

1933

家庭食養研究会の発足

昭和初期まで日本では多数の人が脚気に罹り、亡国病と恐れられていた。その頃、創立者の勤め先である東京帝国大学島菌内科では、米の胚芽に豊富に含まれるビタミンB₁の欠乏が脚気の原因であることが判り、胚芽を残した米の搗精方法が研究された。胚芽米を主食にすると脚気の治療や予防に有効であること、食事全体の栄養バランスが重要であることが明らかになったが、国民の食習慣はなかなか改まらなかった。

1933(昭和8)年、共に医学を学んだ香川昇三・綾夫妻は、栄養学の普及と実践を広く社会に呼びかけ、病気を予防することこそ医者使命であると考え、小石川区駕籠町(現在の文京区本駒込)の自宅を開放して、「家庭食養研究会」を立ち上げた。研究会では、創立者の二人や東京帝国大学教授らによる最新の栄養学、有機化学、食品学などの講義、栄養学の実践に欠かせない調理技術は、さまざまな料理分野の最高峰の料理人を招いて実習が行われた。この研究会こそが、今日の女子栄養大学の始まりである。



家庭食養研究会発足当時のスタッフら
前列左から2人目が香川昇三、同右端が香川綾

月刊誌『栄養と料理』の創刊

1935

家庭食養研究会で実習する料理の作り方などは、その都度謄写版刷りにして受講生に配っていたが、会員の増加に伴い、1935(昭和10)年、研究会の講義内容などをまとめた雑誌『栄養と料理』を刊行することとなった。受講生の他、希望者にも配布したところ好評を得て、続刊が決まった。戦災で一時休刊になったが、香川綾は復刊後の1946(昭和21)年11・12月合併号で、「新しい日本は、まず栄養生活より復興される」と述べている。栄養学を実践に移す時に、その成否を決めるものは、おいしい食事、良い献立である。月刊誌『栄養と料理』は社会活動の一つとして創刊して以来、より多くの人々に医学や栄養学などの科学的知見とそれを家庭の食生活に実践する方法を伝えようと刊行を続けている。

私たちの明日への可能性は今日の食事の中に秘められている—『栄養と料理』はそう考えています。充実した人生の基礎となる食生活をいかに豊かに、力強いものにするかをみんなで考えていきたいというのがこの雑誌の願いです。

長い人生のうちには、食生活のバランスがくずれたり、健康にひずみが出たりします。そんなとき、『栄養と料理』はあなたの傾きを発見し元にもどすお手伝いをします。

この雑誌はあなたの健康で豊かな生活のものさしでありたいと思っています。

『栄養と料理』からのメッセージ

1979(昭和54)年3月号より



1953(昭和28)年当時の『栄養と料理』編集部と香川綾(前列右)