

<査読付論文>

近代日本における栄養思想の普及についての検討 ——1920 年代の栄養学者佐伯矩による食事实践をめぐって——

巽 美奈子

1 はじめに

1.1 問いと目的

「栄養バランスの良い食事を」、「食事は栄養に配慮して……」。栄養という言葉は私たちの日常的な食の場面で用いられる。もはや誰もが知っている言葉であり、この言葉の含意とは、健康のために食事をコントロールするという規範的な思想であることは、多くの人が認知している。栄養を無視し続けると、自身の健康が危ぶまれるのではないかといった心配をする人もいる。

そもそも人びとはなぜ栄養を気にして食べるようになったのだろうか。批判的に問うているのではない。栄養という思想（以下、<>を付し<栄養>と記す）¹⁾がいつどのようにして普及したのか。これが本稿の問いたいことである。

<栄養>の普及に一定の影響を与えたといわれるのは、栄養学の基盤ともなる栄養科学 (nutrition science) である。栄養科学の研究史は、概略的には次のように整理される。西洋医学の一分野である生化学／生理学の進展により、ヒトが食物を摂取する上での身体の生理的メカニズムが解明されるようになった。その後ヒトの生命維持にはいったいどのような食物がどれだけ必要であるかという研究へと進展した。20 世紀には、こうした生理的なメカニズムだけでなく、食物摂取にかんする内容・形態・時間など体内に摂り込む前の食の領域にまで栄養科学的研究の幅が広がっていった (杉 2013)。現在のいわゆる栄養学は、こうした知見をもとに食物の摂取をコントロールしようとする実践面での方法が提唱されるようになったことで確立した (萩原 1960) ²⁾。

以上のような栄養科学のめざましい発展には、国民国家体制のもと、国家の後ろ盾を得たことが関係しているという指摘もある。デボラ・ラプトンは、ヨーロッパ、米国そして自国のオーストラリアにおけるこの知の歴史を整理し、次のように論じた。近代国家は、国家の人的資源である国民の身体を管理統制するための技術知として栄養科学に関心を向けた。栄養科学は、国家に採用されることで、科学的な主張を盾にしながら大衆の食事を合理化し、監視、規制する方向性を強めていった (Lupton 1996)。こうした国策と栄養科学との結びつきは、近代日本においても例外ではなかった。石毛直道は第二次世界大戦期における国民のための「栄養所要量」の策定 (厚生省 1941) をとりあげ、栄養科学は国家体制に組み込まれた知として、社会的に適用されてきたと論じた (豊川・石毛 1987)。なるほど、近代日本においても同様に国策に栄養科学が起用され、国民を対象としたプロジェクトがすすむな

かで、＜栄養＞は規範的な思想として広がっていった。このように予想できよう。

だが、この予想はあくまでも予想である。国策を経由して人びとに栄養科学的な知が適用されてきたことは論じられてきたが、人びとの食事観のなかに＜栄養＞が組み込まれるようになるプロセスについては明らかにされていない。国家の学として採用された知の提示と＜栄養＞の普及をつなぐものには「栄養学」的食事実践³⁾がある。これは、「栄養学」者が研究室の外での活動をとおして、栄養科学の知見を用いた食事実践法を人びとに提唱するものであった⁴⁾。

この栄養学的食事実践の歴史を取り上げたのは村田泰子である。村田(2001)は、近代日本が「遅れた近代国家」でありつつも先鋭的に「栄養学」を築いてきた歴史に着目した。そこでは、医学博士であり「栄養学」を築いた佐伯矩(さいきただす, 1876-1959)に光があてられる。佐伯は、1921 年の内務省栄養研究所(官報 2439 号)の設立時に、初代所長に就任した人物である。彼は科学者でありながら、自ら率先して国民に向け、「栄養改善活動」を展開した。村田は、このときの佐伯の活動が、社会問題化された「米騒動」に象徴される食糧をめぐる国家的問題とリンクしていたことを論じる。だが、こうした政治的文脈から＜栄養＞の概念の誕生が検討されたため、対象化された人びとには目が向けられていない。

村田はもう一つの研究で、佐伯が家庭食をターゲットに栄養学的食事実践の普及を目指していた点に注目している。そこでは、「経済栄養献立」と称する実践ツールが中間層の女性たちにむけ提唱されたことが論じられた(村田 2000)。だが、ここでも受け手の反応についての具体的な分析はない。佐伯のこの実践法がいつどのように人びとに受容されたのかについては、これまで検討されてこなかった。

ただし、＜栄養＞をめぐる希少な研究として、村田のこれらの研究から得た手がかりは大きい。その手がかりとは、栄養研究所の設立を機に、国策の一環として佐伯が人びとの日常的な食に介入を試み、その初期的活動として家庭での食事準備者とされた女性たちに調理を伴う食事実践法を推し進めたということである。このことから、この時代の佐伯の活動が＜栄養＞の普及に関与したということが予想される。

加えて、日本栄養学史をめぐる次の史実からも＜栄養＞の普及に佐伯の活動が関連しているという予想ができる。一つは後述するように、佐伯による調理という工程を取り込んだ食事実践法が、当時の栄養科学的研究における技術的パラダイムであったということである。もう一つは、この実践法を成立させた彼の活動が評価され、1934 年には日本医学会から「栄養学」がディシプリンとして事実上の独立を果たしているということである。すなわち、1921 年の栄養研究所設立から 1934 年の「栄養学」樹立までの間に、佐伯が、食事をめぐる＜栄養＞にかかわる多大な影響を人びと・社会に与えてきたことが、ここから推測されるのである⁵⁾。

以上のことから本稿は、＜栄養＞の普及のはじまりは、1921 年以降の佐伯による栄養学的食事実践をめぐる活動が契機となっているという仮説を立てる。そのうえで、これまで明らかにされてこなかった、この実践がいつどのようにして人びとに受容⁶⁾されるようになって

たのか、という点に着目し、＜栄養＞の普及のはじまりについて検討したい。

1.2 方法と構成

本稿では、栄養学的食事実践が人びとにいかに関与されたのかに議論を焦点化することで、＜栄養＞という思想を、主に受け手側にある人びとや社会的文脈から捉え直すことを目指す。

過去の受容の様相をいかにして捉えるか。本稿では、受け手側の人びとにとってこの食事実践がどのようなものであったのかという検討から、手がかりを得る。ここでの食事実践とは、「経済栄養法」という佐伯が開発した特徴ある方法論にもとづいてなされた実践を指している（萩原 1960）⁷⁾。「経済栄養法」とは一言で言うなら、栄養科学の知見に基づきヒトの身体に必要な栄養素量を定め、それをレシピに予め変換して、調理し食するという実践法である。なおこのレシピは栄養研究所にて考案され、「経済栄養献立」と称された。本稿では、この特徴ある方法論について検討した上で、実践の場に視点を移動させ、その受容について見ていくという手順で研究をおこなう。

そこで2節ではまず、なぜ佐伯が献立という調理実践様式を採用したのか、またそれをいかに用いようとしていたのか、さらに「経済栄養献立」は実践上ではどのような役割を持ち、受け手側に何を与えうるものなのかについて検討し、「経済栄養法」の特性を明らかにする。

加えて2節では、当時の人びとが受け手側として受容する以前にどのような食事観をもっていたのか、についてもおさえておく。とはいえ、受け手側である人びとの食事観を含め当時の人びとが手にしていた「過去の食」は、事物として現存せず、また日常食についての語りも極めて少ない。ゆえに本稿では可能な限り、先行するいくつかの食をめぐる歴史研究を援用し、当時の食をめぐる社会状況から分析を試みる。

こうした検討をふまえ、3節より人びとによる受容を捉える。本稿では実践の場に目を向ける。とりわけここでは以下の二つの大きな初発的活動に注目する。佐伯の初期の活動は、東京でおこなわれた。それは1922年の都市中間層の女性たちに向けられた「経済栄養献立」の普及活動と、翌年の1923年の関東大震災を機とした学校給食での食支援活動である。この二つの活動では「経済栄養献立」による食事実践に対する、受け手側による反発や承認といった反応をそれぞれみることができる。

受容を捉えるための、こうした人びとの反応（反発や承認）をいかにして読み取るかであるが、これについては後述する佐伯の活動にかんする新聞記事や佐伯の講演記録、著作物などに記載される実践をめぐる報告内容から読み取った。また3節の主婦による「声」にかんしては、新中間層の女性たちを読者層とする二大婦人雑誌（『婦人公論』と『主婦之友』）から、栄養を冠する投稿記事を抽出した。ただし、これらの婦人雑誌の大正期刊行分の記事検索では、栄養学的食事実践に言及した投稿記事は1件しかみつけることができなかった。だがこのことは、大正期において中間層の女性への＜栄養＞の普及が滞っていたことを示唆するものであると本稿ではみている。

続く 4 節では、3 節で析出した内容をもとに〈栄養〉へのつながりを検討する。具体的には、受容による佐伯へのフィードバック作用について、また学校給食における食事としての経験からこの実践をめぐる社会的な承認へとうつりゆく様子について、描く。

最後に、5 節ではここまでの分析を整理し、次なる〈栄養〉をめぐる課題について若干の提示をおこない、結びとしたい。

以上が本稿の流れとなる。なお、「経済栄養献立」と本文中の歴史資料の引用については、読みやすくするため旧字体はすべて新字体に変換している。

2 「経済栄養法」の内実

2.1 実践ツールとしての「経済栄養献立」

ここではまず、佐伯がなぜ献立といったスタイルを採用したのかについてみていきたい。

戦前より栄養研究所の研究員として従事した大磯敏雄は、戦後に著した本のなかでこう回想している。当時の佐伯は医学界で異端視され、新聞には医者が白衣を着てフライパンを持った風刺が描かれた（大磯 1980）。というのも、佐伯の食事实践をめぐる活動は、画期的な取り組みである以前に、男性が台所に立つなどあるまじき行為であると揶揄されていたのである（佐伯芳子 1986）。それは佐伯が、科学的な知見を国民の食事面に活用するための方法を提唱したことだけでなく、台所で行う調理にまで言及したからであろう。

そのことが顕著に見て取れるのが、「経済栄養献立」（以下、「経済栄養献立」は「」つきの「献立」と略記）である。「献立」は栄養研究所開所の翌年（1922 年）5 月から約 1 年にわたり毎日、新聞にて発表された⁸⁾。この活動から考えられるのは、佐伯の初期的な活動では、国民が家庭食においてこの献立どおりの食事をするのが、目指されていたということだ。

では実際に「献立」に則り食事实践をするということは、人びとの食物摂取の面でどのような意味があるのか。次は、「経済栄養法」のこうした「内実」に迫りたい。

2.2 「経済栄養献立」の分析

「献立」と通常の献立（レシピ）との最も大きな相違点は、栄養基準⁹⁾に沿ったレシピを作成している点にある。また、基本この「献立」には、予算も設定されている。すなわち「献立」は、実践にかかる経費を数値で提示した点においても通常の献立と異なっていた。本稿ではこのような違いに着目して分析を試みた。

扱った資料には、表 1 のほか、佐伯が自費で発刊していた雑誌『栄養と栄養研究』（1924 年）¹⁰⁾に掲載された初期の「献立」3 例をもちいた。この代表的な 3 例を用いて栄養価と安価という面から特徴づけられる点が、人びとの食事实践において何を与えうるのかを検討した。結果は次の通りである。

表 1 (乙)経済の献立 献立表 (三人前)

大正 年月日	品名	数量 (匁)	蛋白質 (g)	温量 (カロリー)	価格 (銭)
(朝食)	大根	200	5. 2	134	5. 5
大根の味噌汁	味噌	60	27. 6	356	5. 0
焼海苔	焼海苔	3	—	—	12. 0
	バター	5	—	172	5. 0
(昼食)	ホウレン草	100	8. 6	71	5. 0
ホウレン草の	牛乳	30	3. 8	78	6. 0
ホワイト煮	メリケン粉	15	6. 5	205	1. 5
サワラの	サワラ	60	43. 0	214	30. 0
付け焼き	ショウガ	10	—	117	1. 0
	人参	30	1. 4	44	2. 0
(夕食)	椎茸	5	—	—	20. 0
精進汁	ジャガ芋	50	2. 8	161	3. 0
大根のふろふき	黒ゴマ	15	11. 0	321	4. 5
ヒラメの	ヒラメ	60	43. 2	187	30. 0
オランダ煮	ラード	10	0. 1	344	4. 5
	莢インゲン	30	3. 9	37	5. 0
	白米	1 升 5 勺	100. 4	4814	50. 0
	計		257. 6	7255	200. 0
	一人当たり		85. 8	2418	66. 0

出典：佐伯矩 1926: 114 頁

まず、主食としての米を 3.5 合／日と規定した点についてである。これは大磯 (1980) が述べるように当時の人びとの平均摂取量が 4 合／日であったことからすると、減量されていることがわかる (のちにはさらに 3.3 合に変更)¹¹⁾。しかし栄養価をみると、エネルギーは減少されずに維持される工夫がみられる。米はエネルギーを充足する主な食品である。ではどうやって減量分のエネルギーを充足したのか。「献立」では、油やラードを用い炒める・揚げるといった調理法を取り入れ、かつ芋類・小麦粉などを副食に用い充足させていた。さらに副食においては野菜を多く使用し、容量を増やしている¹²⁾。このように、「献立」では米を減量し、その分のエネルギーを副食で充足していたことがわかる。

安価な予算の設定という面ではどのような特徴が見られるだろうか。副食は米 3.5 合と同

じ価格に予算設定され立案されていた(大磯 1980)。このことからかなり低価格な設定であることがわかる。一方で副食に用いる主なたんぱく質源となる動物性食品は、他の食品に比べると価格が高いのは大正期も同様である。ではどのようにしてたんぱく質を基準にまで計上できたのか。まず、高価な動物性食品は使用されない(例えば牛肉や鯛など)。かわりに必ず「味噌汁」が組み入れられ、味噌から大幅にたんぱく質が計上されている。こうして「献立」では、価格の高い肉や魚といった動物性食品を最小限に抑えつつ、たんぱく質を基準通り満たしていた。

以上の分析から、「献立」による食事実践とは人びとに何を与えうる実践といえるだろうか。「献立」には米や動物性食品の摂取量を可能な限りおさえて、栄養基準を満たすようにレシピが作成していた。そしてこのことが科学的根拠にもとづいて数値で提示されていた。つまり、ここでの数値表示とはこういえる。たとえ安価であっても身体に必要な栄養摂取は可能であり、米や動物性食品を多く摂取せずとも身体に悪影響を及ぼすことはないことを保証するものであった。こうして佐伯は「経済栄養法」をもちいて、人びとに安価な食事実践への転換を促したのだ。

2.3 人びとの食事観に対峙する「経済栄養献立」

もし仮に「経済栄養法」の目的が人びとの身体であったとすれば、「経済」(安価)を謳う必要はない。なぜ佐伯は節約的な「献立」を提唱したのか。それはこの時代の彼のまなざしが、人びとの食物をめぐる消費活動に向けられたことに、端を発している。ここでは大正期以前の時代まで遡り、当時の人びとがどのように食物を消費していたのかを論じる。

消費の歴史社会学を著した貞包英之は、白米を事例に、18 世紀の日本の都市ではすでに、数ある商品から私的に選択し購入するといった消費のスタイルが発達していた様子を論じた(貞包 2015)。貞包によれば、多くの人びとが、自らの欲求にしたがって白米を消費できる都市に魅了され、結果、都市では流行やステータス価値という面で個人の差異を表現するための食物の消費がおこなわれていたのだという(貞包 2015)。

その後の明治期には、近代的な産業が急速に発展し、ますます経済は拡大した。都市へ移住し俸給生活を送る新中間層とよばれる人びとは、そうした都市に根付く消費社会に適応していく。加えて欧化策のもと、西欧人と比肩するためには「まず同じモノを食って身の力を養わなければならぬという論理」(柳田 1931)が広まり、高価な牛肉食や西洋食は上流階層に限定的に受け容れられ(原田 2013)、明治期末から大正期の頃にはゆるやかに中間層の人びとにも広がった(南 1965)。

大正期に入り、ハレの日に限らずに外食を多用することや、中食の普及など(南 1965)、都市での食物の消費のありかたは多様化しつづけた。「都市はむしろ新奇なる物の味を次から次へと尋ねていく傾向をもっている」と、柳田國男が『明治大正史世相篇』で論じたとおり(柳田 1931)、人びとはこうした食をめぐる変化においつこうとした。彼らは白米のほかにも新しい食物や食事様式を消費し、個人の差異を表現しようとしていたのである。とりわ

け、上流階層を模倣した西洋にまつわる新しい料理や食物を嗜む傾向は、流行的といえた。それは白米同様、個人のステータス価値を表現するための消費であったからだと考えられよう。柳田はこうした明治・大正期における人びとの食のありようを分析し、「食物の個人自由」という言葉で表現した(柳田 1931)。こうした個人の差異を表現する自由な消費の傾向は、第一次世界大戦以後の不況下においてもゆらぐことはなく、社会に定着した。

また、柳田はこうも捉える。「たとえば牛を多く食うのを洋食のこつと心得たごとく一般新料理の欠くべからざる要件は、脂気の多いことだと解するのも普通であり、ひいてはこれを滋養衛生と、結び付けて考える誤りも根強く広まった」(柳田 1931)。つまりこうした「誤り」ある食の情報も、個別自由な消費活動をめぐって人びとの間で広まったということだ。

このように大正期の都市における人びとの食のありようは、佐伯の目には非合理的な消費活動として映ったのだろう。次の、佐伯自身による「経済栄養法」についての説明にはそのことが端的にあらわれている。

健康を保ち、能率を保つには大丈夫であるという量の上になおいくらかの余裕を付け加えて、それを標準にして食物の分量を決めてやっていくのがすなわち栄養の生理的経済である。すなわち生理上必要な程度を無視した栄養の摂り方を排斥するのであります。ここで経済栄養のひとつの論拠がここに確立したわけである。

(東京朝日新聞社 1922: 180)

このように彼は、大正期の人びとの食事のあり方を「生理上必要な程度を無視した栄養の摂り方」と捉えた。言い換えれば「無駄な食物消費をしている」現状を彼は批判した。こうして人びとの間で流行していた「滋養衛生」的な食事観を、佐伯は批判し、栄養科学に基づく食事実践では安価であっても健康は保証できると主張した。

以上のことから「経済栄養法」の内実とは、栄養科学を用い国民の身体に目を向けた食事実践法というよりもむしろ、人びとの食物をめぐる消費活動に言及する実践ツールとして提唱されたと考えられよう。

3 人びとによる反発と受容

3.1 主婦層の反発

「献立」にもとづく食事実践というのは、自由な消費活動を窮屈なものへと変え、節約のために調理の担い手への負担を増すものであったことが予想できよう。本節では、人びとの反発と受容についてみていく。

歴史学者の小山静子(1999)と村田(2000)は、佐伯のこうした活動を、性別役割規範を強化しうる権威的な活動であったと論じる。ところが、次の新聞記事から読み取りうるのは、

受け手である女性たちが、不況の最中であったにもかかわらず、佐伯の「献立」に強い反発を示していたということであった。

(前略) 要するにその料理の実際経済に合わないこと、国民生活の実験に適合しないこと、この2点が批難の大部分を占めている。研究所長が悉くこの責任を負うべきであろう。吾人はその争いを通じて実験と学理の衝突を見る。なるほど研究所はこの献立を発表する前に中流以下の国民生活を標準とした料理法だと宣伝したかに記憶する。もしそのとった材料がその標準よりも高価で中流以下の階級に適しなかった等のことがあれば、それは確かに批難に値するであろう。しかし批難がそれよりも、時間と手がかかる、人手が足りない、物が半端になる云々、要するに日本調理法の従来観念から比べて万事が面倒だという、漠然たる反感と見られ、或いは研究所の負うべきものではない責任さえ、それに課するのはどうしたものか。(後略)

(読売(東京)1922年9月4日朝刊, 3面, 筆者不明「栄養研究所の献立 食養科学の必要」)

この新聞記事からは、「献立」を実践した主婦層から苦情や批判が殺到していることがわかる。批判の理由として挙げられていたのは、手間がかかる、材料が半端に余る、時間が長い、おいしくないといったことであった。こうした苦情からうかがえるのは、「献立」が、合理的とはいいがたい「無駄な」実践につながっていたということだ。「経済栄養法」では一日分をレシピ通り、無駄なく食材を計量し調理をすることが求められたが、実際には計量後に余る食材を使い回すことができず、保存を可能にする冷蔵庫もまだ一般化をみない時代であったため(石毛 1982)、結果的には非常に手間がかかる上に不経済であったことが考えられる。

確かに、1922年8月に開催された「栄養料理講習会」(東京朝日新聞社主催)¹³⁾にかんする新聞記事などからは、盛況であった様子と女性参加者の好意的な態度がうかがえる(東京朝日新聞社 1922)。ただ、有料の講習会に3日間も参加できる女性たちは、その多くが新しい知識を求める比較的富裕層にあたる女性たちであった。その多くは女中を雇用していた(濱名 1999, 牛島 2001)。とすると彼女たちは、調理面での手間や時間についての問題には直面しなかったであろう。にもかかわらず、次の資料にみるように、富裕層の女性のなかにも、「献立」にたいし批判的な態度を示す者がいたのである。

食物の栄養ということはそのひとの健康状態と食物に対する趣味に大なる関係があるもので、どんな栄養ある食物でもいやなものは食欲を催さないし、無理に食べても吸収されないから何にもなりません。(中略) 食物の献立をする時には主婦が栄養分を頭に入れておく必要があるとそうじます(ママ) ご知の通り(ママ) 肉類はたんぱく質多く、魚類はその次、野菜は一番少ないのであります。従って野菜で滋養を摂ろうとし

ますと多量を要します。(中略) 食事法の理想的なのは西洋料理であります。最初のスープで食欲をそそり、(後略)

(松宮しん子「食物と栄養」、『婦人公論』1923 年 1 月号: 141-2)

これは『婦人公論』の読者による投稿記事である。この女性は次のように主張していると読み取ることができる。献立とは、家族の嗜好に合わせ、主婦の頭で考えるものであり、栄養学者がその内容を一方的に決めるものではない。それに野菜の副食では効率よく滋養物が摂れない。ゆえに西洋料理の方が理想的な食事法であるというわけだ¹⁴⁾。

3.2 反発の意味

つまり、「献立」に則って調理をすることは当初、家庭でおこなう実際の面においても非合理的であり、また近代的で新しい実践という面からも評価されなかったのである。

決まった食材を購入し、それを人数分計量する作業を日常繰り返すことは、非常に面倒なことであった。大正後期はじめは、余った食料を保存することも困難であった。このように考えると、食事づくりに経済的な合理化を求めた女性たちが苦言を呈したことはやむをえないことだといえる。

一方で富裕層にあたる女性からも「献立」は反発された。佐伯の安価な「献立」は、西洋料理にかわるステータスを象徴してくれる実践にはならなかったからであろう。女性たちは、身体に良いのは、滋養に良い食物の摂取が効率よく摂れる西洋料理のほうだと主張した。佐伯はというと、こうした西洋料理を根拠なく賞賛する食の風潮を批判していた(朝日新聞 1926.11.17 朝刊 3 面、東京)。このような確執があったことから、「献立」は富裕層にあたる女性たちにも反発されたことが考えられる。こうしたことから「経済栄養法」はこのとき受け容れられなかったとみていいだろう。「食物の個人自由」なくらしが定着するなかで、人びとの個別自由な消費活動を抑制しようとする「経済栄養法」は、それがたとえ科学者発信のものであっても、容易に受容されることはなかったのである。

3.3 関東大震災と「経済栄養法」の受容

「経済栄養法」が人びとに受容されるようになったきっかけは、全く予想しなかった翌年の大きな災害であった。1923 年 9 月、関東大震災が発生し、東京は被災する。その被害は甚大で、非常に多くの人びとが生活難に襲われた。その救済・支援のため、東京には全国から義捐金が集まった。その用途として、困窮する被災児童を対象とした食事支援が起案され、栄養研究所がその事業を担うことになった(萩原 1960)。論を先取りすれば、この学校給食事業での佐伯の実践を、人びとが受容したのである。本節ではこの受容におけるプロセスを主に萩原弘道による歴史記述を辿りつつ論じていく。

佐伯は、困窮する児童の多い直営小学校八校を対象に、「経済栄養法」による給食を実施した。このとき、彼はこの方法を遂行するために、「栄養部長」(あるいは栄養指導員)とい

う指導員を各校に派遣した。指導員となったのは日本女子大学や女子高等師範学校の卒業生たちで、佐伯は派遣する前に彼女たちに自分の下で方法論を学ばせた(萩原 1985)。そして彼女たちが「献立」を作成し、使用食材を定め、調理担当者への指導をおこなった。このような方法で一度に同一の食事が大量調理され、該当する児童らに配給された。このことは、震災を機としたことであつたにせよ、佐伯はここで初めて、外からの要請を受けて多くの人びと(ここでは児童)に「献立」を実際の食事にして与えたことになる。

とはいえ「献立」がこうした「公の实践」に至るには、「経済栄養法」の実践的課題を克服する必要があつた。まず、主婦層の反発によって浮き彫りとなった実質的な問題、すなわち主婦らのいう、手間がかかる、面倒という実践上での問題は、栄養部長や調理従事者という、計算や計量、調理といった作業を担う者を動員したことで解消された。材料が半端に余るという問題については大量調理にしたことで解消された。そしてもう一つの大きな問題——人びとの個別自由な食物消費——については、対象が欠食児童であつたため度外視できた。何より「経済栄養法」本来の経済的な利点は、限られた義捐金で大勢の児童の食事を賄うという面で有益に機能した。

こうした「公の实践」が、「経済栄養法」の受容のトリガーとなった。実際に食事(給食)が提供されると、それを受けた児童たちの体重は増加した(萩原 1960)。さらに、他の学校の児童と比較すれば、給食実施後の児童のほうが栄養状態をよくしたという結果も得られた(萩原 1960)。つまり「献立」による給食は、安価であっても欠食児童の身体の状態を良好にする結果をもたらしたのである。そのことがマスメディアを介して外に知られると、他校からも実施してほしいという声が上がった(萩原 1960)。1924年にはついに「日本栄養協会」(会長:佐伯)が設立された。「日本栄養協会」とは、給食事業を拡大するために設立された法人であつた(萩原 1960)。つまり、この史実が「経済栄養法」の受容を証左するといえよう。

ただし、「経済栄養法」による食事提供の拡大のためには、大量調理を行う設備を整える莫大な費用が必要であつた。栄養部長の派遣も容易ではなかつた。そのため佐伯は、急を要する他からの要望に次の策をとり応えた。彼は東京市と相談の上で、数寄屋橋公園に60坪の「児童栄養食食品加工場」を建設し、「栄養食」(副食を詰めた弁当)6000食を調理し、各学校へ配給した。こうしてさらに多くの人びとに「献立」にもとづく食事が与えられた。

しかしこうした史実を、栄養学的食事実践が全面的に受容されたとみなすには注意が必要である。こうした非常に大人数の給食の要請の根本が、貧困対策にあつたという推測も可能であるからだ。次の資料から読み取りうるのは、こうしたオファーが貧困児童を対象としたものに限定されているということである。

佐伯の下で研究員として従事し、学校給食を担当していた原徹一は、次のように述べている。貧困児童に限定した給食の無償提供は一方で、直営小学校以外の学校で新たな問題を引き起こした。それは、該当する児童にだけ「栄養食」を配給すると、周囲の子どもたちから「おまえは弁当(「栄養食」)をもらっている」といじめられるといったセンシティブな問題

であった (原 1935)。つまり原はこのとき、「栄養食」の配給が、貧困のラベリングにつながるというネガティブな問題を抱えていたのである。

その後も、「献立」による食事提供は貧困層を対象化した場でしかなされなかったことがうかがえる。有償でも給食を実施してほしいという声はあがるものの (原 1935)、東京府・市当局にはひびかず、学校給食は貧困対策のみで一般化しなかったのである¹⁵⁾。その後 1932 年には、文部省 (現：文部科学省) が「学校給食臨時施設方法」を公布するが、このときも昭和恐慌の只中で、児童の貧困がさらに深刻化していたことによるものだった。ここでは政府が助成金を提示し、とにかく欠食児童だけでも給食を提供するよう通達を出した。(原 1935)。この通達に対し、佐伯は、貧困のラベリングをめぐる子ども同士のいじめ問題を回避するため、『学校給食に関する意見書』を文部省に提出する (原 1935)。それは、貧困でない児童の家庭から食費を請求し、大量調理をすれば貧困児童分くらいの食材費はそこから捻出でき、みな同じ給食を食べることはいじめがなくなるといった提案であった。だが、そうした意見も採用されることはなかった¹⁶⁾。

とすると、ここでの「経済栄養法」による食事提供とは、貧困層に限定されたままであったことがみえてくる。それにはこの時代が、慢性的な不況であったことが強く影響していた。加えて大正期は貧富の差が激しく、貧困層の子どもたちの生活環境は震災後さらに劣悪となっていた (加登田 1982)。また特定の地域以外にも貧困児童が点在していたのが、震災をきっかけにそうした実態が浮き彫りとなった。結果、こうした子どもたちの深刻化した欠食状況を救済する措置として、このとき給食事業が拡大したと考えられよう。つまり、この給食事業によって佐伯が得た外からの評価とは、安価な食事で飢えに苦しむ子どもたちを救済するという慈善的な側面のほうがむしろ大きく、栄養学的技術のみが高い評価を受けたとは解釈しにくくなるのだ。付言すれば佐伯はその後、「経済栄養法」をそうした貧困児童以外に、工場で働く労働者向けの給食へと拡大させている¹⁷⁾。このことから、こうした下層民を対象としたことによる、「経済栄養法」を活かす新たな方途を、佐伯自身が見いだしたとも考えられるのである。

以上本節では、佐伯の活動に対する、反発から受容に至る経緯を、実践の場に注目し論じてきた。結果、人びとの食物消費活動に言及するために開発された「経済栄養法」は、消費困難な人びとに向けられたことで社会的に受容された。こうして「経済栄養法」はねじれつつも受容されていたことは確認された。こうしたねじれた受容では、「経済栄養法」が個人の实践から集団食の实践へと変更され、無償で食事が与えられることとひきかえに、受け手個人にある個別自由な食物消費への意思を、食の集団化にともない黙殺した。ところがそれは外から問題視されることなく、慈善的事業、児童の救済といった評価だけが表出化し、「経済栄養法」による実践はさらに拡大した。またその一方で「結果」は佐伯にも還元される。それは児童の虚弱な身体を回復させるというエビデンスの獲得であった。こうした佐伯へのフィードバックがその後どのように＜栄養＞に関係していくのかについては、次節で論じる。

4 受容がもたらしたもの

4.1 健康のための食事というロジック

「経済栄養法」のねじれた受容がいかにく栄養の普及につながっていくのか、これらを結びつける手順としてここではまず、佐伯が獲得したエビデンスをもとに、食事实践法のロジックを書き換えたことを明らかにする。

それは、1930 年の佐伯による「単位式献立法」という食事实践法を公表した記事にて確認することができる(報知新聞社 1930)。「単位式献立法」とは、「経済栄養法」より新たに、家庭食の担い手にむけ提唱されたもので、一日分の栄養量を三食に配分し、一食ごとに献立を作成するという食事实践法であった。「単位式献立法」では食費を計算する工程は削除された。かわりに、この方法をもちいて食事实践をすると食費が自然と必ず減る、と佐伯は説いている。献立作成上での経済的な配慮は不要となっていたのである。

何より大きな変更点は、「単位式献立」の基準を満たしていれば、偏食・大食が矯正され、「非常に健康的かつ経済的になるのであります」と説かれた点である。つまり、食事内容を予め決定し栄養量をコントロールするという実践様式はそのままに、「健康」を前景化したロジックに書き換えられた点が注目される。「経済栄養法」において謳われていた、安価でも健康は保証されるという内容は、「単位式献立法」では健康になるゆえに医療費がかからず、仕事を続けることができ結果、経済的な利益をもたらすというように書き換えられた。こうした書き換えを可能にしたのは、これまでの学校や工場での実績であった。佐伯は、学校や工場で大勢の人に対し「献立」による食事实践を続けると、虚弱児童は回復し工員は病気が減ったことを提示する。要するに、前節で見てきた集団食実施でのエビデンスの獲得が、この書き換えを可能にしたのである。

なぜ佐伯は書き換えたのだろうか。前述のとおりこの実践法は予算も設定されず、個人が自由に献立内容を決める。そしてなにより、「健康になる」実践であると謳われる。このロジックからは、女性たちからの作業的なクレーム対応として佐伯が実践法を修正した、ということだけではないことが読み取りうるだろう。考えられるのは、安価であることに価値をおかない個別自由な食の消費活動を優先した食事实践法に佐伯は書き換え、そうして富裕層にあたる女性たちにも家庭で実践できるように修正したということである。

さらにもう一つ示唆されるのは、このとき「健康になる」という言葉を冠したことが、より多くの人びとに支持されることにつながったということだ¹⁸⁾。修正されたロジックは、現代の<栄養>が含みもつ、健康のために食事をコントロールするという思想と共通する。よってこの後に普及をみる<栄養>は、このときにその輪郭が形成されたといえるだろう。

4.2 科学者佐伯と受容者側の学校との共助的な関係

しかしながら、＜栄養＞の普及は、科学者によるこうした修正の成果のみによるとは考えにくい。むしろそれにはより多くの、「経済栄養法」にもとづく食事の経験をした人びとが、その後押しをしたことが予想される。次はその点について論じるため、震災時の佐伯の活動に立ちかえろう。

慈善事業として始まった学校給食がその後継続されたのは、学校内部から継続を求める声が上がったからである。1924 年 6 月、直営小学校での慈善事業の打ち切りが決定したとき、直営小学校の校長会が東京市長に学校給食の継続を求める陳情書を提出した。陳情書には、次のような学校給食の意義が主張されていたという。

- ① 教師と児童と同一物質を同一人の手によって料理せられたるものを、一つ心になって味わえることは真の暖かき共鳴である
- ② 保健成績の良好なるにつれ、出席歩合増す
- ③ 食物に関する知識を授けられる
- ④ 栄養充分なるにより、精神上一層の向上をなせること
- ⑤ 食わず嫌いを矯正すること

(芝浦小学校校長佐久間善美による 12 箇条の内の一部。番号は筆者による、萩原 1985: 75 から重引)

資料の一部ではあるが、この内容から受容者側が学校給食に対しどのような受け止め方をしていたのかがある程度読み取れる。一つは栄養学的食事実践への評価である。ここでは①以外の 4 項目がそれに当てはまると思われる。すなわち陳情書に書かれた 12 箇条の内 3 分の 1 が、この実践の栄養学的な成果について述べられている。このことから、学校の責任者であるとはいえ栄養科学にかんしては無知な一般市民から、栄養学的食事実践に対する評価がなされたといえる。そして二つめが、①にみるようなもう一つの別の意義が学校給食にあると捉えられていたということだ。給食には、教師と児童が同一の食事を共にすることによる教育的な効果があると主張された。

ここでの教育的効果とは、教育をめぐる歴史的社会的な背景を考えると次のように論じることができる。大正デモクラシーの時代とは、新教育運動とよばれる子どもの主体性や個性、自由を重視する欧米的教育観が都市で取り入れられ(鈴木 1990)、また社会も子どもの権利について関心を高めた時代であった(加納 2012)。一方で、生活面での格差は大きく、下層世帯の子どもは学校にも満足に通えず、また盗みなどの非行に走る傾向にあるとして社会的に問題視されていた(石井ほか 2014)。芝浦小学校をはじめとする東京市直営小学校とは、そうした貧困層の子どもたちを集めて収容したような学校であった(加登田 1982)。そうした環境下での学校給食というのは、弁当の配給とは異なり、教師と児童が同じ時間に同じ内容のものを、顔をつきあわせて食べることで、心をつなぐことができる「あたたかい共鳴」空間を子どもたちにもたらすものであると評価されたのである(藤原 2018)。さ

らにいえば、こうした学校においては教員と児童とでは社会階層が異なることが考えられる。このことから、ここでの給食とは生活の格差なく同一のものを一緒に食べるという、子どもに寄り添った行為をもたらす活動であったといえる。よって、このような食事空間を子どもたちに経験させる教育的な意義が学校給食にはあると、校長らは主張したのだ。

結果、校長会は、学校給食という集団食に教育上の価値を付与し、継続を求めた。またこのことにより、他の学校関係者の受容をも促したことが考えられる。さらに、こうした学校給食にたいする社会的な受容は、佐伯への評価にもつながり、佐伯のその後の活動を後押ししたであろう。

ただ、忘れてはならないことは、貧困児童を一か所に収容する学校側と「経済栄養法」を携えた科学者側との共助的な関係によって、このときの集団食は、成立していたということだ。本稿でみてきたような、生活格差が顕在化する当時の社会と、なにより自然災害という偶発的な出来事が、皮肉にも＜栄養＞の普及につながる栄養学的食事実践の社会的な受容に強く影響していたといえよう。

5 おわりに

本稿は、大正期日本における佐伯の活動に注目し、それが人びとに受容される社会的文脈を捉えた。

結果、栄養学的食事実践における社会的な受容のはじまりから＜栄養＞の輪郭が形成されるプロセスが描かれた。

結論を以下にまとめよう。「栄養学」の独立を目指した佐伯は、単独では「栄養学」の要となる食事実践法を成立させることができなかった。この実践法の完成には、関東大震災を機としたねじれた受容が作用していた。換言すれば、この実践法をめぐる食事実践における人びととの相互的な作用を経て、栄養学的食事実践は再構築され、成立していったといえる。またそこでは佐伯と受容者側の共助的な関係により、佐伯には社会的な評価が与えられ、＜栄養＞の普及を後押ししたとも考えられよう。つまり、為政者の後ろ盾をえた科学者の一方的な働きかけによって＜栄養＞が普及したわけではなかった。本稿が辿ってきたように、＜栄養＞の形成からも人びとの食をめぐる別の価値付与が作用していたことがいえるのである。

人びとのあいだで、特に中間層の主婦のあいだで＜栄養＞の普及がみられたという確認については、稿をあらためて提示したい。

最後に、本稿の検討結果と関連させつつ次なる課題について述べてみたい。本稿は、対象化された人びとに目を向けたことにより、近代日本における人びとの食をめぐる個別自由な消費活動とそれを抑制しようとする科学との関係性についても捉えてきた。佐伯は、都市中間層の家庭食にみる個別自由な食物消費活動への介入に失敗した。そのかわりに彼は、学

校という場で、下階層にあたる貧困者にむけた実践を展開し、社会的承認を得た。このことは別の見方をすれば、社会階層的な区別をすることでこの実践が遂行されたと読み取りうる。もっと悪く言えば、佐伯は中間層から拒否された「経済栄養法」を、慈善という名のもとで下階層の人びとに用いた。さらに彼はそこで得たエビデンスを利用し、中間層を対象にした食事実踐法だけを更新した。個別自由な食物消費への配慮は下層民に対してはなかった。つまり、食の格差を埋めることなく、「栄養学」による食事実踐法は完成していったのである。見てきたように直営小学校以外の学校では、子どもたちが「いじめ」によってその問題を浮き彫りにしていた。しかしその一方で「共食」¹⁹⁾という教育的な意義が持ち出され、科学者に共助的な立場をとる教育者らがそれを推し進めた。この時代が現代とは異なり、生活の格差が激しく顕在化していた時代であったことは否めない。だが、その後も集団食という食事スタイルはそうした問題を内包したまま、学校や工場という「近代的な装置」(桜井 1984) のなかで優遇され、醸成されていったことが予想される。したがって今後は、以上論じてきたような集団食の両義的な面をふまえつつ、その後の<栄養>の普及について、検討していくことを課題としたい。

[注]

- 1) なぜ<栄養>と栄養を区別するかというと、栄養学での栄養の意味と、思想的、一般的に用いられる栄養の意味が異なるからである。栄養学における栄養(nutrition)とは、身体が摂取した食物を生理的に活用するメカニズムのことを指している。そこで本稿ではその区別のため、一般的にもちいられる思想的な栄養を<栄養>とした。
- 2) 栄養学とは、栄養科学を実践学的な領域にまでひろげた総括的学問である。その創設者が佐伯矩である。
- 3) この時代、栄養学はまだディシプリンとして確立していなかったため、「栄養学」的食事実踐とすべきところであるが、本文では「」を省略する。
- 4) 一方で、国家が栄養科学的知見を人びとの食に導入した初出としては、明治期の海軍における兵食システムを指摘する声もある。しかし、明治期の海軍での取り組みは厳密に言うなら、脚気という疾病予防のための西洋食の模倣である。したがって大正期以前のそうした実践が<栄養>の形成に結びついていったとは本稿は予想しない(巽 2014)。村田(2001)もまた、明治期での栄養学的研究の進展は、全く別の政治的コンテクストによるものであったと論じている。
- 5) 1923 年の受容から 1930 年の間、比較的長期の空白があるのは、この間に佐伯が国際連盟に招聘されるなどで海外出張が続いていたこと、さらには彼が独自に栄養学校を創立したことによる多忙からくる、時間的な障壁があったためと考えられる。
- 6) 本稿での受容とは、承認的な受け容れを意味する。
- 7) 佐伯の「経済栄養法」は世界で初めての取り組みといわれているが(萩原 1960)、世界

的に網羅した確認は本研究では行っていない。また海軍の兵食管理では明治期からおおまかな食糧構成を提示してはいたが、関連する資料から、軍医が調理にまで言及することはこの時点ではなかったと本稿はみている。

- 8) 萩原 (1960) によれば、掲載した新聞社としては朝日、日日、読売、時事、報知、国民がある。
- 9) 明治期からすでに「保健食」という栄養基準が策定されていたが、献立にまで展開することはなかった。研究上の設定であったのか、一般的にもその基準は食事に活用されていなかったようだ。策定した田原良純は、「保健食」(温量(現:エネルギー) 2400kcal, たんぱく質 90g) の食品群別の基準量も設定していた。そこでは白米が 4 合、またこの基準はいずれも成人男子のみが対象であった。
- 10) 1924 年の雑誌に掲載されているのは、栄養研究所が被災したことによる初期の資料に当たる「献立」の再掲である。
- 11) 食糧の消費にかんし、国家が問題化していたのは米のほうだろう。明治末期からすでに人口の増加と人びとの米嗜好により、米の生産と需要は不均衡をもたらし、米の輸入が開始されている(大磯 1980: 28-9)。
- 12) ビタミンはこの時代、まだ知見として確立していなかったため、計上されていないが献立作成の際、考慮はされていたようである(佐伯 1926)。
- 13) 予定では定員 400 人の講習会。佐伯は研究所員を率いて自らも講師となった。講習は有料であった。
- 14) 本稿は前田 (1993) の研究に依拠し、『婦人公論』の読者層は中流以上の女性たちであり、松宮はある程度の教養をもった人物であると位置づけた。
- 15) 東京第一中学校が有償給食を行ったが、この学校は 1925 年(震災後)に設立、学校給食の実施は軍事教官、国司大尉が関与していたこと、多くの内外の有識者が見学に来たこと、当然ながら男子に限定されていたこと、規律訓練的な食事風景の記述から、別の目的の下、試験的に給食が行われていたのではないかということが予想される。
- 16) 結局のところ都市で貧困ではない児童を対象にした学校給食が法制度化されたのは、1940 年の戦時体制をはかる国策としての「体位向上」をねらいとしたものであり(安原 2003)、佐伯の学問化構想にあった「体格体質改善」(内務省栄養研究所 1941)とは少し毛色は異なるものだったと筆者は考えている。
- 17) このときの功績によって、佐伯が宿願としていた「栄養学」独立への道がひらかれたと思われる。昭和期に入ると栄養士の称号を得た多くの女性が、地方の工場給食や学校給食の場に採用されていった。結果、工場労働者は健康状態を良好にし、生産能力が高まったという(報知新聞 1930)。つまり「栄養学」は、大量調理によって経済的な利益をもたらすロジックを維持しつつも、労働者の身体を管理するベクトルへと転換されていたことが予測される。
- 18) 鹿野 (2001) によれば 1930 年のころはまさに、健康が大衆化した時代であった(身体

への関心を強めたのは震災だろう)。

- 19) 藤原 (2018) は、学校給食の歴史を描き、学校給食による「共食」が貧困のステイグマを回避する社会的機能を有すると結論づけている。

〔文献〕

藤原辰史, 2018, 『給食の歴史』岩波文庫。

萩原弘道, 1960, 『日本栄養学史』日本栄養協会。

——, 1985, 『栄養と食養の系譜——主食論争から健康食品まで』サンロード。

濱名篤, 1999, 「階層としての女中」青木保ほか編『都市文化』岩波書店。

原田信男, 2013, 『日本の食はどう変わってきたか: 神の食事から魚肉ソーセージまで』角川学芸出版。

原徹一, 1935, 『学校給食と献立の栄養学』三元堂書店。

報知新聞社編, 1930, 『日曜報知臨時増刊「時代の先端を行く最新単位式献立法」』報知新聞社。

石毛直道, 1982, 『食事の文明論』中公新書。

石井智也・石川衣紀・高橋智, 2014, 「大正期の東京市における小学校特別学級編制——特別学級の児童実態と教育実践を中心に——」, 『東京学芸大学紀要総合教育科学系Ⅱ』65 (2): 113-24。

岩井七郎編, 1924, 『栄養と栄養研究』, 第二卷第二号, 栄養社。

加納史章, 2012, 「子どもの権利の再考——賀川豊彦の子どもへのまなざしから——」, 『教育実践学論集』(13): 113-24。

鹿野政直, 2001, 『健康観にみる近代』朝日新聞社。

加登田恵子, 1982, 「わが国における貧児教育——東京市特殊尋常小学校の成立と展開——」, 『社会福祉』(23): 85-103。

小山静子, 1999, 『家庭の生成と女性の国民化』勁草書房。

Lupton, Deborah, 1996, *Food, the Body and the Self*, Thousand Oaks and New Delhi: Sage. (=1999, 無藤隆・佐藤恵理子訳『食べることの社会学——食・身体・自己』新曜社)。

前田愛, 1993, 『近代読者の成立』岩波書店。

南博編, 1965, 『大正文化』勁草書房。

村田泰子, 2000, 「栄養をめぐる知とジェンダー——栄養学の誕生と〈母〉の創出」『京都社会学年報』8: 123-45。

——, 2001, 「〈栄養〉と権力——明治大正期における栄養学の成立と展開——」『ソシオロジ』45(3): 103-19。

内務省衛生局, 1887, 『衛生試験彙報』第2号内務省。

内務省栄養研究所, 1941, 『栄養研究所彙報』栄養研究所。

- 大磯敏雄, 1980, 『混迷のなかの飽食——食糧・栄養の変遷とこれから』医歯薬出版.
- 貞包英之, 2015, 『消費は誘惑する 遊郭・白米・変化朝顔: 一八, 一九世紀日本の消費の歴史社会学』青土社.
- 佐伯矩, 1973[1926], 『栄養』栄養社.
- 佐伯芳子, 1986, 『栄養学者佐伯矩伝』秀文社.
- 桜井哲夫, 1984, 『近代の意味——制度としての学校・工場』日本放送出版協会.
- 杉晴夫, 2013, 『栄養学を拓いた巨人たち: 「病原菌なき難病」征服のドラマ』講談社.
- 鈴木そよ子, 1990, 「公立小学校における新教育と東京市の教育研究体制——1920 年代を中心に——」, 『教育学研究』57(2): 149-58.
- 巽美奈子, 2014, 「帝国海軍兵食の嗜好——大正昭和期における兵食の転換から——」『嗜好品文化研究会奨励事業「助成研究」報告書』: 1-19.
- 東京朝日新聞社, 1922, 『栄養料理講習録』東京朝日新聞社.
- 豊川裕之・石毛直道編, 1987, 『食とからだ』ドメス出版.
- 牛島千尋, 2001, 「戦間期の東京における新中間層と「女中」——もう一つの郊外化——」『社会学評論』52(2): 88-103.
- 柳田國男, [1931] 1993, 『明治大正史世相編 (新装版)』講談社.
- 安原美保, 2003, 「昭和初期における学校給食の制度化とその影響——I 小学校の給食献立の整理——」『人間文化研究科年報』(19): 355-65.

(たつみ みなこ 立命館大学大学院社会学研究科博士後期課程)

When Did the Ideology Called "*EIYO*", Which Eats for Health, Spread? : A Study on Dietary Practice by Nutrition Scientists in Japan in the 1920s

TATSUMI Minako

Abstract

The purpose of this study is to examine the process by which the ideology called "*EIYO*" became widespread.

"*EIYO*" is the normative thought in which people control their diet for the sake of their health.

I focus on nutritional practice in Japan during the Taisho period. I pay attention to both the dietary practices performed by nutrition scientists and the acceptance of them by people.

And I analyzed the following three things with historical materials. First of all, what is the purpose of eating practice by "*EIYO-KONDATE*" of the nutrition scientist Dr.*Saiki*? Second, when and how did people approve of Dr.*Saiki*'s nutritional science-based diet? Third, how supportive was Dr.*Saiki*'s relationship with the people who accepted him?

As a result of the analysis, Dr. *Saiki*'s cooking practice received a backlash from women in the middle class of the city. However, at the time of the Great *Kanto* Earthquake, it was approved socially for the first time by providing free meals to many people suffering from hunger.

In addition, Dr.*Saiki* gained scientific evidence by completing this charity project. This scientific evidence gave Dr.*Saiki* a new logic that nutrition allows dietary control for health.

The conclusion of this study is that people's approval and experience of the eating practice strongly influenced Dr.*Saiki*, and as a result, a dietary method that cares about nutrition for health has come to be proposed. In this way, the concept of "*EIYO*" shaped so that it can be disseminated.

(Keywords: Nutrition, dietary practice, approve, *Tadasu Saiki*)