

THE JOURNAL OF
JAPANESE HISTORY OF PHARMACY

藥史學雜誌

Vol. 8, No. 1—2

1973

— 目 次 —

| | | |
|--------------------|------|----|
| 太田雄寧の事績をめぐって | 川瀬清 | 1 |
| 近代薬学と軍 | 宗田一 | 7 |
| 食合せ史考 | 赤松金芳 | 11 |

— 学 会 —

| | |
|----------------|----|
| 会務報告 その他 | 20 |
| 会則 | |

THE JAPANESE SOCIETY OF HISTORY OF PHARMACY

Nihon University, Pharmaceutical Institute,
Kanda-Surugadai, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

薬史学誌
J. His. Pharm.

日本薬史学会

太田雄寧の事績をめぐって

川瀬清*

Comprehensive Works in medicine by Yunei Ohta (1851~1881).
Kiyoshi Kawase ; Tokyo College of Pharmacy.

Although his works were written in less than ten years (1874~81), subjects he dealt in them covered a wide range; general medicine, nursing, materia medica, management of dispensary, personal and public hygiene and systematization of medical information etc.

The interdisciplinary view-point which may be found in his writings, will be worthy of careful studying at the present time, which is the age of technical innovation similar to the age in which he lived.

はじめに

20世紀技術革新のもと、日本ではとりわけ生産第一主義が極端にはしり、化学物質による環境汚染は住民の生活破壊に導き、また、医療制度の混乱も加わって、多種多様となった医薬品の無原則的消費は「薬害」を発生させている。

これに対して従来の医薬学は、充分な対応ができず、サリドマイドなどの催奇形性問題ひとつを見ても、事態をあとから追いかける情況であった。そこで、日本の薬学教育は一体どうなっているのか、という批判がいたる所で提出されるようになった。

この問題の解決はなかなか困難である。われわれはこのようなとき、事態を切り抜けるために二つの手がかりを知っている。第一は、すでに高橋、太田、高野らが発表しているような 1) 現状の分析であり、今一つは辰野が「日本の薬学」で試みたような 2) 現状招来にいたる過程の追跡である。

本論文での検討は後者に位置づけられるもので、太田雄寧の事績の中から、彼が近代日本発足の時点で、薬学を国民生活と関連させつつ有機的にとらえ、理論を重視し、検討課題を多面的に展開した姿を見出し、真に有効な実学探索の一助にしたいと考えるものである。

太田雄寧略歴

太田雄寧のひととなりについては別にゆずり 3)、こ

こでは概略にとどめる。

- 1851 (嘉永4) 4月1日生
- '64 (元治元) 松本良順の塾に入る
- '66 (慶応2) 西洋医学所に入る
- '68 (明治元) 松本に随って東走、ひそかに江戸に帰り、福地源一郎の塾に入る。
- '70 (明治3) 松本良順、早稲田村に蘭疇医院を開く、その塾の事をまかされる。
- '72 (明治5) 一時軍医となるも、家族を他にたくして渡米、ニューヨーク州製薬学校に学ぶ
- '74 (明治7) 帰国、一時愛媛県立医学校長となるもすぐに東京にもどり農学校々医、東京府区医をつとむ、やがて文筆に専念。
- '77 (明治10) 2月25日、東京医事新誌発行
- '81 (明治14) 5月発病、7月18日死去

著述について

太田雄寧は明治7年(1874)帰京以後、わずか数年の間に、多分野にわたる著述をなした。以下にその概

*東京薬科大学

- 1) 高橋暁生：くすり公害、東大出版(1971).
- 太田秀：くすりの秘密、民医連新書(1972).
- 高野哲夫：くすりと私たち、汐文社(1972).
- 2) 辰野高司：日本の薬学、紀伊国屋新書(1966).
- 3) 東京医事新誌 No. 179, 付録(1881).

略を述べ、彼が意図したねらいを推察してみたい。

(1) 薬物鑑法

石黒忠惠閲、島村利助刊、明治8年9月、和装、前篇47丁、後篇48丁、表紙高さ19cm。

彼が在米当時指導を受けたニューヨークの薬学校教頭 Chandler に、日本へ帰るに当たり、薬物鑑定の図書を尋ね、教示された Hoffmann の Examination of medicine の翻訳である。

キニーネ、ヨードカリ、モルヒネ、甘汞、昇汞などの常用薬物の真偽鑑別法が記されている。太田の実学展開の第一歩となった著作である。

(2) 新訂各国薬量一覧

石黒忠惠閲、太田雄寧刊、明治8年10月、和装折たみ、高さ16cm。

英ポンド、米ポンドの比較、グラム・リットル制単位（仏国）の比較、ポンド制-グラム制の換算、日用容量として茶盃、酒盃、食匙などの容量、以上の項を一枚に表記してある。例言の所で、グラム制は学術的にも用いられ、1871年10月31日以降、仏、蘭、独、白の各薬局方で正式採用になった、と注意を喚起している。

(3) 独米局方一覧

島村利助刊、明治9年2月、和装1枚摺、折たたみ高さ、12cm。

当時の日本は当分の間、外国製医薬品に頼らざるを得ないので、各国局方規定の違いを注意しないと、同一名薬品に効力の差を生ずると述べ、醋酸、塩酸、火酒、ホーレル水、煎剤、エキス剤などについて、独局方と米局方の濃度の比較を表によって示した。

同時に、米国薬学新報で、米国における独乙薬舗集会が、処方箋にドイツ局方品、アメリカ局方品の指定を明らかにせよと議決した旨紹介し、日本でも考えるべき実践課題であると述べている。

(4) 原素一覧

島村利助刊、明治9年4月、和装1帖。

化学に志ある人は坐右にかかげて朝夕ながめ見るべきものとして、65種の元素について、名称、化学記号、和量、異重を列記した、たて0.95、よこ0.65(m)の大型の表である。

ここに和量とは、のちに原子量となるべき数値（例えれば、水素1、酸素8）であり、異重（水素0.069、

酸素1.1056）は比重に相当し、のちに原子容の論拠となり周期律発見を導いた数値である。

(5) 袖珍分量考

島村利助刊、明治9年7月、153頁、12cm、

携帯の便を第一に考え、小形手帳の大きさとし、内容は日常用いる薬物を薬効別に並べて、日本名、ラテン名、片仮名による発音、常用量、用法を記している。巻末には処方箋の書き方の概略について、実例をあげて述べている。

第一版は千部。明治11年には獸類に用うべき薬用量をつけ加え、増補版を刊行した。

(6) 薬舗心得草

太田雄寧刊、明治9年10月、和装3冊、初篇26丁、二篇25丁、三篇31丁、高さ23cm。

本書の序文に“さきに医術を学び用薬の間、図らずも舶載薬の贋品粗製にして奏効ならざるもの多きに驚嘆し、つとに志を立て遠く海外に航して…専ら薬舗須知の学を修め、ほぼ其大要を領す…、当今薬舗に於て緊要なる学事の方法を知ること少きを患い、まずその大意を示し、他日…製薬各科の書を纂訳せんとす”とあり、著者のねらいを知ることができる。

初篇は6つの章にわかれ、(1)薬舗の心得(2)薬舗須知の学課(3)天秤及其他薬局必用器具の取扱方(4)薬局の用量(5)薬品を貯蓄する方法(6)毒薬及其形状用量となっている。

このなかで、アメリカ、ニューヨーク府製薬学校での教育を紹介し、化学、製薬学、本草学と薬物学、分析術と実地本草を4名の専門教師が教えていたことを述べ、日本でも“学資の給あるものは上京し、独逸正則をもって製薬学を学ぶべく”，“年長じ或学資の足らざるものは勉めて書を読み専らその術を研究せんばあるべからず”と実践的啓蒙家らしい指導をしている。

また、薬学を構成する学科として、物理学、化学、本草学、製薬化学、薬物学、製薬学、処方学、実地分析術及薬物鑑定学の8項目をあげている。製薬化学については、薬用に供すべき草根木皮果実より鉱物動物まで皆其抱合分解製法等を詳にするとし、製薬学については、薬物の各種製造採取貯蓄法及之を薬用に供するに便利ならしむるの法を示すとした。つまり前者は“学”後者は“術”と大別することができる。近代化学がようやく大成しようとする時期に、ガレヌス製剤を主とする伝統的な薬物製造体系の中へ最新科学を導

入する努力のあらわれである。

なお、処方学に対しては“医家の処方に隨て薬物を患者に与うるに就いて心得べき各段の規則及用薬法等を論ずる”としている。処方学という名称はその後、調剤学となって今日に及んでいるが、上述の規定からすれば、そして今日的立場から見ても、やはり処方学、つまり薬物適用の学として推進展開されて欲しかった。この点については後で少しく検討を重ねたい。

さて、第二篇（明治9年12月）では“薬を売る者は両眼、薬を用いる者は一眼、薬を服する者は無眼”という古諺を引用して往時の薬系技術を要約したあと、日本の近代化によって薬物の様子が変わったからには“新旧眞偽の弁究するを知らざる者”こそ無眼であることを強調し、初篇で尽し得なかったことを述べるとした。

第一章は薬舗の誤謬に由つて人命を毒害するを予防する法として、ドイツ、スウェーデンの薬物管理の方法、毒薬貯蔵規則を述べ、第二章では局方のこと、第三章は植物の採取及び乾燥法、第四章は生薬を粉末とするの法、附、散薬、第五章は薬舗の心得となっている。ここでは学問の必要を説き“当時の和漢薬舗と雖、勉めて新訳の薬物書を読み研究する時は遂に立派な西洋薬舗となり世の名望を得るは必せり”と転換期における薬系技術者を激励している。

これなども、現代市中薬局の多くが商品販売業にさせられているけれど、時代の推移を認識し、医療技術の學習を積むならば、近い将来に予想される医療再編成以後の時期に、貴重な存在として活躍できるであろう、と読み換え、生き生きとした教訓とすることができるよう。

第三篇（明治10年5月）は、まず第一章で医家と薬舗を車輪・両翼にたとえて説明し、第二章以下八章まで、薬物を調合するの法、散剤、丸剤、丁幾剤、糖煉剤、毒薬瓶に貼付る紙符の事、毒薬劇薬取扱規則の各項について述べている。

(7) 温泉論

松本順閑、島村利助刊、明治9年11月、和装、5巻、高さ24cm。

日本は温泉国であり、多くの庶民が利用しているけれども、療養指導が充分でないために、一日に何回も入浴して体力を消耗し、かえって害になる場合もあった。彼は、ローマ以来ヨーロッパの水治療法を知るに及び、かねてから学んでみたいと思っていた所、アメリカ留学中、ウォルトン（シンシナチ州医学校薬物学

教師）の著書を紹介され、これを訳出したのが本書である。

まず温泉の地球科学的説明、理学的解説、鉱水の分類、生理作用、化学的成分、疾病別医治効用、浴法などを述べ、附録として、米国四大氷河河水分析、英國海峡海水分析、ついで伊豆、草津、四万、伊香保の各温泉分析表をかかげ、入浴の仕方、服用の法などを具体的に記している。

(8) 新式化学

太田雄寧刊行、明治10年4月、和装10冊、高さ23cm。

例言のなかで、本書はペーケル、ロスコー、フォウン、コーカなどの化学書によつたほか、ニューヨーク製薬学校教頭チャンドレルから授った実験などを併記したと述べ、普通の化学書なので、読者は一章一句に拘泥せず、まず総論を一読し、遂次各論に涉り、その後、彼は照会参考し、化学の大意を了解して欲しいとも述べている。

そして、化学は近時大いに進歩した事を強調し、旧式化学が、元素を金属・非金属に分類しているのは穏当を欠くとし、本書では“化学ノ電気性ニ従ヒ原素ヲ別テ消極積極ノ二類トス”とし、新式なる名称を与えた由来を述べている。そして各論の第一章を水素にあてたのち、第二章消極一価原子(Cl, Br, I, F)、第三章消極二価原子、以下第六章まで使って消極四価原子まで、第七章鉄の類属、第八章以下十一章までを積極四、三、二、一原子にあてている。

このような基本原理を尊重する扱い方は有機化学にも及び、尿素、青素、アルコールなどが人工的に作られている以上、炭素化合物の化学と称さねばならずとし、各論では、一炭化合物、二炭化合物、以下二十七炭化合物までの項目を立てて分類した。それより後は蛋白、カゼイン、骨などの生体成分を扱っている。

太田雄寧が渡米した年は、メンデレーフが週期律説を Ann. d. Chemie に発表し、近代化学に大きな転機を与えた年である。学術上第一線の研究が、畠違いの初学者に影響を与えるためには、早くても数年の歳月を要するであろうから、著述の中に直接の影響を見出すことはできないが、ロスコーやフォウンの化学書の上から、学問の新しい胎動を読み取り、自著の中に大胆な体系を組立てるやり方は、太田雄寧が実学者でありながら、決して卑俗な実用主義に陥らない優れた学風の持主であった証拠となる。

(9) 看護心得

島村利助刊、明治10年5月、和装、19丁、高さ19cm。

第一章総論に、“看護人の処置宜しければ薬力の及ぼざるを補い、意外に痊癒せしむるものなり……”と述べて、薬物治療の立場からも看護の重要性を説いている。

第二章は病室の空気の流通を適宜にする法。

第三章は病室の温度を適宜にする法。

第四章は病室を清潔にする法。

第五章は病室を静閑にすること。

第六章は排泄物を貯ふるの法。

第七章は薬物及び飲食等の用法。

第八章は病室に用ふる器具の事。

第九章は器物の用法、とっている。

第七章中には、まず、服薬など医師の命令に従わなければ奏功しないので、看護する者の注意すべき所である、と述べたあと、医師の指示と雖も患者の立場から批判的に受けとめねばならぬとして“……しかし悉く比例に非ざる者あり、医士に差失（あやまち）ある如きは看護者必ず弁識（わきまえ）す可き所なり。特異質ある者に其命じたる薬剤の分量を以てすれば…意外の作用を生ずるものなり、斯の如き期会に際して医師の命令を固守すれば、必ず大いなる禍害（わざわい）を招くこと必然…”と述べ、医師と看護人とが命令授受の関係にあるのではなく、患者を中心としたチームの一員として、それぞれ固有の責任を負うものであるとの立場をとっている。

飲食についても医師の治療方針に適わなければ治療の妨害となる、としている。

(10) 民間四季養生心得

太田雄寧刊、明治10年11月、和装、14丁、高さ20cm。健康保持の要訳は日常の生活の健全化にありとして、“婦人童幼”にも解り易いように本書を編述した。その序文に、“世間食生の書物数多あれど、大概西洋の書物の直訳なれば、彼我の風土の異なると慣習のちがいなどありて、目下我国の民間に行い難きもの少なからず”とあり、著者の学風を望み見ることができる。

全篇を春夏秋冬にわけ、小項目を立てて養生の立場から注意すべき事柄を簡明に述べている。

春 の 部

雑煮：多く食するは不可

屠蘇：同 上

餽：塩餽は不消化である。

鮭：良い食品である。塩鮭は不消化。

酒：百薬の長であるが、多飲は不可。

食物：健康保持に薬物に頼るな、その土地に便利な鳥獸魚を食べ、野菜を離離よ、たい、ひらめはよい食品であるが、いわしは廉価で滋養あり。

遊歩：心をなぐさめるために必要。

疾癪の予防：春の末より流行する。家の周囲、ドブを清潔にすること。

疱瘡：子を天然痘で失うは親の責任である。

夏 の 部

日傘：良いものである。

下痢：食生活の不良でおこる。かゆを食べて養生せよ。

梅：青梅はいけない。

桃：不熟の桃は有害、完熟は養分となる。

李：熟したもののがよい。

甜瓜（まくわ）：良好だが多食は不可。

西瓜：同 上

葱：疫病時の多食は不可、一方毒虫の解毒剤となる。

鳥獸の肉：脂肪の多いは不可。

魚：必ず野菜を加えよ。

菽麦（まめむぎ）：肉食の時には一緒に食べよ。

酒石酸：清涼飲料となる。

虎列刺（コレラ）病：感染に注意せよ、屋内外を清潔にし、体力をつけよ。

脚氣：風土病である。患ったら土地をかえよ、また、よいものを食べよ。

秋 の 部

柿：不熟は不可。

栗：多食は不可。

葡萄：熟したものはよい。

季候の変化：朝晴れても夕方降雨あり、衣服に注意し、風邪ひきに注意せよ。

冬 の 部

衣物：保温に留意せよ。

酒：帰宅して飲むこと。

浴湯：湯ざめに注意せよ。

巨鼈：老人の為には良いが、若人は不可、子供の養育にはよくない。

食物：脂肪分を多く摂れ。

芋：体を動かす人の食料としては良い。

芋麦：多食は不可。

温飴：そばよりうどんの方が良い。

菓子：一般に多食はいけない。カステラ、センペイ、干菓子はよい、餡製はわるい。

味噌：酸敗液家（りういんもち）には不可
醤油：みそよりは良い

(11) 獣類薬物学および獣類薬法書

英國，昆依私里偉著，太田雄寧訳，陸軍文庫，明治11年1月，和装，前書は巻上26丁，巻下29丁，後書は巻上57丁，巻下41丁，何れも高さ19cm.

獣医用の薬物書の少ないことから訳出を企画，前書には300種の薬物を，後書には各種処方および丸・飲・外用などの諸剤を記載す。、

(12) 薬物学大意

島村利助刊，明治11年6月，和装2冊，各50丁，高さ19cm

調剤の方法は製薬学に属するという見解から，他日製薬学大意を著すことを述べ，本書は，僻村に住める医家をして，薬物を配伍するの方法を知らしめる，ために著したと凡例の所で述べている。

薬物を記載するにあたっては薬効別類を用いたが，すべての項目に訓説をつけた。

制酸剤：スミトリグスリ

駆虫剤：ムシクダシ

鎮座剤：サシコミュルメグスリ

収斂剤：シメグスリ

下泄剤：クダシングスリ

腐蝕剤：クサカシングスリ

発汗剤：アセトリグスリ

消毒剤：ドクケシングスリ

利尿剤：コヨウツウジグスリ

吐 剤：ハキグスリ

通経剤：メグリグスリ

緩和剤：ユルメグスリ

発泡剤：スヒダシングスリ

祛痰剤：タンキリグスリ

解凝剤：コリトリグスリ

麻酔剤：シビレグスリ

清涼剤：ヒヤシグスリ

鎮静剤：シヅメグスリ

催津剤：ツバダングスリ

衝動剤：ヒキタテグスリ

強壮剤：ツヨメグスリ

なお，本書の中で特徴的な二三の事項を挙げると：

(1) 薬物の作用について，薬物とは人体に一種的作用を呈し効を具う，薬物は食物とうらはらに，健康体に用いても營養の能なく，かえって多少とも障害を起

すを常とす，と規定している。

(2) 処方を書くの法として，伝統医学で言われている“君・臣・佐・使”の法則，すなわち，一処方における主薬，佐薬の役割を考えて処方すること。

(3) 薬物配合の上でも禁忌があり，これも和漢薬を扱う際，往古より既に知らる，としている。これは，相須，相使，相畏，相殺，相惡，相反として二薬の相互関係を整理している知恵に学べという意味であろう。

(4) 処方を書くに当って，年令，男女，資質（うまれつき），慣習（ならわし），胃の形状，患者の形況（ようす），特異性，季候，薬物の素性（もちまえ）に注意せよ，と改めて注意している。当時は日本人の洋薬使用の経験が少なく，その特性把握が充分でなかった。この時，文献や伝聞による情報だけに頼らず，医師（医療技術者）自らが一人一人の患者に対して主体的な医療を行って研鑽に務めよ，と主張する訳である。

それは丁度，近々十年以内に登場した新薬の多い現在にもあてはまる教訓である。

(13) 儒門医学

海得蘭著，太田雄寧点注，島村利助刊，明治12年12月，和装4冊，高さ23cm.

本書はイギリスの F. W. Headland による：The Medical Handbook (1867) を，中国人が中文に翻したものに対し，太田雄寧が句読訓点をほどこしたものである。

卷之一は“養身の理を論ず”の主題のもとに，光，熱，空氣，地氣（付風土），水，飲食，運動を論じ，卷之二是“治病の法を論ず”で民間衛生法にも触れている。

卷之三・四は“方薬之性を論ず”で薬物を薬効別に論じ，附巻には，慎疾要言，病症大略，簡易良方の諸項を述べている。

上記の項目からも察せられる通り，生物学上細胞学説が導入される以前のヨーロッパ医学として，興味ある体系をもっている。この本には太田雄寧の意見が記されていないので，彼自身どのように受けとったのか明らかでない。今後の課題として引きつづき検討したい。

(14) 東京医事新誌

明治10年2月25日第1号創刊。彼の事業のうち直接現代にまで続いたものは，医学総合雑誌の発行であり，

昭和35年(1960)の廃刊にいたるまで、よく指導的役割を果した。⁴⁾

彼は当時のアメリカが建国以来、未ださしたる年月を経ていないのに、ヨーロッパに比べて遜色なく発展したのは、政治、法律、理学、医学はもとより瑣細の工事にいたるまで新聞の発行がすこぶる多く、ために人智を奨め、開明をたすけたとして、情報の普及こそ向上の基本と考えたのであった。

以上のほか、本稿作製までに実物を見ることのできなかったものに：

(5) 酸類及塩類之表

(6) 衛生学大意

パークス著(英國陸軍医学校軍陣衛生学教授兼ロンドン大学医学部教授)の翻訳。溝梁、森林、河、都府村落、家屋、人命統計論を含む。

(7) 世界流行病地図

おわりに

太田雄寧の実学思想がどのように生れ、アメリカ留学によってどのように育ったかについては、さらに検討を加えねばならないが、彼の業績を通覧しただけでも、啓蒙家として並々ならぬ着意と才能の持主であったことは想定でき、その今日的意義についても充分了解することができる。

第一は、医療技術を総合的に捉えたことで、僅か数年間の著述の中に、医学の概論から、看護、養生に及び、個人衛生から集団予防衛生に至る全体系が網羅されていた。そしてこの広がりは現代にあって新しい医薬学として要求されている内容を指向している。

第二は、民主主義のポイントを把握したことで、知識の普及を主要な任務とし、山村僻地に住む医師へ最新情報を送り(薬物学大意)実務者の便利を考えて小型化し、図表化し(原素一覧など、袖珍分量考)，また、無学の大衆にも読めるよう平易な表現をとった(民間四季生心得)。

さらに、医系技術者にあり勝な特権意識を否定し、例えば看護にあたって、明らかに害を予測する場合は、医師の命令を固守してはならぬとし、医療を諸技術者の平等参加によるチームワークととらえ、患者に対して一様の責任を分つものとした。

第三は、民族の課題をふまえていたことで患者一人一人の養生心の向上こそが保健医療の基本と考え、著

述は外国原書の直訳でなしに、日本の歴史風土に根ざした内容とした。

しかし決して卑俗な実用主義に陥らず、科学の発展に留意し、事象の根底を流れる本質に着目し、体系的な理解を目指していた。これが第四の特質である。

薬物学に関する教訓を敷衍すれば：現在臨床の場で書かれている処方箋を検討して、共通する欠陥を拾うと、一薬物は一症状に対応し、病症の多様化によって薬物は相加累積的に多くなる。必然的に何れの薬物も治療過程の上で等価となり、処方箋に書かれる薬物の順序は意味を持たず、治療の主要点を把握することが困難となってくる。

これは、新薬開発のテンポが速すぎて、それぞれの臨床医学的位置づけができていないからであるが、治療原則から見れば明らかに外れており、早急に解決せねばならぬ課題である。

太田雄寧は薬物学大意や袖珍分量考の中で、伝統医学の術語を援用して、処方薬は君薬(Basis)、臣薬(Adjuvans)、佐薬(Corrigent)、使薬(Constituens)の位置づけを明らかにし、往古より知らるる禁忌の考え方を駆使し、患者の年令、性別、資質、生活習慣、容態を総合的に考慮するよう指導している。ここに前記課題解決のいとぐちを見ることができる。

今日は変革期という意味で明治維新前後と相似した局面をもっている。太田雄寧は官費によるドイツ留学派でなく、しかも明治14年30才という早世のため、薬学界で評価されることが少なかった。しかし、今後、検討するに値する存在であることは理解されたであろう。

4) 日本科学史大系 24, 医学-I, p. 399(1965).

近代薬学と軍

宗 田 一*

Hajime Soda ; The military and the modern pharmacology
 The progress in the medical science is stimulated by military circles in all the countries of the world.
 Leading parts played by army and navy in the progress of the practical pharmacy in our country are discussed.

[1]

オランダ海軍二等軍医ポンペ (Thr.T.L.C Pompe van Meerdervoort) の来日は、幕府の要請で第二次海軍伝習に加えられた医学伝習の教官としてであった。

この伝習は安政4年(1857)9月から開始されたが、ポンペの企図した医学教育は、医学の基礎学の体系的講義と実習並びに臨床教育で、ここにわが国最初の近代医学教育がはじまることになる。

ポンペのカリキュラムには物理・化学が加えられ、また採鉱学・鉱物学が課外講義としてなされているが、ポンペの医学講義の教材の中にはオランダ軍学校の教科書が使われている。

文久元年7月1日(1861年8月6日)ポンペの建儀によってわが国最初の洋式病院—長崎養成所—が落成した。ここでの薬局では調剤実習が行なわれた。

ポンペの後任にはオランダ陸軍一等軍医ボードウイン (Anthonius Francoise Bauduin) が来日した。ボードウインはユトレヒト陸軍々医学校の教授を勤めていた人であった。

ボードウインの功績として、物理学、化学を医学専門教育から分立し一本立ちの研究教育体制をしいたことである。この目的で設立されたのが分析究理所で、この専任教師として来日したのがハラタマ (Wouter Koenraad Gratama) である。

ボードウインの後任のマンスフェルト (C.G. van Mansvelt) もオランダ海軍一等軍医であった。

このように幕府の長崎での西洋医学教育はオランダ軍医によって行なわれたのであった。

ポンペの弟子の松本良順はのち登用されて明治新政府の兵部省(海陸軍)軍医寮の設立に当たり、海陸軍

分離後は陸軍々医部の最高指導者となっている。

また、明治新政府がドイツ医学採用を決定し、招いた教官ミュルレル (B.C.Leopold Müller) は陸軍々医少佐であり、ホフマン (T.E.Hoffmann) は海軍々医大尉であって、その教育方針は三宅秀の記すように“当時のドイツ式自由教育制度をとらず、主としてドイツ陸軍々医学校の厳格なる教則に準じ”たものだった。

ところで、幕末の開国は欧米列強の軍事力による脅迫に屈したものであり、安政条約にみられる不平等性は、わが国を欧米諸国と対等同権の国として資本主義世界にひきいれようとするものではなかった。

開国による医療界への影響として流行病対策、性病対策、維新戦における軍陣外科治療などがあげられる。これらはいずれも対集団的処置を必要とするものであり、軍事医学のそれに重なりうるものであった。こうして西洋医学の採用は、この背景下に旧来の漢方医学に対し優位を勝ちうことになった。

[2]

明治5年2月陸軍省と海軍省に分かれた兵部省軍医寮では、5年11月陸軍々医寮に職員令事務章程を定め、屯營医局に対する薬局をおき薬局掛を配置したが、軍医の兼務であった。その薬局定則に“局外ノ者仮令一等軍医タリトモ局長ノ許可ヲ待タシテ薬品ヲ取扱フコトヲ許サス”として薬局長の権限を明確にしており、また“製剤分量ハ刊行ノ局方ニ拠ルヘシ”とした。

陸海軍では夫々部内における使用薬剤の製剤の規格統一の目的¹⁾から、製剤のみを収載した『軍医寮局方』(石黒忠憲鉢録、宮地善校合、明治4年刊)及び『官版薬局方』(奥山虎炳閑、前田清則訳、明治5年刊)を刊行、前者は英薬局方とオランダ局方、後者は英薬局方を主体に編纂され、陸軍はさらに明治11年『陸軍病

院薬局方第2版』(前記『軍医寮局方』を陸軍の局方第1版とみなすため、かく名づけられた)を刊行、これも英薬局方によっている(陸軍二等薬剤正大沢昌督輯、同永松東海校)。国定の日本薬局方の公布は19年6月、施行は20年7月であったから、軍関係のそれがいかに早かったかがわかる。それだけ軍関係の制度化が早かったのである。

医・薬職務の分担も軍関係が前記の如く先鞭をつけおり、陸軍薬剤官は明治3年から司薬医官(軍事病院医官、大鈴弘毅)があったが、薬学教育の人的関係から、6年も本病院に陸軍薬剤官大沢昌督以下剤官補1名があるのみで、他は軍医官の兼務または出仕官で、本格的薬剤官の出現は陸軍々医本部設立(12年10月)以後東大製薬学科出身者を当ててからであった。

13年6月現在の主な薬剤官は次の通り。

| | | |
|------------|-------------|----------------|
| 軍医本部次長 | 陸軍々医監兼陸軍薬剤監 | 緒方惟準 |
| 軍医本部薬剤課長兼 | 陸軍二等薬剤正 | 大沢昌督 |
| 東京陸軍病院薬剤課長 | | |
| 仙台陸軍病院薬剤課長 | 陸軍薬剤官 | 石塚左玄 |
| 名古屋 | 〃 | 佐藤存 |
| 大阪 | 〃 | 曾根二郎 |
| | | (東大・薬第2回卒) |
| 広島 | 〃 | 溝口恒輔(〃) |
| 熊本 | 〃 | 町田伸 (〃第3回卒) |

海軍の薬剤官も陸軍と同様、当初は医官兼務で、のち12年東大・薬第2回卒の高松秀松が海軍に入り専任薬剤官となり、19年に薬剤官の官等制定をみるに至った。

石黒忠惠の『陸軍衛生部旧事談』に薬剤官の官等について『薬剤官は最初は一等薬剤正というものは一等軍医正と同等に定められた(是は仏國の制に倣うた...)。然るに陸軍の制度に独逸風が入込んで来てから薬剤官は軍属で軍医とは列が違うとか、階級が同じではないかという説が勝って、遂に薬剤官の上級が少佐相当に止ることになったが、近年は大佐相当まで進む軍になった...。』といっているように、海外の制度に支配されてきており、この風潮の根強さは軍だけではなかろうが、わが国近代化の制度の見逃がせぬ側面であろう。²⁾

[3]

軍事医薬学が一般医薬学と対比して個人単位より集団対象であり、治療よりも予防(健康管理)に重点を指向するものであり、その方法は合理性の追求である限

り、近代化の尖兵としての軍の姿勢が一般社会のそれより先行した実践を可能にした。

その一例として軍の脚気対策がある。

陸軍の石黒忠恵は兵員の衣食住が在家のそれと比較して良好であり衛生面においても勝れているのに脚気が軍隊内に多発するのは環境・常習の急変による住に主としてその原因を求むべきとした。

その対策として、

『第1、清潔にせねばならぬとて室外の塵芥、下水は勿論、室内も一切泥靴を禁じ、床板を淨拭し(兵營に泥靴を禁じる風習をなしたのはこの脚気対策が最初の起りである)

第2. 夏季になると成る丈脚絆を脱がせて脚部の緊迫を除き、

第3. 腰をかけて足を下げて居ると、とかく脚腫を誘すとて床板に胡坐せしめた

第4. 日中炎暑強き日は演習の時をかへて涼しい時にする』(石黒:陸軍衛生部の草創時代)

等のことを実行せしめる一方、その治法として軽地療養を行なうのを良策とした。

海軍の高木兼寛は石黒とは対照的に兵食に注目した。これは病院管理の立場から脚気患者の発生状況を調査し統計的に食に原因を求めたものだった。

当時の栄養学の水準と英国留学の体験から得た食生活から、海軍屯所よりの報告を集計して兵食の含水炭素と蛋白質の比が発病に関係あるとし、予備実験を経たのち、有名な遠洋航海の軍艦筑波によるフィールド実験が開始され、改良兵食(N:C=1:15、当初はパン食、のち18年3月より米麦混食)給与によって海軍の脚気患者発生を激減することに成功した。

この高木の改食兵食はその後の栄養学の進展によって理論的には誤りであることが判ったが、脚気対策として食に着眼した出発点に好運があった。しかもこれは脚気対策に病院管理者としての立場から対処したものであり、またその熱意と実行力がこれを推進させたものであった。のちの森林太郎等によるカロリー栄養説を主体とする陸軍兵食論とはその目的意識が異っていた。従って脚気対策に一応の成果を挙げた高木は、彼の改良兵食の理論や脚気論因を彼自身さらに学問的に深く追究する必要はもはやなかったのである。³⁾

陸軍の兵食論は多分に高木説洋風海軍改良兵食の批判にはじまつたとみられる。石黒忠恵の命を受け明治17年にドイツへ留学した森林太郎の主目的は兵食研究だった。

石黒が米食に固執し、森らもカロリー栄養説(消化

吸收試験も含めて)によって米食の優位性を主張する限りでは、海軍の如く米麦混食が陸軍に正式に入りこむ余地は少なくともなかった。しかも米と脚気について高木説を裏付ける学問的根拠が明確でないとする陸軍衛生部首脳陣の見解がある限りなおさらのことだった。

このような陸軍衛生部首脳陣の米麦混食に対する消極性は数次の戦役においてその都度脚気患者の多発を招く結果を生んだ。

こうして、明治38年3月10日満発第2000号出征部隊麦飯喫食の訓令“出征軍人ニハ脚気予防上麥飯ヲ喫食セシムルノ必要アリト認ム。依テ時機ノ許ス限り主食日量精米四合挽割麦二合ヲ以テ給養スルコトニ努ムヘシ”によって、ようやく正式に脚気予防を明示して麦飯採用にふみきったのである。ときに日露戦争未期であった。

明治41年5月30日勅令第139号をもって臨時脚気病調査会官制が公布せられ、陸軍の森林太郎を長とする軍官民一体とする調査会が発足したのは脚気原因の組織的研究の必要性が痛感されたからであった。

その官制文には、

“該調査会ハ一種ノ東洋病ヲ調査研究スルモノニシテ敢テ陸軍ノミニ限ルモノニ非ラスト雖該病タルヤ特ニ陸軍ニ多発シ彼ノ日清、日露戦役及北清事變ノ際ニ於テハ該病ノ為メ著シイ兵力ヲ減殺セラレ而カモ病原ノ何物タルカハ諸説一定セス年々初夏ノ候ヨリ患者數ヲ漸増シ特ニ熱帶地及之ニ近キ地帶ニ屯ロスル兵員ニ於テ一層甚シキモノアルヲ以テ本会ヲ創設シ主トシテ陸軍ノ衛生官ヲ之ニ充テ、海軍衛生官及帝大医科大学教授、助教授其ノ他学識経験アル一般医師ヲ以テ之ヲ組織し陸軍大臣ノ監督ニ属セシメラレタリ…”とあり、その設立主旨が明確に述べられている。

ビタミンB₁の発見者鈴木梅太郎はこの会の委員であり、この会が“人体実験ニ於テ或る期間中ビタミンB欠乏シ又ハ之ヲ欠除スル食餉ヲ摂取セシムルトキハ脚気病ト酷似スル疾患ニ罹リ而カモビタミンB製剤ノ投与ニ由リ容易ニ治療セんメ得ルコトヲ確認シ略ホ其ノ目的ヲ達シ”解散したのは大正13年11月25日であった。

[4]

医療器械もそうだが、医薬の新剤型は軍の採用が先行し、それが国内需要を喚起した。

明治初期には内服用錠剤は小児に適するものとしか認識されず、多くは丸剤であり、アメリカで薬学を修

めた太田雄寧も、丸剤は“散葉に比らぶれば患者の為に服用し易く且つ旅行等に用ふるには別して便利なり”(明治10年)といっているほどであった。

明治27~8年戦後の陸軍兵站医級、船用医級内容品目には“携帶薬(単独旅行者若ハ軍夫等衛生部員ノ属セサルモノニ携行セシメタルモノ)ハ厚キ紙袋ニ左ノ薬品(小袋入り)ヲ収メ各用法ハ之ヲ小袋ニ印刷ス”として、固神丹、健胃散、凍傷膏、解熱丸(アンチヘブリン丸)、阿竜丸の5種をあげているが、32年式陸軍医療囊内容品目には錠剤が3種、40年式には6種の錠剤が採用されるようになっている。

ただし、北清事件(33年)のときの医務局長訓示によれば、“陸軍薬局方規定ノ錠剤ニシテ供給間ニ合サルモノハ丸散又ハ其原料ヲ用ユルモ妨ナシ”とあり、民間側の打錠能力が軍の需要に応ぜられなかつたことを窺わせる。⁴⁾

明治37~8年の日露戦役では、さらに錠剤が増えている。37年7月の医級、医療囊内容の“アンチヘブリン、ドーフル散、健胃散、分包ヲ自今製剤ニテ補給スル旨関係各部ニ通牒”しているが、これはようやく錠剤の製法が進歩したからで、錠剤の種類は13種を数え、丸剤は4種(このうちクレオソート丸、いわゆる征露丸が量的に圧倒的に多く500万粒準備された)で逆転している。

アンプル入り注射薬の普及も第一次大戦で軍が軍需に採用、これによって注射薬の製造やアンプルガラスの製造が本格化し、アンプル供給業者が定着した。

もっともアンプル入り注射薬は明治40年代に輸入品として姿をみせており、44年のサルバルサンの出現は、アンプル入り粉末注射薬のはしりであったが、局所麻酔薬などごく特定のものを除けば、注射療法は大正のはじめ頃まで一般医家の採用をみていないものだったのである。

また、包帯材料では西南戦(10年)で活用されたリスター防腐包帯が戦後定着したし、20年には従来賞用された綿撒絲に代わって「ガーゼ」が登場、20年制定の戦用衛生材料中格納の包帯品として、“昇汞ガーゼ、脱脂ガーゼ、昇汞綿花、脱脂綿花”がみられ、21年改正で綿撒絲が削られた。

[5]

以上わが国近代化路線における薬学と軍の役割の一端を概観した。このような軍の役割は、わが国ばかりでなく欧米においてもみられるところで、とくに紙面の関係でここではふれなかった熱帯病研究、熱帯病薬

開発、化学療法剤研究等の推進における列強の軍事的要請は十分認識されてしかるべきであろう。

軍事医薬学の目的は必ずしも肯定さるべきではないが、その方法論において形式的には社会医薬学に近いものをもっている限り、学ぶべき多くのものがあるといえるだろう。

(註)

1) 明治10年西南役の『大阪陸軍臨時病院報告摘要』にも“薬剤モ亦タ器械ト同シク普ク備テ漏スコトナキヲ要ス。然レトモ品数夥多ナレハ調製ニ日時ヲ費ス故ニ可及的簡易ニシテ品数僅少ナルヲ要ス…凡ソ數千ノ病者ヲ治療スルニハ医官処方ノ際勉メテ方剤ヲ簡易ニセシムハ薬官徒勞スルコト夥シ、故ニ本院ニ於テハ予メ方ヲ定メテ之ヲ処セリ”とあって、院内約束処方を採用しており、この目的は文中に示されているように院内管理体制の一環としてであった。

2) もっとも、衛生材料については便利主義が先行し、英式、普式が混在しており、必ずしも一国に統一化されてはいない。

例えは、野戦医被は英國の army panel から、看護卒用医療背囊は普國式、駆載医被は英國式、繩帶小包(三角繩帶)は普國式といった具合である。

3) 『海軍衛生制度史』(第2巻 p. 416)に“明治15年ヨリ23年至ル6カ年間海軍々医部ニ於テハ海軍兵食ニ關シ上下協力シテ真摯ナル研究調査ヲ遂ゲシガ、右ハ主トシテ當時最モ悲惨ヲ極メタル脚氣病ノ対策トシテ研究セラレタルモノニシテ明治23年糧食条例及糧食經理規定ノ制定ヲ一期トシテ一段落ヲ告げ、其ノ後或ハ脚氣対策上ヨリ或ハ兵員ノ嗜好上ヨリスル個々ノ研究アリシモ栄養学上ヨリ兵食ヲ研究セシ例極メテ少シ”とあるのは高木の思想の反映とみてよい。

4) “ガレヌス製剤、錠剤等ハ特ニ信用アル専業者ニ命シ陸軍薬局方ノ所定ニヨリ調製セシム”とある。

Estab. 1870

HEIANDOO PHARMACY

5-78 Aioityoo, Nakaku, Yokohama, Japan.

Tel. Yokohama : 045-681-3232 ; 3233.

Dr. TOOTAROO SIMIZU, Pharmacist.

Professor of Pharmacy TOHO UNIVERCITY, Tokyo

Member of THE JAPANESE SOCIETY OF HISTORY OF PHARMACY, Tokyo.

Member of L'ACADEMIE INTERNATIONALE D'HISTOIRE DE LA PHARMACIE, Pays Bas.

Member of Internationale Gesellschaft für Geschichte der Phamazie e. V., Stuttgart.

Member of the American Institute of the History of Pharmacy, Madison.

HUZIO SIMIZU, Chief Pharmacist.

創業明治3年

平 安 堂 薬 局

横浜市中区相生町5-78(馬車道)

電話 (045)-6 81-3232, 3233

| | | |
|-----------------|-------------|------------------|
| 東邦大学名与教授 薬局長 | 薬学博士 薬剤師 | 清水 藤太郎 清水 不二夫 |
|-----------------|-------------|------------------|

食合せ史考

赤松金芳*

Kaneyoshi Akamatsu ; On the history of the ill-assorted foods.

Descriptions about ill-assorted foods were seen long ago in China in the time of Houhan (B.C.22-A.D.250) in Jinguiyaolüefang (金匱要略方), also in the time of Taog in Qianjinfang (千金方) (652) and Xinxinbencao (新修本草) (659), in the time of Song in Zhengleibencao (証類本草) (1108 : 1116) and in the time of Ming in Bencaogangmu (本草綱目).

These items were transferred to Japan and were described in Ishimpo (982) published in the Heian period, Mannapo (1313) in the Kamakura period, Enjusatsuyo (1599), Yakuju (1727), Chomeiseiron (1812), Shokujikai (1815), and Shokkinbenran (1839) in the edo period.

Differences and changes of the ill-assorted foods in these literatures were discussed.

食合せとは、食物を1種づつ別個に食したときは、なんらの害はないが、2種以上を同時に食したとき、身体に異常（吐瀉、麻痺、発熱、失神など）が起るというものである。

この食合せについては、中国では、古く後漢（B.C.22～A.D.250）のころ、張仲景の「金匱要略方」巻下に『禽獸魚虫禁忌並治』、第24に約30項、『菓実菜穀禁忌並治』、第25に約18項が記載されている。その主なるものを挙げると、

猪脂 不可合梅子食之

兔肉 不可合白雞肉食之，令人面發黃

兔肉 著干姜食之 成霍亂

雞 不可合葫蒜食之 滯氣（一云雞子）

雀肉 不可合李子食之

鯽魚 不可合猴，雉肉食之（一云不可合猪肝）

青魚鮓 不可合生葫荽及生葵並麥醬食之

鼈肉 不可合雞，鴨子食之

龜鼈肉 不可合莧菜食之

その他〔驢馬肉〕猪肉，〔牛肉〕猪肉

〔青牛腸〕犬肉，〔羊肉〕生魚 酪，〔羊肝〕椒

〔豬肉〕羊肝 胡荽 葵，〔鹿肉〕蒲白羹

〔麋肉〕蝦 生菜 梅 李，〔山雞〕鳥獸肉

〔鴨卵〕鼈肉，〔魚〕雞肉 鷄鵝肉

〔鯉魚鮓〕小豆蔻，〔鯉魚子〕豬肝

〔鯉魚〕犬肉，〔鰐魚〕鹿肉，〔鱠鱣〕白犬血

〔龜肉〕酒 果子，〔鱸〕乳酪（以上禽獸魚虫）

生葱 不可共蜜食之殺人 独顆蒜忌

棗 合生葱食之 令人病

生葱 和雄雞 雉 白犬肉食之 令人七竅經年流血

食糖蜜 後四日內食生葱蒜 令人心痛

薤 不可共牛肉作羹食之 成瘕病 垂亦然

野苣 不可同蜜食之 作內痔

芥菜 不可共兔肉食之 成惡邪病

白黍米 不可同飴蜜食 亦不可合葵食之

その他〔白酒〕生薤，〔白芷〕酪

〔蓼〕生魚，〔大豆屑〕豬肉，〔酒〕蒼耳 猪肉 飴

〔醋〕酪，〔白米粥〕蒼耳，〔甜粥〕食塩

（以上 菓實菜穀）

とある。

また、南北朝の陶弘景の「本草經集注」（500ごろ）には、その第1巻に『服藥食忌例』は載っているが、食合せについては記載はないようである。

しかし、唐の孫思邈の「千金方」（652）には、その巻26『食治』の章に、主として『黃帝云……』として食合せが記載されている。

李子，不可和白蜜食，蝕人五內

芥菜不可共兔肉食，成惡邪病

食生葱，即噉蜜，變作下病，食燒葱亦噉蜜擁氣而死

薤不可共牛肉作羹食之，成瘕病，垂亦然

合小蒜噉生魚，令人奪氣陰核痛求死

野苣不可共蜜食之 作痔

五種黍米合葵食之，令人成痼疾

蕎麥作麪和猪羊肉熟食之，不過八九項作熱風

令人眉髮落，又還生仍希少

* 京浜女子大学教授 Adress : 10—18, yukinoshita-1-chome, kamakura-shi, Japan,

兎肉和鰐肝食之，三日必成遁戸

共白雞肝心食之，令人面失色，一年成蟬病

共薑食变成霍乱

共白雞肉，食之，令人血氣不行

雞子共鼈肉蒸食之，害人

生葱，共雞犬肉食，令人穀道終身流血

鼈肉共竟，蕨菜食之，作鼈瘕害人

その他〔葵菜〕鯉魚鮓〔蓼〕生魚

〔繁縷〕鮋鮓，〔葫〕青魚鮓〔蒼葉〕韭

〔蒼耳〕猪肉 甜粥，〔白荳〕酪

〔大豆脣〕猪肉，〔青小豆〕鯉肉鮓，〔甜粥〕食塩

〔羊肉〕酢 生魚 酪，〔羊肝〕小豆 椒

〔羊肚〕飯 甜粥，〔牛肉〕猪肉

〔黍米〕白酒 牛肉，〔牛馬乳汁〕，〔酪〕生魚

〔白犬〕海鮓，〔猪肝肺〕魚鱠 鯉魚腸子

〔猪肺〕餡，〔鹿肉〕蒲白，〔麋肉〕蝦 雉

〔麝肉〕鵝肉

〔雞肉〕魚肉 頭肉 犬肝腎 兔 犬肉

〔烏雞肉〕鯉魚 〔野雞肉〕家雞子

〔雞子〕蒜 生葱，〔鯉魚〕桂，〔鯉魚子〕猪肝

〔鼈子〕鮑魚子，〔鼈肉〕芥子醬 猪肉

〔蝦鮓〕猪肉〔螺蚌〕菜 など

とあり，約60種の食合せが挙げられている。

以上の2書について比較して見ると，全く共通するものの17例，多少共通するもの9例，共通しないもの「金匱要略方」で25例，「千金方」で34例がある。

また「千金方」と同じ唐時代の蘇敬の「新修本草」(659)では，その巻2に『服薬忌食』が掲げられてはいるが，食合せについては，各条下に散見するものを略記すると，

〔青牛腸〕犬肉 犬血，〔麝肉〕鵝肉，〔頭肉〕兔肉

〔白狗血〕白雞血 白鶴肝 白羊肉 烏雞肉 蒲子羹

〔兔肉〕白雞肉 頭肉〔猪膏〕烏梅〔雞〕芥葉

〔烏雞肉〕犬肝腎，〔雞子〕葫 蒜 李子，〔雀肉〕

李子 醬

〔鯉鮓〕豆蔻〔鯉子〕猪肝，〔鯽魚〕猴 雉肉 猪肝

〔鼈鱗〕白犬血，〔魚汁〕鷄鶴肉，〔青魚鮓〕胡荽

生葵 麦醬

〔鼈子〕雞子 莧菜，〔菱實〕白蜜，〔李實〕雀肉，

〔葫〕青魚鮓

となり，約32例の食合せが記されている。

その中「金匱要略方」「千金方」にあるもの20例，そ

の他12例となっている。

ところで，日本で現存する最古の医書といわれる丹波康頼の「医心方」(982)では，その巻29に『合食禁』として食合せが，主として「養生要集」によって記され，その他，「神農食経 千金方 孟讃食経 崔禹錫食経 馬琬食経 朱思簡食経」なども引用して記載されている。その主なるものを挙げると，

蒜 勿合飴食之 傷人

食蕎麦 合猪肉 不過三日成熱風病

生葱 合雞 雄雉食之 使人大竅終年流血殺人

葱薤 不可合食白蜜 傷人五藏

食生葱 啜蜜， 変作腹痛氣雍如死

生葱食 不得食棗 痘人

葵 不可合食黍 成病

干姜 勿合食兔 発霍亂

芥葉 不可共兔肉食 成惡邪病

李實 合雀肉食 令大行漏血

李實 不可合蜜合食 傷五肉

烏梅 不可合猪膏食之 傷人

猪肝脾 鯽魚合食 令人發損消

白蜜 合白黍食之 傷五內令不流

その他〔甜粥〕姜 食塩，〔黍米〕猪肥

〔小麦〕蕎米，〔葱〕桂 鯉魚〔葵〕猪肉

〔陳薤〕新薤，〔五辛〕猪肉 生魚〔刻菜〕麋肉 蝦

〔苦菜〕生薤，〔芹菜〕猪肝，〔戎葵〕鳥子

〔甘草〕蕪 薺，〔蓼〕生魚，〔生菜〕蟹足

〔栗〕生魚，〔杏子〕猪膏，〔蕎首〕白蜜

〔菱實〕白蜜，〔蝦〕麋肉 梅 李 生菜

〔螺蛳〕芥 諸菜，〔豬肉〕魚 杏仁

〔豬肝〕鯽魚子卵 鯉子 芥菜 小豆

〔生肉〕乳汁，〔鹿肉〕蝦 刻菜 鯷魚

〔蜜〕棗，〔甜醅〕大酢，〔乳酪〕魚膾 水漿

〔乳汁〕生魚，(以上養生要集)

生魚 合蒜食之 奪人氣(神農食經)

批把子 不可合食炙肉 热麪 令人發黃

〔竹筍〕鯽魚，〔蕎〕麪，〔鶴肉〕猪肉(以上孟讃食經)

食大豆脣 後啜猪肉 損人氣

〔胡麻〕蕎，蒜，〔蘭蒿草〕鹿肪，〔雁〕生海鼠

〔李實〕牛蘇〔葵〕，蕨菜(以上崔禹錫食經)

猪肉 合葵菜食之 奪人氣(馬琬食經)

鹿雉並煮食之 損人(食經)

鯽魚 合鹿肉生食之 筋急嗔怒(朱思簡食經)

白荳 不可共酪食 必作蠶

竹笋 不可共蜜食之 作内痔（以上千金方）
とあって約73例（重複を除く）の食合せが載せられ、
その中「金匱要略方・千金方・新修本草」に挙げられたもの25例がある。

次に中国では、宋時代の唐慎微の「証類本草」（艾成「大觀本草」（1108）及び曹孝忠「政和本草」（1116）には、「新修本草」と同じく卷2に『服薬食忌例』の記載があるが、食合せについては、各条下に散見する。その主なるものとしては、

〔牛乳〕合生魚食作瘕（孫真人）

〔兔肉〕不可合白雞肉食之而發黃

合羶肉食之，令人病遁戶（以上陶隱居）

与鼈同食令人心痛（陳藏器）

不可合雞肉食之（図經）

不宜喫姜橘同食之，令人卒患心痛

与生姜同食成霍亂（以上食療）

〔豬肉〕不可同牛肉煮食令人生寸白虫（日華子）

〔猪膏〕又忌烏梅（陶隱居）

〔雞〕不可合葫蒜及李子食之

鳥雞肉不可合犬肝犬腎食之

不可合芥菜蒸食之（以上陶隱居）

家雞合水雞食作遁戶（孫真人）

肉和魚肉汁食之成心癓

雞 兔同食成洩痢

雞卵共不得和蒜合食令人短氣

雞子和葱食之 氣短

雉子共羶肉同食成遁戶注藥不能治

雞子白共鼈同食損人（以上食療）

〔蠻〕和蕎麥麪食之生肥虫

卵，不与葱同食生寸白虫

不与胡桃同食

菌子，木耳，同食癰五痔立下血（以上孟詵）

不与胡桃同食即令人發頭風兼發心痛

亦不与豉同食（以上食療）

〔鯽魚〕子，不可与猪肉同食（日華子）

不得食沙糖令人成疳虫（食療）

不可合猪肝食（梅師方）

不可合猴，雉肉食之（陶隱居）

〔柿〕不与蟹同食令人腹痛大瀉（図經）

〔楊梅〕忌生葱（孟詵）

〔沙糖〕不与鯽魚同食成疳虫

不与葵同食生流澼

不与筍同食使筍不消成癥身重不能行（以上孟

詵）

〔蕎麥〕合猪羊肉食成風癩（孫真人）

〔葱〕不可与蜜相和食之，促人氣殺人（食療）

燒葱和蜜食殺人（孫真人食忌）

〔韭〕不可与蜜同食（日華子）

〔薤〕不可与牛肉同食，令人作癥瘕（日華子）

〔蒜〕食小蒜啖生魚令人奪氣（黃帝）

その他〔馬乳〕生魚（孫真人），〔馬肉〕倉米 養
（孟詵）

〔青牛腸〕犬肉 犬血，（陶隱居），〔羊肝〕豬肉
梅 小豆（陶隱居）

〔白狗血〕白雞肉 白鵝肝 白羊肉 鳥雞肉 蒲子
羹（陶隱居）

〔犬肉〕蒜（孟詵），〔狸肉〕酒（孟詵）

〔豬肺〕白花菜（図經），〔豬心〕吳茱萸（図經）

〔麝〕鵝肉（陶隱居），〔獺肉〕兔肉（陶隱居）

〔乳酪〕大酢 魚膾（陳藏器），〔鴨卵〕鼈肉（陶隱
居）

〔野鴨〕木耳 胡桃 豉（日華子），〔鴨〕鼈（孫真
人）

〔鷓鴣〕竹筍（孟詵 図經），〔雀肉〕李子 醬（陶
隱居）

〔鶴〕豬肉 茄子，〔鱠魚〕牛肝 野豬肉（図經）

〔鮓魚〕野雞 野豬肉（図經），〔鱠鱗〕白犬血（陶
隱居）

〔鯉魚子〕猪肝（陶隱居）〔鯉魚鮓〕豆蔻葉（食療）

〔青魚鮓〕胡荽 生葵 麦醬（陶隱居），〔青魚〕葵
蒜（日華子）

〔鱸魚〕乳酪（—），〔黃魚〕薺麥（食療）

〔鯧魚〕乾筍（食療），〔魚鱠〕乳酪（陳藏器）

〔魚汁〕鷄鵝肉（陶隱居），〔餕鱠〕雞肉（陶隱居）

〔鼈肉〕雞子 茄菜（陶隱居・図經）芥子（孫真人）

〔大棗〕生葱（日華子），〔橘〕獐肉（陳士良）

〔木柿〕蟹（日華子），〔李仁〕雞子（陳藏器）

〔李實〕雀肉（陶隱居）蜜（食医心鑑）

〔赤白豆〕魚鮓（孫真人）〔小豆蔻〕魚鮓（孫真人）

〔酒〕乳 牛肉 猪肉（陳藏器），〔醋〕蛤肉（孟詵）

〔豆醬〕雀肉（楊氏產乳），〔粳米〕蒼耳 馬肉（孟
詵）

〔陳倉米〕馬肉（陳藏器），〔黍米〕葵菜 牛肉（食
療）

〔丹黍米〕蜜 葵（日華子），〔麦醬〕鯉魚（蕭炳）

〔葵〕鯉魚（孫真人），〔莧菜〕鼈肉（食療）

〔胡荽〕斜蒿（食療），〔邪蒿〕胡荽（—），〔芥葉〕
兔肉（孫真人）

〔萊菔〕地黃（日華子），〔胡瓜〕醋（—）〔越瓜〕
牛乳 酪 鮓（—）

〔苦苣〕蜜（一）〔白苣〕餡（酪）（孫真人）

〔薺〕麪（孟訛）〔蓼〕魚鱠（真孫人食忌）

〔葫〕青魚鮓（食心鏡）〔蓴〕醋（孟訛）

以上、『陶隱居』24項『食療』19項、『孟訛』19項、『孫真人』13項『日華子』10項、『陳藏器』9項『図經』9項『食心鏡』2項『梅師方』、陳士良、楊氏産乳、蕭炳、黃帝』各1項をそれぞれ引用し、外に引用書名のないもの7項を合して117項が記載されている。これを『食合せ』として数えて見ると、重複を除いて125例となり、その中、「金匱要略方・千金方・新修本草」にあるものが58例ある。

これを承けて日本では、鎌倉時代の梶原性全の「万安方」（1313）には、その第61～62巻の『照味鏡』の中に記された食合せは、その殆んどが「証類本草」に拠り、約26例が記載されている。

（但し兎肉・雞肉）が『兎肉・雉肉』となっている）

〔麦醬〕鯉魚、〔薺〕麪、〔芥葉〕兎肉、〔胡瓜〕醋

〔苦苣〕蜜、〔李〕雀肉〔蕎麥〕猪肉、羊肉

〔蓼〕魚鱠、〔韭〕蜜、〔蒜〕生魚、〔葫〕青魚鮓

〔莧〕鼈肉、〔赤小豆〕魚鯽、〔楊梅〕生葱

〔兎肉〕雉肉 獺肉 生姜、〔雉肉〕胡桃 菌子 木耳 豉

〔鶴肉〕猪肉 菌子、〔鯽魚〕猪肉、〔豆醬〕雀肉

また、安土桃山時代、曲直瀬玄朔の「延寿撮要」（1599）にも『合食禁』が約42例、記載されている。

〔兎肉〕白雞 生姜 芥子、〔猪肉〕生姜 蕎麥

〔馬肉〕生姜、〔牛肉〕葷、〔雞卵〕魚肉 葷

〔野雞〕鮎 鯉魚〔雉〕菌 胡桃 蕎麥、〔鴨〕胡桃

〔鶴〕菌、〔鯉〕紫蘇 小豆、〔鯽魚〕糖〔鮓〕小豆

〔魚鱠〕大蒜 蓼、〔小蝦〕糖蜜、〔糖〕葷 竹筍
〔楊梅〕生葱

〔棗〕生葱 蜜、〔枇杷〕炙肉 热麴、〔柿〕蟹，
〔栗〕生肉

〔薺〕麪、〔茶〕葷、〔麴〕酒、〔白酒〕甘物 葷

生肉〔酒〕紅柿 芥子 胡桃、〔粥〕白湯

この中「証類本草」と全く同じもの16例、少し異なるもの4例、その他22例となっている。

更に中国、明の李時珍の「本草綱目」（1590）では、卷2に『服薬食忌』『妊娠禁忌』とともに『飲食禁忌』の項があり、そのほか各条下には陶弘景（名医別録）、孫思邈（千金食治）、孟訛（食療本草）、陳藏器（本草拾遺）、陳士良（食性本草）、日華子（諸家本草）、掌禹錫（嘉祐本草）、蘇頌（図經本草）、冠宗奭（本草衍義）、吳瑞（日用本草）、汪機（本草会編）等の説を引用するほか、李時珍の自説を加えて『食合

せ』が記されている。

〔猪肉〕生姜 蕎麥 萸菜 胡荽 梅子 炒豆 牛肉 馬肉 羊肝 瘿鹿 亀鼈 鶴鶩 驢肉
*雞子 *鯽魚

〔猪肝〕魚鱠 鯽鶴 鯉魚腸子、〔猪心肝〕餡 白花菜 吳茱萸

〔羊肉〕梅子 小豆 魚鱠 猪肉 豆醬 蕎麥 醋
酪 鮓

〔羊心肝〕梅 小豆 生椒 苦筍

〔犬肉〕菱角 蒜 牛腸 鯉魚 鰣魚 海鮓

〔白狗血〕羊 雞 蒲子羹、〔驢肉〕鳴虧 荆芥
猪肉

〔牛肉〕黍米 蒜 蔷 生姜 猪肉 犬血 栗子

〔牛肝〕鮎魚〔牛乳〕生魚 酸物

〔馬肉〕倉米 生姜 蒼耳 穀米 猪肉 鹿肉

〔兔肉〕生姜 橘皮 芥末 雞肉 鹿肉 獺肉

〔鼈肉〕梅 李 生菜 鵠（鶴）蝦

〔麋鹿肉〕生菜 蒼蒲 雞 鮑魚 雉 蝦 *豬肉
*梅 *李

〔雞肉〕胡蒜 芥末 生葱 糯米 李子 魚汁 犬肉
鯉魚 兔肉 獺肉 驢肉 野雞 *大肝

*犬腎

〔雞子〕（同雞）*葷 *蒜 *兔肉 *獺肉 *鼈肉
*李子 *糯米

〔雉肉〕蕎麥 木耳 蘿蔔 胡桃 鯽魚 猪肝 鮎
魚 鹿肉 葱

〔野鴨〕胡桃 木耳 *豆豉〔鶴子（鴨卵）〕李子
醬 驢肉 *椹

〔鶴鶩〕菌子 木耳 猪肝、〔雀肉〕李子 醬 生肝

〔鯉魚〕猪肝 萸菜 犬肉 雞肉、〔青魚〕豆醬

〔鯽魚〕芥末 蒜 糖 猪肝 雞 雉 鹿肉 猴

〔鮓魚〕豆醬 麦醬 蒜 綠豆 *胡荽 *葵菜 *蜂
蜜

〔黃魚〕蕎麥〔鱸（鱠）魚〕乳酪

〔鯷魚〕乾筍 〔鮓魚〕野猪 野雞

〔鮎（荆）魚〕牛肝 鹿肉 野猪、〔鰐（鱠）鱗〕
犬肉 *犬血

〔鼈肉〕莧菜 薄荷 芥菜 桃子 雞子 鴨肉 猪
肉 兔肉

〔蠣蟹〕荆芥 柿子 橘 棗，〔蝦〕豬肉 雞肉

〔李子〕蜜 鴨 漿水 雀肉 雞 獵

〔橙橘〕檳榔 獺（鼈）肉〔桃子〕鼈肉

〔棗子〕葱 白魚 *蜜〔枇杷〕熱麴 *炙肉

〔楊梅〕生葱 〔銀杏〕鰻鱺

〔慈姑〕茱萸 〔諸瓜（甜瓜、西瓜）〕油餅

[沙糖] 鯽魚 莧 蕎菜 [蕎麦] 猪肉 羊肉 雉肉
黃魚
[黍米] 蕎菜 蜜 牛肉 [綠豆] 桃子 鯉魚鮓
[炒豆 (豆黃)] 猪肉
[生葱] 蜜 犬肉 雞 豚 楊梅
[胡蒜] 魚鱠 魚鮓 鯽魚 犬肉 雞 *蜜
[韭薤] 蜜 牛肉 [胡荽] 猪肉 *斜 (邪) 蕎
[菜] 莧 蕃 薤 [白花菜] 猪心肺
[梅子] 猪肉 羊肉 獐肉 [鳶茈] 驢肉
[生姜] 猪肉 牛肉 馬肉 兔肉, [芥末] 鯽魚
兔肉 雞肉 薤
[乾筍] 砂糖 鯷魚 羊心肝, [木耳] 雉肉 野鴨
鶴
[胡桃] 野鴨 酒 雉肉, [栗子] 牛肉
[鶴雉] *蕎麦 *豉 *葱, [白魚] *棗
[水龜肉] *豬肉 *菰米 *瓜 *莧 [榅桲] *車螯
[菴羅果] *大蒜, [榧實] *鷺肉
[茶葉] *榧, [甘蔗] *酒
[稻米] *蒼耳, [粟米] *杏仁
[赤小豆] *魚鮓 *鮓 [醬] *雀肉 *鰹魚
[米酒] *乳 *牛肉 *豬肉 *芥 *茶
[燒酒] *姜 *蒜, [茱萸] *地黃
[菠稜] *鮋魚, [藥縷] *魚鮓
[苜蓿] *蜜, [苦菜 (野苣)]
[草石蠚] 諸魚 [白苣] *酪 蜜
[南瓜] *羊肉 [越瓜] *牛乳 *酪 *鮓

(上海鴻寶齋書局印行「精校本草綱目」による『飲食禁忌』及び各条下に記載するもの (*印) を補う)

以上 276 例中、重複するもの 60 例を除くと食合せは 216 例となる。この中「証類本草」にあるもの 101 例、「証類本草」なく「金匱要略」「千金方」等にあるもの 25 例、その他 90 となっている。

この「本草綱目」が、日本へ、慶長 12 年 (1607) 林道春によって長崎から伝えられて以来、合食禁について、主としてそれによって記載されるに至った。

即ち、穂積甫庵の「救民妙薬」(元祿 6 年 (1693)) には『くいあわせの事』として

[蕎麦] 猪 羊 西瓜 [粟] 杏仁 [鯽] 砂糖
[堇] 蜜 牛肉 [大蒜] 蜜 [芥薹葉] 兔 鯽魚
[枇杷] 蘆 [楊梅] 生葱 [鯽] 紫蘇
[鰻鱺] 銀杏 [鳶] 胡桃 木耳 [雞] 鯽 葱白
糯米
[雉] 蕎麦 胡桃 茵 木耳 [河豚] 石首魚
[鼈] 莧 [李] 砂糖 [雀] 李

[豕] 梅 蕎麦 [狗] 雉 蕎麦 [がざみ] 串柿
[しのね] うなぎ かめ

等 33 例が載せられているが、その中「本草綱目」によるもの 24 例、やや異なるもの 2 例その他 7 例となっている。

次に、馬場幽閑の「日用食性和解」一名「食物和解大成」(元祿 16 年 (1703)) には、『食合せ類』として

[稻米] 酒, [丹黍] 蜜 蕎菜, [蕎麦] 猪 羊肉
[麦麴] 枇杷 [芥葉] 兔肉 鯽 [繁縷] 鮓
[蓴菜] 酢, [苦菜] 蜜, [胡瓜] 油餅
[西瓜] 油餅, [越瓜] 牛乳 酪 酢 [蓼] 生姜 蒜
[蒼菌] 雞卵, [茶] 酒 檳 [砂糖] 筍
[李] 雀肉 蜜, [楊梅] 生葱, [枇杷] 炙肉 热麴
[銀杏] 鰻鱺魚, [胡桃] 酒, [焙柿] 酒
[燒酒] 姜 蒜 [鯽鮓] 豆蔻 [鰻鱺] 銀杏
[鯽魚] 蒜 沙糖 芥子 猪肝 雞肉 鹿肉 猴肉
[鮓魚] 猪肉 雉肉, [海鰻] 猪肉

とあり、約 42 例 (重複を除く) が挙げられ、その中、37 例は「本草綱目」により、その他は 5 例となっている。

次に、原省庵の「夜光珠」(一名俗説正誤夜光璧) (享保 12 年 (1727)) の巻下に『蕎麦切と西瓜のさし合う説』として

「本草綱目」に、西瓜と油餅と同じく食すれば脾を損ずるをあげて、蕎麦の説なしといえども、西瓜と蕎麦切を同食すれば、腹脹りて石のごとく痔痛むこと忍ぶべからず、吐瀉することを得ざれば、死、須臾にあり、これ古人のいまだ言わざる所なれども、此二物相反すること明かなり。又、こころみに蕎麦切を西瓜の汁に浸すに、しばらくありて堅きこと木のごとく成るものなり。

とあり、「本草綱目」の『西瓜と油餅』とあるに対し『西瓜と蕎麦切』が食合せで、その実験説まで述べて、これを証明している。

また鯽に胡椒、鮓に甘草という説として『俚言に鯽に胡椒をさしあいということ。曾て其説なき事なり、「本草綱目」に鯽魚は天門冬、辰砂、冬葵子とさしあうとあり、また犬の肉葵菜と合食すべからずとあれども我国の食物にあらず、この外にさしあいはなし。

といい『鯽に胡椒』は食合せでないとし、そして

『鯽に甘草』といふは、砂糖の取ちかえなり、本草に鯽魚に砂糖と同じく食すれば、疳の虫を生ず。蒜に合すれば熱いで、芥菜と同食すれば腫瘍をわづらう。雞、雉、鹿、猪肝、猴と同じて食えば癰疽を生

すとあり』

とあって、『鯽と甘草』説は否定しながら、その他の本草に掲げるものは、何れも食合せになるとして、本草説を肯定している。

更に『串柿と躑躅花を食合せという説』として『俗に串柿と躑躅花を同じく食えば人を害するというは、串柿に相反するにはあらず、躑躅に毒ある故なり、殊に花葉ともにモチツツジに似て花の色の黄なるをレンゲツツジという、これ即ち、本草の羊躑躅といえるものなり。別して毒あり』といい、『串柿と躑躅花』の食合せは、躑躅に毒があるためであるとし、その食合せ説を否定していることは興味がある。

また、本井子承の「長命衛生論」(文化9年(1812))上巻に『喰合用心の事』とある中で、服薬禁忌と見られるものを除くと、次のものが記載されている。

- [うる米] なもみ, [粟] 杏のさね, [黍米] 蜜
- [麦醤] 蜂蜜, [蕎麦] 砂糖 西瓜 雉子
- [緑豆] 梅, [ひともじ] 蜜, [にら] 蜜
- [にんにく] さばすし, [あさつき] 鮓, [からし] 雞鮒
- [胡椒] 沙菰米, [ひゆ] わらび 龜, [ちさ] あめ さとう みつ
- [紫蘇] 鯉, [蕨餅] 緑豆, [くさひら] 鴨 雉
- [やまもも] ひともじ, [みかん] 蟹 びんろうじ
- [橙] 頭
- [くるみ] 鴨 雉, [なつめ] 葱 蜜 蟹, [すも も] たまご
- [杏] 蜜, [枇杷] 热麿, [銀杏] うなぎ
- [南瓜] 鯰魚, [菜瓜] 鯰魚, [越瓜] 酢
- [諸瓜] 油餅, [茶] 梅, [さとう] 鮓 竹の子
- [酒] 芥, [蟹] 柿 橘 藜, [鯉] 雉子
- [鯖] 葱 にら, [どじょう] もも すもも やま もも
- [鮓] 飴, [鯰魚] 瓜 冷水, [魚鮓] 麦醤 緑豆
- [蟹] さとう 莴苣 芥菜 桃 鴨似
- [雞肉, 卵] からし 蒜 生葱 餅米 鯉 兔 頭 鰐 雉
- [雉肉] 蕎麦 木耳 胡桃 鮓 鮓, [鴨] 胡桃 木耳
- [雀肉] 杏 醬, [鶴] 雉 えび [鴨似卵] あんず 鰐
- [猪肉] 生姜 蕎麦 炒豆 梅 牛肉 鰐 鶴 鶴
- [牛肉] 黍 蕎麦 生姜 栗, [鹿] 生菜

[兔肉] 生姜 陳皮 芥子 雞 頭

以上「本草綱目」より引くもの68例。(但し『杏』と『李』など類似のものを含めて), その他26例。計94例の食合せが挙げられている。

次に、高井伴寛の「食事戒」(文化12年(1815))にも『合食すべからざる品』として

[温飪] 西瓜, [蕎麦] 胡桃 西瓜 楊梅

[綠豆] 梅 [枇杷] 蟹, [楊梅] 炒豆

[木瓜] 梅, [金柑] 蕃薯 [枝柿] 踵躅

[馬齒莧] 胡椒, [甜瓜] 蘿摩實 [萐蕡] 胡椒

[橐吾] 砂糖, [草石蚕] 諸魚, [商陸] 芹

[鯉] 胡椒・小豆, [鯉] 砂糖, [泥鰌] 草薢

[鰐魚] 西瓜 木瓜 酢 梅醋, [螺] 昆布

[田螺] 番椒 [狸肉] 蕎麦

とあり、この27例中〔本草綱目〕よりは僅かに3例を引くのみである。そして『蕎麦と西瓜』『柿に躑躅』は「夜光珠」より引用しているが、その他は殆んど独自の例で、殊に『楊梅に炒豆』は大毒としている。また『鰐魚に梅醋』は、後世の『鰐と梅干』に発展することになる。

かくて、小摺勝政の「食禁便覽」(天保10年(1839))によって、江戸時代の食合せについて集大成せられたようである。即ち『合食禁』として

水類 [水] 紫蘇 生魚肉

穀類 [粥] 白湯, [綠豆] 椰實 鯉 蕎粉

[粟] 李 杏, [大角豆] 鯉 鯽, [蕨粉] 緑豆

[赤小豆] 鯉 枇杷 雞卵 薊 [糯米] 蕎麦 雞

[蕎麦] 糯米 胡桃 藜 楊梅 鰐魚 [生米] 雞卵 松茸

造醸類 [餅] 蕎麦切 藜 鰐魚, [酒] 茶 胡桃 熟柿

[醋] 鰐魚, [飴] 鯽 胡瓜, [醬] 鯉

[生醤油] 鮓, [豆豉] 芥子 雉 山雞 鴨 鯉

[砂糖] 筍 鯨 魚 鮓 鰐, [油氣物] 甜瓜

虀類 [蕎麦切] 萱 西瓜 藜 胡桃 楊梅 餅 雉 子 山雞 田螺 鯨 鰐魚 狸肉 狸豬肉

[虀類] 藜 西瓜 枇杷

菜蔬類 [紫蘇] 鯉, [萱] 兔 猪肉 烧酎 大蒜

[芥子] 木耳 胡瓜 豆豉 雞 鰐 兔肉 鮓

[莧] 鰐, [芹] 鮓 醋, [甘露子] 諸魚

[欵冬] 鰐, [甘藷] 金柑 熊胆 [がが芋] 甜瓜

[胡麻] 田螺, [薊] 小豆, [紫蕨] 甲螺

[野老] 鮓 (どじょう), [菊花] 鴨

瓜類 [甜瓜] 油燂 がが芋 魚鱈, [西瓜] 蕎麦切

虀類 鰐魚 章魚

[荔枝] 浅蜊 蛤蜊, [南瓜] 鮓 芝蝦, [越瓜] 鮓
 葱蒜類 [葱] 楊梅 薤 李 雞子 山雞 雞卵
 雞 蜜
 [大蒜] 葱 薤 楊梅 鯽 雉 山雞 雞 雞卵
 狗肉 蜜
 [韭] 葱 蜜 牛肉, [薤] 牛肉
 果類 [柿] 生海鼠 蟹, [李] 栗 葱類 鰻魚 雀
 雞
 [桃] 鰻魚 鰐, [柚子] 甘露, [金柑] 甘露
 [蜜柑] 兔, [銀杏] 鰻魚, [楊梅] 生葱 蒜 薤
 麦切
 [胡桃] 芥子 薤麦切 鴨 雉子 山雞 雞卵
 酒
 [棗] 葱 蒜 餅 薤麦 麪類, [梅實] 胡椒 鰻
 魚
 [胡椒] 梅子 茄 鯉 松魚, [枇杷] 小豆 炙肉
 蟹 熟鶴
 [榧實] 緑 豆茶, [串柿] 海月 [梨] 海鼠,
 [茶] 楊實
 菌類 [菌類] 鴉 雉子 山雞 雞卵 蛤蜊 麪類
 鰐
 [木耳] 鴨, [筍] 砂糖
 介類 [田螺] 薤麦 栗餅 胡麻, [蛤蜊] 菌類 荔
 枝
 [蟹] 柿 蘿 枇杷 灰酒 [甲螺] 狗脊 (ゼンマ
 イ)
 [鼈] 蕃 雞卵 兔肉 猪肉 驚 芥子 桃
 虫類 [蝦] 砂糖 蜜 鹿肉, [芝蝦] 南瓜
 [生海鼠] 梨 柿 [海月] 串柿 鴨, [章魚] 西瓜
 [蟹] 鮓 茄 葱蒜類 牛肉 蝦
 魚類 [鯉] 紫蘇 小豆 豆豉 胡椒 緑豆 雞 猪
 肉
 [鯽] 雞 雉子 猪肉 鹿 蒜 砂糖 芹 芥子
 [鰻魚] 酸類 餅 薤麦切 西瓜 雞 銀杏
 [年魚] 雞卵, [鯵] 猪 鹿 [鯨魚] 薤麦
 [河豚] 芋 茄 菊花, [鰐] 砂糖, [鱈] 砂糖
 [泥鰌] 野老, [松魚] 胡椒, [鰐] 飴
 [鮒] 麦醬 生醬油 蜜 河豚
 鳥類 [鴨] 胡桃 木耳 兔 豆豉 海月 [鷺] 鰐
 [雞] 蒜 芥子 李 鰻魚 兔 猪肉 鯽魚 鯉
 生葱 糯米
 [雉] 胡桃 葱蒜類 鮓 薤麦 菌 豆豉 猪 鹿 鯽
 [山雉] 葱蒜類 胡桃 鮓 薤麦 豆豉 [鳴] 菊花
 [鶴] 菌類, [雀] 李 杏
 [雞卵] 赤小豆 葱蒜類 菌 胡桃 鮓 鰐

獸類 [狸] 薤麦 [獺] 兔, [狗] 蒜類
 [牛] 蜜 薤 薤, [鹿] 鮓 鯰 鮓子 蝦 鯽
 [兔] 蜜柑 芥子 陳皮 鴨 雞 鰐 獺 姜
 [猪] 姜, 鮓, 鯉, 鯰, 鰐, 雉
 [豕] 雞 薤麦 鯽 鰐 [炙肉] 枇杷

があり、重複するものを除くと182例が挙げられて居り「本草綱目」から引くもの75例、その他106例となっている。

いま、「金匱要略」以降、「食禁便覽」に至る上記14書のうち、5~6書に通じて記載された『食合せ』の主なるものを表示すると、別表のようである。

このように食合せは、始めは中国より伝えられたものであるが、日本と中国との食物の相違もあって、次第に日本化した食合せに変遷しているものもある。

その一例として、「金匱要略」以後、伝承されていた『猪脂(膏)と梅子』は、「食事戒」の『鰻魚と梅醋』を仲介として、「食禁便覽」では『鰻魚と梅実』となり、現在もなお『鰻魚と梅干』として伝えられるに至ったことは興味が深い。

また、「金匱要略」でいう『雞肉と葱』『雞肉と魚肉』『豬肉と牛肉』『豬肉と酒』或は『千金方』でいう『雞卵と葱』、『証類本草』でいう『鯽魚と砂糖』『竹筍と砂糖』、『牛肉と酒』、『胡瓜と醋』といったような食合せは、現在、日本で我々が日常の食卓に供用されていて、何ら中毒症状を認めないものである。その中『雞肉と葱』『鯽魚と砂糖』『竹筍と砂糖』などは、江戸時代の『食禁便覽』にまで記載されているがその他のものは、食合せとしては、伝承されることが少なくなったようである。

このようにして、江戸時代では、食合せは、医薬学の範囲を離れて、食養生的俗信として伝承されるようになり、今日もなおその跡が残っているが、これは、科学的根拠が少ないのであろうと思われる。

昭和21年度に文部省科学教育局で、全国の学校網を通じて行った「各地における慣習状況調査」によると
 こけらのない魚と南瓜をたべると中毒する(秋田
 県農村)

冬至に小豆と南瓜をたべると中気になる(石川県
 都市) (通俗には冬至に南瓜を食べると中気にな
 らないとする)

柿と天ぷらをたべると腹病がおきる(奈良県農村)
 鰻と梅干をたべると中毒する(愛知県都市、三重
 県都市、大分県都市)
 ところをたべてお茶を飲むと中気になる(静岡県
 都市)

などがある。

また、現在行われている事典類によると、まづ平凡社の「世界大百科事典」第6巻に

(1)命にかかるもの 梅干とウナギ、ハッカとジャガイモ、アズキ飯とカニ、スイカと干ダラ、キノコとホウレンソウ、アワビと青ウメ。

(2)腹痛、吐戻し、下痢を起すもの タコとワラビ、青ウメと黒砂糖、ハマグリとトウモロコシ、カニとシイタケ、牡蠣とエビ、ハマグリとミカン、フグと青菜、サバと芋殻、エビとキノコ、マッタケとアサリ、うどんとナツメ、タコとアサツケ、タケノコと黒砂糖、アユとゴボウ、ニラとハチミツ。

(3)毛が抜けるもの ブタとタニシ、モモと数の子。等が挙げられている。(服薬禁忌と思われるものを除く)

その他、「食品大事典」には

スイカと天ぷら、タコと柿、

「ものしり百科事典」には、天ぷらと氷、餅と冷水、猪と蕎麦、熊肉と塩、雉子と生葱、炙肉と批把、蟹と柿、田螺と蕎麦、馬鈴薯と薄荷、雉子と狸、等が記されている。

このほか、俗間に伝承されるものとして、猪肉と鯉、牛肉とホウレンソウ、鰻魚と銀杏、タコとゴマ、ナマズとコンニヤク、鰯と栗、蟹と氷水、西瓜と蕎麦、天ぷらとキノコ、批把とアズキ、桃とクリミ、サツマ芋と塩カラ、焼酎と豆腐、牛肉とニラ、などが挙げられる。

この中、『牛肉と韭』『雉子と葱』『韭と蜂蜜』は「金匱要略」に出で、『猪(豕)と蕎麦』は「千金方」に、『批把と炙肉』は「医心方」に、『蟹と柿』『竹筍と砂糖』は「証類本草」に、また『鰻魚と銀杏』は「本草綱目」にそれぞれ記載され、伝承されているものである。

元来、この『食合せ』について考えられることはまづ、2種のものを同時に食したとき、そこにある種の変化を起して、その生成物が人体に対し有害に作用す

るという場合である。前述した『猪脂と梅』『鰻魚と梅干』などは、脂肪と有機酸とにより何か有毒性物質が生ずるのではないかといふのであるが、これは疑問である。

現在まで、栄養学上における動物や人体での実験の結果では、俗にいう意味の食合せは實際にないといふ意見に一致している。

しかし、2種の不消化物を同時に摂取したとき、胃腸消化力の負担が倍加または増強されることになる。

『柿と餅』『柿と天ぷら』などはこの類と考えられないことはないが、これは、何にも合食に限ったわけではなく、1種の場合でも多量に食すれば消化不良を起すのであって、要はその摂取する量によるものである。

その他、腐敗しやすい食物や、既に腐敗発酵した食物によるプトマイン中毒や、ゲルトネル菌、サルモネラ菌、その他の病原菌や、寄生虫卵の附着した食物によって起る諸種の疾病や、或は毒茸・毒草または河豚や青梅のような有毒動植物を食用したときの中毐などがあるが、これは勿論、それ自体に原因があるのであって、単独にでも食用とすることを慎むべきことはいうまでもないことであって、何も食合せによって中毒するという、いわれはないことである。

ただ、これらのものによって中毒したとき、たまたま他の食物を同時に食したためであると誤認して、食合せの説を唱えるものもあると思われる。

或はまた、アレルギー性特異体質の人が食して起る場合もあるかも知れないが、それはその特異体質によるものであって、これを食合せとはいわない。

要するに、『食合せ』そのものは、科学的根拠のうしいものである。

ところが近ごろ、亜硝酸ナトリウムを添加した食品と、デメチルアミンを含む魚肉とを同時に食したときデメチルニトロゾアミンを生成して発癌性を生ずるという新らしい食合せが問題となって来たことは、注意を要する。

日本薬史学会・会務・会計報告

日本薬学会第92年会は、47年4月5日から7日まで、近畿大学で開催され、薬史学部会は研究報告6題のほか、大阪大学名誉教授宮本又次氏の特別講演「道修町を中心とする大阪の薬業について」ならびに国際薬史学会コングレスに参加した清水藤太郎氏から報告があった。日本薬学会第93年会は48年4月5日から7日まで東京で開催されたが、薬史学部会は第3日(4月7日)、研究報告5題のほかシンポジウム「近代薬学の再検討」を行なった。(会場・東京農業大学)。本誌所載の記事は、赤松氏(報告)、川瀬、宗田両氏(シンポジウム)の演述内容を、原著者から寄稿されたものである。

なお、年会を機として、4月6日、国立公文書館内閣文庫、ならびに宮内庁書陵部所蔵の薬事関係の貴重な資料の展観と、皇居参観を企画したところ、有志会員40名が参加した。(詳細は次号で報告の予定)

4月7日、本会の年次総会を開き、下記会計報告を行なった。

昭和47年度決算

| (収入) | 378,904 (円) | (支出) | 320,026 (円) |
|------------|-------------|-------|-------------|
| 縁 越 金 | 26,843 | 郵 送 料 | 8,309 |
| 会 費 (贊助会員) | 20,000 | 事 務 費 | 350 |
| (一般会員) | 100,000 | 印 刷 費 | 109,005 |
| (学生会員) | 1,500 | 返 済 金 | 192,362 |
| 広 告 料 | 5,000 | | (前年度借入に対し) |
| 誌雑売上代 | 213,200 | 謝 礼 | 10,000 |
| 寄 付 | 2,500 | | |
| 雜 収 入 | 150 | (残 金) | 58,872 |
| 利 子 | 1,211 | | |

日本薬史学会会則

第1条 本会は日本薬史学会 The Japanese Society of History of Pharmacy と名付ける。

第2条 本会は薬学、薬業に関する歴史の調査研究を行い、薬学の進歩発達に寄与することを目的とする。

第3条 本会の目的を達成するために次の事業を行う。

1. 総会（毎年日本薬学会年会の時に開催する）
2. 例会（研究発表会、集談会）
3. 講演会、シンポジウム、ゼミナール、その他
4. 機関誌「薬史学雑誌」の発行。当分の間年2回とする。
5. 資料の収集、資料目録の作製。
6. 薬史学教育の指導ならびに普及。
7. その他必要と認める事業。

第4条 本会の事業目的に賛成し、その目的の達成に協力しようとする人をもつて会員とする。

第5条 本会の会員は会費として年額1,000円を前納しなければならない。但し学生は年額500円とする。賛助会員は本会の事業を協賛する人または団体とする。賛助会員は年額5,000円とする。

第6条 本会に次の役員をおく。会長1名、幹事若干名、評議員若干名、役員の任期は2カ年とし重任することを認める。

1. 会長は総会で会員の互選によって選び、本会を代表し会務を総理する。

2. 幹事は総会で会員の互選によって選び、会長を補佐して会務を担当する。

3. 幹事中若干名を常任幹事とし、日常の会務および緊急事項の処理ならびに経理事務を担当する。

4. 評議員は会長の推薦による。

第7条 本会に事務担当者若干名をおく。運営委員会は会長これを委嘱し、常任幹事の指示を受けて日常の事務をとる。

第8条 本会の事業目的を達成するため別に臨時委員を委嘱することができる。

第9条 本会は会長の承認により支部又は部会を設けることができる。

第10条 本会の会則を改正するには総会で出席者の過半数以上の決議によるものとする。

第11条 本会の年度は暦年（1月より12月まで）とする。

第12条 本会の事務所は東京都千代田区神田駿河台日本大学理工学部薬学科内におく。

日本薬史学会役員（昭和48年3月現在）

○印は常任幹事

会長 朝比奈泰彦

幹事 川瀬 清 三浦 三郎

滝戸 道夫 長沢 元夫

○木村雄四郎 ○吉井千代田

清水藤太郎

(地方) 宗田 一 難波 恒雄

