など新しい治療食を紹介し、現在の臨床栄養や栄養士養成校の教科書などにもその影響が見られる。

本書の刊行は国立栄養研究所が存在する中で、私立の慶應義塾医学部食養研究所・食養部が激動の社会情勢変化の中で食養という専門性を活かし、より望ましい明日の医療（臨床栄養）のために如何に努力してきたかがよくわかる。また食育、臨床栄養はユニバーサルデザインやレギュラトリーサイエンスが必要と言われているが、この研究資料として活用戴ければ幸いである。

『食養』『食養研究』内容見本

【食養】昭和四年創刊号

講演

食養の第一則

近藤外巻

再びこの席におきまして皆様の御情懇を蒙りますことを光榮に存じます。

過日益田閣下のお宅におきまして食物に就いて聊か御見を申し述べました所、宜しい、その話をそのまま、その通り、もう一度、食の方に出て申し上げることの事でござりますので、今日はそれに多少の再考を加へまして、そのお話を申し上げ、お話を仰ぐことと致します。

さて目下醫學の上で最も重要なことは個人にとつても、國家にとつても重大な問題でございます。それは個人にとつても、國家にとつても重大な問題でございます。

斯くての如く食物の研究が進んで参りました結果つまり、吾々は吾々の食物をどう言ふ様にしなければならぬか、といふ結論が幾つか得られました。

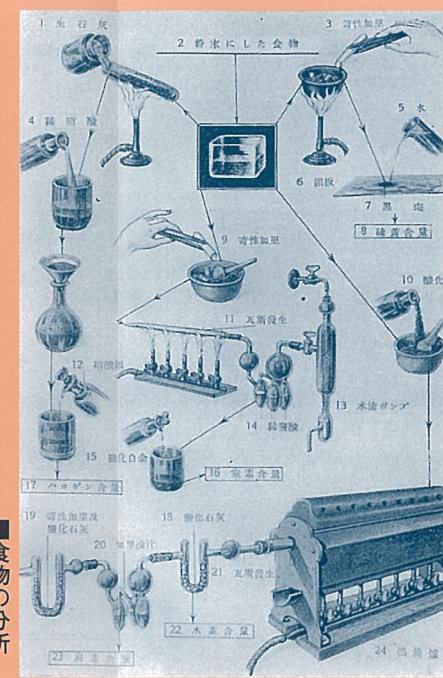
その中殊に我々の生活に、健康に、日々生命に、目のあたり、最も密接な關係を持つて居ります結論の一つは次ぎの事であります。即ち

吾々の食物は之を營養學の上から、酸性の食物と、「アルカリ」性の食物と、この二種類に別ける事が出来る。そして半生酸性の食物の方を多くたべると、數年にして酸性食物中病症といふ恐るべき病氣を起し、「アルカリ」性の食物の方多くて居ると、無病に健快に且眞命に暮らすことが出来るものである。

この酸性食物中病症、略して陸中病症とも申しますが、此様な病氣があるといふ事は、最近に認められる様になりました事であります。さて氣がついて見ますと隨分澤山にある病氣であります。今まで原因不明で單に體質からくるとせられて居りますが、其の左の方の表に掲げた様な

この酸性食物中病症と、いふ個條であります。即ち、神經病といひ、「リウマチス」及び風湿といひ、神經病といひ、常習性頭痛といひ、動脈硬化症といひ、眼底出血即ち中耳といひ、眼底浮腫即ち眼底浮腫といひ、肝炎といひ、胃潰瘍、腸潰瘍といひ、盲腸炎、膽石症といひ、腎臓炎、膀胱炎、膀胱結石といひ、膀胱(尿の先生が死んだ病氣)といひ様な色々な病氣は皆酸性食物の中病に關係があると認められる様になりました。

然らばその酸性食物はどんな食物の事であるかと申しますと、それはこの左の方の表に掲げた様な食物の事であります。この表に於きましては酸の度の弱いもの即ち罪の輕いものを始めに、酸の度の強いもの程あとに、とほど順序を立てゝ並べて置處します。



■ 食物の分析

脚 気 の 鳩

■ 珍果集



食 第四卷 第七号 昭和四年四月 次

○題字 食養	會長 男爵 益田孝
○表紙繪 豐臺灣植物園	
○講演	
○食養科學	臺灣に旅して(その二) 醫學博士 大森憲太郎(九五)
○通俗食物科學	ヒンドヘーデ著 新榮養學(三四)
○人生と食物(二二八)	醫學博士 大森憲太郎譯
○榮養及食品(二二三)	原實(二二六)
○和漢食養叢談	中村ふじ子(二二六)
○救荒食品(四)	川口露子(二二四)
○食養彙集	工學士 久木田五二(二二四)
○花見の折詰料理	工學士 中村ふじ子(二二六)
○科學抄說	川口露子(二二四)
○編輯後餘	川口露子(二二四)
○食養研究會規約	川口露子(二二四)

誌名改題に際し本誌の立場を闡明す

食養に関する最高權威の雑誌の目的

- 医療上では病人の伴侶となる
- 看護人、研究者に対する学術的実験的に研究業績を知る貴重な文献
- 学校、病院、保健所の食養係担当者のためには其献立作成、食品の選択、炊事、調理並に供食上の指針になるように
- 結核、腎臓病、胃腸病、糖尿病等の治療上食養問題が決定的意義を有する病氣の指導相談をする

今や支那事變が全面的に發展し、戰線は有史以來の大地域にわたり、大陸建設の問題と共にソ支二正面作戦にも耐へ得る準備をなすために物的並に人的資源の充實を早急にはからなければならぬ。

人的資源の充實であるが、先づ第一に生れたものは早世しない様にしなければならぬ。第二に強健なる體格を作らねばならぬ。第三に國民の壽命を延長せしめなければならぬ。第四に病氣になつたものを早急に回復せしめなければならぬ。

しかるに我國の乳幼兒死亡率は高く、體格は貧弱であり、壽命は又短い。且胃腸病肺結核其他食物の缺陷による病氣が多い。この原因は何かといへば、いづれも食物に關係するものである。食糧の種類にも量にも恵まれたる我國は、食糧に溺れてゐるのである。

本誌はこゝに鑑み、食養理論の研究の進歩を促すと共に、その實際的應用をはかるを使命とする。

我國に於ける食養に關する最高權威の雑誌とし、醫療上に就ては病人の伴侶とし、看護人、研究者に對しては學術的實驗的に研究業績を知る貴重な文献たらしめ、學校、病院、保健所の食養係擔當者のためには其献立作成、食品の選擇、炊事、調理並に供食上の指針たらしめると共に一般人、特に結核、腎臓病、胃腸病、糖尿病等の治療上食養問題が決定的意義を有する病氣の指導相談をなすことを目的とする。

本誌の立場はあくまで科學的である。一體食物攝取は毎日誰れでも行つてゐることであるから、誰でもこれに就ては充分知つてゐると考へてゐる。したがつて自己の偏狹な経験を土臺とした、主觀的な説がすこぶる多い。例へば老人が自己が菜食の爲に健康であるところよりしてそれをそのまま、小兒に適用せんとするが如きこれである。又漢法醫其他の領域から流れで來た俗説的迷信的の食餌療法が頗る多い。勿論これ等の中には現代の科學の鏡に照してみて正しいと考へられるものもあるが、中には全然誤りと考へられるものが多くある。本誌は

食養研究 食養研究所 編 全15巻／別巻1

山下 光雄 監修・解説

- ① 食 養 昭和4年7月号～昭和4年12月号
- ② 食 養 昭和5年1月号～昭和5年12月号
- ③ 食 養 昭和6年1月号～昭和6年12月号
- ④ 食 養 昭和7年1月号～昭和7年12月号
- ⑤ 食 養 昭和8年1月号～昭和8年12月号
- ⑥ 食 養 昭和9年1月号～昭和9年12月号
- ⑦ 食 養 昭和10年1月号～昭和10年12月号
- ⑧ 食 養 昭和11年1月号～昭和11年12月号
- ⑨ 食 養 昭和12年1月号～昭和12年12月号
- ⑩ 食 養 昭和13年1月号～昭和14年3月号
- ⑪ 食養研究 昭和14年5月号～昭和14年12月号
- ⑫ 食養研究 昭和15年1月号～昭和15年12月号
- ⑬ 食養研究 昭和16年1月号～昭和16年12月号
- ⑭ 食養研究 昭和17年1月号～昭和17年12月号
- ⑮ 食養研究 昭和18年1月号～昭和19年終刊号

別巻 食養研究講演集、食養療法、治療食箋、
治療食指針、解説、総目録、執筆者索引

- 第一回配本 食 養①～⑤ 全5巻 平成26年6月刊行
　　予定価 74,000円（税別）ISBN978-4-87733-824-4（セット）
- 第二回配本 食 養⑥～⑩ 全5巻 平成26年8月刊行
　　予定価 84,000円（税別）ISBN978-4-87733-825-1（セット）
- 第三回配本 食養研究⑪～⑯ 全5巻 平成26年11月刊行
　　予定価 92,000円（税別）ISBN978-4-87733-826-8（セット）
- 第四回配本 別巻 平成27年1月刊行
　　定価 24,000円（税別）ISBN978-4-87733-827-5

クレス出版好評既刊書

近代料理書集成—日本の食文化史 全13巻

江原 紗子 編・解説

第1巻	西洋料理（1）	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-637-0
第2巻	西洋料理（2）	定価 14,000円（税別） ISBN978-4-87733-638-7
第3巻	家庭料理（1）	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-639-4
第4巻	家庭料理（2）	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-640-0
第5巻	家庭料理（3）	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-641-7
第6巻	菓子・パン	定価 14,000円（税別） ISBN978-4-87733-642-4
第7巻	中国料理	定価 11,000円（税別） ISBN978-4-87733-716-2
第8巻	材料別料理	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-717-9
第9巻	弁当・漬物	定価 11,000円（税別） ISBN978-4-87733-718-6
第10巻	調理実習教科書	定価 10,000円（税別） ISBN978-4-87733-719-3
第11巻	戦時下の料理（1）	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-720-9
第12巻	戦時下の料理（2）	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-721-6
第13巻	戦時下の料理（3）	定価 12,000円（税別） ISBN978-4-87733-722-3

- 第一回配本 第1巻～第6巻 全6巻 予定価 76,000円（税別） ISBN978-4-87733-643-1（セット）
- 第二回配本 第7巻～第13巻 全7巻 予定価 80,000円（税別） ISBN978-4-87733-723-0（セット）