家庭食物調査(第5~8回)

四季別及び年間平均成績

Investigations on the food consumption of certain families.

The Results of the four seasons and the average.

国立栄養研究所

加藤 正吉

(S. Kato)

西原 綾子

(A. Nishihara)

横田 フミ

(F. Yokota)

I. 緒言 この家庭食物調査の第1~5回分の成績は既にこれを報告した。1)2)3)こゝに第5~8回分を一括して報告する。調査の対象・方法等は以前のそれとほぼ同様である。すなわち公衆衛生院栄養学科研究生及び国民栄養部職員の家庭につき、昭和21年5・8・11月及び22年2月の4季に、食物消費状態を秤量・記帳式により調査した。そして消費食品の種類・数量・栄養素量に関し、地区別(東京都区内・地方都市・郡部)及び入手法別(自給・受贈交換・一般配給・自由購入)に集計検討した。

世帯・消費単位 第1表に示す如く、集計に用いた毎季の調査世帯数は40~60であるが、その過半は東京都区内で、給料生活者世帯の多いことも従前通りである。

食物消費単位(熱量消費単位)も従前通り単位成人(需要熱量2400カロリー)を1とした。そして平均消費単位係数は、0.87(地方都市・5月)~0.96(地方都市・8月)であり、3地区・4季総平均は0.91で、これまた従前通り全国平均値より高い。

消費素材量・摂取栄養量 消費食品素材量は大体において摂取熱量と並行しているが、一般に青果・イモ類の多い夏から秋にかけては素材量も増している。そして東京都・5月の977gから郡部・11月の1899gと最小最大間には約2倍の開きがあり、総平均は約1.4kgである。

推定摂取熱量素量(調理・食膳における減耗量を考慮)については、まず熱量の3地区・4季総平均値は2225カロリーであるが、地区別には東京都・地方都市・郡部の順で2109・2209・2350カロリーと増加し、季別では5・8・2・11月の順でそれぞれ1961・2067・2210・2655カロリーである。この季別数値には生理上の季節的影響よりも、食糧事情が一層強く影響しているものと思料されるのであつて、秋季の目立つて高い値は食糧危機を一應突破した後の農作にめぐまれた甘藷・米の好出廻りといふ食糧事情が強く響いたことを物語るものであろう。また5月には東京都1797カロリー・地方都市2218カロリーであつたのが、8月には2063カロリー及び1874カロリーと逆転しているのであるが、これは当時の食糧危機が地方都市には東京よりも概しておくれて訪れたことを反映しているものと解されるのである。

第1表 世帯・消費素材量・推定摂取熱量素量(単位成人1人1日当り)

	世帯所在地	調査 世帯数	消費単 位係数	消費 素材量	推 定 攝 取 熱 量 素 量					
					糖 質 (瓦)	蛋 質 (瓦)	脂 質 (瓦)	熱 量 (カロリー)	蛋質/總熱 (%)	動蛋/總蛋 (%)
昭和 21 年 5 月	東 京 都	37	0.92	977	333.9	63.4	18.1	1797	14.5	26.1
	地 方 都 市	4	0.87	1128	371.1	82.8	16.9	2018	16.8	34.5
	郡 部	8	0.91	1054	395.4	66.0	18.9	2068	13.1	20.4
	合 計 又 ハ 平 均	49	0.90	1053	366.8	70.7	18.0	1961	14.8	27.0
同 年 8 月	東 京 都	36	0.92	1352	362.8	77.3	28.1	2066	15.3	29.1
	地 方 都 市	8	0.96	1442	347.7	66.0	19.1	1874	14.5	27.3
	郡 部	22	0.92	1532	436.0	73.2	18.5	2260	13.3	19.0
	合 計 又 ハ 平 均	66	0.93	1442	382.2	72.2	21.9	2067	14.4	25.1
同 年 11 月	東 京 都	41	0.91	1650	476.4	68.0	18.8	2497	11.6	21.9
	地 方 都 市	5	0.88	1822	551.1	72.3	19.3	2735	10.8	21.7
	郡 部	8	0.94	1899	561.0	82.9	19.8	2824	12.0	20.6
	合 計 又 ハ 平 均	54	0.91	1790	501.6	74.4	19.3	2655	11.5	21.4
昭和 22 年 2 月	東 京 都	30	0.93	1275	428.7	62.5	16.2	2165	11.8	24.6
	地 方 都 市	5	0.90	1284	436.7	65.1	15.3	2200	12.1	26.1
	郡 部	5	0.92	1691	448.6	69.1	15.9	2270	12.5	23.4
	合 計 又 ハ 平 均	40	0.92	1386	438.0	65.6	15.8	2210	12.1	24.7
年 間 平 均	東 京 都	36	0.92	1314	400.5	67.8	20.3	2109	13.3	25.9
	地 方 都 市	6	0.90	1419	426.7	71.7	17.7	2209	13.6	28.0
	郡 部	11	0.92	1522	460.3	72.8	18.3	2356	12.7	21.1
	合 計 又 ハ 平 均	53	0.91	1418	429.2	70.8	18.8	2225	13.2	25.0

註 推定摂取養素量は廢棄部を除いた純消費食品の養素量からさらに糖質3%, 蛋白質・脂質各5%を控除。

蛋白質及び脂質の摂取量總平均値はそれぞれ70.8g及び18.8gであるが、地區別・季別にみて、また蛋白質・脂質・熱量の相互割合においてやゝ混亂がみられる。この間聯合軍放出の特殊配給食品が影響していることは消費食品の内容からも窺知されるのであつて、東京都・8月の脂質摂取量が28.1gに達していることが目立つ。また郡部は年間平均の蛋白質摂取量において僅に他地區を凌駕しているが、動物性蛋白質の總蛋白質に対する比率においては従前同様最下位にあることが注目される。なほこの蛋白質比率は各地區共比較的高いのであるが、これには攝

取熱量がやゝ少く植物性蛋白質もこれに伴つてやゝ少いことが影響していることに注意せねばならない。

第2表 ビタミン・無機質量の推定摂取量(単位成人1人1日当り)

	季 別 又 ハ 世 帯 所 在 地	純 消 費 素 材 量	V. A	V. B ₁	V. B ₂	V. C	P	Ca
			(I. U.)	(Y)	(Y)	(mg)	(g)	(g)
季 別 (三 地 区 平 均)	昭和 21 年 5 月	949.9	3782	999	502	56	1.431	0.378
	8 月	1312.8	1725	1089	533	41	1.719	0.314
	11月	1643.5	5330	1406	641	120	2.312	0.372
	昭和 22 年 1 月	1273.9	7398	1691	556	101	2.220	0.352
地 区 (年 間 平 均 別)	東 京 都	1197.2	4316	1078	516	69	1.793	0.325
	地 方 都 市	1293.3	4192	1140	568	82	1.916	0.362
	郡 部	1393.7	5178	1232	596	88	2.038	0.353
平 均		1295	4560	1150	560	81	1.92	0.35

註 摂取量は純消費量から V. A 15%, V. B₁ 35%, V. B₂ 15%, V. C 45%, P 5%, Ca 5% をそれぞれ減じたもの。

ビタミン及び無機質の摂取量は第2表に示す如く3地区間には大差がないが、季節の影響はかなり大なるものがあり、特にビタミンA及びCにおいて然りである。よつて次章においてその給源を検討してみる。

以上を總括してみるに、本調査対象の性格から考えても少くも摂取栄養の質においては全國的平均のそれに優るものがあるは疑ないが、保健的に充分であるとは認められない。そしてビタミンP₂・カルシウム及び脂質等が最も脆弱点をなしているものと認められる。なほ保健的には蛋白質や各種のビタミン及び無機質に関し一般に熱量消費單位比率よりもより多くを必要とする幼・少・青年者が全人員の約半数を占めているのであるから、他の二三栄養素についても必しも充分であるとはいひ得ないのである。且つまた個々の世帯については明らかに安全圏外に逸脱していると認められるものも少くない。しかしこれは調査の世帯数・期間等を充分にとると共に世帯員の構成等に関してもよく検討を加えねば確なことはいえないのである。

ビタミン及び無機質の給源 第3表にみる如くビタミンB₁・B₂及び磷・カルシウム等は主として米・麥・雜穀・諸薯及び一般蔬菜によつて供給され、またカルシウムの給源としては鹽乾魚介が重要な地位を占めてゐる。しかるにビタミンA及びCは大部分一般蔬菜と諸薯によつて供給されている。

そしてこの二つのビタミンは他のビタミンや無機質と異り、その摂取量が季節的に甚だ変動

第3表 ビタミン無機質摂取量

	A (I. U.)	B ₁ (γ)	B ₂ (γ)	C (mg)	P (g)	Ca (g)
昭和21年5月計	4449	1537	593	101	1.506	0.393
蔬 菜	4353	—	—	89	—	—
卵	32	—	—	—	—	—
米	—	543	137	—	0.327	—
麥	—	475	105	—	0.353	0.044
諸 薯	—	—	—	10	—	—
鹽 乾 魚 介	—	—	—	—	—	0.085
昭和21年8月計	2029	1676	633	74	1.835	0.331
蔬 菜	1956	—	122	51	—	—
卵	50	—	—	—	—	—
米	—	321	93	—	0.343	0.047
麥	—	645	142	—	0.468	0.057
諸 薯	—	—	—	21	—	—
昭和21年11月計	6270	2163	754	218	2.434	0.392
蔬 菜	5931	—	—	74	—	—
果 物	279	—	—	—	—	—
米	—	829	179	—	0.776	0.096
諸 薯	—	552	226	134	0.665	0.057
昭和22年2月計	8704	1679	655	183	2.337	0.370
蔬 菜	8242	—	—	77	—	—
果 物	360	—	—	—	—	—
米	—	691	186	—	0.724	0.086
諸 薯	—	424	169	98	0.510	—
鹽 乾 魚 介	—	—	—	—	—	0.063
年 間 平 均 計	5363	1764	659	144	2.028	0.372
蔬 菜	5121	—	—	—	—	—
果 物	161	—	—	—	—	—
米	—	596	149	—	0.543	0.068
麥	—	394	—	—	—	—
諸 薯	—	301	116	66	0.359	0.032
鹽 乾 魚 介	—	—	—	—	0.126	0.057

し易い傾向がある。またこの変動は青果・諸薯の總量よりも出廻り品種の季節的变化に主として影響されるのである。

第4表 品種別蔬菜消費量(単位成人1人1日当り)

昭和21年5月			昭和21年8月			昭和21年11月			昭和22年2月		
使用量 (瓦)	蔬菜名	消費割合 %	使用量 (瓦)	蔬菜名	消費割合 %	使用量 (瓦)	蔬菜名	消費割合 %	使用量 (瓦)	蔬菜名	消費割合 %
35	小松菜	15	122	南瓜	27	12	大根	34	123	大根	41
28	甘藍	12	89	茄子	19	31	人参	9	48	人参	17
23	大根	10	84	胡瓜	18	27	蕪	8	37	葱	13
22	蕪	10	41	蕃茄	9	26	里芋	8	17	里芋	6
18	莢豌豆	8	24	玉蜀黍	5	25	葱	7	11	牛蒡	4
15	牛蒡	7	22	玉葱	4	19	南瓜	6	11	南瓜	4
15	漬菜	7	12	莢菜豆	3	19	大根葉	6	9	莢菜豆	3
14	玉葱	6	12	大根	3	17	白菜	5	9	白菜	3
13	筍	6	9	甘藍	2	15	小松菜	5	6	小松菜	2
10	人参	4	9	人参	2	10	八頭	3	6	大根葉	2
10	大根葉	4	8	不斷草	2	10	牛蒡	3	3	大和芋	1
8	蕪	3	7	西瓜	2	6	甘藷菜柄	2	3	八頭	1
7	葱	3	7	胡瓜	2	5	玉葱	2			
6	莢菜豆	3	6	ピーマン	1	4	ずいき	1			
	里芋	2	5	葱	1	3	莢菜豆	1			

第4表を一見して、春から夏にまた夏から秋にかけて消費される蔬菜の品種・数量が激しく変動することが判る。秋から冬にかけて最も変動が少いのは、秋野菜が貯蔵されて冬に消費されるものが多いためであり、冬期における蔬菜貯蔵の重要性を物語るものでもある。冬から春にかけては再び変動が増すが、その程度は案外少く、春から夏または夏から秋にかけての変動程でない。

次に第5表により、夏にビタミンAの攝取量が思いの外少くなっているのは主な給源である人参や緑葉菜が少いためであり、これに反し冬に案外多いのは人参が有効に利用されているためであることが判る。また秋と冬にビタミンCの多いのは甘藷の消費量が大であることに強く影響されており、夏はビタミンCに関しても最も劣っておりしかも代用主食の性格をもっている南瓜と馬鈴薯によつて全量の約半ばが供給されていることは注目に値することである。

類別食品の總消費量と價額 類別食品別・入手法別にみた消費量及びそれ等の栄養素含量と價額は、重點的に整理して第6～8表とした。

第5表 蔬菜のビタミン・無機質(粗攝取量)

			攝取量単位	A (I.U.)	B ₁ (γ)	B ₂ (γ)	C(mg)	P (g)	Ca(g)
昭和21年5月計 (諸薯を含む)				4355	210	105	103	0.234	0.045
小	松	菜	1	1890	32	13	28	0.022	0.038
人		参	12	1215	—	—	—	—	—
莢	豌豆	豆	7	—	24	13	13	—	—
漬		菜	9	—	—	—	12	—	0.009
甘		藷	2	—	31	13	—	0.030	—
馬	鈴	薯	4	—	—	—	—	0.026	—
8月計			〃	1956	413	170	72	0.452	0.053
人		参	12	1094	—	—	—	—	—
南		瓜	2	329	88	33	22	0.063	—
不	斷	草	13	180	—	—	—	—	—
甘		藍	11	—	—	—	—	—	0.007
茄		子	3	—	—	40	—	—	—
馬	鈴	薯	1	—	149	37	15	0.173	0.019
11月計			〃	5953	722	293	298	0.894	0.097
人		参	3	3767	28	—	—	—	—
大	根	葉	9	855	—	12	15	—	—
小	松	菜	11	810	—	—	—	—	—
大		根	2	—	30	15	20	0.072	0.012
甘		藷	1	—	525	219	131	0.634	0.053
昭和22年2月計			〃	8273	589	223	175	0.726	0.074
人		参	4	6534	48	—	—	—	—
菠	薺	草	9	680	—	—	—	—	—
小	松	菜	11	342	—	—	—	—	—
甘		藷	1	—	373	156	93	0.451	0.037
馬	鈴	薯	3	—	51	—	—	0.059	—
大		根	2	—	—	18	25	0.087	0.015

註 粗攝取量は純消費食品中含量そのまゝ。季別の計は一般蔬菜及び諸薯の計。

第6表 類別食品の消費量・栄養量・価額

食 品 名	総 消 費(實 数)				配給(総消費に対する%)			
	素 材 量 (瓦)	熱 量 (カロリー)	蛋 質 (瓦)	價 額 (銭)	素 材 量	熱 量	蛋 質	價 額
米	287.9	958	19.2	360.3	56.5	56.5	56.3	14.5
麥・雜 穀	159.0	529	16.3	164.6	57.0	56.9	58.6	13.3
落 薯	344.4	379	5.0	127.2	36.4	36.4	36.0	15.3
豆 類	31.0	56	4.1	40.0	11.1	8.8	10.0	1.7
青 果	426.7	142	6.4	295.4	4.7	4.3	4.7	3.0
味 噌	31.0	47	3.6	35.2	55.8	55.3	55.6	13.0
其の他の調味品・嗜好品	37.1	62	1.3	149.2	43.9	23.8	61.5	5.1
魚 介	94.6	107	16.2	309.3	31.6	31.2	27.8	11.7
肉 卵	11.9	17	2.0	106.2	4.2	5.6	5.0	0.6
總 計	1418.1	2313	74.5	1596.9	32.8	46.3	40.8	9.6

註1 總計には乳及雜食品を含む。

1. 食品の總消費量 3 地區・4 季別にみた總平均値(第6表)では、消費素材總量 1418g中 青果は $\frac{1}{3}$ 弱の427gを占め、次いで落薯・米及び麥・雜穀の順に低下しているが、これ等は地區間(第7表A)におけるよりも季節間(第7表B)において差異または変動が大である。差異・変動の最も大なるものは落薯である。地區別(4季平均)では東京都 265g, 地方都市 378g, 郡部

第7表 總消費量及び配給量(地區別及季別)

A 3 地區別 (4季平均)

食 品 名	總 消 費 量 (瓦)			配 給 量(總消費量に対する%)		
	東 京 都	地 方 都 市	郡 部	東 京 都	地 方 都 市	郡 部
米	276.3	275.9	311.3	63.0	58.3	45.5
麥・雜 穀	159.0	157.4	160.6	67.3	47.4	55.1
落 薯	264.8	377.9	390.5	23.6	59.5	26.1
豆 類	16.1	15.9	19.2	20.3	13.0	—
青 果	421.4	395.4	463.6	8.0	5.4	0.7
味 噌	22.9	36.0	34.0	52.8	70.8	42.1
其の他の調味品・嗜好品	39.8	34.4	37.4	47.0	40.7	44.7
魚 介	99.4	102.3	81.9	39.0	16.5	36.0
肉 卵	11.3	12.6	11.7	12.4	—	—
總 計	1313.5	1419.1	1521.5	34.2	37.7	25.7

註 第6表註参照

(3地区・4季平均 単位成人1人1日当り)

自給(總消費に對する%)				受贈・交換(總消費に對する%)				自由購入(總消費に對する%)			
素材量	熱量	蛋白質	價額	素材量	熱量	蛋白質	價額	素材量	熱量	蛋白質	價額
14.2	14.2	14.1	3.2	8.0	8.0	7.8	21.2	21.3	21.3	21.4	61.1
8.6	8.5	8.9	1.9	7.4	7.6	6.4	22.7	27.0	27.0	26.1	61.8
25.8	25.9	26.0	9.0	4.3	4.2	4.0	11.6	33.5	33.5	34.0	64.1
29.2	31.6	30.0	4.5	35.1	36.8	35.0	56.9	25.7	22.8	25.0	36.9
43.9	43.3	43.8	24.7	7.6	10.6	9.4	21.0	43.8	41.8	42.1	51.3
15.8	14.9	16.7	6.5	16.5	17.0	16.7	50.7	11.9	12.8	11.0	29.7
5.9	3.2	7.7	2.1	13.3	19.0	0.0	25.1	36.9	54.0	30.8	67.7
0.1	0.9	0.6	0.0	15.2	15.6	16.0	25.8	53.1	52.3	55.6	62.5
15.1	16.7	15.0	12.0	16.0	16.7	15.0	18.1	64.7	61.0	65.0	69.3
24.4	16.1	14.3	7.5	8.8	9.1	11.2	23.1	34.0	28.5	33.7	59.8

2. 粗栄養量は廢棄部・不可食部を控除した純消費食品量中の養素含量。

B 4季別 (3地区平均)

食 品 名	總 消 費 量(瓦)				配給量(總消費量に對する%)			
	21年5月	21年8月	21年11月	22年2月	21年5月	21年8月	21年11月	22年2月
米	267.1	181.6	325.7	377.1	67.2	22.2	66.9	56.5
麥・雜穀	201.5	249.2	109.7	75.5	48.2	67.8	44.8	62.8
諸 薯	64.9	241.6	690.3	380.8	4.8	16.8	66.3	—
豆 類	18.4	12.9	20.3	16.6	27.7	3.1	8.9	—
青 果	296.7	567.4	456.4	386.4	4.8	6.4	5.2	1.8
味 噌	49.6	24.7	34.0	24.6	87.2	56.3	32.1	36.6
其の他の調味品・嗜好品	39.4	46.1	36.7	26.1	54.1	44.5	51.0	19.2
魚 介	101.2	95.0	98.2	83.6	43.5	46.2	16.1	19.0
肉 ・ 卵	12.6	15.0	12.4	7.4	0.8	4.7	7.3	2.7
總 計	1052.7	1441.6	1790.3	1386.2	38.0	25.4	44.5	21.5

註 第6表註参照。

391gと顯著な差異はないが、季別(3地区平均)では昭和21年5・8・11月及び22年2月でそれぞれ55g・242g・690g・381gと最小の5月と最大の11月の間には約6倍の開きがある。米は東京都276g、地方都市276g、郡部311gと郡部より優つてゐるが、麥・雜穀は地區間に殆んど差違がない。しかし季別にはかなり変動があり、且つ米と麥・雜穀とは対蹠的に変動している。すなわち米では267g・182g・326g・377gであり、麥・雜穀は202g・249g・110g・76gである。青果も

最大の郡部464gと最小の地方都市395gとの差は少ないが、季別では最大の8月567gと最小の5月297gとの間にはかなりの開きがある。尤もこれは諸薯を別にした一般青果についてであり、諸薯をも加えた場合には秋は最大であり、最小はやはり春である。味噌は地方都市と郡部は略々相等しく、東京の消費量の50%以上も多いのが目立っている。

第8表 總食費及び配給食品價額(地區別及季別)

A 3地區別 (4季平均)

食 品 名	總 食 費 (錢)			配 給 量(總食費に對する%)		
	東 京 都	地 方 都 市	郡 部	東 京 都	地 方 都 市	郡 部
米	422.2	425.6	233.1	12.8	10.3	20.5
麥・雜 穀	165.3	203.8	124.5	15.2	8.7	15.9
諸 薯	123.2	138.1	120.3	7.8	23.3	14.8
豆 類	45.4	48.8	25.9	3.7	1.4	—
青 果	319.9	255.0	281.2	4.3	3.3	1.4
味 噌	35.6	40.9	29.3	9.1	18.0	12.0
其の他の調味品・嗜好品	180.6	150.6	116.9	5.5	4.0	6.0
魚 介	296.3	343.2	261.5	13.3	9.5	12.4
肉 ・ 卵	132.3	97.0	89.3	1.7	—	—
總 計	1732.3	1751.4	1307.2	9.6	8.8	10.5

註 第6表註参照。

B 4季別 (3地區平均)

食 品 名	總 食 費 (錢)				配 給 (總食費に對する%)			
	21年5月	21年8月	21年11月	22年2月	21年5月	21年8月	21年11月	22年2月
米	302.6	328.7	388.6	421.4	11.7	2.5	22.7	18.4
麥・雜 穀	260.7	165.9	148.7	82.8	8.1	21.5	7.8	23.8
諸 薯	61.3	115.3	130.0	202.0	0.8	4.9	55.2	—
豆 類	45.7	23.0	45.2	46.0	4.4	0.4	0.7	—
青 果	192.0	361.1	318.5	309.8	1.7	4.3	3.0	2.2
味 噌	23.2	13.0	56.0	48.7	36.2	26.2	4.1	8.6
其の他の調味品・嗜好品	143.8	151.7	155.5	145.7	4.6	8.6	4.4	2.4
魚 介	227.8	190.1	324.5	458.8	13.1	18.7	6.9	10.6
肉 ・ 卵	83.5	114.0	107.3	120.0	0.2	0.5	0.8	0.3
總 計	1361.9	1479.3	1691.9	1853.6	8.1	8.0	13.1	8.7

註 第6表註参照

2. **栄養素量** 上記の消費素材量の差異・変動と共にその栄養素量も当然異つてゐるのであるが、大体において素材量に並行していることもまた当然である。類別食品のうち調味・嗜好品はその栄養素の差異・変動が比較的大であり、豆類・魚介等もやゝ大である。蔬菜では季節によるビタミン含量の変動がかなり顯著なものがあることは既に前章において述べた。その他の點に関しては重複または冗長を避けて單に總平均値のみを第7表及び第10表に總括して示すに止める。

3. **食費** 食費(素材費、自給食品は公定價格により受贈・交換は自由價格により算出)の總平均(地區別・季別)は約16円で、米・麥・雜穀・諸薯等の主食またはその代替品の價額は約6円50錢で總食費の約40%を占めており、これから供給される熱量は總量の約80%である。従つて残りの約20%の副食品熱量に支拂われる代價は總食費の60%を占め別言すれば、單に熱量の點からみれば副食品は主食及び代替品に比し約6倍の高價に當るわけであり、主食偏重の經濟的理由を數字的に表現しているものといえよう。なお青果費と魚介費とは副食品費中主要部分を占めるものであり、共に約3円で總食費の約20%に當る。

食費を地區別(年間平均)にみれば、東京及び地方都市は共に總平均値から約10%高くなつてゐるが、郡部は約20%低くなつてゐる。また季別(3地區平均)では、5月の13.6円が8月14.8円、11月16.7円、2月18.5円と鰻登りになつてゐる。勿論季節そのものの影響ではない。

VI 類別食品の入手法別消費量と價額

1. **概観** 第6表の3地區・4季平均の消費素材量を入手法別に概観するに、配給と自由購入は略々相等しく共に總量の約1/3を占めてゐるが、これから得られる熱量素量にはかなりの開きがある。すなわち自由購入熱量は配給熱量の約60%に過ぎず、蛋白質は約80%である。これは熱量素含量の多い主食及び主食代替品は配給によるものが自由購入によるものより遙かに多いが、これに反し熱量素含量の少い青果は配給によるものが總消費量の僅に約5%に過ぎないのに40%以上も自由購入によつて賄われていることが主因である。それでも動物性食品は自由購入による部が多いために、自由購入蛋白質の割合は熱量の場合程は劣つてゐないのである。

自給食品も素材量としては總消費量の約1/4に達してゐるが、自給青果量が總消費青果量の40%以上も占めてゐることによつて當然熱量素量は少くなつており、蛋白質比率の如きは素材比率が10%弱に過ぎない受贈・交換のそれと略々相等しくなつてゐる。

これを要するに、熱量及び蛋白質は主として配給によつて賄われているが、動物性蛋白質は主として自由購入により、またビタミン源である青果は主として自給と自由購入によつて得られている。

食費は總額の約60%が自由購入に支拂われている。食品別にみて豆類と味噌——何れも少額である——を除いてすべて60%以上が自由購入である。しかしこれで得られる熱量素量は、動

物性食品において過半を占めているだけである。

自由購入費に次いで多い受贈・交換費も自由購入乃至闇買的性格が強いものであるが、これを自由購入費と併せると總食費の80%餘にも上る。しかるにこれによつて得られる熱量素量は40%内外に過ぎない。それ故に全部の食品を配給と自給のみで賄ふと假定すれば 入手法別食品の種類・割合が異なる故正確には比較出来ないが 總食費は現実の約 $\frac{1}{3}$ ですむことになるのである。

2. 配給食品 類別食品の入手法別消費量を地區別にまた季節別に比較するは煩雜に過ぎるので、こゝに配給食品だけについて少しく検討を加え地區別・季節別比較にも言及する。

まず第6表の3地區・4季平均値からみると、既述の如く消費素材總量の約 $\frac{1}{3}$ は配給であり、その熱量素量は熱量では46%、蛋白質では41%を總量中に占めているのであるが、それに支拂われる代價は總額の10%に過ぎない。

絶対量においても比率(入手法別)においても最も配給の多いものは米や麥・雜穀の穀類で、配給比率約57%、それに支拂われる代價は約14%である。諸薯の配給量比率はやゝ低く約36%であるが、價額では略々相等しく約15%である。自給を考慮に入れても諸薯の方が穀類よりも配給價格と闇價格の開きが小である。

穀類に次いで味噌の配給量比率が高く約56%であり、價額比率も約13%で穀類と大差ない。醤油その他の調味料と菓子・酒等の嗜好品を併せたものも配給量比率は比較的高く約44%であるが、價額比率では約5%に過ぎず、配給價格と闇價格の開きの大なることを示している。

その他の食品では配給量はいずれも總消費量の半分以下であり、肉・卵の如きは僅に約4%に過ぎない。大部分は闇買であり單價も高いのである。しかるに青果の配給量比率も約5%に過ぎないがその價額比率は3%であり両者が甚だ接近している。青果の自給率が高く素材量で約44%、價額で約25%でこれまた接近している。配給と自給を併せても素材量において49%、價額において28%であり、配給價格乃至公定價格と闇價格の開きが小さいことを示している。魚介になるとこの開きがかなり大きくなる。

類別食品別にみた配給量比率の4季別変動は3地區間の差異よりも概して大である。豆類や肉・卵の如き配給絶対量の少いものはしばらくおいて、その他の食品では差異・変動が最も激しいものはやはり諸薯である。4季別では5月5%、8月17%、11月66%、2月0%である。

地區別にみて地方都市は他地區の2倍以上になつてゐることはいさゝか興味あることである。8月に米の配給少く、青果の配給量比率が都市においてまた2月に少いこと等は当然のことゝ思料されるのであるが、味噌が5、8、11月と急減しているのは当時味噌の供給が急減して底をついてきたことを物語るものに外ならない。

配給食品の價額比率、表略の地區別・季節の差異・変動は複雑であるが大体において配給量

比率のそれに並行している。たゞしこれに反する場合もみられるのであつて、例えば郡部においては他地區よりも配給量比率は低いのであるが、價額比率では他地區の10%強に対して20%となつてゐるのは、郡部では自給率の高いと共に安價に入手していることを物語るものである。なほ3地區平均で8月の配給米代が僅に2.5%に過ぎないが單位成人1人1日当りの消費量329g中の大部分である闇買部に支拂われた代價の甚だ大であることが注目される。

第9表 類別食品の分擔率綜括

A 3地區・4季平均

食 品 名	總 消 費 量	配給量	食 費	熱 量	糖 質	蛋 質	脂 質	V.A	V.B ₁	V.B ₂	V.C	P	Ca
(單 位)	(瓦)	(瓦)	(錢)	(カロリ)	(瓦)	(瓦)	(瓦)	(I. U.)	(%)	(%)	(mg)	(瓦)	(瓦)
總 量	1418	466	1597	2303	442.5	74.5	19.7	5363	1764	659	144	2028	9372
(分 擔 率)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
米	20.3	34.9	22.6	41.6	47.2	25.8	11.7	0	33.8	22.6	0	26.9	18.0
麥・雜 穀	11.2	19.5	10.3	23.0	24.2	21.9	11.2	0.3	24.9	15.3	0	16.6	9.7
諸 薯	24.3	26.9	8.0	16.5	19.4	6.7	3.6	0.3	17.1	17.6	45.5	17.8	8.6
豆 類	1.2	0.4	2.5	2.4	1.3	5.5	8.6	0.0	4.0	3.3	0	5.0	5.9
青 果	30.1	4.4	18.5	6.2	5.9	8.7	4.6	98.6	12.2	15.2	54.5	14.1	15.3
生 蔬 菜	有色	25.7	3.7	11.1	5.0	4.7	7.0	3.5	93.8	5.9	6.3	29.6	4.3
	無色	—	—	—	—	—	—	0.6	3.7	5.5	14.2	5.6	4.8
調 味 品・嗜好品	4.8	7.2	11.6	4.7	1.6	6.6	33.0	0.2	3.4	10.5	0	6.2	14.8
味 噌	2.2	3.7	2.2	2.0	1.0	4.8	7.6	0.2	3.2	6.0	0	4.2	8.9
油	0.4	0.2	3.6	2.0	—	—	25.3	0	0	0	0	—	—
魚 介	6.7	6.5	18.8	4.6	0.2	21.7	20.8	0.0	3.1	10.8	0	11.6	24.5
鮮魚介	3.9	3.9	8.8	1.9	0.0	7.9	10.2	0	0.7	2.7	0	2.2	1.9
鹽乾魚介	1.7	0.8	7.5	1.8	—	10.5	5.6	0	0.9	5.5	0	6.2	15.3
其の他動物食品	1.4	0.2	7.3	1.0	0.1	3.1	6.6	0.6	1.6	4.7	0	1.6	3.2
乳	0.6	0.1	0.7	0.3	0.1	0.4	1.5	0.0	0.2	2.3	0	0.5	5.4
肉・卵	0.8	0.1	6.6	0.7	—	2.7	5.1	0.6	1.4	2.4	0	1.2	0.1
雜 食 品	0.0	0.0	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

註 1. 食品は加工品を含む。

2. 魚介の欄は鮮魚介、鹽乾魚介及其の他の加工魚介を含む。

3. 栄養量は素材から調理の廢棄部を除いた純消費量中の含量そのまゝ。

・VII 類別食品の分擔率・消費量・配給量・栄養量・價額等に関し）

3 地區・4 季の總平均値としてみた食品素材の總消費量・配給量・栄養量及び價額と、このそれぞれの總計中に占める類別食品の割合（分擔率）を第9表Aに一括した。表についての檢

討・説明は省略する。なほこの表の数値と大差はないが、調査対象が最も多く且ついろいろの點に關しまとまつている東京都の分を第9表Bとして比較した。

第9表B 東京都(4季平均)

食 品 名	總消費量	配給量	食 費	熱 量	糖 質	蛋 質	脂 質	V. A	V. B ₁	V. B ₂	V. C	P	Ca
(單 位)	(瓦)	(瓦)	(錢)	(kcal)	(瓦)	(瓦)	(瓦)	(I. U.)	(%)	(%)	(mg)	(瓦)	(瓦)
總 量	1313.5	456.0	1732.3	218.3	412.8	71.4	21.4	507.8	172.6	63.9	14.2	1993	0.363
(分 擔 率)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
米	21.0	39.0	24.4	42.1	48.6	25.9	10.6	0	33.6	22.2	0	26.2	17.9
麥・雜 穀	12.1	23.6	9.5	24.0	25.9	22.8	9.3	0.1	25.2	15.4	0	16.5	9.9
落 薯	20.2	13.0	7.1	13.7	16.4	5.3	2.8	0.4	17.1	18.0	47.0	17.8	8.5
豆 類	1.2	0.7	2.6	2.5	1.3	5.6	8.4	0.0	4.0	3.3	0	4.9	5.8
青 果	32.1	7.6	18.5	6.4	6.1	9.2	4.2	98.6	12.2	15.9	53.0	14.7	16.8
内 {生蔬菜	28.2	6.4	11.7	5.3	5.1	7.6	3.3	96.7	10.4	13.1	51.4	10.7	10.7}
調味品・嗜好品	4.8	6.7	12.5	5.2	1.4	5.5	37.3	0.1	2.6	9.5	0	5.2	12.9
内 {味 噌	1.7	2.7	2.1	1.6	0.8	3.6	5.1	0.1	2.4	4.9	0	3.2	
油	0.6	0.5	4.5	2.9	—	—	32.1	0	0	0	0	0	
魚 介	7.5	8.8	17.2	5.3	0.2	22.8	21.9	0.1	4.0	12.4	0	13.4	26.6
内 {鮮魚介	4.3	4.7	7.3	2.0	0.0	8.4	9.3	0	0.7	2.8	0	3.0	1.9}
鹽乾魚	1.5	0.5	6.4	1.5	0.0	8.5	4.2	0	0.7	4.6	0	4.9	12.4}
其の他動物食品	1.0	0.5	7.7	0.8	0.0	2.8	5.6	0.6	1.3	3.5	0	1.4	1.7
内 {乳	0.2	0.2	0.1	0.1	0.0	0.3	0.9	0.0	0.1	0.8	0	0.2	1.4}
肉・卵	0.8	0.3	7.6	0.7	—	2.5	4.7	0.6	1.2	2.7	0	1.2	0.3}
雜 食 品	0.0	0.0	0.5	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—

文 献

- 1) 第1・2回調査——加藤正吉・佐々木理喜・西原綾子・横田フミ：栄養学雑誌號外(昭和19年10月)
- 2) 第3・4回調査——加藤正吉・西原綾子：食糧の科学，1，3・4號(昭和21)
- 3) 第5回調査——加藤正吉・西原綾子・横田フミ：栄養学雑誌，5，1・2號(昭和21)
- 4) 加藤正吉：栄養学雑誌，2，2號(昭和17)