

世界で初めて「栄養学」を
提唱した栄養学の父

年表

西暦(年)	主 な 出 来 事
1876	9月1日 西条市の医師の家に生まれる。父・卓爾、母・シンの長男。
1878	伊予郡本郡村(現伊予市)に移り住む。
1883	8歳になり、中村の鹿島小学校に入学。
1887	4年の学業を終えて、桂小学校を卒業。 鹿島小学校は同年に他校と合併し、桂小学校に改名。 新設された平湊の西の原(現、西野)にある。 郡立下平湊伊予郡立石神高等学校に入学。
1889	私立伊予尋常中学校(後の県立松山中学校)現・松山高等学校)に入学。
1894	優秀な成績で愛媛県尋常中学校(第2期)生活を卒業。(卒業生31名) 第三高等学校医学部(現・岡山大学医学部)に入学。
1898	第三高等学校卒業後、京都帝国大学(医科)に入学。
1901	京都帝国大学卒業。
1902	上京。 内務省伝染病研究所(北里研究所)へ研究員(助手)として入所。 世界的な細菌学者である北里柴三郎のもとで細菌学と毒素化学を学ぶ。あわせて細菌学の研究にも携わる。
1904	「ラフ・マウス・ジフタリーゼ」という大根の消化酵素を発見し、学会で発表。
1905	アメリカのイエール大学院に留学。
1907	イエール大学院卒業。哲学博士の学位を授けられ、アメリカ合衆国政府農商務省技師・医科大講師などを歴任する。
1912	父が病(がん)のため、故里伊予郡北山崎村本郷(現伊予市)へ帰り看病するも亡くなる。
1913	再び上京。東京神田駿河台にある金杉内科療養館長となる。

西暦(年) 主な出来事

1914 東京芝区白金三光町に
私立栄養研究所を設立。
世界初の栄養学研究機関!!
「日本人1人1日の保健食」を大正博に
展示。

1917 栄養研究所でわが国最初の栄養講習
会を開く。パン工場設立。学童の
給食用のもので東京府Fの各小學校に配
給したが一部は市販された。

1918 文部省に「營養」の表記「栄養」に統一
するお建議、これ以後に完全・定着。

1920 内務省栄養研究所が開設され、
初代所長となる。所員は三十名。
所員には植物学者牧野富太郎。
栄養成立調理法が長期に渡り新聞に連載
される。

1921 「栄養学会」設立

1924 私立栄養研究所跡に、**世界初の栄養士
養成施設である栄養学校**(現、佐伯栄養
専門学校)を開設し卒業生栄養士と
称した。

1927 国際連盟の要請により国際連盟交換
教授として欧米で講演する。

1941 勲三等旭日中綬章受賞。

1947 栄養士法公布。

1959 11月29日、急性肺炎により73歳で"
永眠。墓所は愛媛県西条市の岡村墓

佐伯 矩 1886~1959

博士が提唱した
毎回食完全

昭和16年に日本人栄養基準量決定の為、調査研究を実施。1日3食に分けて食べる場合、必要な栄養素が3等分された毎回完全が望ましいことを明らかにした。

← 栄養寺には佐伯矩博士の
50回忌の際に、佐伯栄養専門
学校より多くの資料が寄贈
されている。(写真①～④)
右は説明をして下さった栄養寺ご住職

← 結核にも栄養療法を力説した。
結核の予防と治療には、清らかな太陽と
新鮮な空気、適当な休養と栄養療法の
大切さを説いた。愛媛県立日本赤十字社
愛媛支部において結核について講演。愛媛

← 1045種の食品分析組成を明らかにした「日本食品成分総覧」(1931年完成)や「調理食品成分照鑑」(1936年完成)が発表され、これらは海外における食品分析のモデルとなる。さらに国際連盟に対してビタミン標準の統一、国際単位の設定を提案。「ビタミン国際単位制」の基礎として大いに貢献した。

←写真右下:佐伯博士が国際連盟交換教授として欧米を回ったときアメリカで野口英世博士と20年ぶりに旧交を温めた写真。共に51歳

← 父の看病の傍ら、

北山崎小で子ども達に「食物と栄養」の講演を行った。博士直筆の「栄養の額が描かれている」右は子ども達が紙粘土で製作した豚の

←伊予市役所を訪問。佐伯矩博士と食育
いよちゃんをキャラクター化した「食と食文化の
まちづくり」を展開している。



愛媛大學教育学部
附属中学校
1年 田中 璃子

調査のきっかけ

ていたのが佐伯矩博士だった。中学生になり、学校給食がなくなった今、家庭科で栄養の勉強をして、学校給食の有難さをより感ぜようになり、調査することにした。

調査方法

- ①伊予市の養育寺を訪問し、住職にインタビュー。
- ②伊予市立北山崎小学校を訪問。
- ③伊予市役所社会教育課地域創生課を訪問し、インタービュー。

学校給食の推進

佐伯博士は「学校給食の本質を発育期学童栄養と社会の生活改善を目的とし、確立せねばならない」と提言した。単なる救済・慈善事業ではなく、「保健向上」を目的としたものでなければならないと言った。栄養研究所では付属のパン工場を築き、三種の「栄養パン」を作った。(1917年)

(1) 全乳パン・バター牛乳卵・精製小麦粉・リン酸を配合して
強化した消化に及びて重点をおいたパン。

(2) 標準パン。英国カネパード・グループに範をとって、製粉のときに麦
の外胚・栄養素の多い小麦の胚芽を混入したパン。

(3) 保健パン。満洲(現中国)産のコルソンを入れた安価なパン。
関東大震災(1923年)後、栄養研究所の創立と調査で学校給
食を推進した。児童達に栄養的には好転し、体重も増加し、成績も良
くなった。1924年初期の創立した「五色飯(牛肉・油・湯・塩・人参)
博識教授は栄養よくして、いふくた食事はよくあつたが、子供はたいへん
まじめにお茶をはねだすので、一日一回内でお茶を飲むようにすると、お茶
を含む新しい人参汁菓汁をつちひねり出せば、大層喜ばれ、お茶など
なくともよいから、これと人参汁菓汁を混ぜて飲ませれば、お茶は必要ない

引用文献

- 1) 矢野龍渓『浮城物語』岩波文庫 1915 年、新装版 1971 年、既述 1998 年
- 2) 日下正徳、伊予の物語 15 伊予市用と佐々木、伊予歴史研究会 2006 年 14 号
- 3) 伊予市誌編纂委員会、伊予市誌、2005 年、822
- 4) 加藤信久 (2017)、安曇郡の形成と伝説、京大文学部論叢、本居平山学系列第 34 号、25-53。

5) 宇治川金吾『伊予の歴史』日本文化出版、1999 年、200 頁、<https://www.kinokuniya.com/book/book.html?mainmenu=1&page=2&bookid=9161000>