

いたことに注目させられた。ミヒェル氏の記述を引用しておく。

「19世紀中頃の日本の状況は、王立ジェンナー協会が誕生した19世紀初頭のヨーロッパの状況に大変似通っている。人痘接種はある程度認められるようになったが、その安全性に対する不安を拭えない人々が相変わらず多かった。また、牛の病気を植え付ける前代未聞の新しい手法に疑いを抱くのも当然だった」【九州の種痘】「シーボルトは、日本の牛痘導入に自身が果たした役割を過大に評価していた」

「シーボルトは江戸の「宮廷侍医たち」に牛痘について説明し、子供三人に種痘を行った。自著『Nippon』では、持参した痘漿はすでに不活化したと言いながら、「ただ種痘の術式を示すために」実施したと説明している」

「シーボルトは伯父あての書簡で、自分が牛痘術を日本に導入したのだと自負しているが、江戸から長崎に戻ってから、新たな種痘を実施した形跡はない。痘漿はヨーロッパから東南アジアやアメリカまで伝わっていたにも関わらず、バタヴィアから日本までの移送問題はなぜ解決できなかったのだろうか」【西日本の種痘】

このような新たな研究課題も提示されている。

また各論では各論者の得意な地方の研究から、それぞれの地域の特殊性や藩との関わりだけではない、医人の交流と、それを受け入れていった人々の苦勞がよくわかる論考が並んでいる。

この時代の研究者でない者としてはそれぞれに対して、論評を加える力はないが、上記の目次の紹介をして、諸氏の論文にあたられる方が増えることを期待する。青木氏が前書の『あとがき』にてのべているように、本研究は引きつづき東日本・北海道まで続くとのことであり、その成果を楽しみにしたい。本書の『あとがき』にあるように世界的なコロナウイルスのパンデミックの中で、このような集学的な研究を取りまとめられたことに感謝するとともに、種痘の伝播が西国に比べやや遅れたように思われている東国についての研究成果が上がることを期待したい。

日本における種痘史の研究は相当に深く厚いものがあることは事実であるが、このような形の成書にまとめられつつあることに期待をしている。

(渡部 幹夫)

[岩田書院, 〒157-0062 東京都世田谷区南烏山  
4-25-6-103, TEL. 03 (3326) 3757, 2021年3月,  
A5判, 381頁, 8,000円+税]

## 泉 孝英 編

### 『日本近現代医学人名事典 別冊』

本書は、第115回日本医史学会において第26回矢数医史学賞を授与された『日本近現代医学人名事典』の別冊として刊行された。日本の医史学研究において単行書として最も高く評価された著作に対して贈られる矢数医史学賞受賞作である前著の書評をなすという榮に浴してからはや9年が過ぎた。いままたその別冊として前著に所載ができなかった人物を増補しさらに前著の正誤や補足まで掲載した本書を評することができる喜びは格別である。年齢を云々することは学術の世界にあっては慎まねばならないとしても、本年で85歳を迎える著者がその浩瀚さにおいて並ぶものがないと

いえる前著を9年の年月を経て、さらに増補・正誤の訂正を行って一書となしたその学問に賭ける熱意と精力にまずは深甚なる敬意を払わねばならない。本書が世に出たことを学界に身を置く者として同慶の念を抱かずにはおれない。

前著の拙評において、評者はそれが日本近現代医学史研究の必備書であるとともに、その利便性に比して業績としての評価は必ずしも正当に評価されないことも少なくないと論じた。しかしながら、こと本書に関していえば、それが妄言であったことを反省した。それは、その後直接医史学を専門としない研究者の中でも前著の存在が知られ

ており、それを活用し、その記述の正確さと評価の中立性とを高く評価する人々に出会ったことが、四肢の指をもってもお数え得ぬほどあったからである。

本書の特徴は、前著と同様に、日本の近現代医学の発展に影響を及ぼした基礎医学、臨床医学、社会医学にわたる医学者及び医史学に関連する歯科医学、薬学、看護学や医療に隣接している社会福祉・社会事業、教育学、心理学、さらに文化・文芸・芸術にいたるまで、およそ医学に関連する領域・分野の人物の生没年から履歴事項、事績、そしてすべてではないにしてもその社会的影響や評価を記載している。前著の収載期間と人数は、1868年(慶應4年・明治元年)3月から2011年(平成23年)12月31日までの物故者で総数3762名であったが、本書では2012年(平成24年)1月1日から2019年(平成31年)4月30日までの医学関連物故者564名に加えて、前著に収録されるべきでありながらそれが叶わなかった369名を加えた総数933名が収載されている。前著と本書の合計人数は4695名となった。その数だけでも他に例を見ない人名事典となった。

ところで、本来は前著を評する際にその特徴として挙げるべき点であったことについて触れておきたい。前著・本書を通じて共通している履歴事項の特徴として、個々の人物が学修した教育機関は可能な限り詳細に調査され記載されているが、評者がきわめて丁寧かつ読者にとって便宜を供していると感じるのは、その人物が学び、在籍した研究室や医局の主宰教授につき、不明な場合を除いてはほぼ完全に記載されている点である。時にその際の主任教授が休職中の場合にはその職務代理を行った教授や助教授についてもきわめて丁寧に追跡して記述されている。科学、とりわけ医学や自然諸科学の領域では、講座制や医局制度の功罪について、種々の批判が従来なされているが、どのような研究風土の中で自己形成の時期を経たかが、個々の科学者や実践者の研究や実践のその後のあり方に多大な影響を与えるものである。そのことについての炯眼が著者に備わっているからこそ、強い意志によって仔細にその調査がなされ

ていると評者は受けとめている。したがって、もちろんそれは本書の読者の主体的作業に委ねられるものではあるが、前著と本書を系統的に活用することによって、その利用者をして、ある人物の履歴からその師系を遡及的に調査することを通して、近現代における医学的諸課題(疾患史、診断治療史など)を体系的に総括していくことを可能にする。やや極言することにはなるが、前著と本書の本編記述と参考文献・資料、年表、索引を縦横に活用することによって、壮大な近現代日本医学史の系統的な分析を容易に行いうるとすらいえる。それほどにその記述には信頼性があるといえてよい。また、前著の評においても触れたが、収載人物の親族・姻族についても可能な限りその履歴を記述しているので、その面からも広い意味で近代日本の文化史的側面をもつ日本近現代医学史の多面的な重層性を確かめることもできる。もとよりそれは前著・本書の利用者の主体的意識によって可能になるのではあるが、

なお、ここまでの徹底した作業にしてなおぐわずかではあるが、誤植もしくは校正漏れをみた。これほどの労作においてはその価値にかかわるものではないが、これまでのように程なく補訂がなされることであろう。

また、前著にもいえることであるが、本書においても、「序」において著者の対象とした時期における医学と医学研究の動向を概説として論じられている。「序」という性格上、決して長い論述ではないが、著者の日本近現代医学に関する解釈が示されており、大変興味深い。願わくばこの序での総括をもとにさらにこの面での一書が著わされることが期待される。

評者は、前著の書評の際に「遠からず本書が改訂された際には、その後の追補が期待されるであろう。」と記し、「今後もこの偉業が後代に受け継がれることを願うとともに、編者による更なる成果が生み出されることを願ってやまない。」と結んだ。それから9年の歳月を経て、他ならぬ著者自身の手によって増補が編まれた。評者の願いが、筆者の増補作業の進捗においていくばくかの支えになったと夢想すると、評者の喜びとして

これに過ぎるものはない。著者が今後ますます清栄をきわめ、次なる増補を編むことを願ってやまない。

(瀧澤 利行)

[医学書院, 〒113-0033 東京都文京区本郷 1-28-23, TEL. 03 (3817) 5600, 2021年6月, A5判, 249頁 (前著の正誤・補足表を含む), 3,600円+税]

## 三舟隆之・馬場 基編

### 『古代の食を再現する——みえてきた食事と生活習慣病——』

三舟隆之・馬場基両氏が同じ問題意識を持つ研究者に呼びかけて、古代食の実験を含む共同研究を進め、その成果を『古代の食を再現する——みえてきた食事と生活習慣病——』にまとめて上梓することになった。

書名に示されているように、本書の総論では、古代食研究の歩みと課題が述べられている。「正倉院文書」や『延喜式』などの文献資料の読解に着手し、併せて動物・植物考古学や理化学などの現代の研究方法によって調理用の土器に附着している動物の骨・歯、穀類の分析することにより「日本人は何を食べてきたか」を明らかにし、学生と教員を巻き込んで、古代食の実験を繰り返して再現に挑戦したことが語られている。

「I『延喜式』にみえる食品とその特徴」においては、祭祀用の食品、皇室に提供された食品、貴族や官人への支給品と、諸国からの貢納品が記載されている。食品の種類について言えば、わかめ・昆布・海藻・烏賊・鮭・カツオ・あわびなどの海産品や漬物が多く、野菜と果物の種類が少なかったことが特徴として指摘されている。

「II 食事作りの現場を考える—古代の台所」においては、ご飯を炊く時に鉄釜や甑を使っていることを解明し、コシヒカリを用いてご飯の作り方を再現した結果、今われわれが食べているご飯よりやや硬いご飯ができあがった。なお、古代の台所について、平城宮東院地区の厨の関連遺跡の調査結果について述べられている。

「III 写経生の食事と生活習慣病」の章は、評者が最も興味のある部分である。「正倉院文書 食法」に記されている支給される食料は、石(斛)・斗・升・合の分量単位について精確な単位が統一

されていない。これはよく知られている『傷寒雜病論』に収載されている処方薬剤量に関することと同じ問題で、今でも専門家の間ではよく議題になる。また、食べた食材を見ると、穀類は4種類、海藻類は6種類、蔬菜類の3種類があげられている。穀類には米・麦・大豆・小豆、海藻類には海藻・滑海藻・未滑海藻・布乃利・心太・伊岐須、蔬菜類には漬菜と生菜(生野菜の名前がない)に分け、漬菜の漬け方も6種類に分け、39種類の漬菜が春・秋の季節に合わせて提供されていた。

その中の「写経生はいかにして麵を食したか?」において、当時の麵は手で延ばす「索餅」という麵食だと書かれている。

『釈名 積飲食』に「餅, 并也, 溲麩使合并也。……蒸餅, 湯餅, 蠟餅, 髓餅, 金餅, 索餅之属, 皆随形而名之也」とあって、麩は「麦屑末也」(説文解字)つまり麦の粉で、それを混ぜ合わせて各種の麵食を作るという記述があり、ここで索餅が一つの食品名として出現する。索餅については、同時代の『傷寒雜病論』にも記載がある。「凡厥利者, 当不能食, 今反能食者, 恐為除中, 食以索餅, 不発熱者, 知胃氣尚在, 必癒」。現行の教科書的な説明では「餅, 麵食の通称, 索餅, 条索状の麵食」と解説している。清代・王先謙の『釈名疏証補』には「索餅, 疑即水引餅, 今江淮間謂之切面」と注釈がある。

北魏・賈思勰の『齊民要術 餅法第八十二』には、餅について白餅・焼餅・鶏鴨子餅・細環餅・截餅、麵について湯餅麵・水引・餠飩・碁子麵・粉餅(河漏)を記している。

南宋・林洪の『山家清供』には「玉廷索餅」という食品名が載っている。その調理法は以下のと