

食物・栄養学教育用必須資料

高橋孝子・金慶珠 企画・編纂
山下光雄 企画・編纂・解説

〈食育の起源〉 資料集

全5巻＋別巻

日本食の確立過程において、欠かざる重要書をまとめ、明治～昭和戦前期の書籍を中心に、国民への栄養・衛生知識の普及・教育に影響を与えた資料を「〈食育の起源〉資料集」として集成。日本の食育を考える、日本食育資料集成シリーズの原点というべき研究書をここに刊行。

クレス出版

〈食育の起源〉資料集 概要

神戸女子大学家政学部管理栄養士養成課程 准教授 高橋 孝子
大韓营养师協会 前会長 金 慶珠
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

日本の食育記録の嚆矢は、奈良時代の養老令（七五七・天平宝字元年）であり、天皇の料理を担当する「内膳司」の職掌に、御膳を造る者が食経に記載された食禁の品を御膳に使用したとき、天皇の食する御膳に食禁を犯した典膳は徴役三年、食品の中に不純物などの混入があったときは杖百、味付けが適切でないときは杖六十と罪と罰が定められた。当時は古代中国の周礼にある食医思想や食経（食物本草）、朝鮮の食経などに記載された食品や味付けなどを規範に食が持つ治療力を重視した食経を基礎とした食育が行われていた。

長崎養生所（後の長崎大学）で初めて日本人医学生（二名）にオランダ人教師（ボーンペ・ファン・メルデルフオルト）から西洋医学の授業が行われた。西欧の衛生学で特に注目したいのが、食品に対する考え方だ。奈良時代から江戸時代までの日本は、体質に対する食品が持つ性質の組合せで、健康を保ち疾病予防や治療を行ってきた。しかし、西洋科学における体と食品の考え方は、体が必要とする成分は体外から食品などを摂取してこれを補うという、新しい科学的手法であり、その基礎は「成分は百を以て算す」と原則を述べ、具体例で卵、卵黄、卵白などの栄養成

分の合計と食品重量一〇〇（オンス）になると実例をあげ説明している。これを現在に使用している食品成分表で考えたと

「食品重量（100）」「一般成分」「単位（%・g）」
一般成分とは：水分、蛋白質、脂質、炭水化物、灰分、
・灰分（ミネラル）

となる。この考え方は「食品栄養学」と呼ばれる。西南戦争が終結した明治一〇（一八七七）年、明治政府は国内産業の隆盛を図るため大野（東京）で第一回内国勸業博覧会を開催し、そこに日本産食品六種の飲食食品成分表（大阪司薬所）が展示された。分析値の合計が一〇〇とならない食品もあり、後に数値が訂正されることになったが、これが日本最初の食品成分表（大阪司薬所・後の衛生試験所）となる。

私たちは、これまで多くの先達者が築いてこられた食品・栄養の多くの資料を蒐集し、新しい臨床栄養学や食育に活用頂ける資料を提供してきた。今般多くの方から、新しい臨床栄養学や食育の基礎資料がどのような背景のなかで刊行されたのかを知りたいとの希望があり、そこで復刻書籍編纂の企画会議で議論した結果、今回は読者の専門性を活かせる「リエンジニアリング（re-engineering）」を目指した「食育の起源」資料集をお届けする。

〈食育の起源〉資料集 収録内容

東西沐浴史話 増補版
藤浪剛一／昭和一九（一九四四）年／人文書院

別巻 食育の起源資料
醸造学雑誌 綜合大食品成分表
下田吉人・永井豊太郎／昭和一二（一九三三）年／大阪醸造学会

松本良順／元治元（一八六四）年／英蘭堂

服部健三・近藤 信／昭和一〇（一九三五）年／南山堂書店

第4巻 食品成分表（四）・食文化（二）
食品栄養要覧

厚生省研究所国民栄養部研究会編／昭和一二（一九四六）年／第一出版
事物原始一千題
岸上 操／明治二五（一九九二）年／博文館
日用宝典 食合いろは図解
土橋正之／大正三（一九一四）年／春江堂

第5巻 食文化（二）・衛生

日本の食物文化
小澤 滋／昭和一五（一九四〇）年／大日本出版社文注

第1巻 食品成分表（二）

日本食品成分分析表
早田清記・山口謹太郎編纂／明治一六（一八八三）年／英蘭堂
日本食志 一名日本食品滋養及沿革説
小鹿島果／明治一八（一八八五）年／自刊

第2巻 食品成分表（一）

飲食物編 附嗜好品及用器類の試験
内務省衛生試験所編纂／明治四二（一九〇九）年／丸善
糧食諸品栄養分析表
陸軍糧秣本廠編／昭和一七（一九四二）年／食糧協会

第3巻 食品成分表（三）

食用植物学

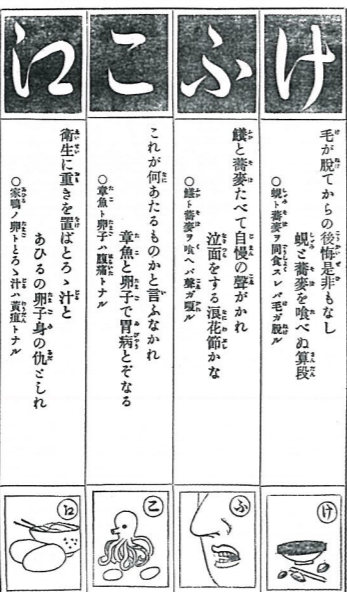
味噌の製造 味噌は大豆と小麦を原料とし、麹菌によって発酵・熟成させた調味料である。味噌の製造には、大豆を煮詰めて糊状にし、小麦を炒って粉砕し、これらを混合して麹菌を接種し、一定の温度で発酵させる。味噌の成分は、蛋白質、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルなどを含んでいる。味噌は、肉類、魚介類、野菜類などと合わせて食べると、栄養価が高くなる。味噌は、健康に良い食品である。味噌の製造には、伝統的な技術が用いられる。味噌の製造には、長い歴史がある。味噌は、日本の食文化の重要な要素である。味噌の製造には、大豆と小麦を原料とし、麹菌によって発酵・熟成させた調味料である。味噌の製造には、大豆を煮詰めて糊状にし、小麦を炒って粉砕し、これらを混合して麹菌を接種し、一定の温度で発酵させる。味噌の成分は、蛋白質、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルなどを含んでいる。味噌は、肉類、魚介類、野菜類などと合わせて食べると、栄養価が高くなる。味噌は、健康に良い食品である。味噌の製造には、伝統的な技術が用いられる。味噌の製造には、長い歴史がある。味噌は、日本の食文化の重要な要素である。

第1巻 「日本食志」より 味噌の種類

特殊成分 乾燥物百分中、
全糖質 8.516、蛋白質 2.000、非蛋白質窒素 0.916、
有機窒素、風乾西瓜 1kg より
アデニン(ピコリン酸) 0.2g、ベタイン類は存在を認めず。
西瓜中には苦味成分が存在すと云ふ。
西瓜の種子は粗脂肪及び粗蛋白質を含有す。蛋白質としてはアミノ酸なり。
(1) 新編日本食品成分表。
(2) 吉村清吉：農林省 3-10-13 (大正8年, 1919)。
(3) 農林省：農林省 574, 1-18 (昭和2年, 1925)。
(4) 田所晋太郎：食品化学 245。
§ 88. はやとら 華人瓜
Sesquipedale Sw.
植物 1年生蔓草にして、大形の葉を有す。葉は互生し、瓜の葉に似たり。10-21センチの長さとなり、葉の縁は、鋭角に鋸歯状にして、葉の裏面に毛あり。葉は深く入り込みたる心臓形を呈し、或は3-5葉あり。或は3-5に淺裂し、其裂片は略、三角形を呈す。雌雄同株にして、花は小形、淡緑色は淡黄色なり。果實は梨子形或は球形にして、長さ8-20センチ。
産地、分布 メキシコ、中央アメリカ、西印度諸島の所産、熱帯アマ



第3巻 「食用植物学」より うり科



第4巻 「食合いろは図解」より 食い合わせ

恐るべき煙草の毒
食物消化の時間
大豆 1-2時間
小麦 1-2時間
米 1-2時間
肉 1-2時間
魚 1-2時間
野菜 1-2時間
果物 1-2時間

第4巻 「食合いろは図解」より 恐るべき煙草の毒

初め印度に發し、西曆千八百二十年の頃より全世界に瀰漫す、我邦に於ては安政五年より始り傳播す、
九 種痘
嘉永二年八月和蘭の醫「モントッキ」始り痘苗を載せて長崎に傳ふ、我邦にては當時桑田衛平長崎にて傳習して、始めて此術を擴げ、明治三年四月二十四日、始めて各府縣に令して普く種痘を行はしむ、支那にては邱嘉氏より擴まる、此法の發明者ハ英國の「ジョンナル」なり、
一〇 西洋醫學
寶曆五年和蘭使節の從醫「ハッフル」來る、前野良澤杉田玄白等との旅館に就て此術を熟覽し、其術を學ばんと欲して、其所持せる外科書を借りて、一夜に書中の圖を寫す、是れ本邦に西洋醫學の行はるゝ基因なり
一一 中央衛生會
明治十二年七月十日、始り東京に開く、

第4巻 「事物原始一千題」より 衛生門



第5巻 「東西沐浴史話」より カラカラ浴室

〈食育の起源〉資料集 全5巻+別巻

高橋孝子・金慶珠・山下光雄 企画・編集 山下光雄 解説

- 第1巻 食品成分表 (一) 第4巻 食品成分表 (四)・食文化 (一)
 第2巻 食品成分表 (二) 第5巻 食文化 (二)・衛生
 第3巻 食品成分表 (三)

揃定価 110,000円 (税別) ISBN 978-4-86670-084-7 C3377 (セット)

A5判 / 上製函入 / クロス装 / 2020年6月25日刊行

別巻 食育の起源資料〈総合大食品成分表、養生法〉定価 15,000円 ISBN 978-4-86670-085-4

クレス出版 好評既刊書 (定価はすべて税別)

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)

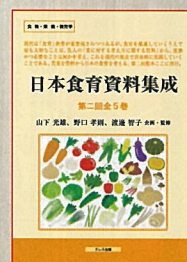


日本食育資料集成 第二回全5巻

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)

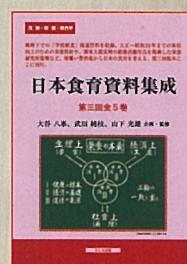


日本食育資料集成 第三回全5巻

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

揃定価 87,000円 ISBN 978-4-86670-005-2 (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 メロナー日本橋
 ☎ (03) 3808-1821 🌐 (03) 3808-1822 <http://www.kress-jp.com/>

●書店名

 株式会社クレス出版