

14 ウィリアム・アンダーソン『看病要法』(明治12年)にみる 病人のための西洋料理法

平尾真智子

健康科学大学

1. はじめに

ウィリアム・アンダーソン(1842–1900)は英国の外科医でわが国の海軍軍医教育に携わったお雇い外国人として知られている。彼はロンドンに生まれ、スコットランドのアバディーン大学美術科に入学、その後セント・トマス病院医学校に入学、最高外科賞のメダルを受けている。1867年卒業後は同病院外科、ダービー施療病院を経て、再びセント・トマス病院に戻り解剖学・外科学を担当した。1873年来日し7年間、海軍軍医生徒の教育と診療にあたり、1880年に帰国した。帰国後はセント・トマス病院、医学校の外科、解剖学の任にあたった。また日本協会の会長となり、医学留学生の世話をし、天皇より勲三等旭日中綬章を付与された。

来日後、彼は海軍看病夫のために『看病要法』を著しているが、今回はそのなかの西洋料理法に注目し、その内容を紹介し考察する。

2. 研究方法

ウィリアム・アンデルソン、海軍省医務局訳『看病要法』(明治12年)の内容を分析する。資料は復刻本の坪井良子編、近代日本看護名著集成、大空社、1988。第1巻に所収されているものを用いた。実物は天地200ミリ、左右140ミリの大きさで、目次12頁、序文3頁、本文140頁に付録が24頁ついている。文体は漢字カタカナ混交文である。本書は国立国会図書館デジタルコレクションで一般公開されている。

3. 研究結果

本書の目的は、序文に海軍の看病夫の教育のためである、としている。本書は序文、「一般ノ看護法」「病室健全ノ注意」「飲食」「医療注意」「偶発危篤症処置」「一般注意並ニ特別記録」の6章と付録で構成され、付録には「消毒諸方」「滋養諸法」「全身大脈管略図」「包帯法」の図が掲載されている。「滋養諸法」8頁分の内容は、強壯牛肉精、単純牛肉精、善良肉羹汁基、兎肉羹汁、加米肉羹汁、蒸鰻、蒸牡蠣、ライスブツゼング、ライスブランクマンジ、牛乳ノ変酸スルヲ防ク法、大麦汁、鶏卵ブランデー、燕麦粥の13料理のレシピである。

4. 考察

アンダーソンは食餌製法はリンガル氏の『薬物書』より抜粋した、と記しており、分量の単位としてオンスを用いている。このリンガル氏とはリングル液を開発したイギリスの薬理学者で医師のシドニー・リンガー(1835–1910)のことである。本書は日本にまだ看護書がほとんどなかった、1879(明治12)年という早い段階に著された。牛肉などの肉食に関しては1872年明治天皇より「肉食解禁の令」が出されていた。滋養食品として当時日本ではまだ珍しかった牛肉や卵、牛乳、砂糖、小麦粉などを使用している。この西洋料理法は、1890年に発行された安藤義松の『看病学』のなかに「滋養品調理法は海軍医務局御雇ウィリアム・アンデルソンの法に従った」とあり、のちの看護書に影響を与えている。

本の序文には「一般に病症の経過の良否は大いに看護の状態に関係している」とあり、看護のしかたの大切さを述べている。日本で彼から教育を受けた海軍軍医高木兼寛(1849–1920)はセント・トマス病院医学校に留学し、帰国後は慈善病院の設立、医学教育、看護教育に尽力し、1885年、日本で最初の看護婦教育所を創設した。また日本で最初の看護婦留学生2名をアンダーソンの協力のもと、1888年、セント・トマス病院に付設されたナイチンゲール看護学校に派遣した。

5. 結語

アンダーソンの著した『看病要法』は、明治10年代というわが国にまだ看護書が少なかった時代に著され、病人のための西洋料理法などその後の看護書に影響を与えた。