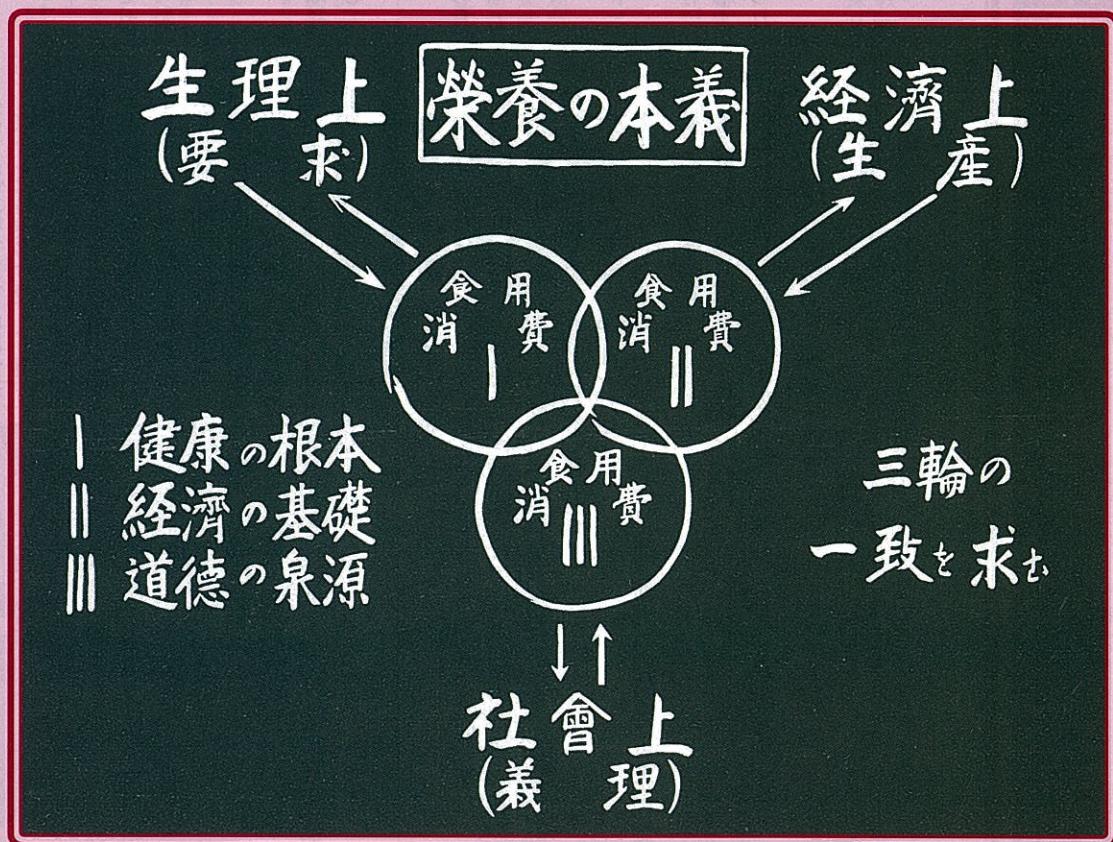


戦時下での「学校給食」関連資料を収録。大正～昭和20年までの体位向上のための栄養指針や、関東大震災時の給養活動写真を掲載した栄養研究所彙報など、得難い資料集から日本の食育を考える、第三回配本ここに刊行。

日本食育資料集成

第三回全5巻

大谷 八峯、武田 純枝、山下 光雄 企画・監修



「栄養研究所彙報」より 栄養の本義

日本食育資料集成（第三回）監修のことば

四国大学人間生活科学研究所 特別研究員 大谷 八峯
東京家政大学人間生活総合研究科 客員教授 武田 純枝
慶應義塾大学スポーツ医学研究センター 研究員 山下 光雄

皆様から励ましのお言葉を頂戴し、この度「日本食育資料集成」第三回を復刻させていただきました。今回食育資料として蒐集したものは一一点で、その特色は左記のようになります。

〔第1巻〕日本食養道 ほか

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

著者本山は記者生活と料理人を兼ねた中で「日本食養道」を著しました。本書は料理革新、日本料理根原考、食養玄義、食物風土記など多方面の食育の話題を提供しています。晩年の「飲食事典」はこれらの集大成と考えられます。

〔第2巻〕医師と先哲養生訓

現代医学と先哲養生訓 小澤修造 昭和一六年

前編では医師の立場から先哲の養生に対し解説を加え、後編では体位向上のため食生活と運動のあり方を解説しています。

〔第3巻〕医師と食養法

チバ時報83号 昭和一一年

製薬メーカーの広報誌に掲載されたもので、世界の医師が、治療に大切な食事に対し、どのようにかかわってきたかを紹介しています。

〔第4巻〕医師と食養法 ほか

銃後の栄養献立 大日本産業報国会編 昭和一八年

戦争による食糧不足は、国内で利用できる食品（野草を含め）をどのように活用すべきかにつき、地域の植物やその特性を活かした栄養献立を考え、その普及が計られています。

〔第5巻〕医師と食養法

学校給食の経営と栄養献立 大村キク 昭和一八年

戦時下における学校給食のあり方と経済性を述べたもので、その時代を反映し、自校菜園などによる食材費の軽減などが述べられています。

〔第6巻〕医師と食養法

学校給食の新研究 林 勇記 昭和二〇〇年

医師と食養法 チバ時報 医師と食養法 ほか

〔第7巻〕日本食養道 ほか

日本食養道 本山荻舟 昭和二三（一九三八）年／実業之日本社

〔内容〕一 料理革新 二 日本料理根原考 三 日本料理本道 四 新日本料理道 五 食養玄義、六 味覚正法、七 調理修行 八 基本三則、九 食養三代表、一〇 食味四代表、一一 食養歲時記、一二 食物風土記

〔第8巻〕現代医学と先哲養生訓

小澤修造 昭和一六（一九四一）年／文明社

〔内容〕一 前編：先哲の養生訓 二 緒言 三 無事時不可服薬論 四 食養論、五 飲酒論 六 喫茶喫煙論、七 慎色欲論、八 運動と住居、九 抜医対医論、十 結論（後編）

大和民族と其青年層の体位向上 一 大和民族と漢民族、二 外米の栄養価と其の吸収率、三 二食主義に就て、四 消化器伝染病 五 コレラ、チフスの予防注射、六 寝冷えと腹巻、七 臨時種痘を是非受けませう 八 夏瘦せと其の予防、九 夏こそ心身鍛錬の好機、十 残暑の健康法、十一 過食の秋、十二 休日は休養本位、十三 結核と免疫并予防、十四 青少年の栄養法

〔第9巻〕銃後の栄養献立

大日本産業報国会編 昭和一八（一九四三）年／皇國青年教育協会

〔内容〕一 学童の保健と栄養給食、二 女学生の生活教育と給食、三 学校給食の目的、四 学童期の栄養に就いて、五 学校給食実施の成果、六 戰時態勢下の国民学校栄養給食献立の実例、七 学校給食の経営法、八 決戦下に推奨すべき栄養豊かな新食品、九 学校給食と自給栄養蔬菜の生産計画、一〇 栄養改善と献立、一一 献立作製の方針、一二 料理上の工夫いろいろ、一二 学校給食に扱いやすい新日本調理法、一四 学校給食栄養献立

〔第10巻〕学校給食の経営と栄養献立

大村キク／昭和一八（一九四三）年／食糧協会

〔内容〕一 学童の保健と栄養給食、二 女学生の生活教育と給食、三 学校給食の目的、四 学童期の栄養に就いて、五 学校給食実施の成果、六 戰時態勢下の国民学校栄養給食献立の実例、七 学校給食の経営法、八 決戦下に推奨すべき栄養豊かな新食品、九 学校給食と自給栄養蔬菜の生産計画、一〇 栄養改善と献立、一一 献立作製の方針、一二 料理上の工夫いろいろ、一二 学校給食に扱いやすい新日本調理法、一四 学校給食栄養献立

〔第11巻〕学校給食の新研究

八、基本三則

日本食養道

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

料理の研究が盛んになって、結婚などはれる傾向へ、「どこの家庭で聞いて見ても、本流に料理が美しくなった」といふ話を、殆んど耳にしたことがない。何故であるか、由来日本の家庭では、三度の飯と、朝々夕べと、四季の風物と、この三つの食事の中心になつてゐる。傳統の根柢さが深いから、今後もあらへきであり、さうあることは、日本人の肥満は、だれに、養はれ化され、淨化され、その結果、多く瘦へるのである。これでもう、誰でも出来ることがあって、しかも一度、あるひは、あるひは、一年を通り、眞に美味しい飯、美味い味噌、美味い漬物、醤油はつてゐる家庭は、もうザラにあるものでなく、寧ろ、といつた方が、うなづける。料理、味を、持つて、研究してみると構する人、自ら味を磨き、自ら味を磨くこと興味を有り、そして、実行してゐる人が、幾人あるか。女中でも置いてあるやうな家庭では、殆んど全般が女中任せではない。美味、できやう道理がない。

いくつも調理や支那料理の眞似などが、土間に出来ても、或ひは料理屋の外観が並んで出でる。料理屋の眞似などが、土間に出来ても、或ひは料理屋の外観が並んで出でる。

二六二

〔第12巻〕学校給食の新研究

日本食養道

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

料理の研究が盛んになって、結婚などはれる傾向へ、「どこの家庭で聞いて見ても、本流に料理が

美しくなった」といふ話を、殆んど耳にしたことがない。何故であるか、由来日本の家庭では、三度の

飯と、朝々夕べと、四季の風物と、この三つの食事の中心になつてゐる。傳統の根柢さが深いか

ら、今後もあらへきであり、さうあることは、日本人の肥満は、だれに、養はれ化され、淨化され、

その結果、多く瘦へるのである。これでもう、誰でも出来ることがあって、しかも一度、あるひは、あるひは、

一年を通り、眞に美味しい飯、美味い味噌、美味い漬物、醤油はつてゐる家庭は、もうザラ

にあるものでなく、寧ろ、といつた方が、うなづける。料理、味を、持つて、研究してみると構する人、自ら味を磨き、自ら味を磨くこと興味を有り、そして、実行してゐる人が、幾人あるか。女中でも置いてあるやうな家庭では、殆んど全般が女中任せではない。

美味、できやう道理がない。

いくつも調理や支那料理の眞似などが、土間に出来ても、或ひは料理屋の外観が並んで出でる。

〔第13巻〕学校給食の新研究

日本食養道

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

料理の研究が盛んになって、結婚などはれる傾向へ、「どこの家庭で聞いて見ても、本流に料理が

美しくなった」といふ話を、殆んど耳にしたことがない。何故であるか、由来日本の家庭では、三度の

飯と、朝々夕べと、四季の風物と、この三つの食事の中心になつてゐる。傳統の根柢さが深いか

ら、今後もあらへきであり、さうあることは、日本人の肥満は、だれに、養はれ化され、淨化され、

その結果、多く瘦へるのである。これでもう、誰でも出来ることがあって、しかも一度、あるひは、あるひは、

一年を通り、眞に美味しい飯、美味い味噌、美味い漬物、醤油はつてゐる家庭は、もうザラ

にあるものでなく、寧ろ、といつた方が、うなづける。料理、味を、持つて、研究してみると構する人、自ら味を磨き、自ら味を磨くこと興味を有り、そして、実行してゐる人が、幾人あるか。女中でも置いてあるやうな家庭では、殆んど全般が女中任せではない。

美味、できやう道理がない。

いくつも調理や支那料理の眞似などが、土間に出来ても、或ひは料理屋の外観が並んで出でる。

〔第14巻〕学校給食の新研究

日本食養道

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

料理の研究が盛んになって、結婚などはれる傾向へ、「どこの家庭で聞いて見ても、本流に料理が

美しくなった」といふ話を、殆んど耳にしたことがない。何故であるか、由来日本の家庭では、三度の

飯と、朝々夕べと、四季の風物と、この三つの食事の中心になつてゐる。傳統の根柢さが深いか

ら、今後もあらへきであり、さうあることは、日本人の肥満は、だれに、養はれ化され、淨化され、

その結果、多く瘦へるのである。これでもう、誰でも出来ることがあって、しかも一度、あるひは、あるひは、

一年を通り、眞に美味しい飯、美味い味噌、美味い漬物、醤油はつてゐる家庭は、もうザラ

にあるものでなく、寧ろ、といつた方が、うなづける。料理、味を、持つて、研究してみると構する人、自ら味を磨き、自ら味を磨くこと興味を有り、そして、実行してゐる人が、幾人あるか。女中でも置いてあるやうな家庭では、殆んど全般が女中任せではない。

美味、できやう道理がない。

いくつも調理や支那料理の眞似などが、土間に出来ても、或ひは料理屋の外観が並んで出でる。

〔第15巻〕学校給食の新研究

日本食養道

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

料理の研究が盛んになって、結婚などはれる傾向へ、「どこの家庭で聞いて見ても、本流に料理が

美しくなった」といふ話を、殆んど耳にしたことがない。何故であるか、由来日本の家庭では、三度の

飯と、朝々夕べと、四季の風物と、この三つの食事の中心になつてゐる。傳統の根柢さが深いか

ら、今後もあらへきであり、さうあることは、日本人の肥満は、だれに、養はれ化され、淨化され、

その結果、多く瘦へるのである。これでもう、誰でも出来ることがあって、しかも一度、あるひは、あるひは、

一年を通り、眞に美味しい飯、美味い味噌、美味い漬物、醤油はつてゐる家庭は、もうザラ

にあるものでなく、寧ろ、といつた方が、うなづける。料理、味を、持つて、研究してみると構する人、自ら味を磨き、自ら味を磨くこと興味を有り、そして、実行してゐる人が、幾人あるか。女中でも置いてあるやうな家庭では、殆んど全般が女中任せではない。

美味、できやう道理がない。

いくつも調理や支那料理の眞似などが、土間に出来ても、或ひは料理屋の外観が並んで出でる。

〔第16巻〕学校給食の新研究

日本食養道

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

料理の研究が盛んになって、結婚などはれる傾向へ、「どこの家庭で聞いて見ても、本流に料理が

美しくなった」といふ話を、殆んど耳にしたことがない。何故であるか、由来日本の家庭では、三度の

飯と、朝々夕べと、四季の風物と、この三つの食事の中心になつてゐる。傳統の根柢さが深いか

ら、今後もあらへきであり、さうあることは、日本人の肥満は、だれに、養はれ化され、淨化され、

その結果、多く瘦へるのである。これでもう、誰でも出来ることがあって、しかも一度、あるひは、あるひは、

一年を通り、眞に美味しい飯、美味い味噌、美味い漬物、醤油はつてゐる家庭は、もうザラ

にあるものでなく、寧ろ、といつた方が、うなづける。料理、味を、持つて、研究してみると構する人、自ら味を磨き、自ら味を磨くこと興味を有り、そして、実行してゐる人が、幾人あるか。女中でも置いてあるやうな家庭では、殆んど全般が女中任せではない。

美味、できやう道理がない。

いくつも調理や支那料理の眞似などが、土間に出来ても、或ひは料理屋の外観が並んで出でる。

〔第17巻〕学校給食の新研究

日本食養道

日本食養道 本山荻舟 昭和二三年

料理の研究が盛んになって、結婚などはれる傾向へ、「どこの家庭で聞いて見ても、本流に料理が

美しくなった」といふ話を、殆んど耳にしたことがない。何故であるか、由来日本の家庭では、三度の

飯と、朝々夕べと、四季の風物と、この三つの食事の中心になつてゐる。傳統の根柢さが深いか

ら、今後もあらへきであり、さうあることは、日本人の肥満は、だれに、養はれ化され、淨化され、

その結果、多く瘦へるのである。これでもう、誰でも出来ることがあって、しかも一度、あるひは、あるひは、

一年を通り、眞に美味しい飯、美味い味噌、美味い漬物、醤油はつてゐる家庭は、もうザラ

にあるものでなく、寧ろ、といつた方が、うなづける。料理、味を、持つて、研究してみると構する人、自ら味を磨き、自ら味を磨くこと興味を有り、そして、実行してゐる人が、幾人あるか。女中でも置いてあるやうな家庭では、殆んど全般が女中任せではない。

日本食育資料集成 第三回 全5巻

大谷 八峯・武田 純枝・山下 光雄 企画・監修 山下 光雄 解説

- | | |
|-----------------|--|
| 第1巻 日本食養道 ほか | 定価 20,000円 (税別) ISBN 978-4-86670-000-7 |
| 第2巻 医師と食養法 ほか | 定価 15,000円 (税別) ISBN 978-4-86670-001-4 |
| 第3巻 総合大食品成分表 ほか | 定価 15,500円 (税別) ISBN 978-4-86670-002-1 |
| 第4巻 栄養研究所彙報 | 定価 16,500円 (税別) ISBN 978-4-86670-003-8 |
| 第5巻 食物指針 | 定価 20,000円 (税別) ISBN 978-4-86670-004-5 |

A5判／上製函入／クロス装／2017年10月25日刊行

揃定価 87,000円 (税別) ISBN 978-4-86670-005-2 C3377 (セット)

クレス出版 好評既刊書 (定価はすべて税別)

今後の食育研究にますます必要となる資料六点を復刻

日本食育資料集成 第一回全3巻

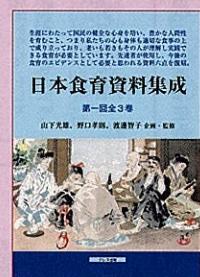
山下 光雄・野口 孝則・渡邊 智子 企画・監修 山下 光雄 解説

第1巻 家庭実益 食養大全、養生法

第2巻 衛生学教科書

第3巻 軍医学校業府 抄、栄養、国民栄養概論

揃定価 70,000円 ISBN 978-4-87733-943-2 (セット)



日本食育資料集成 第二回全5巻

山下 光雄・野口 孝則・渡邊 智子 企画・監修 山下 光雄 解説

第1巻 飲食養生新書 ほか 定価 19,000円 ISBN 978-4-87733-990-6

第2巻 古今料理大全 ほか 定価 15,000円 ISBN 978-4-87733-991-3

第3巻 衛生一夕話 ほか 定価 15,000円 ISBN 978-4-87733-992-0

第4巻 割烹教科書 ほか 定価 19,500円 ISBN 978-4-87733-993-7

第5巻 食物の変遷 ほか 定価 18,000円 ISBN 978-4-87733-994-4

揃定価 86,500円 ISBN 978-4-87733-995-1 (セット)



日本食文化資料集成 全6巻

多田 紀夫・白石 弘美・山下 光雄 企画・監修 山下 光雄 解説

第1巻 からだと食品成分の共通栄養評価(1) 第4巻 一日の食事摂取基準

第2巻 からだと食品成分の共通栄養評価(2) 第5巻 救荒食・災害食(1)

第3巻 日本人の食事調査 第6巻 救荒食・災害食(2)

揃定価 110,000円 ISBN 978-4-87733-904-3 (セット)



食養研究 全15巻/別巻1

食養研究会編 山下 光雄(慶應義塾大学医学部)監修・解説

第一回 食 養 ①～⑤ 揃定価 74,000円 ISBN 978-4-87733-824-4 (セット)

第二回 食 養 ⑥～⑩ 揃定価 84,000円 ISBN 978-4-87733-825-1 (セット)

第三回 食養研究 ⑪～⑮ 揃定価 92,000円 ISBN 978-4-87733-826-8 (セット)

別巻：資料、解説、総目録、執筆者索引 定価 24,000円 ISBN 978-4-87733-827-5



〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14-5 メローナ日本橋
☎(03)3808-1821 FAX(03)3808-1822 http://www.kress-jp.com/

 株式会社クレス出版

●書店名