

17 日本における食品分析の起源

寺 畑 喜 朔

現代日本の疾病構造並びに死因統計の特徴からみて、その基因となる第一は食生活である。しかし、大半の日本人は健康維持のための食生活の態様については関心はあるが、その要所である食品の構成成分については、認識がきわめて薄い。

そのような観点から、かねて日本における食品成分の追求に関する史料の検索蒐集に努めてきた。今回は、その受容初期の史料を中心に若干の知見を概説する。

(一) 現行わが国で流布活用されている食品成分表は「四訂日本食品標準成分表」(科学技術庁資源調査会編、一九八二)で、この原点は聯合軍最高司令部、公衆衛生福祉部栄養顧問の P. E. Howe の指導により厚生省、農林省、公衆衛生院のほか、諸試験所、研究所の協力をえて作成され

た「暫定標準食品成分表」(昭和二十二年)である。

(二) 日本人の食品に関する栄養分析の初出は、大坂司菜場の Dwares, B. W. の指導による「日本食物の分析表」(東京医事新誌、第二三三号、明治十一年)である。冒頭「此程出版になりたる日本東洋会社の雑誌(農業雑誌?)第六號を見るに大坂司菜場御雇ドウル氏より該社に贈りたる書翰に添へたる本邦食物の分析表は有益なるべしと信ずるが故に左に之を譯出す」と述べ、金時豆、小豆、糯米、裸麦について異重、水分、灰、脂、窒素及蛋白質、砂糖、澱粉、細胞質等の分析成績が示されている。この分析表は第一回内国勸業博覧会(明治十年)に際して大坂司菜場から出品されたもので、続報「穀物分析表」(東京医事新誌、六三、六四号、明治十二年)では、衛生局録事として、和泉国産大粒赤小豆、同国産小粒赤小豆等、河内国産糯米、大和国産粳米、河内国産裸麦、摂津国宮村産大麦について試験分析し、その他「本邦食品栄養力ノ多少ニ関スル学識ヲ擴充スルガ為メニ明治十一年二月三月ノ間大坂司菜場ニ於テ甘薯ノ三種類ヲ分析セリ」と述べ、河内国交野郡木田村の甘薯の蛋白質含量がもっとも多く滋養

分に富むと指摘している。これらを指導した Dwarfs の功績はきわめて大である。これらの一連の報告が引金となつて、東京司薬場でも Fujikawa の指導で飲食物分析が始められた。

(三) 報告でないが、次の訳出による食品分析表がある。

(1) 蘭版斯氏衛生食品化学一覽表(山口県士族堀誠太郎訳解 出版人、明治十一年)、「此表タルヤ獨逸国之学士ランハン ス氏ノ著ス所ニシテ余米国マサチュセツツ農饗在学中同 饗化学大博士ゲスマン氏ノ周旋ニヨリテ遙ニ獨逸ヨリ購 求セシ所ノモノアリ」とある。(2) 滋養成分一覽表(訳輯人 齋藤俊茂、訳輯兼出版人宇賀治丹造、島村利助発兌、明治十二年)

(四) また、日本人の食品成分と栄養価値に対する関心を高めたベルツの「日本人ノ栄養ヲ論ス」(弘医月報、十二、十四、十五、十六、十八号、明治十五年)の報文は評価される。また、江口襄纂著「袖珍飲食品分析表」(百九頁、明治十九年)は欧州人、内務省衛生局、駒場農学校、大坂司薬場等の分析成績を併記していて貴重な冊子といえる。

明治二十年には、衛生局東京試験所、田原良純(須田勝

三郎)の「日本食ノ調査」(東化会誌、第八帙)にみるように、此頃より日本人による独自の食品分析が進められ、栄養の本質に関する認識は一步前進することになる。

以上、日本における食品分析の揺籃期の概説を述べた。

(金沢医科大学)