

50077

教科書文庫

4
916
51-1937
20000 81623

Kodak Gray Scale

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

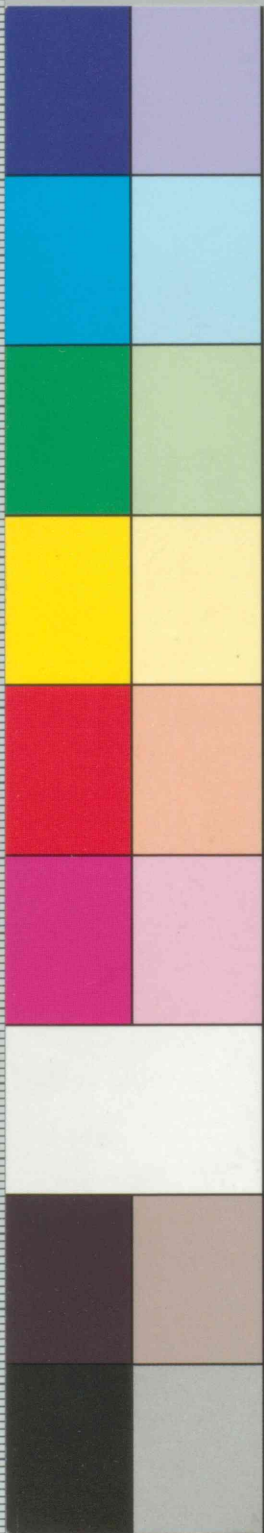
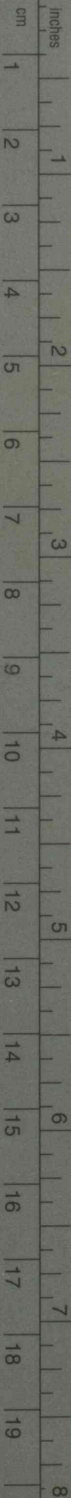


© Kodak, 2007 TM: Kodak

Kodak Color Control Patches

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

© Kodak, 2007 TM: Kodak



中 等 学 校
家 事 新 教 科 书



TOKYO SHISEIDO



資料室

46
900
AB12

日十三月一年二十和昭

濟定檢省部文

用科縫裁及事家校學業實·科事家校學女等高·校學範師

育教等中
書科教新事家

版訂改

編會保佐社法人

卷上



京東

行發堂誠至株式會社



精養軒堂發行

改訂について

時代の進運と共に家事科を一層實際化せしむるために、左の諸點について改訂した。

- 一、國家的觀念を一層強調した。
- 一、教材の選擇配列を我國現代の生活に一層緊密ならしめることに努めた。
- 一、比較的形式的の理論に互る部分を避けて、家事科本來の使命を果すことに努めた。

昭和十一年九月

編者識

凡例

一、本書は、師範學校・高等女學校・實科高等女學校・實業學校教授要
目に據り、これ等中等教育諸學校の家事教科書として編纂し
たものである。

一、教材は、生徒の心理的發達に従ひ、理解し易き身邊のものより
漸次複雑のものに及び、又實習の便宜上、季節の關係をも考慮
して配置した。

一、他の學科との聯絡に就ては、特に理科に基調を置き、その概念
を家事にも演繹し、且つ應用工夫の力を養はんことを期した
のである。その他、修身・作法・裁縫等の諸學科に就ては、本書獨

得の方法によりて聯絡をとり、相互勉學の効果を大ならしめんことに努めた。

一、實習事項の説明に重きを置き、これが教授に便ならしむると共に、生徒をして實地應用を容易ならしめ、尙ほその材料にはなるべく國産品を愛用せしむるやうにした。

一、幾ど各項毎に問題を掲げ、既得の知識を確實ならしむると共に、自學自習の習慣養成に資した。

一、記述は簡明を主として理解の便を計り、且つ教科書の活用を期し、説明の餘地を存して教授の範圍を自由ならしめた。

昭和六年九月

編者識

中等教育 家事新教科書 上卷 目次

緒論

第一篇 衣服

第一章 衣服の使命……………五

第二章 衣服の材料……………五

第一節 衣服の原料……………五

(一)植物性纖維 (二)動物性纖維

(三)人工纖維 (四)礦物性纖維

問題……………八

第二節 各纖維の性質……………八

(一)顯微鏡下の各纖維 (二)化學的

性質 (三)各纖維の鑑別

問題……………二

第三節 原絲……………九

(一)方法による絲の種類 (二)撚

りのかけ方による絲の種類

(三)原料による絲の種類

問題……………一四・一四・一五

第四節 織物の組織……………一五

(一)三原組織 (二)變化組織

(三)特別組織

問題……………一六

第五節 柄合意匠……………一九

- (一) 白物 — (二) 無地物 — (三) 縞物
- (四) 緋物 — (五) 霜降物 — (六) 模様物

第六節 編物……………一九

問題……………二〇

第三章 衣服地の選定……………二〇

第一節 衛生上……………二〇

- (一) 保温性 — (二) 通氣性 — (三) 吸濕性 — (四) 放濕性 — (五) 吸水性

問題……………二二

第二節 容儀上……………二三

- (一) 彈性 — (二) 光澤 — (三) 色合 — (四) 柄合

第三節 經濟上……………二四

- (一) 市價耐久性等の比較 — (二) 絲

の良否その他耐久度等の考究

問題……………二五

第四節 流行……………二五

問題……………二六

第四章 衣類の始末……………二六

第一節 手入……………二六

- (一) 清潔 — (二) 乾燥

第二節 しまひ方……………二七

- (一) 畳み方 — (二) 容れ方 — (三) 容器置場所 — (四) 蟲よけ — (五) 分類

第五章 汚點抜きと洗濯……………二七

第一節 汚點抜き……………二七

- (一) 溶解によるもの — (二) 化學作用によるもの — (三) 機械的方法によるもの

第二節 洗濯法……………三〇

第三節 濕式洗濯法……………三一

- (一) 洗濯 — (二) 漂白 — (三) 糊附 — (四) 仕上

第四節 各種の洗濯法……………三四

- (一) 白木綿物 — (二) 色木綿物 — (三) 麻織物 — (四) 白絹物 — (五) 絹物 — (六) 白毛織物 — (七) 色毛織物 — (八) 白人絹物 — (九) 色人絹物 — (十) 人造毛織物 — (十一) 交織物

第五節 乾式洗濯法……………四〇

- (一) 乾式洗濯法 — (二) 方法 — (三) 洗濯劑回收法

問題……………四一

第六章 染色・色揚……………四一

第一節 必要及び染料……………四一

- (一) 必要 — (二) 染料

第二節 染め方……………四一

- (一) 直接染料で植物性纖維の染色 — (二) 酸性染料で動物性纖維の染色 — (三) 色の混合

問題……………四三

第七章 服裝に關する諸考察……………四四

- (一) 被服原料上から — (二) 服飾上から — (三) 風俗習慣上から

問題……………四五

第二篇 食物……………四六

第一章 食物の使命……………四六

- (一) 身體と食物 — (二) 精神と食

物——(三)經濟と食物

問題……………四七

第二章 榮養素……………四七

第一節 食物と榮養素……………四七

第二節 榮養素……………四七

- (一)蛋白質——(二)脂肪——(三)炭水化物——(四)無機鹽類——(五)ビタミン

問題……………五〇・五一・五三

第三章 食品の價值……………五七

- (一)熱量——(二)消化吸収——(三)嗜好度

問題……………五九

第四章 食量……………五九

- 方法——保健食量——標準保健食量——蛋白——脂肪——含水炭素

問題……………五九・六一

第五章 日常食品……………六一

第一節 植物性食品……………六一

- (一)穀類——(二)荳類——(三)野菜類——(四)海藻類——(五)菌類——(六)果實類

問題……………六四・六五・六六・六七・六八・六九

第二節 動物性食品……………六九

- (一)獸鳥肉類——(二)魚肉類——(三)乳汁——(四)卵

問題……………七二・七三

第六章 調味品……………七四

- (一)味噌——(二)醬油——(三)食鹽——(四)砂糖——(五)酢——(六)鰹節——(七)昆布

問題……………七五・七六

第七章 嗜好食品……………七六

- (一)香辛料——(二)飲料

問題……………七九

第八章 食品の保存……………七九

- 保存法の種類——(一)冷蔵法——(二)乾燥法——(三)密閉法——(四)加熱法——(五)漬物法

第九章 獻立……………八二

第三篇 住居……………九一

第一章 住居の使命……………九一

第二章 構造及び仕上工

事……………九二

第一節 地盤と基礎工事……………九二

問題……………八二・八五

第十章 調理法……………八五

- (一)水洗——(二)加熱……等

問題……………八七

第十一章 燃料……………八七

- (一)薪——(二)木炭——(三)コークス——(四)石油——(五)石炭瓦斯——(六)電気——(七)メタン瓦斯

問題……………九〇

- (一)地盤——(二)基礎工事

第二節 構造及びその得失……………九三

第三節 軸小屋組……………九三

- (一)軸——(二)小屋組

第四節 屋根及び屋根葺材

料……………五

- (一)葺材料——(二)屋根の形——
- (三)屋根勾配

問題……………七

第五節 造作……………七

- (一)壁——(二)天井——(三)窓

問題……………九

第三章 衛生的設備……………九

第一節 敷地の選定と日當

り及び温度……………九

- (一)敷地の形及び廣さ——(二)日當
- り——(三)窓——(四)天井——(五)床

板

問題……………一〇

第二節 給水及び排水……………一〇

- (一)給水——(二)排水

問題……………一〇

第三節 臺所……………一〇

問題……………一〇

第四節 便所……………一〇

- (一)位置——(二)種類構造

問題……………一〇

第五節 浴室附洗濯場……………一〇

第六節 物干……………一一

問題……………一一

第四章 主要各室、その關

係及び設備……………一一

第一節 間取り及び各室の

關係……………一一

(一)間敷の要素——(二)間取の注意

問題……………一三

第二節 居室……………一五

第三節 食事室(茶の間)……………一五

第四節 玄關……………一五

第五節 その他……………一五

- (一)客間及び應接間——(二)押入
- (三)階段

問題……………一六

第六節 疊・建具・敷物……………一六

- (一)疊——(二)建具——(三)敷物

問題……………一七

第七節 照明・暖房・冷房及び

換氣……………二〇

- (一)照明——(二)暖房法——(三)冷

房法——(四)換氣

問題……………二〇・二二・二四

第五章 修養道場として

の家……………二二

第六章 屋外設備……………二二

第一節 門と圍牆……………二二

第二節 庭園……………二二

問題……………二二

第三節 汚物の處理……………二二

- (一)塵埃の處分——(二)糞尿の處分

第七章 住宅の保存及び

器具の手入……………二二

第一節 修理……………二二

第二節 掃除……………二二

- (一)掃除の種類——(二)室内の掃

除—(三)室外の掃除—(四)大掃除
問題……………三二

第三節 器具の手入……………三四
(一)陶磁器硝子器類—(二)金屬器類—(三)木具類

第八章 災 害……………三七
第一節 盜 難……………三七
(一)豫防—(二)處置

第二節 火 災……………三六
(一)豫防—(二)處置

第三節 風水害……………四〇

第四節 震 災……………四〇

附録一 各種食品中のビタミン含有量比較表……………一

附録二 食品分析表……………七

(一)豫防—(二)處置—(三)避難場所
第九章 住宅建築の計畫……………四二
第一節 設計……………四二
(一)間取圖—(二)設計圖書

第二節 施工法……………四三
(一)直營—(二)部下請負—(三)一式請負

問題……………四三

第十章 轉 宅……………四四
(一)近距離の場合—(二)遠距離の場合

第十一章 共同住宅……………四四
問題……………四四

中等 家事新教科書 上巻 目次終

中等 家事新教科書 上巻

緒 論

家庭 人は、家庭の一員として家族と共に共同生活を営んで、互に相依り、相助け、相睦んで苦樂を共にする。教育勅語に「爾臣民父母に孝に兄弟に友に夫婦相和し」と仰せられたのは、實に家庭の理想で、又一般家庭の有様でもある。外部の活動のために疲れた心身を醫し、更に勇しく立ち得るのも、家族愛の力である。家庭は、實に心身の慰安所、修養所、活動の準備所で、又その原動力を生ずる所である。各人が健全な、平和な家庭を有することは、人生の最大の幸福であらう。

家庭と主婦 以上の目的を達するためには、種々の仕事が行は

れる。即ち家族の生命の保持、子女の教育、病人の看護、一家の管理、家人の修養、交際、國家社會に對する務等がこれである。これ等を行ふについては、その要領を習得せねばならぬ。家人は、よくこれ等の事を理解し、その最善をつくし、生活の向上進歩を計らねばならぬ。そして之に對して最も密接な關係を持つものは、その家の主人主婦で、殊に主婦である。主婦の家族に對する獻身的の行ひは、眼に見えぬ一つの大きな力で家族を結びつけ、相愛し、相助け、延いては社會に對する善行の基ともなる。たとひ主婦が社會的活動をなすため、又は職業を有するために、直接家庭の凡ての仕事に従事することが出來ず、家人にその幾部分を分擔させ、又は他人に托して或る仕事をなさしめる場合も、これを總括統一し、その責任を持つものは、主婦である。

家事科研究の必要 主婦たるものの責務は右の如くであるから、將來主婦となり、母となる女子は、心身の修養に勉めると共に、よ

く一家の經營と仕事に熟達せねばならぬ。是れ家事科の研究を必要とする所以である。

家事科と他の教科との關係 以下篇を追うて、衣服、食物、住居、養老、看護、育兒、一家の管理といふやうに分けて、研究しようとするのであるが、その基礎的又は補助的知識は、修身、國語、數學、理科、地理、歴史、裁縫、體操等、學校又は家庭で習得する殆どすべての理論、實際、技能が、直接又は間接に、家事科研究の資料となるのであるから、必要に應じてこれを自在に應用して、考察を十分にし、技術の確實なる習練を期して學習すべきである。斯くして、各學科の學習は一段と光輝を放ち、更にその知識は一層確實にせられ、勉學の必要とその効果を自ら覺るやうになるであらう。

家事科と國家社會の經濟との關係 今や、吾等は秩序整然たる社會に生活し、限りある物資のうちに限りない慾望を充さうとしてゐるが故に、家庭で必要とする財貨を消費するに當つては、最も

合理的に消費するを要する。生産業の多くは、家庭の消費を目的として之に應じようとするものであるから、家庭の消費は生産を左右することになる。又家庭は、消費のみでなく、生産に資本を供給するために重大な関係を有するから、家庭は一國の興隆に大切な生産に影響を與へるものである。故に家事科に於ては、各項目の本來の性質を研究すると同時に、常にこの點に留意し、共存共榮の實を擧げること努力を拂はねばならぬ。

續

四

第一篇 衣服

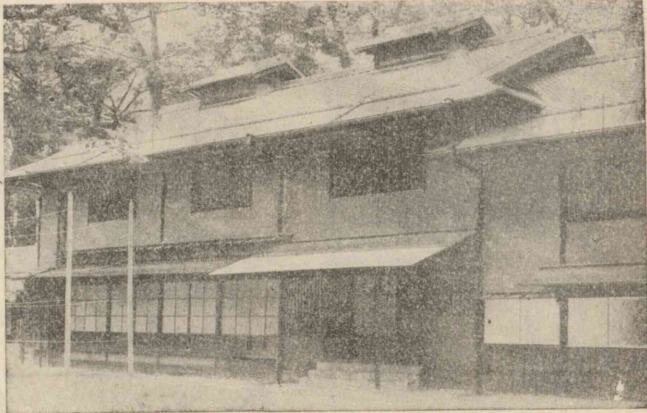
第一章 衣服の使命

衣服の使命 衣服を着るのは、(一)身體を保護するため、衣類によつて體温の調節を計り、又外傷を防ぐ。(二)容儀を整へるため、衣類によつて身體を被ひ、品位を保つ。

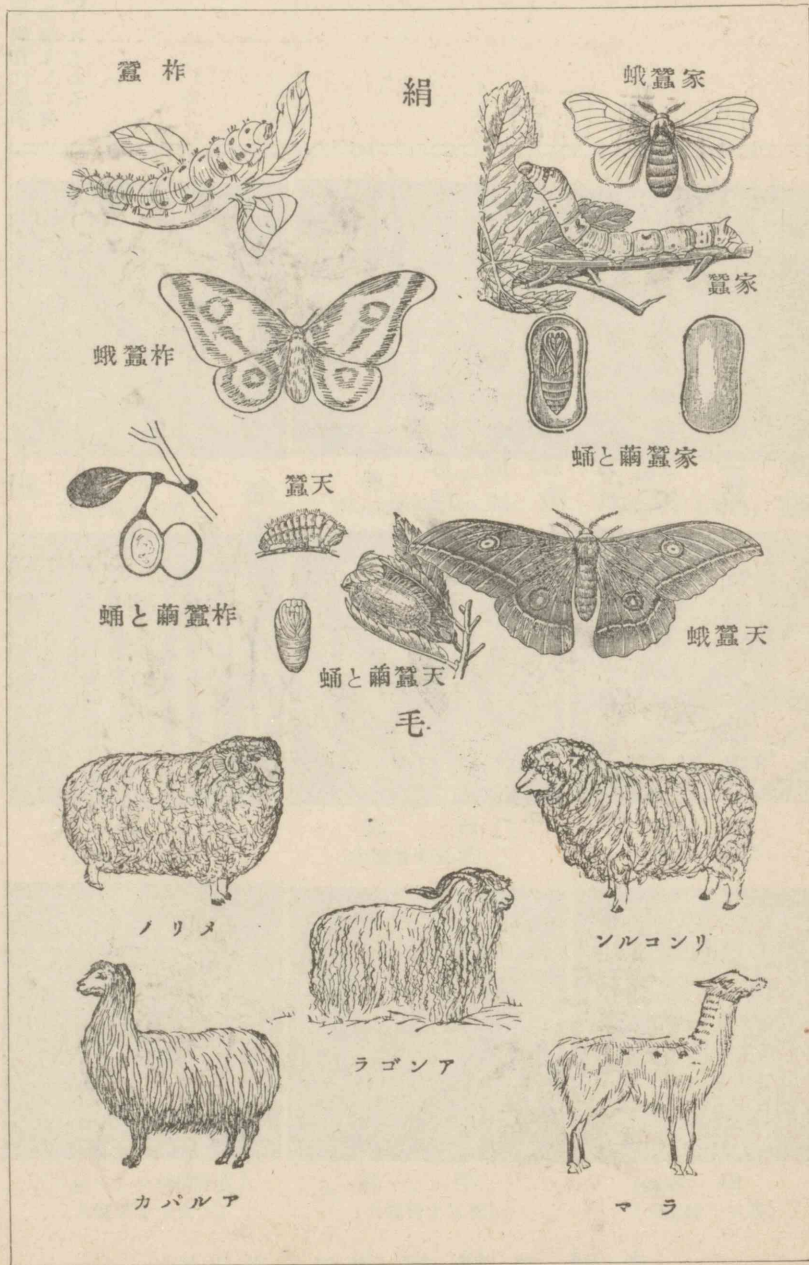
第二章 衣服の材料

第一節 衣服の原料

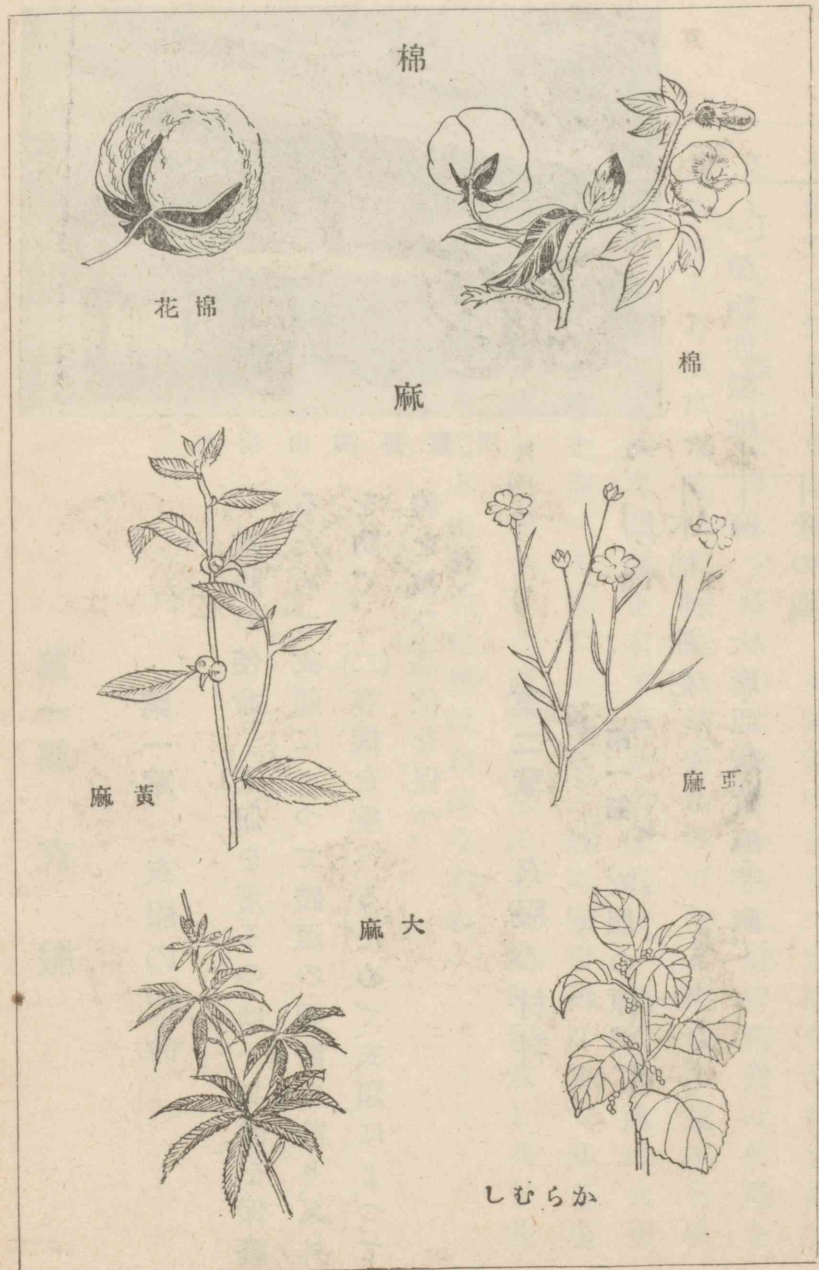
(一)植物性纖維
 木棉 || 棉花。
 麻 || 大麻・亞麻・黃麻・苧麻。
 その他。



紅 葉 山 御 養 蠶 所



(二のそ) 織物原料の圖



(一のそ) [圖分部] 織物原料の圖

綿羊飼育は農家の副業として奨励されてゐる。

(二) 動物性纖維

絹 || 家蠶、野蠶。
毛 || 綿羊、山羊、アルパカ。

(三) 人工纖維

人造絹絲 || 棉花・バルブ。
ステールプルファイバー || 棉花・バルブ。

(四) 礦物性纖維

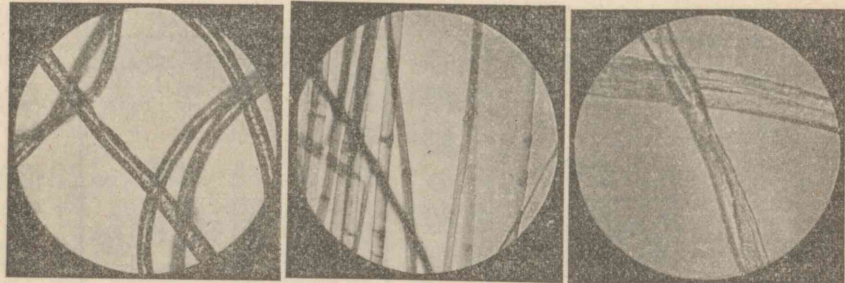
金屬硝子、石棉。

問題

- 1 棉花の産地。
- 2 我國は何處から棉花を輸入するか。
- 3 養蠶の盛んな地は何處か。
- 4 羊毛は何處から輸入されるか。
- 5 バルブに用ひられる植物、及び我國でのその産地を挙げよ。
- 6 世界人工纖維工業の盛んな國々を挙げよ。

第二節 各纖維の性質

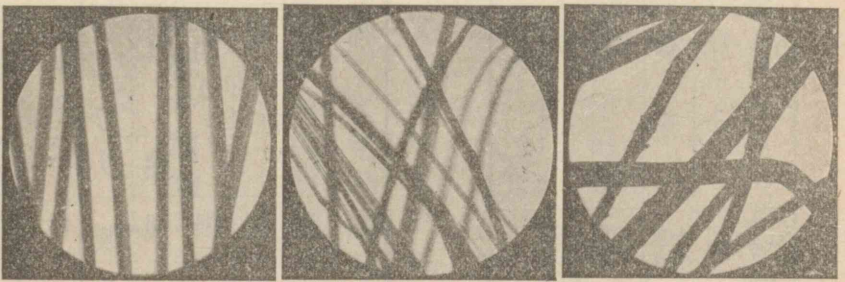
(一) 顯微鏡下の各纖維



毛 羊 (大廓倍十五百)

麻 大 (大廓倍十五百)

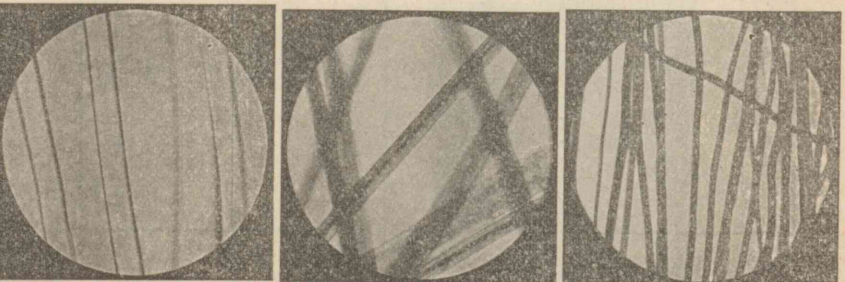
綿 木 (大廓倍十七百二)



(スーコスビ) 絲絹造人 (大廓倍十五百)

麻 亞 (大廓倍十五百)

(絲生) 絹 (大廓倍十五百)



(ゲルベンベ) 絲絹造人 (大廓倍十七百二)

麻 苧 (大廓倍十五百)

(絲練) 絹 (大廓倍十五百)

(圖の下鏡微顯) 維 織 の 種 各

マルセル化
木綿は、アルカリに遇へば縮みて丈夫になる性がある。
本節の人工繊維は、ビスコース、ペンベルグ及びそれ等の製品である。

木綿には光澤はないが、加工によつて艶を出すことが出来る。
燃焼試験
動物性・植物性を明瞭にする。

(二) 化学的性質

纖維	藥劑	酸化劑	還元劑
木綿	弱	最	強
絹	中	弱	弱
麻	弱	強	強
人工纖維	弱	強	強
毛	強	最	弱
絹	中	弱	弱
麻	弱	強	強
人工纖維	弱	強	強

(三) 各纖維の鑑別

纖維	性質	手觸り	光澤	燃焼
木綿	硬	硬	無	薄い帯白色の灰を残しつつ燃える。焰は植物臭
麻	硬	冷	稍	同
絹	柔	温	有	燃え、縮み、黒いざく／＼とした塊となる。焰は動物臭
毛	柔	温	無	同
人工纖維	稍	硬	人絹有 人毛無	速に燃え去り僅かの灰を残す、焰は弱い植物臭

問題

木綿糸と人絹糸とを濡らしてみ、比較せよ。
各纖維について燃焼を試みよ。

第三節 原糸

原糸 各纖維で織物又は編物を製する

るために、之を糸にしたもの。

(一) 方法による糸の種類

1. 紡績糸 断片纖維を普通の太さに集めて撚りをかけたもので、綿絲麻絲紡績絹絲毛絲(1紡毛絲 2梳毛絲)。

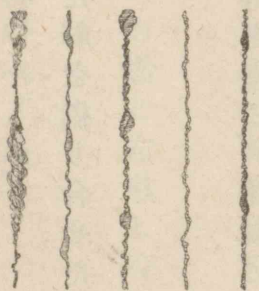
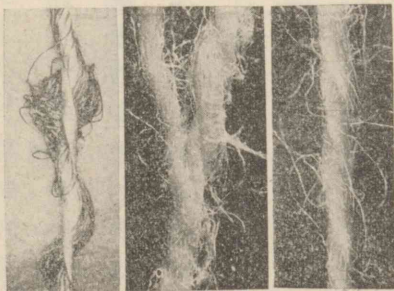
2. 繰絲 生絲・玉絲。

(二) 撚りのかけ方による糸の種類

1. 單絲 片絲ともいひ、左又は右の一方にだけ撚りをかけたもの。

2. 諸絲 もろ撚絲又は雙子絲ともいひ、

- (1) 手紡績。
- (2) 機械紡績。
- (1) は比較的長い纖維を並行状態に紡績したものである。
- (2) は短いものを纖維の交錯したままに紡績したものである。
- 撚りの強さ
- 1 甘撚。
- 2 並撚。
- 3 硬撚。



單絲 諸絲 絲一の飾

飾の絲の數の種

(大體倍五十各)

撚るよりの絲の種類

單絲を二本揃へて、前と反對の方向に撚つたもの。

3. 飾絲 色合又は撚りのかけ方を變へた絲を撚り合せたもの。

(三) 原料による絲の種類

綿絲類

綿絲は機械紡績のみである。

1. 綿絲 單絲では、白木綿、縞木綿、紺木綿等織る。諸絲では、雙子縞等、上等な綿織物を織る。

2. ガス絲 上等の雙子絲を瓦斯焰中に通して毛羽^{けは}を焼き、磨きをかけたもので、光澤がある。瓦斯縞、綿襦子等を織る。

3. シルケット 綿絲を緊張しつつマルセル化したもので、光澤がある。絹綿交織物にする。

4. リンネット 綿絲、瓦斯絲又はシルケットに加工して、麻のやうな手觸りと風味とを與へたもので、麻の代用織物にする。

麻絲類

1. 亞麻絲 機械紡績絲で、各種麻絲中重要なもので、洋服地、シャツ

麻絲には、手紡絲と機械紡績とがある。亞麻絲は、なほ

飛行機翼布・ホース・ツツク・天幕等をつくる。

地ハンカチーフ、卓子掛、カラー等を製する。

2. 大麻絲 手紡絲は奈良晒、近江晒、能登上布、蚊帳地等を製する。亞麻に次いで用ひられる。

3. 苧麻 カラムシと稱し、手紡絲では、有名な越後上布、薩摩上布等を製し、紡績絲では、絹麻、蚊帳地等を製する。

絹絲類

1. 平絲 生絲を二本以上引き揃へたまま撚りをかけないもので、生織物を織る。

2. 單絲 木綿單絲のやうに撚りかけたもので、銘仙等を織る。

3. 諸絲 木綿諸絲のやうに撚りかけたもので、絹織物の經絲に用ひられる。

4. 縮緬絲 生絲を數本合せて、極めて強い右撚と左撚との二種から成る。縮緬を織る。

5. 玉絲 玉繭から取つた絲で、銘仙節絲織等とする。

生絲は繭から引いたもので、硬くて純白でないが、之を石鹼溶液中で煮て、糊膠質を除くと、白色光輝ある柔かいものとなる。これを精練するといひ、絲を練絲といふ。

これを練つて染色して織つたものが、御召である。

絹絲 眞綿から手紡絲を作つたもので、大島細等の細織を作る。

一般にいへば、梳毛絲の原料は紡毛絲の原料よりも上等である。縮絨性については三七頁を見よ

6. 紡績絹絲 屑生絲・屑繭等を原料とし、眞綿として紡績機械にかけたもので、文化御召紡績絹(富士絹)等を織る。

問題

紡績絹の横絲と他の上等な絹織物の横絲とを、撚りをもどして比較してみよ。

毛絲類

1. 梳毛絲は、撚りが強く縮絨し難い。モスリン・サージ等を製する。
2. 紡毛絲は、毛羽があつて手觸りが柔かて、縮絨し易い。羅紗・フランネル・毛布等を織る。
3. 再製毛絲 毛織物の製屑紡績工程中の屑ぼろ等から製したものの。

問題

毛織物原料に乏しい我國は、その使用についてどんな注意をせねばならぬか。

人工絲類

1. 人造絹絲 その製法によつて種類がある。絹絲代用として用途頗る廣い。
2. 人造羊毛絲及び人造綿絲 人工短纖維を紡績したもので、毛絲及び綿絲の代用とする。

問題

製絲と製紡絲とを區別せよ。

第四節 織物の組織

織物 經絲と緯絲とを組合せて布にしたもので、その經絲と緯絲との組合せ方によつて色々のものが出来るが、その方法を組織といふ。その基本になるのは、平織・綾織・縹子織組織である。

(一) 三原組織

1. 平織 經と緯との絲が一本づつ交互に組合されたものである。
2. 綾織 經絲と緯絲とが二本又は二本以上づつ組合つて、斜の方

平織の例 晒木綿、銘仙、綾織の例 綾セル。

縹子織の例
縹子織。
經絲が表面に多く出てゐるのを經縹子といひ、緯絲が多く出てゐるのを緯縹子といふ。

搦織の例
紗、絹。

向に畦を表はしたものである。

3. 縹子織 經絲と緯絲との組合せが連続することなく、一定の間隔を以て配置されたもので、經緯何れか一方のみ多く表はれ、他の絲は表に表はれることが極めて少ないのである。

問題

- 1 三原組織の例を挙げよ。
- 2 三原組織中で何れが最も弱いか。

(二) 變化組織

1. 平織の變化組織には、斜子、畦織等がある。
2. 綾織の變化組織には、高貴織、晝夜織等がある。

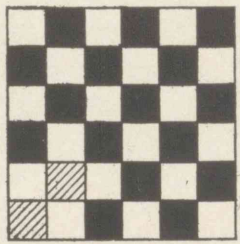
3. 縹子織の變化組織には、重ね縹子、晝夜縹子織等がある。

(三) 特別組織

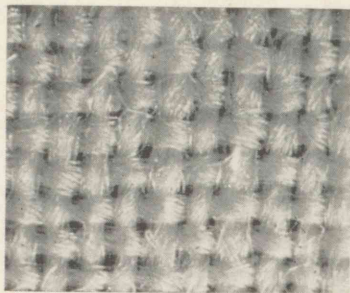
1. 搦織 經絲一本又は數本毎に相隣つた經絲を捻ぢ、左右の位置を交代して緯絲と組合せたものである。

三原組織

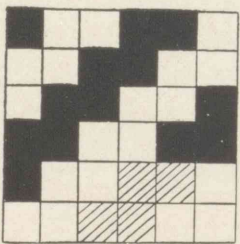
平織組織



平織 (二十五倍廓大)



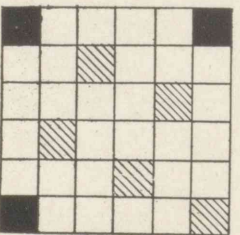
綾織組織



綾織 (二十五倍廓大)



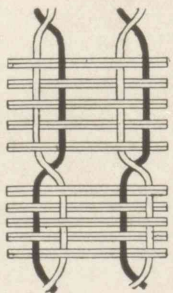
縹子織組織



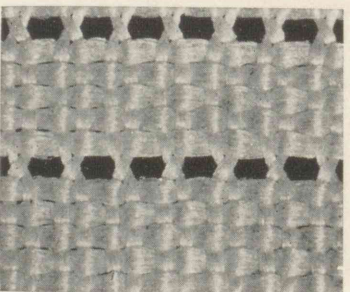
縹子織 (二十五倍廓大)



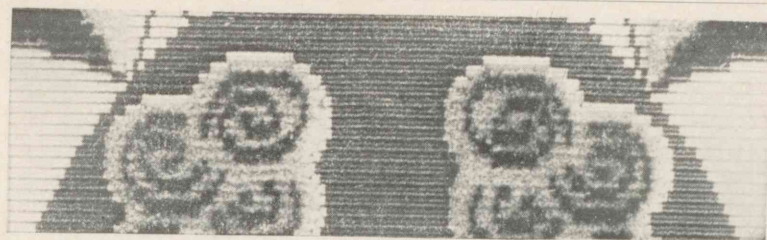
絹織組織



絹織 (十五倍廓大)



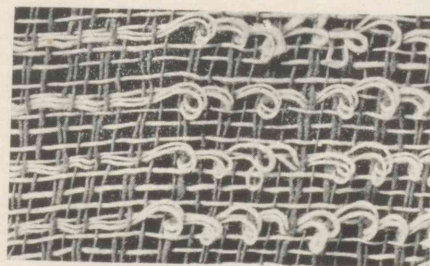
織物組織の圖



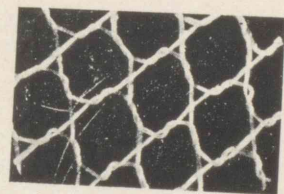
なわ 羽毛 織 ドーロビ (大廓倍五十)



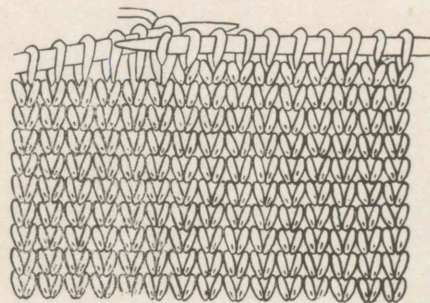
輪 奈 羽毛 織 の ドーロビ 面 斷 横 (大廓倍五十法プンス)



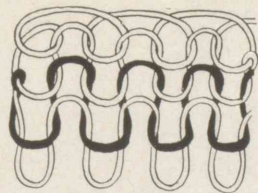
織 ル オ タ (大廓倍五)



織 網 (大廓倍十)



編 ス ヤ リ メ



織 組 編 ス ヤ リ メ

圖の織組物編び及織組物織

白物
晒木綿、白金
巾、白羽二重
等。

無地物

裏地物

縞物
縞御召等。

縞物
染緋、久留米
緋等。

霜降地
小倉夏服地
等。

紋織物

紋羽二重、紋
縞子、縞子(木
綿麻製の縞子
は食卓用布に
する)、縞珍、
錦、厚板等。

2. 添毛織

織物の表面に毛状の絲端又はわなを出したもので、經緯絲の外に毛羽けは又は輪奈を作るための絲を添へたものである。

第五節 柄合意匠

- (一) 白物 精練漂白を行つた純白なものといふ。
- (二) 無地物 全體を無地に染めたもので、多くは織つた後に浸染法によつて染めたものである。
- (三) 縞物 染絲を排列して縞に織つたものである。
- (四) 緋物 染緋と織緋とがある。
- (五) 霜降地 絲を紡績する時に二種以上の色に染めたもので織るか、又は飾絲を以て織つたものである。
- (六) 模様物 織模様物即ち紋織物と友禪染中形更紗絞染等がある。

第六節 編物

編物 編物は經絲又は緯絲の一つのみから出來て居るもので、織物ではない。地質柔かく伸縮自在で、着心地よく、運動を妨げず、

空氣を含むことが多くて温かである。

問題

メリヤスは、機械で作った編物である。

- 1 メリヤスでは、どんなものが作つてあるか。
- 2 幼児の衣服に編物の多いわけを述べよ。

第三章 衣服地の選定

第一節 衛生上

衛生上 保温性・通氣性・吸濕性・放濕性等を考へねばならぬ。

- (一) 保温性 體温の發散を防止する性質で、纖維中及び織物組織中に空氣を多く含むもの程温い。
- (二) 通氣性 皮膚から發散する水蒸氣及び瓦斯を通過させる性質で、織物組織の粗なもの、地質の薄いもの、氣孔容積の大なるもの程よい。
- (三) 吸濕性 體内から發散する水蒸氣を吸收し、外部からの濕氣を

羊毛は40%、生絹は30%の水分

を含んでも濕感を與へない。吸濕性・放濕性は、特に肌着に於て大切である。放濕性は毛織物が最も徐々である。吸水性は木綿・麻が多い。

皮膚に及ぼさない性質で、纖維の種類に關係する。

- (四) 放濕性 纖維に吸收した水分を發散する性質で、その作用の急激でないものがよい。
 - (五) 吸水性 水を吸ひ取る性質で、纖維の細いもの程多い。
- 以上の性質中(五)を除いては、毛織物が最もよく、それ等の條件にかなつてゐる。

問題

- 1 同じ纖維の織物ならば、絲の太いものと細いものでは、どちらが保温性がよさるか。
- 2 同じく目の細いものは、粗いものに比べて、放濕性はどちらが大であるか。
- 3 木綿フランネルと天竺木綿とで、前者の温いのは何故か。
- 4 メリヤスものの温いのは何故か。
- 5 ゴム引レーン・コルト・ゴム引汗除け等の不快を感ずるのは何故か。

- 6 清潔な肌着の温く快よいのは何故か。
- 7 毛織物でも湿めると温くないのは何故か。

第二節 容儀上

容儀上 弾性・光澤・色合・柄合等を考へねばならぬ。

- (一) 弾性 弾性に富むものが、着心地がよく皺が出来にくい。
- (二) 光澤 上品な光澤のあるものがよい。

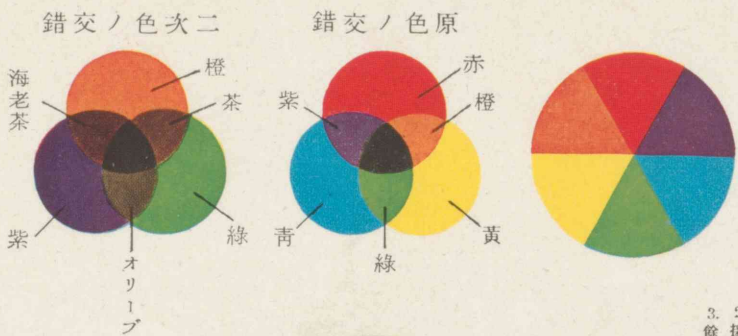
瓦斯絲・シルケ
ット絲は、この
缺點を補つたも
のである。

質素な服装の清
楚の見えるのは
奥床しいもので
ある。

性質	纖維	
	木綿	絹
弾性	小	中
光澤	小	大
	大	小
	大	小

- (三) 色合 色合は、男女・年齢・皮膚の色・職業・季節等を考へて選ばねばならぬ。下着・上着・付属品等は、互に調和して清楚優美の感を起こさせるのがよい。選擇を誤れば高價な地質のものでも見苦しくなる。

1. 色と感情 色は、種類・濃淡・明暗によつて異なつた感情を與へる。



- 1. 同色配合
- 2. 接近配合
- 3. 餘色配合



圖の色配

餘色類料及び染料にては、二色を合せて、鼠又は黒色となる色を互に餘色といふ。
挿畫中の色彩圓に於て、相對する色を取れば餘色が得られる。
ぼかし・隈取りに用ひられる。
白襟紋附。

赤・橙・黄は興奮的感情を與へ、青は沈靜的感情を與へ、綠・紫はその中間にある。

濃い色は、沈着の感じを與へ、淡色は和かな感じを與へる。

黒は眞面目で、白は潔白の感じを與へる。

2. 色の調和

接近配合 挿畫中の色彩圓に於て、相接近するものは調和がよくない。赤と橙、青と紫のやうに。然し、之をぼかしの状態にすれば、よくなる。又段階的にしてもよくなる。

餘色配合 餘色又は餘色に近い配合は、鮮明であるが強すぎる。然し、その何れかが暗色なれば、落ちついてよくなる。

同色配合 淡いものと暗いものとの配合がよい。赤と暗赤色、青と暗青色のやうに。

明暗配合 白と黒との配合で、互に引き立つて見える。

3. 統一 服裝の一部分の色の調和を考へる外に、服裝全體の配色

屋外の集り等に於ては、無地物の方が美しく見える。團體では、同一均齊の形式・色彩が、統一の美を表はす。

關係に注意せねばならぬ。又唯に自己のみの調和を計るばかりでなく、己と己の周圍との關係までも考へ、室内にある時、集會の場合、又は團體の一員として集まる場合等について、適當なものを選ぶべきである。

(四) 柄合 色合と相俟つて男女・年齢・體格・職業等を考へて、上品に、身に相應するものを選ばねばならぬ。一般には男・老人は地味に、若い人・子供は華やかに、體格の大なる人は地味に、小なる人は華やかに、宗教家・教育家の如きは地味に、商業家の如きは華やかなるを好む向があるが、個人については、縞の似合ふ人、模様のない人、紺のよい人、多少派手なのが似合ふ人等様々であるから、自分に似合ふものを選ばねばならぬ。

第三節 經濟上

(一) 市價・耐久性・洗濯の難易・保存の難易等を比較せねばならぬ。

(二) は加工の種類によるもの。染色の堅牢度は空氣・日光・水・摩擦・石鹼に對する注意によつても異なる。絹は、染替へ、染直し等が出来る便がある。

纖維性質	市價	耐久性	洗濯の難易	汚れの程度	保存
木綿	安	大	易	汚れ易い	
麻織	高	大	易		
絹織	高	小	難		
毛織	高	大	難	汚れ難い	虫害
人絹	安	小	易難		

(二) 絲の良否・組織の密度・種類・染色の耐久度を考へねばならぬ。

問題

第四節 流行

人工纖維の發達は、我國の纖維工業にどんな影響を及ぼしつつあるか。

流行 流行に餘り後れたのも見苦しく、又餘り流行を追つたのも上品でない。流行に支配されて自己に不似合のものを着たのは、更に見苦しいものである。要は、自己をよく知つて似合ふやうにし、餘りに流行に離れず先立たず、人目を引かぬ程度にありたい。

問題

次の理由を述べよ。

綿織物は肌着平常着作業服に、麻織物は夏季服に、絹織物は訪問服・裝飾用老人服に、毛織物は外出着平常着子供服によいこと。

第四章 衣類の始末

必要 衣類を清潔に形正しく保存することは、衣類の經濟・整容に大なる關係がある。

第一節 手入

手入

(一) 清潔 塵埃は衣服地を弱くし變色させるから、衣類を脱いだら直に刷毛をかける。又汚點は地質を害するから、直に手當をすること。

(二) 乾燥 着用後の衣服は、身體から發散した水分・瓦斯を吸收して

手入の良否は使用期間に大なる影響を與へる。衣類附屬品の手入。帽子は、刷毛をかけた脂油を取ること。靴は、磨くこと。雨衣・傘は、濡れたとき乾かすこと。寝具は、毎朝風を入れ時々日光にあてること。若し濕る時は枕木をすること。

居るから、風通しのよい所で乾かすこと。

第二節 しまひ方

(一) 疊み方 容器の大きさに従つて正しく疊むこと。すれ傷む恐れのあるものは、柔かい白布で包むこと。

(二) 容れ方 あまり積み重ねないこと。

(三) 容器置場所 風通しのよい乾燥して居る所におくこと。

(四) 蟲よけ (一) 容器は、密閉して害蟲の侵入を防ぎ、(二) 防蟲劑を入れ、

(三) 蟲干をすること、(四) 容器置場所は清潔にすること、(五) 防蟲劑を用ひること。

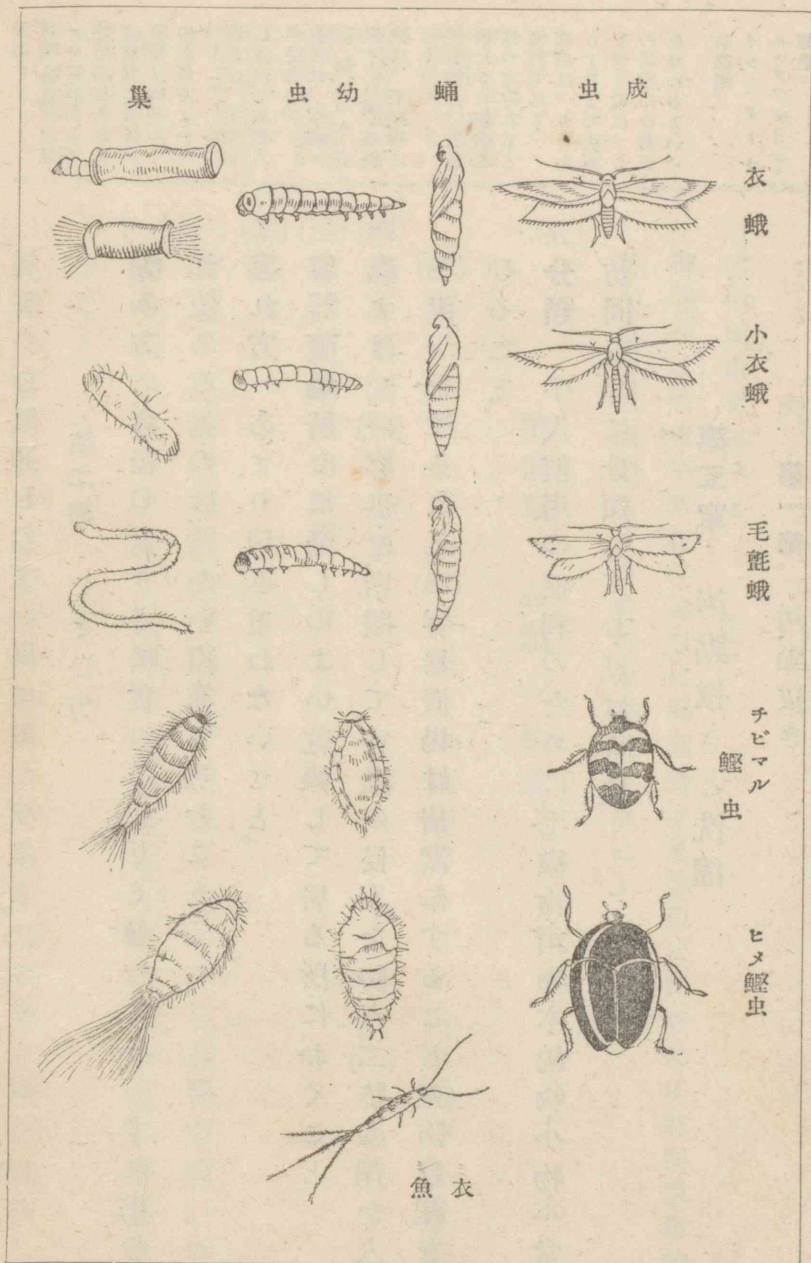
(五) 分類 手入使用の便利のために、毛織物・絹物・木綿物・小物・平常服・訪問着等に分類しておけばよい。

第五章 汚點抜きと洗濯

第一節 汚點抜き

防蟲劑
インセクト
ル・ナフタリン
樟腦。

容器 箆筒・長持・トラ
ンク等があるが
普通出し入れに
は箆筒がよく、
箆筒は桐製のも
のが最もよい。
押入は、工夫す
れば直に衣類入
れとなる。
衣魚は、木綿・
麻・絹につき、衣
蛾・小衣蛾・毛氈
蛾は、毛織物に
つく。
洋服類は、衣紋
掛にかけ紙袋を
作つて容れると
便利である。
害蟲は、五月か
ら十月まで産卵
をする故に、こ
の時期には蟲干
をせぬがよい。



衣類に害する昆虫類

汚點は、なるべくつけぬやうに工夫すること。例へば、食事のときにナプキンを、作業中には相當な作業服をつけること。

テレピン油で溶かし、後揮發油でテレピン油を取ること。

藥品を用ひる前に、それによる脱色の有無を調べること。白布についた黒インキは、漂白後修酸で處理すること。

汚點拔きの心得 汚點が出来たら直に手當をするがよい。日数がたつと段々落ちにくくなる。

(一) 溶解によるもの

1. 揮發油・ベンゼン・四鹽化炭素等を用ひるもの 脂肪類肉汁・襟垢・コールタール等の場合。
2. アルコールを用ひるもの ニス・樹脂等の場合。
3. テレピン油を用ひるもの ペンキの古いものの場合。

方法 汚點のある布の下に白布を數枚敷き、小刷毛に藥液をつけて、壓へながら上下に吸ひとらせる。周りに擴がらぬやうに注意を要する。

(二) 化學作用によるもの

1. 酸を用ひるもの (一) 醋酸を用ひるもの アルカリ・尿等の場合。
 - (二) 修酸を用ひるもの 鐵銹の場合。
- 方法 布を洗面器の上に擴げて、修酸を水に溶かして汚點の上

これ等は、新しい汚點なら水で取れる。アンモニア水は、揮發性があるから水洗しにくいものに用ひてよし。漂白劑は、繊維に適當なものを選ぶ。

飯粒に小鳥の糞を練り合せて、これで處理してもよい。

洗濯は、衣服の價値を回復させ

に滴下する。後よく水洗する。

2. アルカリを用ひるもの 石鹼・炭酸曹達・アンモニア水を用ひるもの 乳汁・醬油・茶汁・汗果物の汁等の場合。

3. 漂白劑を用ひるもの 染料・インキ等が白布についた時、又は白布汚點抜き後の處理に用ひる。

(三) 機械的方法によるもの

ドロ 乾かして後、刷毛をかける。
蠟パラフィン 鈍刀で削り、吸取紙を布の上下に置いて、上からアイロンをかける。

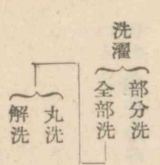
墨 飯粒をねつて汚點に塗りつけ、指頭でもみ取つて後、水洗する。白布の時は、更に石鹼洗をすれば綺麗になる。

第二節 洗濯法

必要 衣類は使用中、(一)皮膚から出る脂肪汗等、(二)外界からの塵

ると共に、精神上によい影響をあたへる。

- 洗ひ方
- 1 もみ洗。
- 2 ふり附洗。
- 3 板もみ洗。
- 4 つかみ洗。
- 5 ブラシ洗。



埃によつて汚れ、衛生上、整容上、不適當のものとなる。洗濯は、この汚れを去り、衣服の價値を回復させるために行ふのである。

洗濯法

- 湿式洗濯法
 - 浸け洗 石鹼・アンモニア水・硼砂・炭酸曹達を用ひる
 - 煮洗 曹達を用ひる
- 乾式洗濯法 揮發油・ベンゼンを用ひる

第三節 湿式洗濯法

(一) 洗濯

1. 豫洗 布を水又は稀いアルカリ液に浸し、軽く洗ひ、表面の汚れの落ち易いものを去つて、次の工程を助け、藥劑を經濟的にする。

2. 本洗 布に適當した洗濯液で、布を害せぬやうに汚れを去る。

3. 濯ぎ 本洗の洗濯液を除去する。

(二) 漂白 必要に応じて漂白をする。

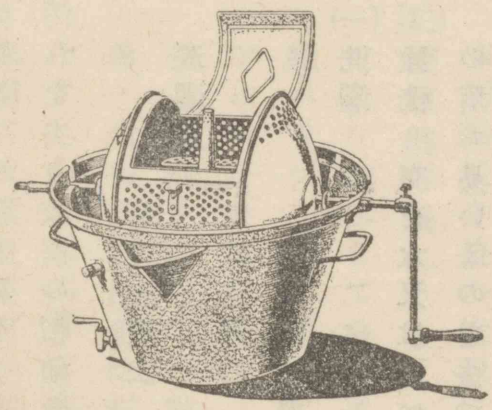
(三) 糊附 必要に応じて糊附をする。



煮洗用洗濯器

糊により、布は硬さ・光澤・耐久力を増し、汚れにくくなり、又洗濯や裁縫が容易になる。

用水に井戸水を使用する場合には、水一立に炭酸ソーダ〇・五瓦位の溶液、又場合によつては、水一立にアンモニア水一瓦の溶液を作り置き、豫洗本洗及び第一回の濯ぎ水に用ひるがよい。



器濯洗良改

(四) 仕上

1. 手伸法 糊附乾燥後、霧を吹き、布片に包み、湿りの廻つた後、幅丈を伸して正しく畳み、蔴蔴に包み、上から壓力を加へ、二十分後に干す。
2. アイロン法 手伸法同様に湿りを與へ、又は湿つた布を上にあて、上からアイロンをかける。
3. 板張 張板を清潔に湿布拭をなし、

布に水分を與へて、形を整へ、乾燥させると、その形を保つて居る性質がある。これを繊維の可塑性といふ。可塑性は木綿が小、麻が中、絹が大、毛が最大である。仕上法は、この性質を利用したものである。

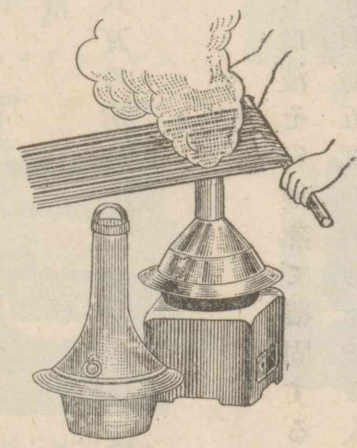
伸子の間隔は地質により加減する。

編物・縮緬・絞物によし。

布に糊をつけて布の裏が板につくやうにして張り、表の糊を刷毛又は小布（コブ）でふき取る。幅丈に注意し正しく張る。

4. 伸子張 (一) 布を縫ひ合せて一反にする。 (二) 両端に張手を張るために布片をつける。 (三) 張手に付け、干場に裏を上にして張る。 (四) 縫目その他に一米おきに表から飛伸子を張る。 (五) 裏に糊を引き、表に空刷毛をかける。 (六) 三糰おきに伸子を張る。 (七) 乾いたら、飛伸子だけ残して伸子を去り、耳に二糰の深さに水刷毛をかけて耳消をし、乾いたら取り入れ、繼目を解いて縫目をのぼす。

5. 湯伸法 (一) 布片を輪に縫ひ合せ、 (二) 湯伸釜に湯を沸騰させ、 (三) 布に丸棒を二本通して両方から引き張りつつ、釜の上で蒸氣を通す。



湯伸法の圖

第四節 各種の洗濯法

材料 敷布・足袋・襦袢・ハンカチ・布巾等汚れの甚だしいものは、分類して別にする。又破れたものは一寸手入れして、洗濯の際破れが大きくならぬやうにしておく。

煮洗を屢すれば、漂白せずとも白さを保つ。

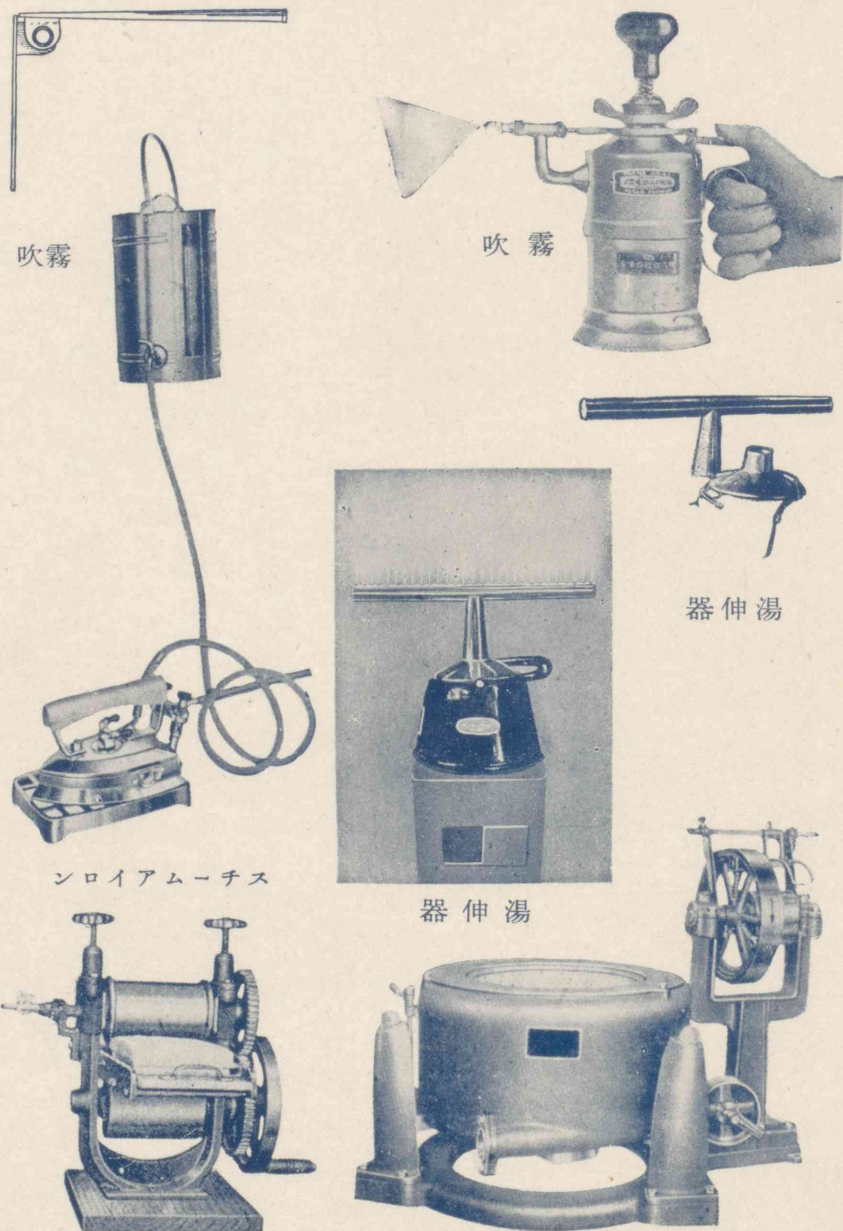
漂白粉取扱器は、桶又は瀬戸引器を用ひる。

(一) 白木綿物

1. 豫洗 水一立炭酸曹達二瓦の溶液。
2. 本洗 湯一立炭酸曹達二瓦石鹼八瓦の溶液に浸け、三十分後、板もみ又は手もみ又は刷毛で洗ふ。
3. 濯ぎ 水で數回洗ふ。

〔煮洗 煮洗は、豫洗を一層丁寧にし、血液その他熱で凝固するものは、十分洗つて後よく濯ぎ、水一立石鹼五瓦の溶液を釜に入れ、布が液面に出ぬやうに煮ること三十分、後自然に冷して洗ふ。〕

4. 漂白 白が曇つて居れば漂白する。(一)漂白粉十瓦水一立の溶液を作る。〔先づ漂白粉を別器に入れ磨り潰し、水少量づつ加へ、上澄液を布で濾す。〕布を浸すこと三十分乃至一時間、布が液面に出ぬやう注意す。(二)稀鹽酸液又は稀醋酸液甜めて僅に酸味あるものに浸すこと二十分間。(三)水洗後、鹽素臭ある時は、水一立次亞硫



吹霧

吹霧

シロイアムーチス

器伸湯

器伸湯

機上仕-ラカ

機水脱

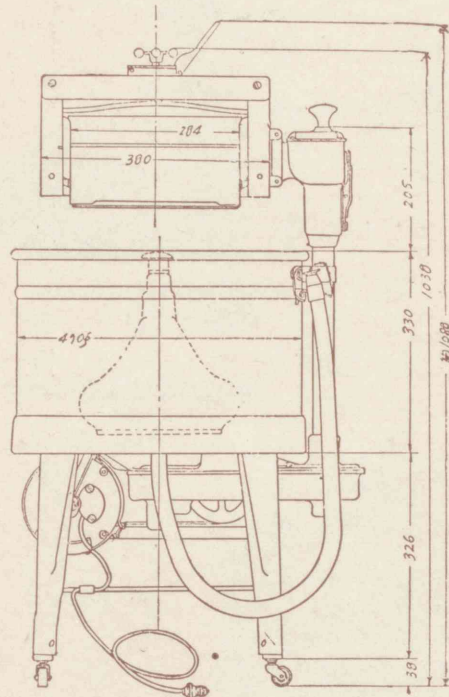
(一のそ) 具用濯洗

補綴をする。
一反につき一立の糊を用意せば

丸洗
単物
解洗
裕物
解洗

糊附の前に補綴をする。
糊の濃さは、衣服の種類・地質・好みによつて加減する。
敷布等は糊附をし、ハンカチ・襦袢等は糊附せず。

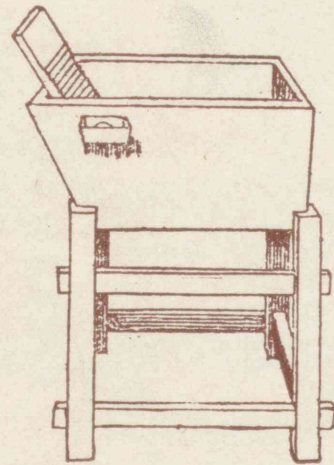
1. 豫洗 冷水で手早くする。
 2. 本洗 水一立炭酸曹達五瓦、水一立石鹼五瓦、水一立布海苔五瓦溶液の何れか適當なものを以て、手早く刷毛洗をする。液の温度は、微温又は冷水。
 3. 濯ぎ 水洗して陰干にする。
 4. 仕上 浴衣・白緋等は白物のやうに糊附し、紺緋等は水一立半布
- (二) 色木綿物 布海苔液炭酸曹達液石鹼液等で脱色の有無を検す。
5. 糊附 生麩十五瓦を煮て、水を加へて一立にしたものを附けて、日光で乾かす。
 6. 仕上 襦袢敷布等は手伸仕上、シャツ等はアイロン仕上、裏地は伸子張にする。
- 酸曹達五瓦の溶液に浸け、鹽素抜をすること十分間、(四)水洗する。青味附 水にマラカイトグリーンの水溶液を加へて、少し青みあるやうにし、布を擴げて浸す。絞つて日光に乾かす。



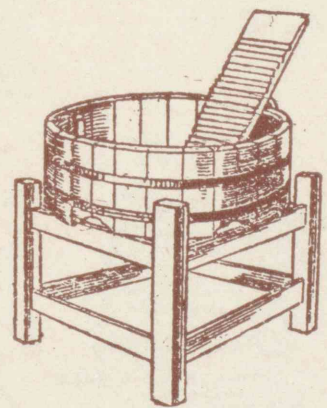
電氣洗濯機說明圖



電氣洗濯機



盥附臺



盥附臺

洗濯用具(その二)

よし。
伸子張糊は、水一立・ふのり四瓦。

紡績絹製ブラウス・半襟・裏地等。

絹物は、木綿物よりも汚れが落ち易い。

絹物は、木綿物よりもアルカリに弱いから、濯ぎは丁寧にせねばならぬ。

ハイドロ・サルファイトで漂白してもよい。

絹は、アルカリによつて光澤と

海苔十瓦の糊附をし、乾かして、手伸をする。解洗は、板張又は伸子張にする。

(三) 麻織物 麻織物は、木綿織物に準じて行ふ。但し麻織物は、木綿織物に比べて洗濯液、漂白剤に稍弱いから、溶液は稍稀く、処理の時間は短くするがよい。

(四) 白絹物

1. 豫洗 水又はアンモニア水の稀薄溶液。

2. 本洗 温湯一立良質の石鹼四瓦の溶液でつかみ洗をし、特に汚れた所は柔かな刷毛で洗ふ。

3. 濯ぎ 温湯を用ひ、後冷水で洗ふ。

4. 漂白 曇りある時は、漂白をする。水一立酸性亞硫酸曹達二十瓦の溶液中に布を浸すこと三十分間、稀醋酸液中に浸すこと十五分間、後水洗して陰干にする。

5. 亞美法 水一立に醋酸二三滴を落し、布を數分間浸して乾かす。

6. 仕上 アイロン仕上をする。解洗は、伸子張又はアイロン仕上にする。

(五) 色絹物 木綿色物の如く脱色の有無を調べる。

1. 豫洗 冷水で手早くする。

2. 本洗 水一立良質の石鹼三瓦、又は水一立布海苔四瓦の溶液で、つかみ洗又は刷毛洗をする。

3. 濯ぎ 水洗をする。

4. 亞美法 白絹のやうにする。陰干にする。

5. 仕上 解洗銘仙類は伸子張をし、裏地等は板張にし、ブラウス等はアイロン仕上にする。

(六) 白毛織物

毛織物洗濯の注意 毛織物の縮絨性は、(一)アルカリの強い時、(二)洗液の温度が急變する時、(三)液の温度の高い時、(四)激しくもむ時、(五)塵を刷毛で拂ふ。「毛織物は塵を多く吸ひ易い。」

絹鳴とを失ふ。これを亞美法によつて回復させる。

糊水一立・生鉄八瓦、ブラウス・半襟等は糊はいらぬ。

銘仙等の糊は、水一立・ふのり四瓦。

色物にアイロンをかける時は、跡を残さぬために、布を一枚上に置いてその上よりすること。

縮絨性とは、織維がからみ合ひ毛羽立ちて縮む性あるをいふ。

メリンス・セルは刷毛洗。フランネルはつかみ洗。グリセリンは、布の手觸りを柔かにする。木綿の如くに絞らず、上から壓して水を出す。

2. 豫洗 温水一立・礬砂二瓦の液でつかみ洗をする。
3. 本洗 温水一立・良質の石鹼四瓦。
4. 濯ぎ 温水で二回洗ひ、後冷水で洗ふ。
5. 漂白 曇りあれば絹物の如く漂白する。
6. 亞美法 水一立にグリセリン數滴を混ぜて、布をくぐらせる。風通しのよい所で手早く乾かす。
7. 仕上 アイロン仕上。編物類は、湯伸仕上をする。

(七) 色毛織物

1. 塵を刷毛で拂ふ。
2. 豫洗 温水で手早く洗ふ。
3. 本洗 温水一立・布海苔四瓦又は温水一立・良質の石鹼四瓦の液で、白物のやうに洗ふ。
4. 濯ぎ 白物の如くにする。
5. 亞美法 白物の如くにする。乾燥する。

色濃いものは、直接にアイロン

をかけぬこと絹物と同じ。

人絹は木綿・絹に準じて比重が大である。人絹は、濕つた時には強さが減じ、乾けば元のやうになる。

石鹼及びその分量は、絹物に準じてする。

6. 仕上 白物の如くにする。

(八) 白人絹物

- 人絹洗濯の注意 (一)手早くすること。 (二)絞る時には、振らずに壓し出すこと。 (三)乾かす時は、布が重さで引張られぬやうにすること。

1. 豫洗 水一立・炭酸曹達二瓦の溶液。
 2. 本洗 温水一立・良質の石鹼四瓦の液でつかみ洗をする。
 3. 濯ぎ 温水で次に冷水でする。乾燥する。
 4. 漂白 曇りあれば、木綿の場合の如くに漂白する。
 5. 仕上 アイロン仕上。縮緬地は、湯伸仕上をする。
- (九) 色人絹物 白物と同様に洗濯してよし。
- (十) 人造毛織物 人絹物と同様の洗濯劑を用ひる。洗ひ方、絞り方は毛織物に準ずる。

(十一) 交織物 交織物は、その纖維の弱い方を標準にして洗濯する。

第五節 乾式洗濯法

半襟などの如く絞・縮緬などには最も適當である。白物は濕式の方が純白になる。

- (一) 乾式洗濯法 揮發油・ベンゼン等を用ひて脂油を溶かし去り、後刷毛をかけて塵埃を除く方法で、(一)地質を傷めず、(二)形を潰さず、(三)脱色が殆どなく、(四)簡單に行はれる。缺點は費用が多く要るのと、大きなものは、工業的の設備が要るので、家庭ではしにくいことである。

(二) 方法

揮發油と四鹽化炭素の混合液は、揮發油の引火し易い缺點を補ふ。
湯伸をすれば同時に臭氣も除いてよし。

- 1. 刷毛で塵埃を拂ふ。
- 2. 蓋のある廣口瓶を二本取り、各に溶劑を入れる。
- 3. 布を第一瓶第二瓶の順序に浸すこと各十五分間。
- 4. つかみ絞りして、風通しのよい所で乾かし、刷毛をかける。
- 5. 仕上は、絞・縮緬・ビロード編物等は湯伸、他は



廣口瓶の圖

アイロンをかける。

(三) 洗濯劑回收法

液が不足して補充する時は、古いものを第一瓶にまはし、新しいものを第二瓶に入れるやうにする。

- 1. 使用後蓋をして靜止させ、上澄を取る。
- 2. その上澄を濾紙で濾過すれば尙ほよし。

問題

家庭洗濯の經濟上と精神上との意義を述べよ。

第六章 染色・色揚

第一節 必要及び染料

染替は、元の色に他の色をかけた希望の色にするもの。色揚は、元の色と同じ色で染めるもの。

- (一) 必要 染色・色揚は、節約利用上好ましいことであるから、家庭で行はれ易いものを述べる。
- (二) 染料 一、木綿麻織物には直接染料、二、絹毛織物には酸性染料を用ひる。

第二節 染め方

染釜としては、洗面器の大なるものでよし。

染料を加へる時には、布を一々引き上げておいて加へること。

%は布の目方に對する割合。

炭酸曹達は染附を緩にして、むらを防ぐ。食鹽は染めつきを良くする。

直接染料は、動物質にも染めつくから、絹布、綿毛交織にはこの染料を用ひればよい。

(一) 直接染料で植物性纖維の染色

1. 布の目方を計り、布の糊氣又は汚れを去り、水に浸す。
2. 染料を器に入れ、熱湯で溶かす。
3. 染釜に布を浸し得るだけ水を入れる。
4. これに炭酸曹達と食鹽とを加へる。
5. 染料を少し加へて布を入れ、棒で繰り返しつつ染料を加へ、然して沸騰すること三十分の後冷し、水洗して陰干にする。

染料	用劑 割合		
	淡色	中色	濃色
炭酸曹達	一%以下	一—三%	三%以上
食鹽	—	一〇%	一五—二〇%

(二) 酸性染料で動物性纖維の染色

1. 布の目方を計り、布の糊氣、汚れを去り、水に浸す。
2. 染料を熱湯で溶かす。

3. 染釜に水を入れ、染料を少しづつ入れ、布を入れ、徐々に加熱し、醋酸を加へ、三十分乃至一時間熱し、後冷やして水洗する。

染料	用劑 割合		
	淡色	中色	濃色
醋酸	一%	二%	三%

(三) 色の混合 染替には、色の混合を知らねばならぬ。

1. 原色の混合 赤と黄は橙、青と赤は紫、黄と青は緑。
2. 二次色の混合 橙と紫は海老茶、緑と橙は茶、緑と紫は鶯茶。
3. 餘色の混合 餘色を混合すると、くすみを増す。

問題

1. 人絹の色揚には、どんな種類の染料を用ひるのがよいか。
2. 絹綿又は綿毛交織の色揚に、直接染料を用ひて見よ。
3. 浴衣のやうに度々洗濯を要するものには、特にどんな性質を持つた染料を用ひたらよいか。

赤・黄・青を三原色といふ。橙・紫・緑を二次色といふ。二次色の混合して得られたものを、三次色といふ。二次三次色などを複色といふ。

- 4 絞染の絞り方の種類をあげよ。
- 5 浸染の他に、どんな染め方があるか。

第七章 服装に関する諸考察

(一) 被服原料上から

被服原料中、使用高の第一位を占めるものは木綿で、需要高の漸次増加しつつあるものは羊毛で、服飾上缺くべからざるものは絹である。

然るに我國の現状に於て、自給自足し得るものは絹のみで、他は皆輸入品である。されば吾等は被服の購入・整理等に於て、深く考慮を拂はねばならぬ。

(二) 服飾上から

被服から裝飾の觀念を取り除くことは出来ない。これは又國民の品位を保つ上から見ても大切なことである。故に形・色・柄・着

附等については、時・所・位に應じて大に注意しなければならぬ。

(三) 風俗習慣上から

どの國どの地方でも、一朝一夕にして現在の形になつたものではない。殊にその用法の慣例には、重んずべきものがあるが時代の進展に伴ひ、改善を要すべきものも多々ある。

故に自己の立場・四圍の事情等に鑑み、保存すべきものは保存し、改善すべきものは躊躇なく斷行する明を持ちたいものである。

問題

- 1 各自の郷土に於て特有な服装あらば、その因つて來つた所を考へよ。
- 2 被服について特に改善を要すべき點はないか。各自の地方について考へて見よ。

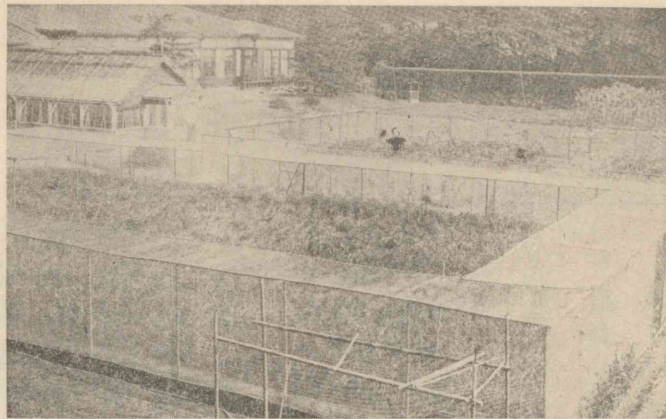
第二篇 食物

第一章 食物の使命

食物の使命 身體及び精神の健全な生活を営むために、食物は次のやうな大切な使命をもつ。

(一) **身體と食物** 食物は、生命維持のために必要である。成長・活動・體温の發生保持・體物質消耗の補充等、凡ての生活現象は、我々が體外から攝つた食物を消費し、利用する結果である。故に食物なくして生命はない。

身體を構成する組織は、絶えず酸化分解して簡単な物質に變り、その際生ずる化學的エネルギーは、體温體力となり廢物は、水・炭酸ガス・尿等として體外に出される。



宮城内御水田

(二) **精神と食物** 食物は健康上の必要のみでなく、生活を樂しませ

る上に大きな力を持つ。即ち、家庭生活・社會生活・民族生活を潤ひあるものにする。生活から食を除けば、生活の樂みは大いに減ぜられる。

(三) **經濟と食物** 一家の必需費中、支出の最大位を占めるのは食費である。従つて食物の買入・消費の手腕如何は、一家の經濟に影響する所が大きい。

故に、女子は、食物の選擇・配合・分量・調理法等、食物に關する見識を深めて、生活を健全に幸福に導くべきである。

問題

家庭の和樂に食物がどんな深い關係をもつてゐるか。

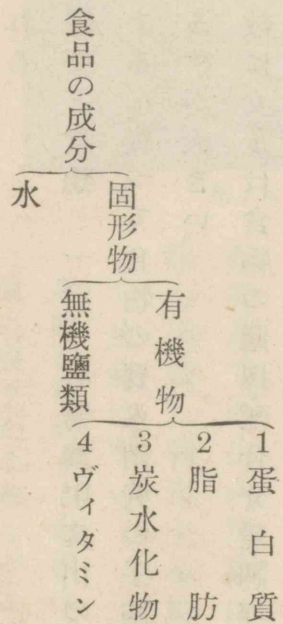
第二章 榮養素

第一節 食物と榮養素

食品を組立ててゐる數種の簡単な化學的物質が榮養素である。

栄養素の働きは種類によつて違ふ。故にその何れを缺いても健康な生活は出来ぬ。然るに、一つの食品で凡ての栄養素を含む物は少なく、又適当な割合に含む物は猶更稀である。従つて各栄養素の性質を知ると同時に、各食品の性能を知り、各食品を合理的に配合し有効に利用して、食物攝取の目的を達せねばならぬ。

第二節 栄養素



(一) 蛋白質

1. 多量に含む物 鳥獸・魚肉・卵類・乳汁等の動物性食品及びその製品。 荳類・穀類等の植物性食品及びその製品。
2. 成分 炭素・酸素・水素・窒素・硫黄。(種類により磷・鐵をも含む。)
3. 働き 消化により、アミノ酸に分解せられて血液中に入り、身體の各部に運ばれる。其處で、人體固有の蛋白質に合成せられ、體物質消耗の補充・新組織の形成に用ひられる。
4. 種類 蛋白質の化學的構造は複雑で、未だ判明して居らぬが、何れも種々のアミノ酸の結合體である。その中、人體に必要な量と種類だけが組合されて體蛋白質になる。故に、假令蛋白質は多くとも、必要なアミノ酸が不足する時は、他のアミノ酸は代用せられぬことになる。それ故、ある種の蛋白質に偏しないやうにすることが必要である。蛋白質は種類が多く、營養價値も同一ではない。概して、動物性蛋白質は、植物性蛋白質に比べて、體蛋白質の構成上必要なアミノ酸を多量に含んでゐる。

植物性蛋白質の中
優良でない物
も、少量の良蛋
白を配合すれば
効果を増す。

過剰な蛋白質は、貯蔵せられずして排泄せられるから、蛋白質としての効果を果すことが出来ぬ。蛋白質の消化は、比較的困難である。

5. 適量でない場合 蛋白質が不足すると、生命維持のために分解消費せられる體蛋白質を補ふことが出来ぬ。結局肉體は亡びる。何故ならば、他の栄養素では、體蛋白質の補ひが出来ぬからである。動物性蛋白質が過剰な場合は、消化器障害を起し易く、又不消化分は停滯して毒物質を生じ、健康を損ふ。又腎臓を過勞させる故、注意せねばならぬ。

問題

1 發育期にある者は、成人よりも多量の蛋白質を必要とするのは、何故か。
2 病後の衰弱を恢復するためには、どんな食物がよいか。

(二) 脂肪

- 1. 多量に含む物 脂肪多き獸肉等の動物性食品及びその製品。落花生・胡麻・大豆等の植物性食品及びその製品。
- 2. 成分 炭素・酸素・水素。
- 3. 働き 消化によつて脂肪酸とグリセリンとに分解せられ、腸壁

脂肪は、炭素含有量が多い。

動物性脂肪

バター、牛乳、ヘット、ラード、肝油。

植物性脂肪

種油。胡麻油。落花生油。大豆油。綿實油。玉蜀黍油。脂肪の一種である類脂肪體は、體細胞の成分として缺くことが出来ぬものである。

から吸収せられて體內に入り、酸化してエネルギー源となる。脂肪は、酸化の際、最も多くの熱を發生する。餘分は主に皮下に貯へられ、必要に應じて利用される。

4. 種類 食用脂肪の中には、脂肪酸の種類と混合量によつて、固體液體・半固體をなすものがある。

5. 適量でない場合 脂肪は、體の脂肪組織を構成するから、不足すると正常な發育が遂げられぬ。併し、多量に過ぎると、消化を妨げ、或は脂肪過多症になり、又ビタミンAの利用も完全に出来ぬ。但し、日本人の脂肪攝取量は、概して少いのであるから、一般的には、今少し脂肪を多く食するやうに心掛けたいものである。

問題

冬季、脂肪質の食品を欲するのは何故か。

(三) 炭水化物

1. 多量に含む物 穀類・諸類・甘蔗等の植物性食品及びその製品。

糖類の甘味は、味の上に大切な役目をする。
多くの場合、繊維素を含むものは齒ごたへがある。

2. 成分 炭素・酸素・水素。
3. 働き 消化作用を受けたものは、單糖類になつて吸収せられ、酸化してエネルギー源となる。又肝糖(グリコゲン)となつて、肝臓に貯へられ、必要に応じて葡萄糖に變り利用せられる。なほ、餘分の物は、脂肪に變つて身體殊に皮下に貯へられる。
4. 種類 澱粉・糖類・纖維素である。

澱粉 含まれる食品によつて種類が異なるが、何れも人體の營養素として重要な物で、穀類・薯類等の主成分である。生活作用のエネルギー源として、最も多量に攝取せられ、消化も蛋白質・脂肪に比べて容易である。

糖類 種類が多い。最も容易に消化せられるから、疲勞の恢復等には好適である。
纖維素 消化が殆ど出來ぬから、營養價値は少ない。しかし、腸壁を刺戟して蠕動を高め、便秘を防ぐ效がある。又食品の量を

つて味覺を助ける。

下記の外、なほナトリウム・カリウム・硫黄・鹽素・マグネシウム等があるが、自然に食物として

5. 適度に保たせて過食の害を防ぐ。
- 適量でない場合 炭水化物が不足すると、エネルギー源として、體蛋白質が自然多量に使用せられるから、體重減少し、發育不完全となり、衰弱する。過剰の場合は、脂肪過多となり、健康が保たれぬ。
炭水化物が多く消費せられると、ビタミンBも多く費される。従つて炭水化物を多食して、ビタミンの攝取が伴はぬと、病氣になる。

問題

- 1 單糖類には、どんな種類があるか。
- 2 薯類・菓子類を過食する人が肥滿するのは、何故か。

(四) 無機鹽類

1. 多く含む物 野菜・果實・海草・小鳥・小魚類。
2. 成分 特に攝取すべき成分は、カルシウム・鐵・磷・沃度等の鹽類である。

攝取することが容易である。エネルギー源とならぬ。乳汁中に多く含む。

或るものに偏して食するのは、鹽類利用の點からも悪い。

3. 働き 水に溶解して吸収せられ、生理作用上重要な働きをする。イ、鐵 血液中の重要な成分。不足すると貧血する。ロ、カルシウム 骨を作る大切な成分。不足すると發育を妨げる。

ハ、燐 骨髄・神経系・血液中の大切な成分。

ニ、硫黄 蛋白質の成分。

ホ、沃度 甲状腺内に含まれてゐる。

ヘ、カリウム・ナトリウム 細胞内にはカリウム、組織液中にはナトリウムが多い。即ち、組織と血液とに必ず入用である。

ト、鹽素 食鹽の形で内臓組織液に含まれ、鹽酸として胃液に存在する。

4. 適量でない場合 鹽類は、各種の食品に含まれてゐるから、通常は食鹽の外特に攝取しなくても不足することはない。但し妊娠中及び授乳期には、カルシウムと燐との供給に注意せねばならぬ。

(五) ヴイタミン

エネルギー源とならぬ。

- 1. 多量に含む物 ヴイタミンの種類によつて異なる。(左表参照)
- 2. 働き 生理作用の調節上、大切なものである。
- 3. 種類 大體A B C D Eに分れる。
- 4. 適量でない場合 不足の場合には、種類によつて各種の生理的變調を來す。

次にヴィタミンにつき概略のことを表示する。

ヴィタミンの作用分布概表

種類	作用	性質	多量に含有する食品	備考
A	眼疾豫防 傳染病に對する抵抗力の増進	脂肪溶性 熱に對する抵抗力が強い 酸化により破壊せられる	比較的高價 バター・チー ズ・卵黄 クリーム 大根葉・人参・牛乳・粉 乳・トマト・ちしや はうれん草	バターなどもなるべく十分包装しておくこと

偏食はヴィタミンの缺乏を來し易い。肉食はB・C、菜食はA・Dが缺け易い。

			發育を良好にする
		脚氣豫防 新陳代謝の促進	アルカリに強い
		水溶性 アルカリに弱い	海苔 鮭卵
		酸に強い	部
		牡蠣	キャベツ 緑
		鳥肝 海苔	日本人は主食の關係から特にBの攝取注意が必要である
		水溶性 酸に強く熱に最も弱い	
		アルカリに弱い	
		レモン汁 オレンジ汁 いちご	
		乳汁	
		椎茸 バター 卵黄 まぐろ	
		脂肪溶性 加熱とアルカリに安定 日光により体内に形成せられる	
		鮭 鰯 鰯 鱈 魚肝油 煮乾するめ 乾物	
		Aと共存する	
		長い貯藏や乾燥には甚しく効果を失ふ	
		夏蜜柑・葱・トマト・キヤベツ・大根・かぶ・玉葱・ちしや・豆もやし	
		壞血病豫防	
		佝僂病豫防 齒牙の健全な發育 風邪に對する抵抗力	

E	生殖機能の維持	脂肪溶性 醋酸に對して抵抗力が弱い	牛豚肉 卵黄 バター	小麥・玄米・胚芽米・ちしや・小松菜・かぶ	
---	---------	----------------------	------------------	----------------------	--

第三章 食品の價値

食品の營養價値は、通常次の諸條件で定める。

(一) 熱量 營養素中エネルギー源となる物は、蛋白質、脂肪、炭水化物で、各その一瓦が体内で發生する熱量は、次の通りである。

- 蛋白質 四カロリー
- 炭水化物 四カロリー
- 脂肪 九カロリー

(二) 消化吸収 食品は、消化吸収されて始めて各の使命が果される。即ち、食品の消化吸収の良否難易は、營養價値に關する所が多い。

五營養素の生理的價値
第二章參照。

下記のカロリーは、大カロリー(食物熱量)である。

(三)嗜好程度 同じカロリー源のもので、食する人の嗜好程度により、消化吸収率が大いに異なるから、調理によつて差異を生ずる。この點は、配合に形式に調理に當る人の深き注意を要する。

問 題

- 1 食事を愉快にさせるために、どんな注意が必要か。
- 2 嗜好のみによつて食事をなすことは、栄養上差支ないか。

第四章 食 量

身體の有機物質は、呼吸によつて得た酸素によつて酸化し、エネルギーを發生して、生命維持・活動等の役目を果す。その補充のために、人は食物を攝る。従つて、一日に攝るべき食量は、一定のものでなく、色々な條件により異なる。即ち、労働程度・年齢・氣温・體重・性別等は、その主な條件である。今、體重・労働程度共に中等なる成人男子についていへば、凡そ二四〇〇カロリーに當る食量を攝れば

食量に影響する
條件

よい。所要カロリーは、食物から来る。故に、食品に含んでゐるカロリーを計算して、需要量に適するかどうかを見る。従つて、食品の熱量計算が必要である。

食品の熱量計算
法

方法 食品分析表(卷末附録)により、三栄養素の瓦量を求め、その數を各栄養素のカロリー率に乘じ、それ等の總和を求めればよい。

例へば、豆腐三〇〇瓦(約一箇)の有する熱量は、

分析表によると	蛋白質	脂 肪	炭水化物
	6.6%	3.0%	1.1%
300瓦中には	$6.6 \times 3 = 19.8$	$3.0 \times 3 = 9.0$	$1.1 \times 3 = 3.3$
各栄養素の熱量	$19.8 \times 4 = 79.2$ カワリ	$9.0 \times 9 = 81.0$ カワリ	$3.3 \times 4 = 13.2$ カワリ
總カロリー	$79.2 + 81.0 + 13.2 = 173.4$ カワリ		

問 題

次の材料による味噌汁の熱量を計算せよ。

材料 豆腐五〇瓦 味噌三〇瓦 葱一〇瓦

保健食量 健康を保つために必要な一日の食量である。これは熱量だけで定められぬ。栄養素の適当な安排が必要である。標準保健食量 保健食量は種々の條件に支配せられるから、一律に定められないが、研究の必要上、標準になるものを定めたものである。

成長期にあるものは、之よりも多くすること。

蛋白質 大體一匁の體重に一瓦。(日本人は一日五〇―六〇瓦)

脂肪 日本人の平均は、約二〇瓦である。

炭水化物 エネルギー源で、運動の種類と程度とて大いに異なる。總カロリーの六〇%を普通とする。

標準保健食量

基礎栄養量

一三四七カロリー

特殊栄養量

六七二の50

消化吸収量

一三四(基礎栄養量の一〇%)

徒費量

二一五(所要量の一〇%)食品中に含むも

計

二二六八九カロリー
九のが、全部は消化せられぬ)

問題

各自が實際に食した献立から計算をして、標準食と比べて見よ。

第五章 日常食品

大別して植物性食品・動物性食品の二種とする。

第一節 植物性食品

成分 炭水化物と鹽類とに富む。

穀類・豆類・野菜類・海草類・菌類・果實類に別ける。

(一) 穀類

1. 米

本邦人の主食であることは言ふまでもない。若し一日白米凡そ六・四デシリットルポを食すれば一七〇〇カロリーを得る。即ち所要熱量

の大半を米に仰ぐことになる。従つて、攝取上の些細な注意も

大きな結果を生むことになる。

イ、精白米 白米 胚乳である。従つて、殆ど

澱粉であり、消化はよいが養分に缺ける缺

點がある。

玄米 種皮のままであるから各種の榮養

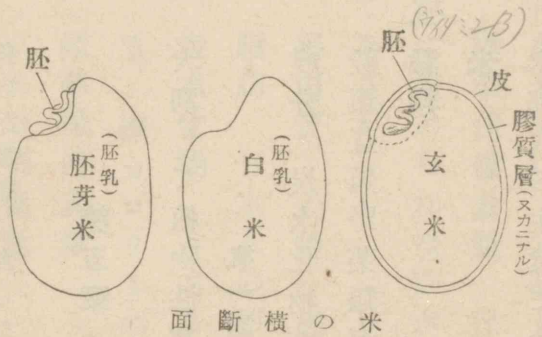
素に富むが、纖維が多くて消化不良の缺點

がある。

胚芽米 胚を有するから大切な養分を有

し、且つ消化吸収も玄米に勝る。

精白度に従つて半搗米・七分搗米が出来る。



米の蛋白は、優良なアミノ酸を有するから、食物中一六―一七%あれば、成長に必要な凡てのアミノ酸を供給するといふ程である。
砂は硫酸及びその鹽類の細砂である。
混砂搗は、早く搗くためと外見

成分	水	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	灰分	ビタミン
玄米	一三・三%	七・八	二・二	七四・五	〇・九	一・三	A + +
白米	一三・一	七・三	〇・六	七七・七	〇・四	〇・九	? +

をよくするため
に用ひる。
特に外見を白く
見せるためのを
化粧砂といふ。

口、搗き方 無砂搗 砂の害がなく、又養分の損失が少ない。
混砂搗 よく洗はぬと害がある。従つて、養分の損失が多い。

ハ、種類 粳米 糊精を含んで粘氣がある。
粳米 澱粉が主である。

米の鑑別 (良きもの)

- 1 白色半透明。(アメ色)
- 2 光澤のあること。
- 3 手觸が滑かなこと。
- 4 乾燥度の十分なこと。
- 5 粒の揃うてゐること。
- 6 縦筋の浅いこと。
- 7 形の正しいこと。
- 8 腹白米でないこと。

問題

米の洗ひ方、炊き方についてはどんな注意が必要か。

2. 麥

イ、大麥 丸麥、挽割押麥として、米に混じて飯にする。蛋白質・脂肪は米より稍多いが、消化は劣る。但し、種皮にビタミンBがあるため、脚氣病に效がある。

ロ、小麥 主な用途は小麥粉である。小麥粉には^{グルテン}麩質蛋白質を含むから、パン、菓子、うどん、麩等の原料となり、消化・滋養共によく、又ビタミンや動物の發育に必要なマンガン含有する。

問題

1 大麥は常食の外どんな用途があるか。

2 米麥の外、穀類にどんな種類があるか。

(二) 荳類

大豆 植物性食品中最も蛋白質が多い。この蛋白質は、牛乳の

蛋白質に似て優良である。脂肪も多くて優良であり、又ビタミンBを多く含む。豆腐、味噌、醤油、納豆の原料にし、又大豆油を製する。

湯葉 豆乳を煮る時、液面に出来る皮を乾燥したもの。蛋白質・脂肪に富み、且つ消化が良い。

納豆 煮た大豆に納豆菌を作用させて醗酵させたもので、蛋白質がペプトンとなり、又アミノ酸となつてゐるので、消化が良く、又デンプターゼを含むから他の消化をも助ける。
炭水化物(澱粉)の消化剤

問題

1 大豆の外、普通の荳類にはどんなものがあるか。又その特徴と用途とを考へよ。

2 荳類を煮る時の注意を述べよ。

(三) 野菜類

1. 葉菜類

栄養價値は少ないが、鹽類、ビタミンA・Cに富み、又纖維

維が消化管を刺戟して便通を良くする。はうれんさうこまつなキヤベツつけな等種類が多い。生て食べ又は早漬として用ひる場合が多いから、寄生蟲の點に注意せねばならぬ。

2. 根莖菜類 主なものについて記すと。

イ、大根 水分が多量であるが、チアスターゼ及びビタミンを
含み、用途の廣い食品である。

ロ、にんじん 糖分が多く、ビタミンABCを含む。

ハ、かぶら 種類が多く、甘味があつて、大根と同じ用途がある。

3. 薯類

イ、甘藷 澱粉に富むから米の代用とせられるが、蛋白質は米に比べて遙に少ない。カリウムを多く含むから、調理上食鹽を用ひることが必要である。

ロ、馬鈴薯 蛋白質は甘藷より多い。又ビタミンABCの少量を含む。甘藷と共に澱粉製造の大切な原料である。

色が美しいから料理の配合上利用せられる。

馬鈴薯の澱粉は、片栗粉として用ひられる。

ハ、やまいも 一種の蛋白質を含むために粘氣が多い。又チアスターゼを多量に含むから、澱粉の消化を助ける。

問題

甘藷や馬鈴薯を常食に代用せる地方を知れるか。

4. 筍 滋養も消化も良くない。唯、美味の點を用ひるのであるから、目的を誤らぬやうにしなければならぬ。

5. その他 蓮根くわゐり、里芋等は澱粉に富む食品である。

6. 果菜類 水分が多く三成分は少ないが、鹽類、ビタミンに富み、風味と消化の良い點で、重なる食品である。きうり、なす、トマト、たらなす等がこの類に入る。

問題

1 麥飯にとろろが、消化の良い食品となつてゐるわけを述べよ。

2 野菜類の鑑別法を述べよ。

3 野菜類は一般に熟しすぎぬものがよい。その理由如何。

(四) 海藻類 昆布・わかめ・のり・ひじき等、食用になるものが多い。一般に蛋白質・炭水化物に富み、のりはビタミンA・Bを含み、海藻類は沃度に富み、且つ美味であるが、消化が良くないのが缺點である。

問題

- 1 食用海藻類を色によつて分類せよ。
- 2 昆布が、だしとして用ひられるわけを述べよ。

(五) 菌類 一種の香氣があつて美味であるが、消化は良くない。その上、毒性のものが多い。鑑別はむづかしいものであるから、注意せねばならぬ。

問題

一般食用になる菌の名稱を挙げよ。

(六) 果實類 種類多く、水分と糖分・鹽類に富み、且つ有機酸・芳香油を含んで風味よく、又ビタミンを含み、良い食品である。生食する外、ジャム・ゼリーとしても用ひられる。

一般食用以外のわからぬものは、食べぬ方がよい。

果實は、食慾をすすめ消化を助ける。ベクチン(粘膠素)といふものを含むためにゼリーが出来る。

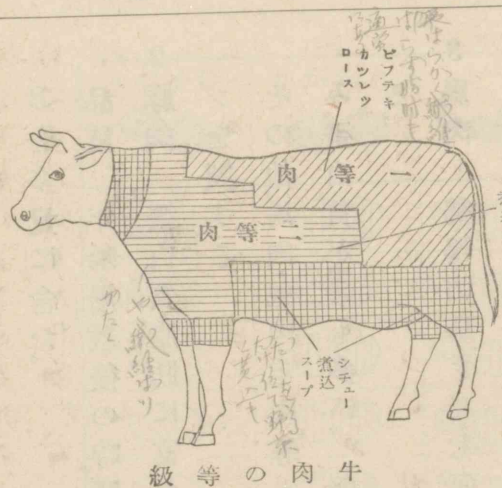
問題

- 1 果實類を分類して、その種類を挙げよ。
- 2 果物が成熟するといふのは、どんなことか。
- 3 果物の鑑別法を述べよ。

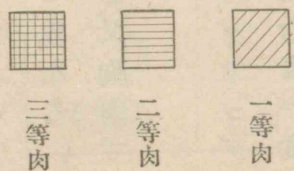
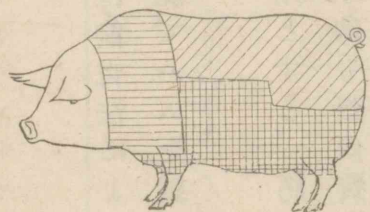
第二節 動物性食品

(一) 獸鳥肉類 成分 蛋白質と脂肪とに富む。

無鉤條蟲の寄生することあり、注意を要する。等級と差分は一致しないから、料理によつて適したものを用心がよい。



牛の肉の等級



豚の肉の等級

表 節 季 味 美 介 魚 要 重 散

りぐまは	ひがかあ	こた	なふ	ひこ	うぜど	ぎなら	らた	けさ	すま	ろしのこ	まんさ	しわい

赤肉の魚は、特に腐敗が早い。

牡蠣は、貝類中で特に消化滋養の勝れてゐるものである。

しも價に比例するものでない。

備考 1 魚は自己消化が早く、従つて腐敗も早い故、新鮮度に注意すること。

2 冷凍魚は、漁獲後直に凍藏したものである。

問題

1 赤肉魚・白肉魚の實例種類を挙げ、特徴を考へて見よ。

2 どんな魚が新鮮か。

貝類 牡蠣はまぐり・さざえ・しじみ・あはび・あかがひ等で、成分は

魚類に似てゐるが、消化が悪い。

〔折込みの表は、東京市魚市場の集散魚類の美味季節表である。〕

地方により多少の差はあるが、大體の参考として掲げる。〕

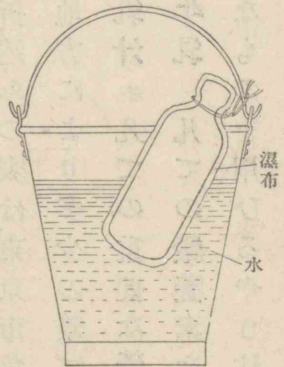
(三) 乳汁 凡ての重要な栄養素を含み、消化が良い。

牛乳 凡ての栄養素を含んだ食品である。腐敗し易いから、新

鮮なものを用ひるやう注意すべきである。

1. 貯藏 冷蔵函が最もよい。

問題



富む。

緑草の多い飼料によるものは、ビタミンに富む。
殺菌は、低温殺菌が理想的である。

3. 飲用の注意

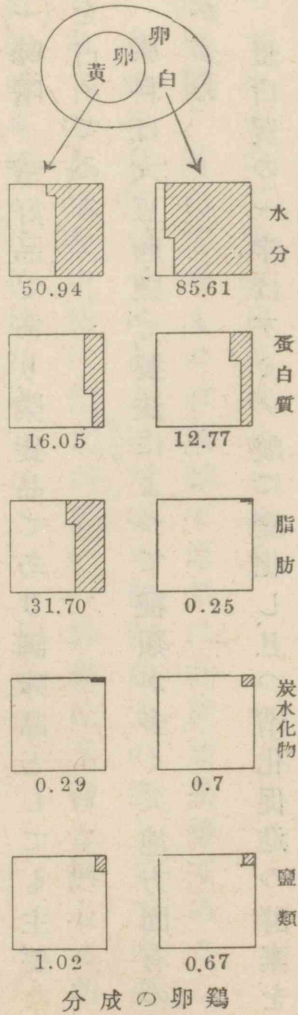
イ、出来るならば、配達後直に飲むこと。
ロ、温めたい時は、瓶のまま湯煎にすること。
ハ、徐々に飲むか又は他の食品(パン・ビスケット等)を添へると、消化が容易である。

63°にて三〇分

4. 牛乳を原料とした食品

バター・クリーム・チーズ・煉乳・粉乳等がある。

(四) 卵 卵類中最も広く用ひられるのは、鶏卵である。卵殻・卵白・卵黄の三部から成り、その重さの割合は、大凡一・六・三である。卵黄には蛋白質・脂肪・鐵・ビタミンA・Bを含み、卵白は、主に蛋白質である。



共に美味で、消化が良いが、卵黄は、卵白よりも更に滋養消化共に勝れてゐる。又料理法によつて消化率に多少の差を生ずる。

問題

卵の新古鑑別法を問ふ。

第六章 調味品

自然の食品に香味を添へて、食欲を促し、消化を助けるために用ひるものが調味品である。

(一) 味噌 嗜好品であり、栄養品であり、調味品としても主要な地位を占めてゐる。

原料は、大豆、麴、鹽で、製法によつて種類が多く、又地方固有のものが多い。

蛋白質の一半はアミノ酸に變化し、且つ消化促進の酵素を含むから、栄養價値は極めて多い。

(二) 醤油 原料は味噌に同じ。味と香が嗜好の上に大きな作用を有し、従つて調味料として無くてはならぬものである。

問題

1 味噌や醤油が醸酵するのは、何の働きか。

- 1 香味がよい。
 - 2 粘氣が強い。
 - 3 光澤がある。
- 麴を用ひないものに三州味噌がある。

- 1 赤褐色透明。
- 2 芳香がある。
- 3 適當の甘鹹味がある。

2 味噌の種類にどんなものがあるか。

(三) 食鹽 主成分は鹽化ナトリウムである。消化を助け、食欲を増す外に、防腐の效もある。調味品・栄養品として大切なものである。燒鹽は普通の食鹽を燒いて、夾雜してゐる鹽化マグネシウムを酸化マグネシウムに變じたものである。苦味と潮解性がなくなつてゐるので、食卓用に供せられる。

(四) 砂糖 常用するものは蔗糖で、原料は甘蔗・甜菜等である。食物に甘味をつけるだけでなく、體溫・體力の源として必要な品であり、炭水化物中、特に消化が早い。砂糖は又鹽と同じく、防腐の目的にも盛んに使はれる。

問題

- 1 防腐の目的で砂糖の用ひられる例を挙げよ。
- 2 蔗糖にはどんな種類があるか。
- 3 蔗糖の外に、甘味料としてどんなものが用ひられるか。

- 最も美味なものは食鹽であつて、最も不味なものも亦食鹽であるといふ言は、調理上味ふべきである。

過食すると健康上害がある。

- 鰹節は、鰹の肉を二つ割にし、蒸して加工したものである。
- 本節は、四つ割にしたもので、脊節と腹節とがある。
- 鰹節の鑑別
- 1 香氣がよいこと。
- 2 乾燥してあること。
- 3 形よく身割れないもの。
- 4 中身がべつつかふ色で光澤あるもの。
- 5 脂肪氣のないもの。
- 6 尾に残つてゐる皮に皺の少ないもの。
- 鰹の外、鯖・め

(五) 酢 製法によつて醸造酢合成酢に分ける。清涼的調味料で、食欲を増し、又防腐の作用もする。

(六) 鰹節 多量の蛋白質を含むよい食品であつて、その煮出汁には優れた旨味があり、調味料として貴ばれる。品質は、製法・産地・原料によつて異なる。

保存法

密閉した器に入れ、一ヶ月一回位日光にあて、ざつと拭ふこと。

特に磨いて黴を落す必要はない。

(七) 昆布 グルタミン酸の鹽類を含んで美味であるために、調味品として鰹節同様用ひられる。

問題

その他に調味料として用ひられるものを考へて見よ。

第七章 嗜好食品

必ずしも榮養上の必要品ではないが、適當に用ひると精神を爽

ち・びんなが、いわし等も、鰹節同様製造せられる。だし昆布としてはみつゝいし昆布が最上である。

最良の飲料は、水である。酒精飲料は、衛生上適當な飲料でない。緑茶にはヴェイタミンCがある。

上等の茶 テイン多くタンニンが少なく、茶の入れ方の良否は、色・香・風味に關係する。テイン 冷水に溶けず、温湯に溶ける。タンニン 熱湯に溶ける。芳香油 揮發性である。

かにし、疲勞を恢復し、消化液の分泌を進め、消化吸收率を増進するが、過食すると有害な物が多い。大別して香辛料と飲料とする。

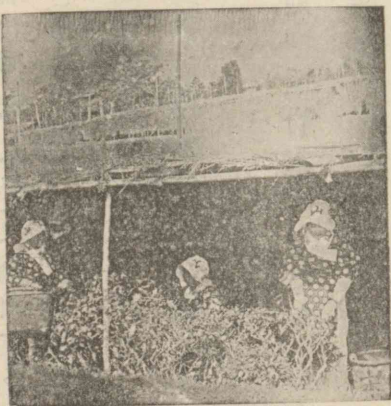
(一) 香辛料 興奮性に富み、又芳香を食物に與へて食欲を増進するが、量を過すと害がある。わさびしやうがこせう・たうがらし・肉桂等の類である。

(二) 飲料 アルカロイド飲料・清涼飲料がある。

1. アルカロイド飲料 植物中のアルカリ有機質が成分である。

茶 緑茶・紅茶・烏龍茶に分る。成分はタンニン・酸・テイン・芳香油である。茶は貴重な飲料で、一杯よく疲勞を醫し、精神を爽かにするが、過度に用ひると眠りを妨げ、消化を悪くする。

緑茶には玉露煎茶・番茶・碾茶等がある。



茶摘のみ圖

問題

1 緑茶及び紅茶の産地はどこか。どの位出るか。どこへ輸出するか。
 2 茶の入れ方は、味や芳香に關係する。どんな注意が、入れ方に必要であるか。
 3 菓子に入れる香料を挙げよ。

4 料理に用ひる香料を挙げよ。

このティン、普通カフェインといふ。
 コーヒー コーヒー豆の皮を去り、煎つて粉末にしたものである。主成分はティンで、神経を興奮させる。

ココア及びチョコレート ココアの種子を焙つて粉にしたものがココアで、主成分はテオブロミンで、興奮性がある。脂肪蛋白質、澱粉にも富み、滋養がある。チョコレートは、ココア粉に砂糖、香料等を加へて作つたものである。共に栄養價値は高いが過食すると害がある。

2. 清涼飲料

イ、鹽酸及び多量の炭酸瓦斯を含み、鑛泉に近いもの。(平野水等)
 ロ、糖分、有機酸、果實のエキス、炭酸瓦斯を含むもの。(サイダー等)
 何れも養分としての効は少なく、爽快な味を有し、渴を醫するものである。

問題

- 1 清涼飲料水を購入するには、どんな注意が必要か。
- 2 教科書に記載した外の飲料に、どんなものがあるか。

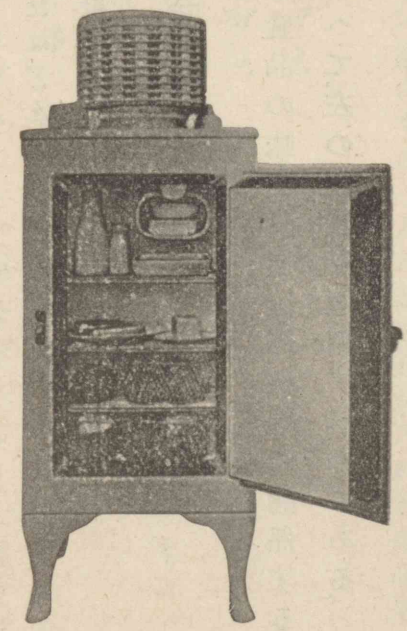
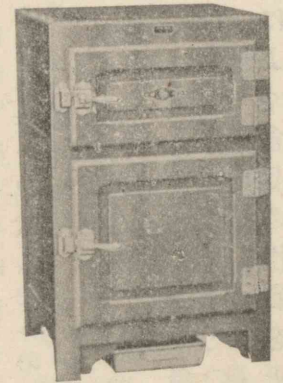
第八章 食品の保存

食品保存の適否は、その食品の味、栄養價値、經濟等に關係する。故によく食品の性質を考へて、左の諸法を適用すべきである。

保存法の種類

(一) 冷蔵法 食品を低温に保存して、腐敗の原因である微生物の發育を防止する法で、深井戸に物を吊したり、冷蔵函に貯藏したりす

る法である。但し、これは微生物の生命を絶つのでないから、普通温に復すると却つて腐りやすい。



冷蔵函

冷蔵函使用上の注意

1. 過量な食品を入れぬこと。
2. 扉の開閉をなるべく少なくすること。
3. 温きものは豫め冷まして入れること。
4. 水の供給を忘れぬこと。

ドライアイスの使用が近來盛んである。

5. 取出した食品を直に處理すること。

(二) 乾燥法

1. 水分を減じて微生物や害虫の侵入を防止する。

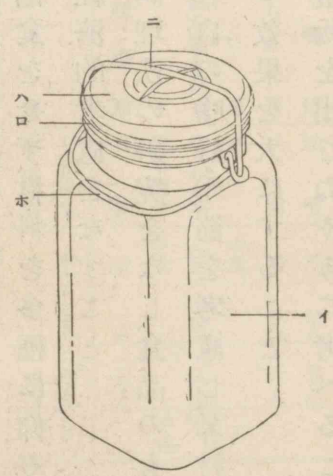
例 鯉節干瓢等の乾物類

はこの應用である。糖漬は、この應用で死滅させる。

2. 微生物自身の水分を奪つて死滅させる。

例 鹽漬砂糖漬は、この應用である。

貯藏瓶 (會友糧)



イは蓋、ロは口、ハは押針、ニは金針、ホは保護ツペン

(三) 密閉法

微生物の蕃殖と自己分解を止める。

例 罐詰家庭壇詰等。

(四) 加熱法

食品に熱を加へて殺菌し保存する。

(五) 漬物法

味噌漬、鹽漬、糠味噌漬、酢漬等がある。家庭の食品の貯藏法として最も良い方法であるから、十分研究したいものである。

第九章 獻立

年齢
老若・小兒等に
對する注意も必
要である。

栄養を全うするために、食品を配合して、料理の方針を立てることが献立である。献立を作製しておくことは、健康の上ばかりでなく、経済的にも、仕事の能率の上にも、必要なことである。日常の献立を作るについての注意事項を挙げて見ると、

- (一) 一日の所要熱量と蛋白質量を考へるここ。
- (二) ヴイタミン・鹽類の缺乏せぬやうにすること。
- (三) 偏食をせず、材料を多種に仰ぐこと。
- (四) 經濟的考慮をなすこと。
- (五) 調理法の研究をなし、食品のもつ効果を大ならしめること。
- (六) 各自の嗜好・季節を考慮し、又材料・味・形色の變化を工夫して食品の効果を大にすること。
- (七) 廢物を出さぬやうに考へること。

問題

一日の食費を定めて、季節に適する献立を作れ。



(備考) 献立の例 (甲) (献立表の量は凡て一人分)

晝		夜		朝		食		昭	
食	晝	食	晝	味	朝	味	朝	和	年
パン	パン	粥	粥	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	品	月
ハム	ハム	粥	粥	豆腐	豆腐	豆腐	豆腐	名	日
野菜	野菜	粥	粥	葱	葱	葱	葱	數量	
マヨネーズ	マヨネーズ	粥	粥	はうれん草	はうれん草	はうれん草	はうれん草	蛋白質	
卵	卵	粥	粥	少量	少量	少量	少量	熱量	
人参	人参	粥	粥	少量	少量	少量	少量	ンタマイ	
黄	黄	粥	粥	少量	少量	少量	少量		
サラダオイル	サラダオイル	粥	粥	少量	少量	少量	少量		
二五	二五	二五	二五	二五	二五	二五	二五		
〇・八	〇・三	〇・七	〇・七	〇・七	〇・七	〇・七	〇・七		
二七・五	九・六	四・八	四・八	四・八	四・八	四・八	四・八		
二七・〇	DA	CA	CA	CA	CA	CA	CA		
	EB ₁	B ₁	B ₁	B ₁	B ₁	B ₁	B ₁		
	汁	汁	汁	汁	汁	汁	汁		
計	計	計	計	計	計	計	計		
少量	少量	少量	少量	少量	少量	少量	少量		
六・九	一・三	〇・三	〇・三	〇・三	〇・三	〇・三	〇・三		
二四・二	一六・八	四・二	四・二	四・二	四・二	四・二	四・二		
	C	A	C	C	C	C	C		

(二)加熱 炭水化物の消化を容易にするが、焦がせば炭素となつて栄養の效なく、液と共に長く加熱すると、液の方に養分が奪はれる。脂肪は流動性を高め、一般に消化容易となる。

ビタミン特にCは、加熱によつて破壊せられる。

蛋白質は熱によつて凝固する故、肉類を冷液から徐々に熱すると、液中に蛋白質を溶かして後凝固し、急に熱すると、その儘養分を食品中に保つから、使用の目的によつて考へねばならぬ。

(三)廢物 を出して捨てることは最も不經濟である。しかし、皮を除いたために消化吸収が良くなり、味を良好にし、料理時間の經濟となるやうな場合もあるから、種々の點より考へて、時宜に適した方法を探るべきである。

(四)色を鮮かに保つための注意

1. 青味 即ち葉緑素は、一般に微アルカリ性で處理した時、最も色が美しい。反對に酸では色を失ふ。但し、アルカリの度を過こ

すと、ビタミンの一部が破壊せられる。

2. 黄色 水に溶け易いものが多いから、蒸すか、壓力鍋を用ひるか、水を少量にすることが必要である。

3. 芳香 揮發性のものが多いから、出来るだけ短時間に調理すること。味留汁

尙ほ調理には必ず器具が必要であり、器具の良否は、衛生的に、又能率的に、調理の出來榮えに關係するから、注意して選擇すべきである。

問題

- 1 庖廚具を材料によつて分類し、その長短を考へて見よ
- 2 便利な庖廚具の研究をなせ。

第十一章 燃料

家庭の調理用燃料としては、次のやうな物が普通である。

一般に上端に近き方が箱の温度が高い故、使用上注意を要す。

(一)薪 雑木と堅木とがある。質が硬く、乾燥十分なものが多い。乾燥不十分なのは、燃えにくく、水分の氣化によつて熱を失ふ。

(二)木炭 使用上、堅さと大きさとの二點に注意を要する。堅炭は、火力は強いが燃えつき悪く、消え易い。軟炭は、起り易く、燃焼作用も盛んであるが、火持ちが悪い。又大なるは起り悪く、火力弱く、小に過ぎると、空氣の流通を妨げる。これ等の點を考慮して、適宜混用するとか、軟炭には灰を掩つて缺點を防ぐ等の工夫をすべきである。買入には、切口が黒く、光澤あり、打ちて金屬音を出す物を選ぶのが一般的にはよい。

(三)コークス 火つき悪く、又消え易いが、火力の強き點と、廉價な長所をもつてゐる。故に、先づ、木炭を燃やしおき、後その上加へ、點火して用ひるがよい。

(四)石油 火力強く、薪炭に比べて便利であるが、掃除に手数を要するのと、芯を切るのに細心の注意をしないと、油煙の上がる缺點がある。

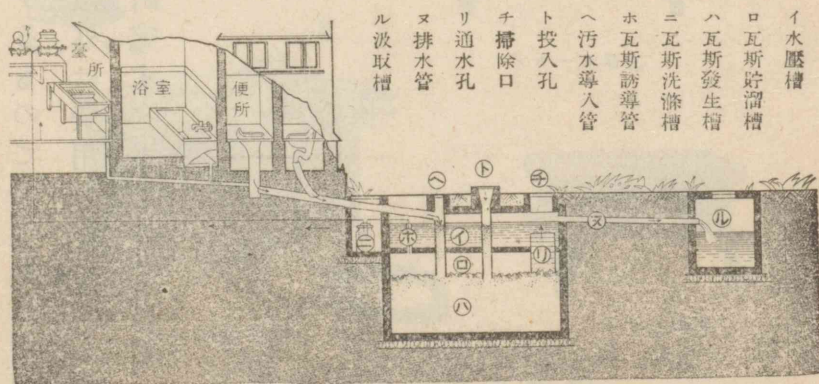
改家事上

ある。

(五)石炭瓦斯 點火、消火、火加減が自由で、火力の強いのと、使用が簡單なので、現在に於ては、最も都合のよい燃料である。空氣と火力の調節を考慮して、使用することが、必要である。

(六)電氣 スキッチ一つによつて、供給が隨時に行はれ、電流の加減も自由であり、便利なこと、且つ清潔なことは第一である。但し、特殊の装置が必要であり、現今に於ては、比較的高價なのが缺點とされてゐる。

(七)メタン瓦斯 炊事場の殘滓、不淨の糞尿等を一定の場所に貯へて、メタン瓦斯

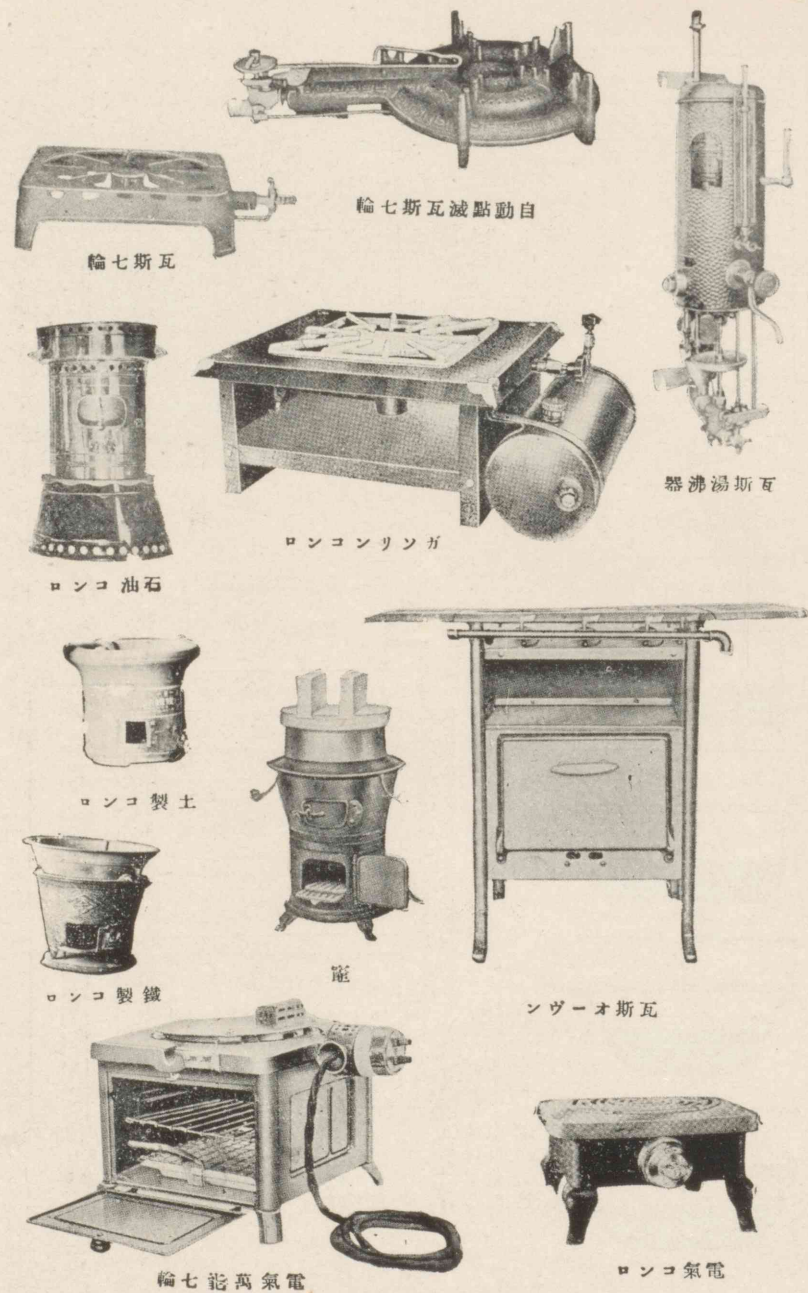


メタン瓦斯發生装置

を發生させ、それを石炭瓦斯同様に利用するものであるから、不潔物の處理の出来ることと、最初の設備費以外は、費用を要せずして燃料が得られるから、燃料經濟上、衛生上、研究すべきものである。

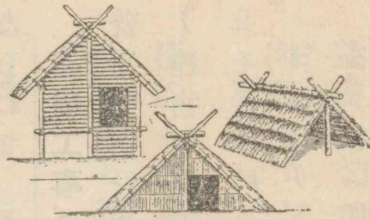
問題

その他に使用されてゐる燃料があるか。



具器理調た見りよ料燃

下圖は、上古の家屋で天地根元造といふ。その最も原始的のもの、屋根型外圍と入口のみのもので、次に床が設けられた。



天地根元造

る。

この使命を果すために、

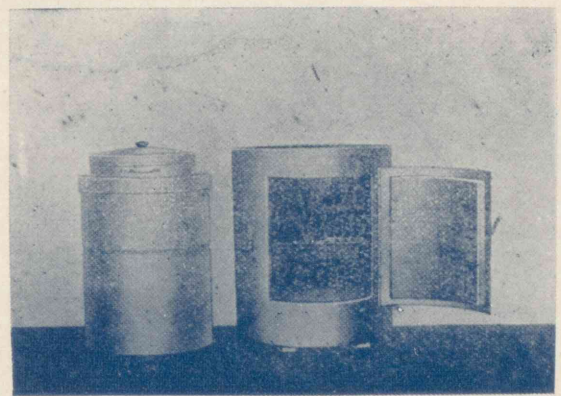
1. 家屋の構造が堅牢で、衛生的の設備を具備しなければならぬ。
2. 間取りが便利で設備が整ひ、家人の趣味に合ったものでなければならぬ。
3. 家の宗教、家人の職業、家族の人数及びその関係によつて、適當な設備と間敷とが欲しい。

第三篇 住居

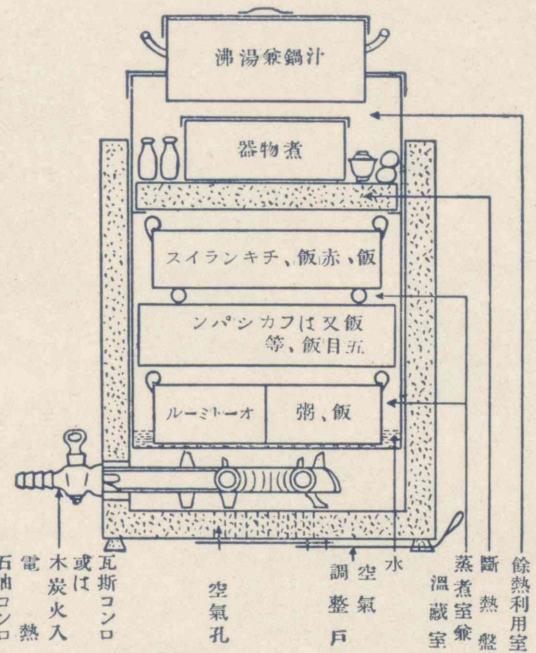
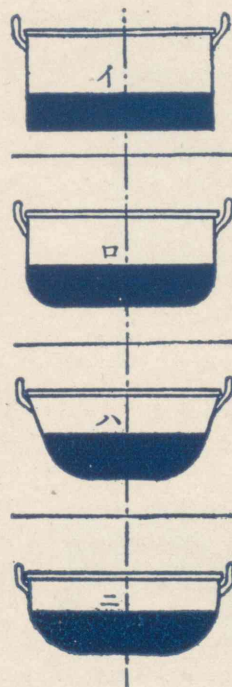
第一章 住居の使命

住居の使命 吾々がよい家庭を営むためには、(一) 生命財産が保護せられ、(二) 家族が團欒・慰安・休養を得られ、(三) 各自の修養が出来ることが必要である。そのためには、住居はなくてはならぬものである。

湯を沸かす時の金割		
鍋の恰好	鍋底を黒く塗り合わせた場合	鍋底を黒く塗らなな場合
イ	1.85	1.00
ロ	1.93	1.22
ハ	2.94	2.41
ニ	3.20	1.82



萬能レンジ



萬能レンジ説明圖

調理器具

第二章 構造及び仕上工事

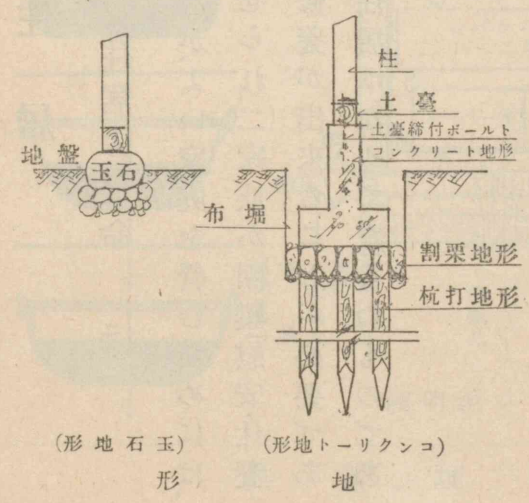
第一節 地盤と基礎工事

(一)地盤 硬い地質の處がよい。表面の土壤は浸透性のある方がよい。

(二)基礎工事 地質の硬さ及び家屋の輕重に應じて、適當にしなければならぬ。

基礎工事の方法

- 普通住宅の基礎工事は、
1. 建物の軸に沿うて溝を掘る。
 2. その中に玉石又は割栗石を詰め、コンクリートを流し込んで堅める。もし地質の堅くない時には、



和式 小屋組 和式 小屋組 柱 現寸構造 建具 紙障子・襖 床 畳・板張 壁 眞壁塗 天井 竿縁天井 格天井 屋根 葺・瓦 葺・木板葺 洋式 小屋組 洋式 小屋組 柱 現さない構造 建具 硝子戸・唐戸 床 板張・敷物 壁 大壁塗 天井 塗天井・張天井 屋根 スレート 葺・洋瓦葺 近來和洋折衷漸く増加し、その採擇によつて良建築が得られる。

基礎の下の部分に杭を打ち込むことがある。床束の下は玉石地形ぢきやうをするのが普通である。

第二節 構造及びその得失

構造の種類には、木造・煉瓦造・鐵筋コンクリート造等があり、木造には、和式と洋式とがある。

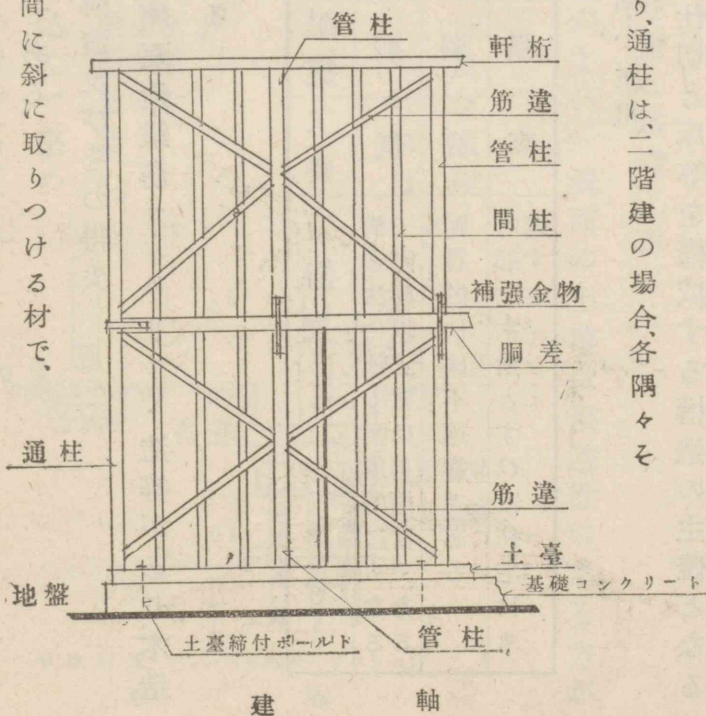
種類	耐久力	耐火	耐震	工費	備考
木造	小	弱	弱	低	構造法に依り耐震的にもなる 三階建以上には不適當である
煉瓦造	大	強	弱	高	耐震的には不適當である
鐵筋コンクリート造	大	強	強	高	内部を木造とすれば住宅にも適する

第三節 軸・小屋組

(一)軸 家屋の周壁と間仕切と床等を構成する構造の主體となる骨組である。

もある。
土臺等の如く直
接コンクリート
や、石・煉瓦等に
接する部分には
防腐剤を塗る。
土臺・胴差・二階
梁・桁等の隅々
に水平に三角形
を構成するやう
に取付ける材を
煙材といひ、又
柱と梁等の横架
材との取合部に
三角形を構造す
るやう取り付け
る斜材を方杖と
いひ、筋違と共
に建物を耐震的
にするには効果
がある。

1. 土臺 基礎の上に平らに据ゑつける軸部の横木で、柱の下部を固持する
ためのものである。
2. 柱 通柱と管柱とがあり、通柱は、二階建の場合、各隅々そ
の他要素に建てる。
3. 間柱 柱と柱との間に
建てる小角材で、下見板
や、木摺などの釘受けと
なる。
4. 胴差 二階建の場合、上
階と下階との間にあつ
て、上下階の柱をつなぐ
横架材で、二階床梁根太
の受けともなる。
5. 筋違 柱と横架材との間に斜に取りつける材で、
耐震・耐風用として主なる働きをなす。

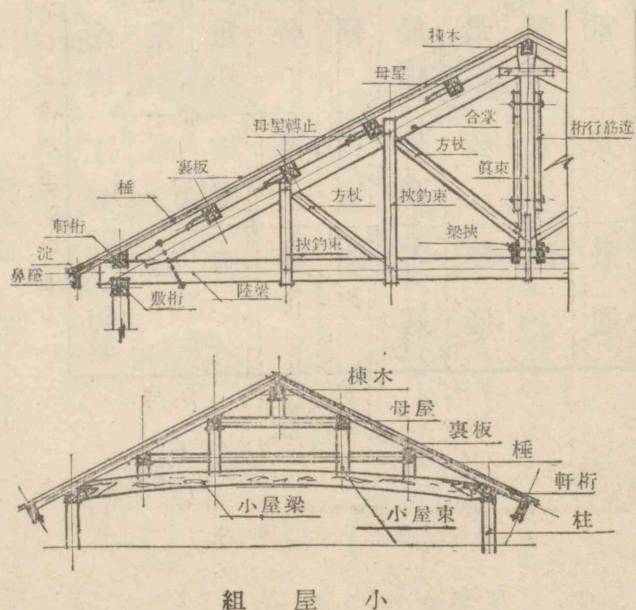


6. 補強金物 土臺とコンクリート、柱と土臺、柱と胴差、柱と桁等の取合部分
のつなぎ合せ等に用ひる。

(二) 小屋組

1. 和小屋 梁は多く松丸太を使
用し、その上に束を建て、直に母
屋を置き、極を受ける。
2. 洋小屋 梁は角材を用ひ、之に
合掌を組み、母屋を受ける。廣
い梁間の場合には一般に使用
する。

第四節 屋根及び屋
根葺材料



屋根は、雨雪を凌ぐばかりでなく、室内の温度を調節することが

出来る。屋根葺材料は耐震的には軽いものを用ひるがよい。
 (一) 葺材料

種 類	耐久力	耐火	耐震	工費	防寒防熱
瓦(日本瓦)	強	強	重	高	適
セメント瓦	強	強	重	稍安	適
天然スレート	強	強	輕	高	適
人造スレート	強	強	輕	稍安	適
銅	強	強	最輕	最高	不適
亜鉛引鐵板	稍弱	強	最輕	安	不適
木板	弱	弱	輕	安	適
藁	強	弱	重	安	最適

茅葺は耐久的にはよいが、工費は相當にかさむ。

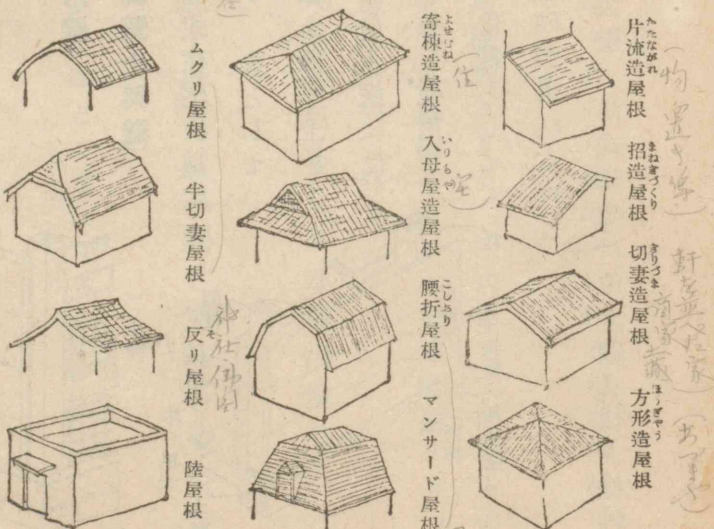
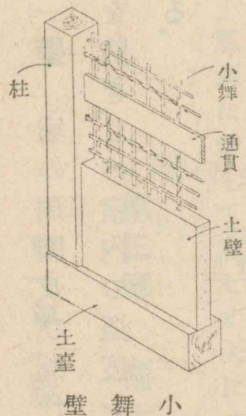
(二) 屋根の形 次頁の圖に示したやうな種類がある。

「五寸勾配」とは水平三〇程に對し一五程の立ち上りの傾斜をいふ。
 三〇程の立ち上りを矩勾配といひ四十五度である。
 雪國の屋根には勾配及びその他特別の注意を要する。

(三) 屋根勾配 勾配は、雨水を速に流下せしめるために急勾配を良しとするも、材料を多く要し、風壓を大ならしめる缺點がある。

問題

- 1 各自の眼に觸れる屋根と挿畫の屋根とを比べて見よ。
- 2 雨量多き土地には、どんな屋根



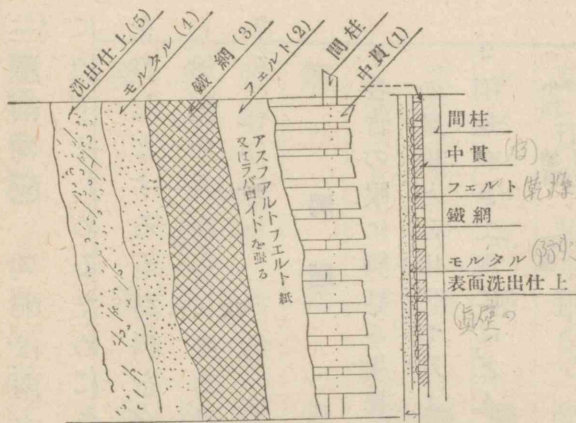
圖の形の屋根

第五節 造作

家の骨組や屋根が出来て、後から取附

ける工事を造作といふ。
(一) 壁 家の周囲及び間仕切を構成し、風雨を防ぎ、且つ室内の温度を保ち、裝飾ともなる。

眞壁は柱を現す壁で、大壁は柱を包む壁である。

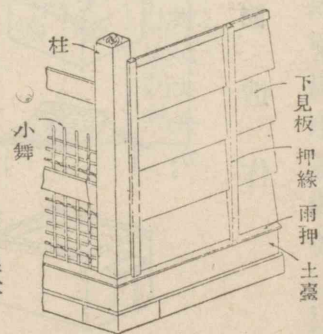


鉄網モルタル壁施工順序

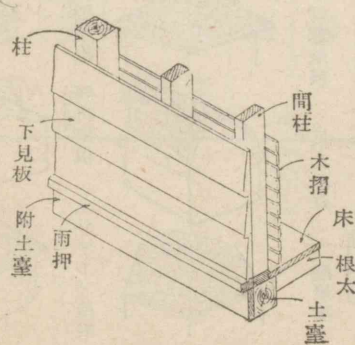
1. 内壁
イ 眞壁(小舞壁)

和式住宅に施す。主として粘土性の土を用ひ、上塗には石灰を使用し、又化粧として色砂が用ひられる。

ロ 大壁 洋式住宅に施す壁で、仕上材料に



総子下見板張



鐵下見板張

壁仕上材料としては、ケンテツクス・タイガーボード・エンツボード等がある。

は、石灰・蠣灰・砂を角又布海苔等でねり合した塗壁、又壁紙・布地・其他ボード類等が用ひられる。

2. 外壁 和式住宅では、主に籠子下見板張とする。洋式住宅では、色々の材料が用ひられる。鐵下見板張(南京下見)鐵網モルタル塗漆喰塗スタック塗人造石洗出し・タイル張等が普通に用ひられる。

(二) 天井 和式には竿縁天井格天井等があり、その他尙塗り天井張り天井等がある。

(三) 窓 採光・通氣のため、引違窓・上げ下げ窓・開き窓等がある。

問題

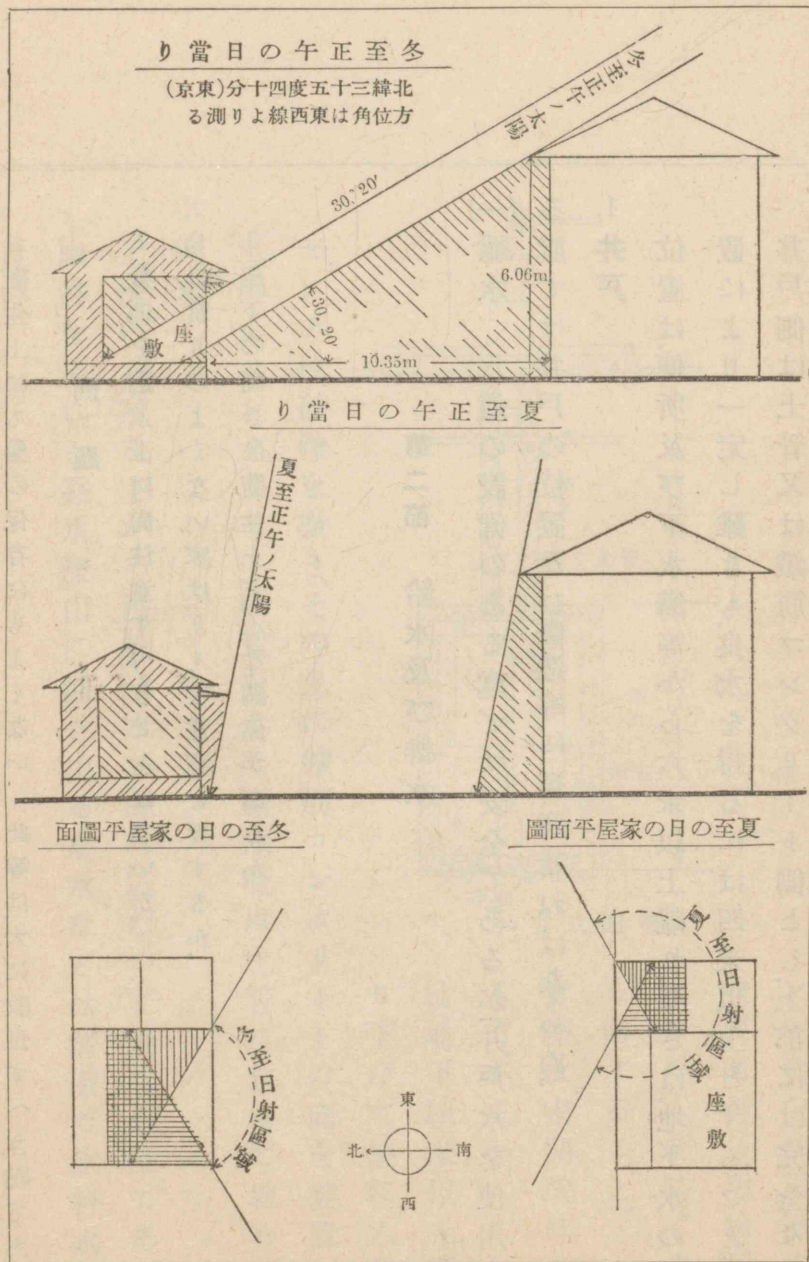
風雨に對して窓を丈夫にするためには、どんなにするか。

第三章 衛生的設備

第一節 敷地の選定と日當り及び温度

(一) 敷地の形及び廣さ 敷地の形は、なるべく正方形に近い方がよ

法規 敷地はその一邊



家内に入る光線を示したる図

が二・七二米以上の道路に面接してゐなければならぬ。
法規
敷地に對する建坪の最大限度は住居地域、六割工業地域、七割商業地域、八割
法規
採光
屋内はその室内積の十分の一以上を有する窓又は之に代るべき採光面積を有すべし。幅九〇釐以上の縁側を距つる場合は、窓の面積はその二倍となす。

い。南北に長いよりは、東西に長い方が都合がよい。廣さは、普通建坪の三倍以上を適當とする。南に緩傾斜を持つ高燥なる土地で、排水よく、日當りのよい、空氣の清潔な、且つ水質が良く、水量の多い處がよい。
二日當り 屋内にはよく光線の入るやうにすること。居室等は東南の光線を取り入れ、冬は暖く夏は涼しくすること。
三窓 通風と日當りとを考へて、冬温く、夏涼しいやうにする。
四天井 小屋組をかくし、塵の落ちるのを防ぐ外、室内の温度を調節する。
三床板 室内の温度を保ち、濕氣を防ぐから、衛生上重大な關係がある。床下には濕氣を防ぐため通風孔を必要とする。

床材料 木材(チーク・ラワン・米榿・松・檜)

コルク・リグノイド・タイル・コンクリート・リノリューム等。

疊下床板は、一般に板が薄く、張り方が粗末なため間隙が多く、濕氣が上つ

て、衛生上にも疊の保存にもよくない。此等は、大に改良すべき點である。

問題

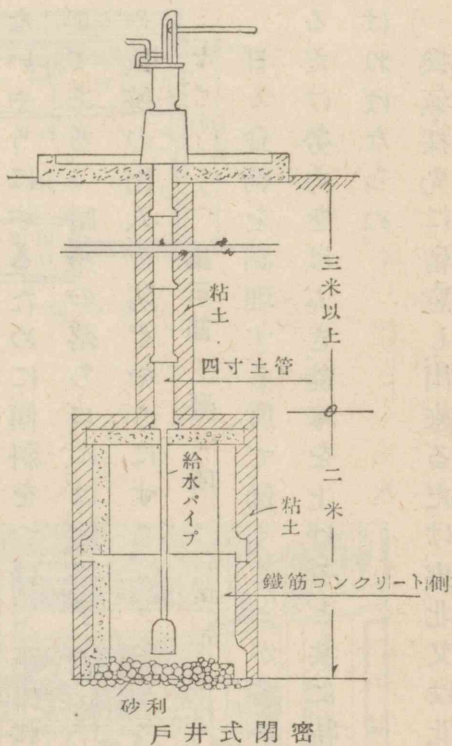
1. 敷地を選ぶ上に、尙注意すべきことはないか。
2. 日當りのよくない家は、どんな注意を要するか。
3. 床下の高さは、衛生上どんな関係があるか。

第二節 給水及び排水

(一) 給水 水道の設備のある處では安全であるが、井戸水を使用する處では、井戸の位置及び構造等に留意せねばならぬ。

1. 井戸

位置は、便所及び下水溝等から六米以上離れ、深さは、地下水の位置により一定し難きも、良水を得るには四米以上とすること。井戸側は土管又は鐵筋コンクリート側とし、上部には完全なポ



ンプをつけ、周圍の地面から汚物汚水の浸入を防ぐやうにすること。實際は密閉式にする方がよい。これは地下四米以上掘り下げて底に六〇

2. 河水

上流の人家などから汚物汚水が流れ込むので、最も危険である。幽谷を流れる谿水深山に湧き出る泉水などは、清潔で飲料水に良い。

問題

- 1 如何なる水質が飲料水に適するか。
- 2 浄水法にはどんな方法があるか。

(二)排水 臺所浴室等の汚水や雨水等は完全にこれを下水溝に排出せねばならぬ。下水溝には開渠と暗渠とがある。何れも土管コンクリート石等の不透透質のもので作り、汚水が地下に滲入しないやうにするために、傾斜をつけて水流れをよくすることが必要である。暗渠の落ち口には鐵格子を設けて、固形物の流れ込みや鼠等の出入を防ぐやうにする。

第三節 臺所

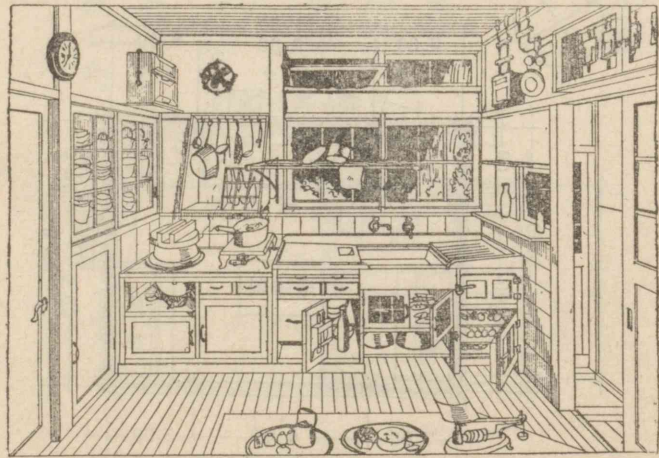
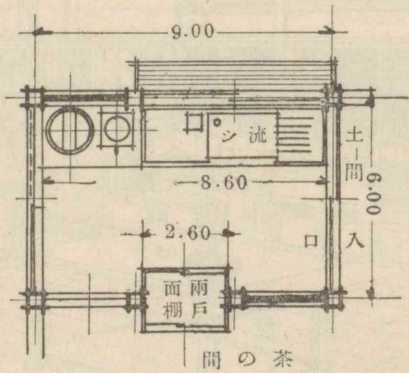
床面に高低あるは、勞力の徒費が甚しい。臺所は椅子式がよい。

日々食物を調理する所で、働くことが多い室であるから、出來得るだけ勞力をはぶき、能率を上げると共に、特に衛生上に注意を拂はねばならぬ。

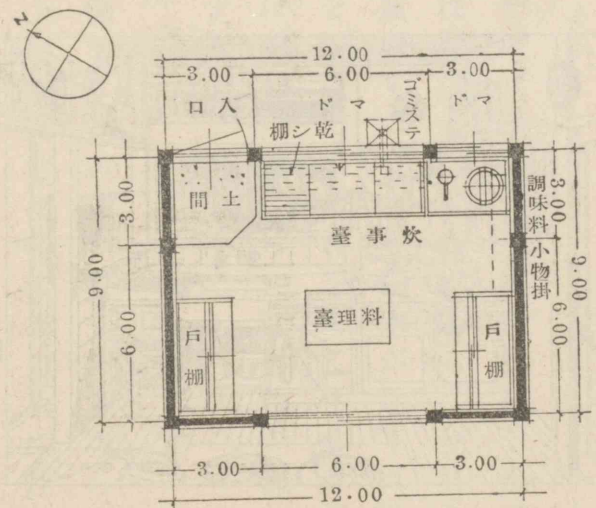
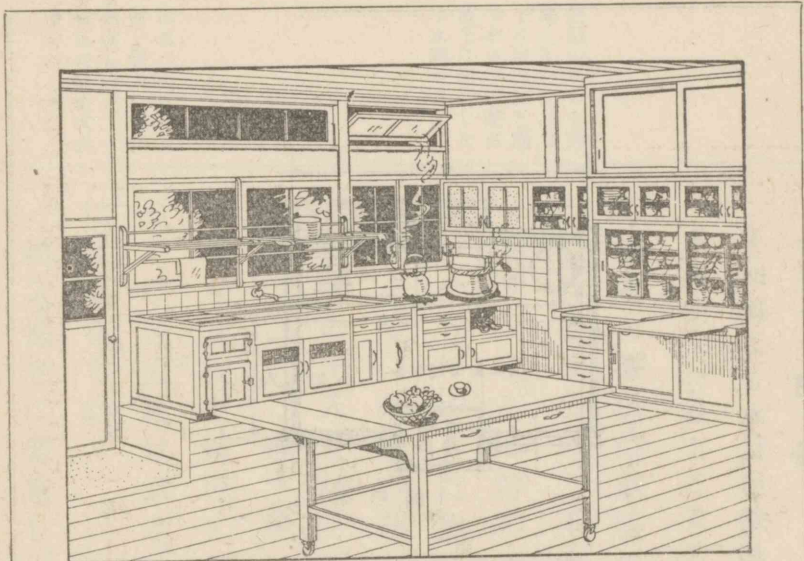
(一)換氣採光に留意し、出來るだけ東北又は北光線を入れ、上部に換

開渠のことを明渠ともいふ。地上に現はれた溝である。暗渠は地下に埋設した下水溝である。

牧家事上



(半坪一) 圖計設の所臺



臺所の設計圖 (三坪)

臺所の廣さや構造は、土地及び生活様式によつて異なる。

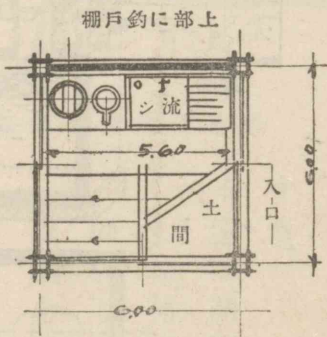
- 氣窓を設けること。
- (二) 釜臺調理臺流し等は働き易い高さにより、排列に注意する。
 - (三) 室は廣くない方がよい。
 - (四) 床板の一部は揚板とし、地下室を設ける。地下室及び食器食料品戸棚等には、通風装置をなし、又蠅・鼠等の害を防ぐやうに設備する。

問題

- 1 臺所の床は、どんなのが宜しいか。
- 2 鼠害を防ぐには、どんな方法があるか。
- 3 蠅を防ぐ方法を問ふ。

第四節 便所

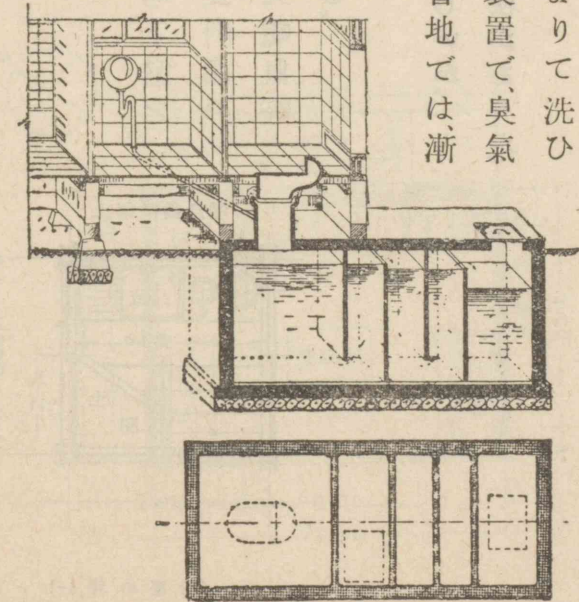
(一) 位置 一般に光線の當らぬ所がよい。止むを得ざれば樹木を



(一坪の臺所) 例一の設計圖

植ゑて日光の直射をさけ、井戸・臺所・食堂等から離れた所に設ける。
(二)種類構造 水洗式・改良便所・汲取便所等がある。

1. 水洗式 その都度水によりて洗ひ流され、下水に流し込む装置で、臭気もなく清潔であり、大都會地では漸次施行されてゐる。

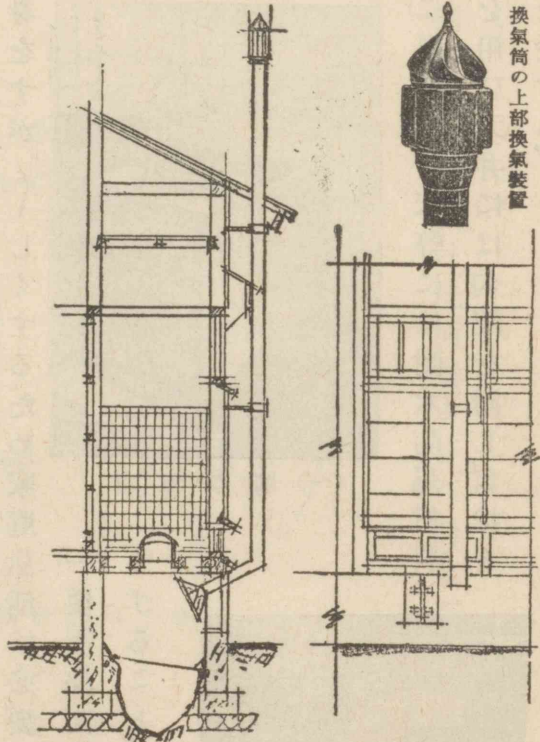


(型槽五) 所便良改

2. 改良便所 多槽式のこととて、内務省式とも云ふ。永く溜め置き、腐敗菌の作用によりて完全に分解され、寄生蟲の卵等が死滅するを待ちて、外槽から順次汲み出す装置である。
3. 汲取式 従來我國にて最も普通に用ひられてゐるもので、これ

法規
汲取便所は、不透質の材料を以て作り、上口周囲は厚さ九種以上のコンクリートを以て漏斗状に作り、不透質の材料を以て上塗りを爲すこと。
床下は、周圍に防水材料を以て障壁を設け、他の部分と遮斷すること。
汲取口の下端は地盤面より九種以上高くし、且つ直接道路に面せざること。
井戸との距離を五・五米以上とする。

換氣筒の上部換氣裝置



筒氣換び及所便取汲

には左記の事項に注意するを要する。
イ、窓は、開閉式にして、格子を堅固にし、且つ防蟲網を設ける。
ロ、溜壺は、耐久性不滲透質材料で作り、周圍と

遮斷する。

ハ、上部と下部とを、用事の外は遮斷するやう、便器に蓋を設ける。
ニ、天井に排氣孔を設けて屋上に抜き、又溜壺にも換氣筒を設ける。

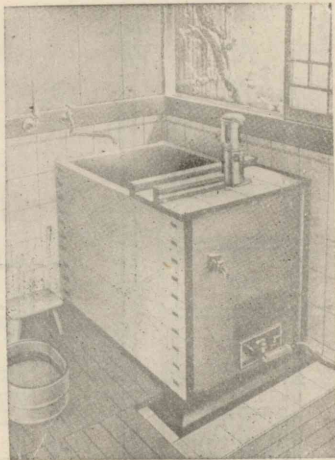
問題

各自の家の便所につき、換氣の方法を観察せよ。

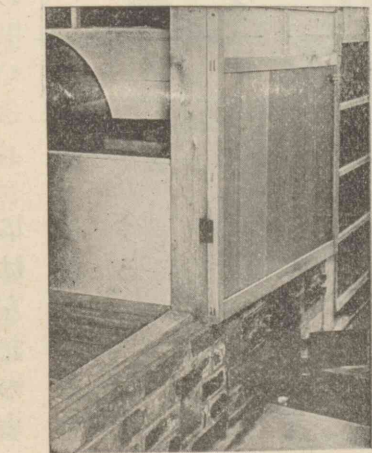
第五節 浴室 附洗濯場

身體の垢を洗ひ落すのみでなく、疲勞を癒し、邪念邪想を洗ひ、心身をすが／＼しくするため、家庭生活に必要である。

(一) 便所・洗面所・臺所との連絡をよくすること。



(一) 圖の室浴



(二) 圖の室浴

(二) 周圍及び床等には耐水防濕材料を用ひ、天井には勾配を附し、氣抜きを設ける。

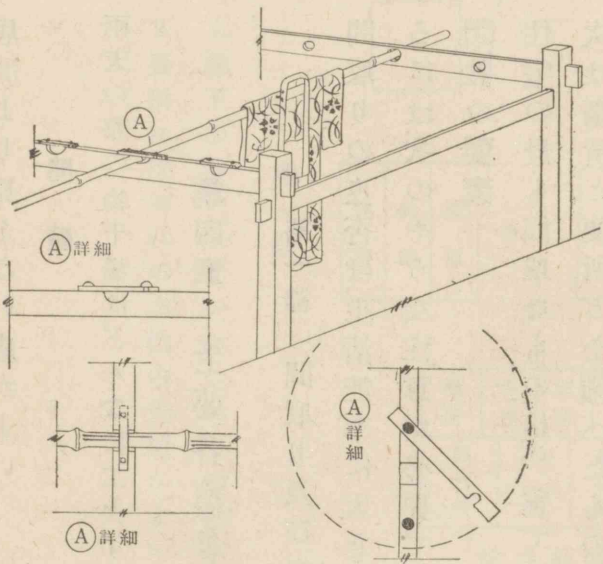
浴室に洗濯場を兼ね設けることも出来る。

長州風呂などはその一例で、塵埃焼却も出来て便利である。

この給湯は浴後の湯をさしたものではない。

市街美のために物干は、街路より見えぬやうにしたい。

(三) 風呂釜には種々の構造あれど、餘熱を十分利用し得るものがよい。
(四) 脱衣所を設け、洗面所・タオル掛・化粧品棚及び鏡等を設備するとよい。



圖計設の干物

(五) 浴室に接して立洗式の洗濯場を設けると、給水・排水・給湯に便利である。

第六節 物干

物干場は、空地の広い處では自由に設けることが出来るが、土地の狭い都會地では屋上に設ける處が多い。

日當り・風通しよく、客間

居間より見えない處がよい。

問題

雨天の際の物干場は、どんなに工夫すればよいか。

第四章 主要各室、その關係及び設備

第一節 間取り及び各室の關係

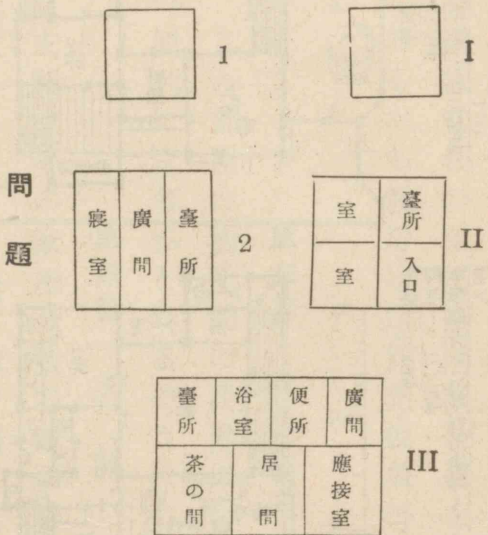
間取りの良否は、生活能率に大きな關係があるから、これを計畫するには、次のやうな注意が必要である。

(一) 間數の要素

住宅の最も簡單なものは、一室で用を辨ずるものである。次は臺所と便所とを備へたもので、なほ進めば、間數が次第に増加するのである。

結局、間取りの根本となるものは居間・臺所・便所の三つである。
(二) 間取りの注意

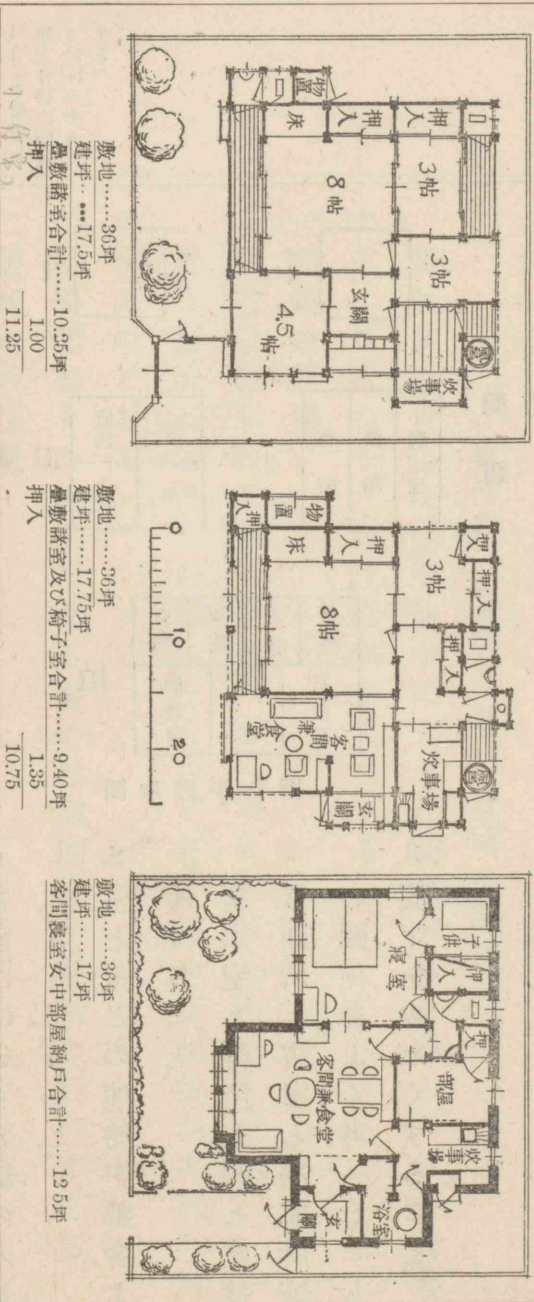
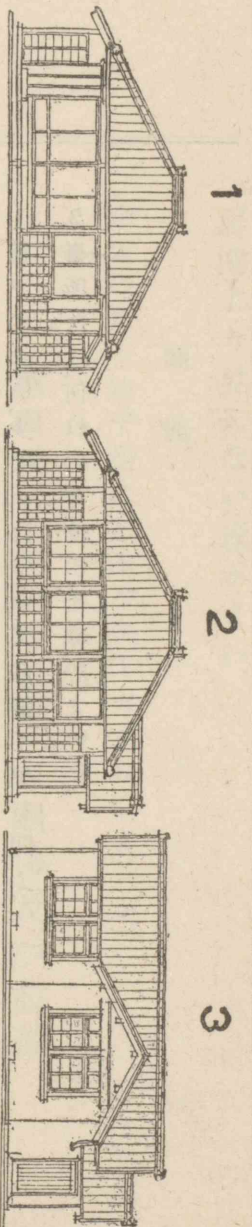
下圖I(I)よりII(2)と發達し、現在住居の間取りはIIIのやうにする。



圖の步進取間

1. 各室にはよく光線の入るやうにすること。
2. 室と室との連絡を都合よくすること。
食事室と臺所、玄關と應接室、便所と浴室と洗面所等の關係をよく考へること。
3. 廊下を少なくすること。

- 問題
1. 廊下の多い、少ないについての便、不便を問ふ。
 2. 臺所には、何れの方位の光線がよいか。



例の善設備及び取り取間の宅住

第二節 居室

家族常住の室であつて、仕事を處理し、慰安と休養とを得る部屋であるから、暖房・冷房・採光・換氣等の設備をよくし、住みよくするがよい。

第三節 食事室(茶の間)

この部屋は、衛生的の設備に留意し、清楚な裝飾を加へ、愉快で且つ便利に食事がとれるやうにしたい。

第四節 玄関

玄関は、その家屋全體の體面を保つことになるから、整然として品位あらしめたい。餘り廣くするのも不經濟であるが、帽子・外套掛傘・立下駄箱等亂雑でないやう、固定的設備をするだけの廣さにしたがふ。

第五節 その他

(一) 客間及び應接間 客を請じ入れる室であるから、清潔整頓に注

食事室を椅子式にすると便利がよい。

應接間は椅子式がよい。

洋式建築では、壁の色・窓掛・椅子・テーブルの調和が重きをなす

意し清楚な感を與へる裝飾を施す。

床は和式建築では室内の裝飾に重きをなす。

この二つの室は、職業及びその他の事情によりて互に兼用することが出来、又居間を代用することもある。

問題

床の種類及び各部の名稱を挙げよ。

(二) 押入 室の一部、鴨居の上、階段下、廊下等に、適宜に設ける。

問題

1 押入の改良法を述べよ。

2 物置の位置・構造を考へよ。

3 納戸を必要とする場合には、如何なる室をあて、如何に設備するか。

(三) 階段 階上への通路であるから、危険なきやう施工しなければならぬ。

第六節 疊・建具・敷物

洋式建築では、屋根裏地下室等が利用される。
法規 階段 幅内法七五種以上。
蹴上二二種以下。踏面一五種

以上。高四・五四米を越すものは踊場を設ける。廻り階段は下部に於て取設けること。

疊床の良否は、床をしめる糸数の多少による。糸数には八通りから十五通り位まである。十一通り位が普通使はれる。

(一) 疊 疊は、清潔を保つ上には缺點もあるが、和式建築に於ては保溫上よいものであり、又習慣上、日本人の生活には捨て難いところがあつて、一般に愛用される。

1. 疊床 床の刺目は細かく、締め方の堅いのがよす。

2. 疊表 備後表は上等で座敷用に琉球表は丈夫であるから居間等によす。

3. 疊縁 麻無地紺色のものが普通で、茶色等も使はれる。高麗縁などは、高麗の邸宅や寺院等に使はれる。

問題

疊の敷き方を圖解せよ。

(二) 建具 建具は、家の出入口、窓部屋の仕切などに用ひるものである。

1. 戸 使ふ目的と場所作り方により、色々の種類がある。

雨戸・格子戸・帶戸・鏡戸・舞良戸・唐戸・鎧戸・硝子戸等。

硝子戸は冬季及び採光によいものであるが、夜間は冷え易いから、外部に

白地の後に赤い形、菊、花、の模様、黒い、赤い、の、

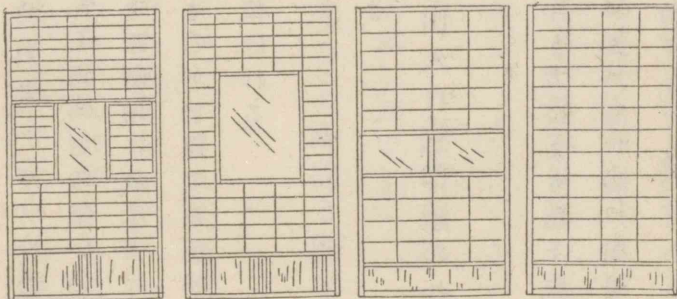
2. 障子 窓又は出入口の明取りとなり、また裝飾にもなる。

普通障子・中障子・繁骨障子・額入障子・猫間障子・東障子等がある。

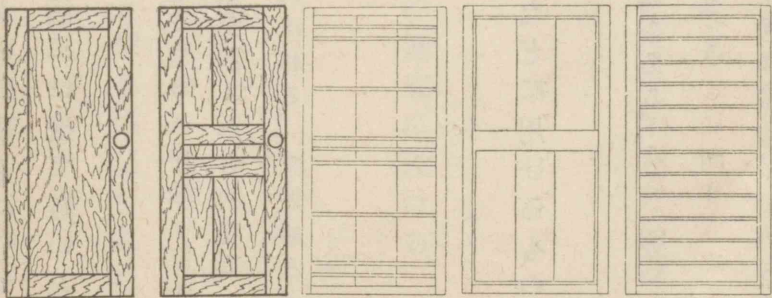
紙障子は保温・換氣・採光・趣味上、和式建築にはよいものである。

3. 襖 間仕切・押入・出入口等に用ひる。普通襖・中拔襖・戸襖等がある。

襖は防音・保温に適し、又趣味上、和式建築によ



子障通普 子障子硝 子障入額 子障間猫



戸鏡 戸唐 戸棧 戸帶 戸良舞

種類の戸及び子障

いものである。

骨組を密になし、貼りを丈夫な日本紙張りにすれば堅牢である。上張りには、襖紙・鳥の子紙・芭蕉布・紙布・葛布・更紗等がある。

襖の上張りの色及び模様、室内の壁の色。(一)その明暗は採光に影響するから、明るくて眼を刺戟せぬ色がよい。(二)模様及び色は調和よく且つその室の趣きが出るやうなものがよい。

問題

- 1 建具の二枚建及び四枚建の建て方を問ふ。
2 紙障子の缺點を挙げよ。

(三) 敷物 敷物は、畳や床板を保護し、且つ室内の裝飾となる。

種類 次のやうなものがある。

花莫蔭・籐表は夏季に、段通・絨氈は冬季に、リノリュームは實用によい。その色彩は、汚れ目のたたぬもので壁及び建具の色彩に調和したものがよい。

照明には、人工照明と天然照明とある。

第七節 照明・暖房・冷房及び換氣

(一) 照明 日光の不足な場所及び夜間には、人工照明によつて光を採らねばならぬ。

1. 照明の要件

- イ、日光に近き光であること。
- ロ、發熱量の少ないもので、且つ有毒な瓦斯を發しないこと。
- ハ、取扱が簡單で危険がなく、安價であること。
- ニ、點燈・消燈の容易なもの。

問題

燈光の種類を挙げ、その取扱方や優劣を比較せよ。

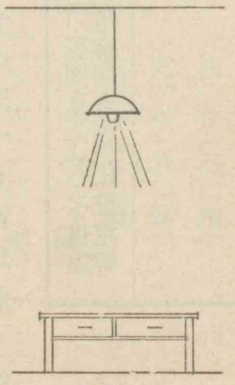
- 2. 電燈 以上の要件に適ふものは電燈である。
- 3. 電燈の照明種類 直接照明・間接照明・半間接照明の三種があるが、その限界は判然たるものではない。

改家事上

1. 直接照明

光源から直接に出る光で物を照らすことである。缺點は、一、鋭い影が出来やすく、二、艶のある紙や壁から強い反射光線を生じ、眼を悪くする憂へがある。この缺點を防ぐため、一、艶消電球に深笠を用ひる。二、包圍式外球による直接照明が、一般に良いとされてゐる。

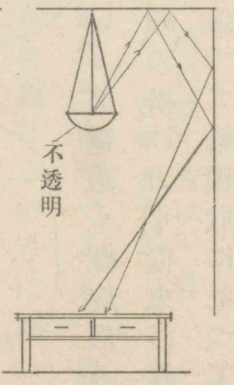
直 接 照 明



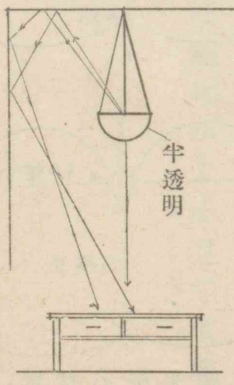
ロ、間接照明

電球の下に不透明反射笠を上向きにつけて、電球を眼に觸れないやうにし、電球から一度天井又は壁に反射させた上で、照明面を軟かく照らす方法である。長所 一、陰影が出来ず、二、室全體が穩かに照らされて眩しさを感じない。ただ光が無駄となり、費用が多くなる缺點がある。

間 接 照 明



半 間 接 照 明



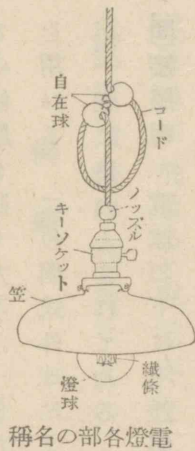
照 明 の 圖

ハ、半間接照明

これは直接照明・間接照明の長所を採つたもので、多少光は

無駄になる場合もあるが、眩しさも少なく、眼に不快の感じもなく、影をやはらげ照明状態もよい。

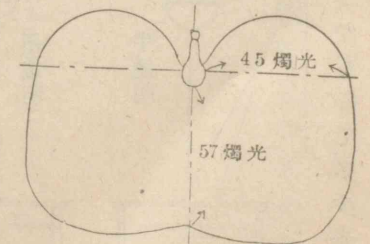
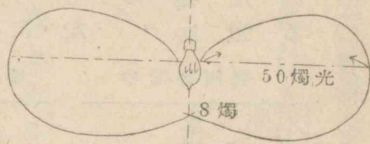
4. 電球 ガス入電球は、真空タンガステン電球に比し、能率がよく、光も晝光に近く、硝子の黒くなる



電燈各部の名稱

心配も少ない。又電球も螺旋形の線を使用し、線の掛け方も、従来の真空電球とは違って輪環状になつてゐるから、配光の點でも、電球直下の

50燭光の真空タンガステン電球



電球の配光圖

とさ廣の室

室の種類	室の廣さ	燈
廊下・便所・物置等	關・露臺・ホール	二〇W(二六燭) 一五W(二〇燭)
臺所・居間・茶の間・子供室 書齋・客間・食堂・化粧室等		

電球の大さきとの關係

三疊	二五W(二〇燭)	四〇W(三二燭)
四半疊	三二五W(二〇燭)	六〇W(五〇燭)
六疊	四〇W(三二燭)	六〇W(五〇燭)
八疊	四〇W(三二燭)	一〇〇W(一〇〇燭)
一〇疊	六〇W(五〇燭)	一〇〇W(一〇〇燭)
一二疊	六〇W(五〇燭)	一五〇W(一五〇燭)

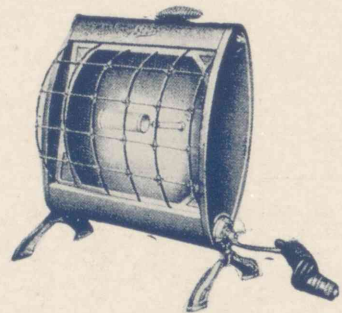
備考 浴室及び寢室は上欄に準ずる。一般に笠の時は、一疊當り一〇W、グローブの時は、一疊當り一五Wとする。

方面に光が澤山出ることになり、照明の目的にかなつてゐる。然し、普通のガス入電球は眩しいので、艶消電球を用ひるやうになつた。同じ艶消でも、内面艶消電球を用ひれば、能率がよく、且つ電球表面の汚れ易いといふ缺點もまぬかれる。

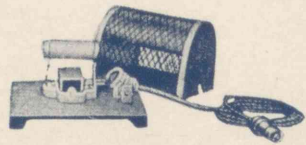
問題

電燈使用上の注意を挙げよ。

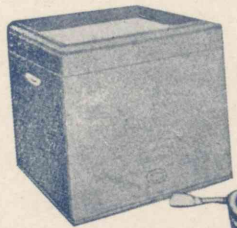
(二) 暖房法 室内の温度は、攝氏十七・八度を保てば、衛生上からも、能



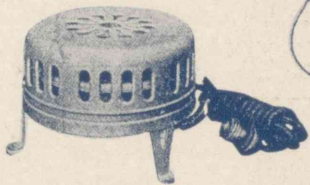
ゾートス電氣



電氣炬燵



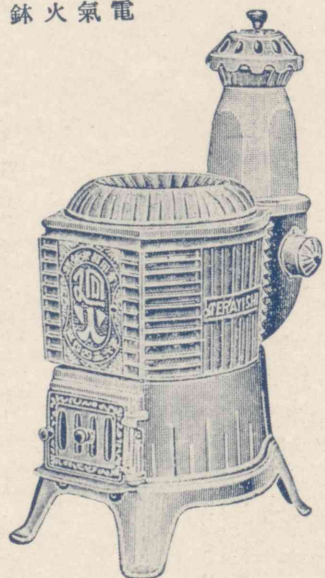
電氣火鉢



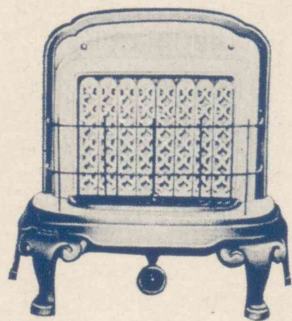
樽用電氣炬燵



石油ゾートス



煉炭無灰炭ゾートス



瓦斯ゾートス

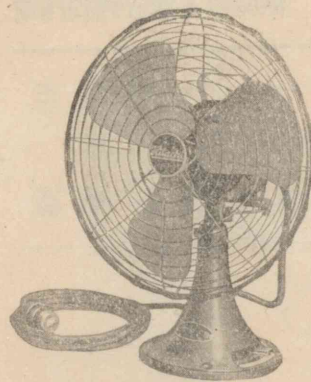
煖房裝置

率上からもよいのであるから、冬は適當な方法によつて、室の空氣を煖める必要がある。

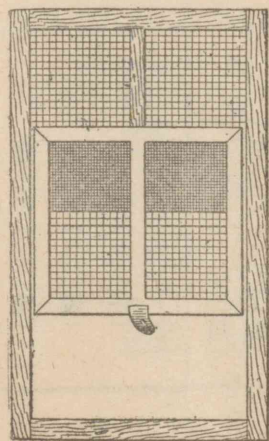
問題

- 1 煖房法には、どんなものがあるか。
- 2 炬燵・火鉢の長所短所を擧げよ。

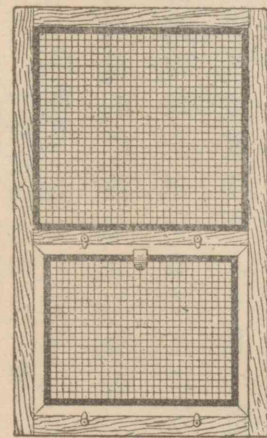
(三) 冷房法 夏は氣溫がかなり高いから、室を涼しくすることに工夫を要するが、濕氣が多く蒸し暑いのを凌ぐためには、風通しをよくするの



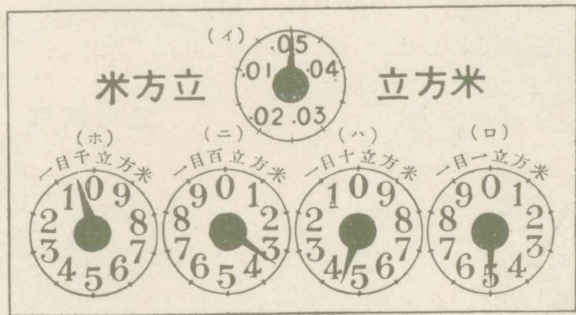
煽風器



戸



網



瓦斯メートルの見方

(イ)は試験針で、メートルの大きさと種類とにより、一回轉の表示量が區々になつてゐる。これが一立方分だけ回轉すると、(ロ)一位の針が一度目動き、順次頂點零に到ると次の(ハ)十位の針が一度目動く。斯様に一位、十位、百位と累進して行く。故にこの圖は三百四十五立方米と讀む。

が良い方法である。このためには、家の向窓の向が大切な要件になるが、尙ほ簾障子を用ひ、又窓に網戸を入れると、夜間仕事をするのに昆蟲を防ぐことも出來て都合がよい。

問題

- 1 各自の家庭で行はれる冷房法を擧げよ。
 - 2 日覆のために植ゑる植物に、どんなものがあるか。
- (四)換氣 在來の日本風の住宅構造では、天井や建具の隙間から自然換氣が行はれるので、換氣に對してさまで考慮する必要はないが、洋式家屋になると、各室相當の換氣が必要である。

掃出口 洋式の室になると、日本間のやうに塵埃を掃き出すことが自由でないから、床の高さの處に、外より人の這入れぬ程度の、横に長い掃出口を設ければ、外氣の取入口ともなつて便利である。

問題

この校舎の換氣孔は何處々々にあるか、觀察せよ。

第五章 修養道場としての家

住居の使命にて述べた如く、住居は又修養場としても大切な所であるから、次のやうな設備をなして、家族の修養に資する。

1. 皇室の御寫眞を奉掲すること。
2. 神棚・佛壇等を設けて、敬神崇祖の念を養ふこと。
3. 家人の必要に應じて、勉強室・修養室等を設け、仕事に専念させること。
4. 家屋は、成るべく間敷の少ないのが生活を簡易にする上からはよいが、人数が多くて複雑な場合は、専用の室を必要とする。

第六章 屋外設備

第一節 門と圍牆

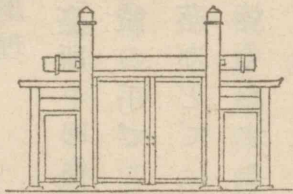
住宅の外圍は敷地外廓及び外觀を整へるものであるから、その

目的に添ふやうに作らねばならぬ。

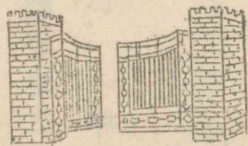
- (一) 門 家の出入口は、その家の品格を表はすものである。冠木門・屋根門・洋式門等がある。洋式門としては、近代獨創的のものが非常に多い。
- (二) 垣 建仁寺垣・生垣・四つ目垣・袖垣(柴垣)等がある。
- (三) 塀 土塀・石塀・板塀・煉瓦塀・鐵筋コンクリート塀等がある。
- (四) 柵 鐵柵・木柵等がある。

第二節 庭園

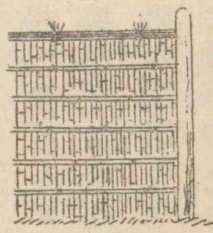
従來の庭園は來客本意で、



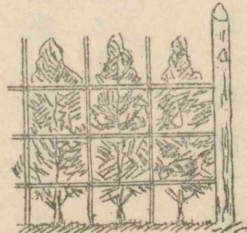
門木冠



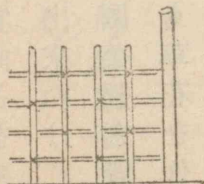
門式洋



垣寺仁建



垣生



垣目ツ四

類種の垣及び門

觀賞的であつた。 今後は、家族本意で、實用向と觀賞向とを兼ねたものでなければならぬ。 廣さによつて一様には出来ぬけれど、樹木、草花を植ゑ、又芝生を設けて運動を便にし、果樹園、菜園を設け、養鶏、養兔等を行へば益する處が多い。 一坪の庭でも草花を作り、樹木を植ゑることは、必要である。

問 題

庭園は趣味上、衛生上、教育上にどんなよいことがあるか。

第三節 汚物の處理

(一) 塵埃の處分 都市では、日々臺所その他から出る残滓や廢物は、塵埃箱に入れておけば、公共團體の手でこれを一定の場所に集め、燒却その他の處分をする。 村落などでは、堆肥場へ捨てるか、穴を掘つて埋めるか、或は乾かして焼くかする。 塵埃の不始末は蠅の發生所となり、衛生上よくないから、塵埃箱は蓋附の隙間のないものか、コンクリート製のものを用ひ、時々消毒劑を撒布する。

消毒劑
石油乳劑。
クレシン油。
デシンヘクト
ール。
生石灰。
石灰乳。

(二) 糞尿の處分 在來の溜壺式の便所は、微菌養成場のやうな觀があり、有毒な瓦斯を發散し、衛生上極めてよくない。 適當なる時期に汲み取り、内部、周圍には、消毒劑、殺蟲劑、防臭劑のやうなものを時々撒布する。

メタン瓦斯發生裝置をすれば、各種の汚物は勿論、糞尿等もこれに導くので、處理上甚だ便利である。(第八九頁の圖參照)

第七章 住宅の保存及び器具の手入

住宅を永く保つには、常に修理手入をし、又清潔に掃除をなしおくことが必要である。

第一節 修 理

破損の小なるうちに完全に修繕することは、結局修繕費を輕減するばかりでなく、家屋のためにもよいことである。

(一) 屋根 雨漏りの無いやうに注意を拂ひ、雨樋は時々掃除を行ひ、年一回

位塗料を施して腐朽を防ぐ。

(二) 壁 壁の修繕は、局部のみ施すと、色彩の相違や接ぎ目の具合が不合理であるから、破損せぬやう注意せねばならぬ。少しの破損は同色の紙で上貼りをすればよい。破損の程度や場所によつては、専門職人に依頼して、その一區劃を修繕する。

外壁の下見板などは、五六年目位にペンキ又は防腐劑を塗り替へるがよい。

(三) 門圍牆 板塀には四五年位に防腐劑を塗り替へ、竹垣柴垣等は時機を見て結び替へ、生垣等は毎年刈り込むがよい。

障子の貼り替へ
の時には、組子の部を濡らして紙を剥ぎとり、障子を拭き清めて紙の重ね目を下向に貼る。

(四) 建具類 自家で修繕出来ない處は、専門職人に依頼して修繕させる。障子などは年に一回は貼り替へた方がよい。僅かの紙の破れは一小間を貼り替へればよい。襖紙の破れは、下地にハガキの古いものか、その他の厚紙を入れ、内側に糊をつけて貼り、上より霧を吹いておく。

(五) 畳 汚點をつけたり、破損せぬやう常に注意し、餘り損ぜぬうちに裏返しをする。

第二節 掃除

第二節・第三節は、實習事項。

住宅内外の掃除の行届いたのは、保存上よければかりでなく、家の品位を高め、且つ衛生上にもよい。

(一) 掃除の種類 拂ひ掃除、掃き掃除、拭き掃除、叩き掃除、洗ひ掃除等がある。

(二) 室内の掃除
1. 拂ひ掃除 室内の器具を取片づけ、拂つて掃除をする。

問題

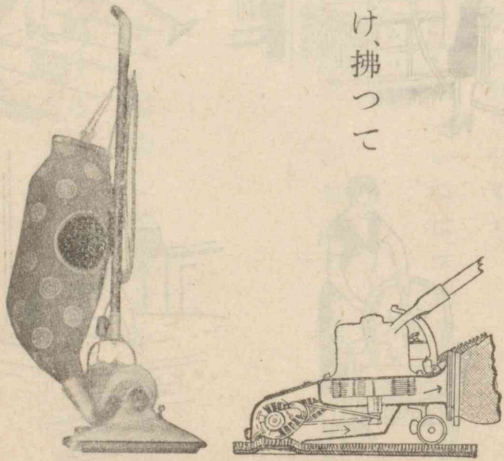
拂ひ掃除の時の注意を述べよ。

2. 掃き掃除 板目疊目に沿ひ丁寧に掃く。真空掃除器を用ひれば、最も理想的である。

3. 拭き掃除 敷居縁側板の間等、濡拭きにし、床の間の柱、床板等艶

土間等を掃くには、塵の飛散せぬやうに、濡った茶殻を撒布して掃くとよい。

上等の器具には、羽毛・絹などの塵拂を使用する。



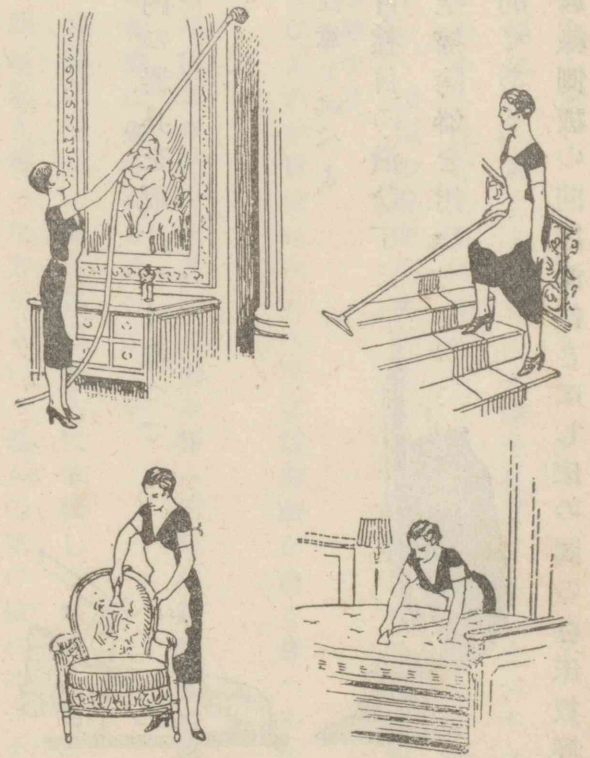
眞空掃除器

塵を出すために
はイボタ蠟・糠・
卵の花等を用ひ
る。新築家屋の
縁側等は、卵の
花で拭くのが最
も良法と言はれ
てゐる。

を出す所は空
拭きにする。
場合によつて
は、一旦濡拭き
にし、後乾布で
仕上拭きをす
ることもある。

4. 叩き掃除 畳
絨氈・段通・マツ
ト等は、室外に
取出して、棒類にて叩き、塵を飛散させる。

5. 洗ひ掃除 障子その他の建具板の間・縁側等汚れの甚しいもの
は、石鹼洗をする。
板塀家屋の外部等粗雑なる部分は、ソーダ洗をする。



方ひ用の器除掃空眞

石鹼洗
石鹼水を作り、
木目に沿うて刷
毛で洗ひ、細い
部分は爪刷毛・
布巾で洗上げて
から後、十分水

洗をし、雑巾で
水分を拭ふ。
ソーダ洗
湯一立に炭酸ソ
ーダ十二瓦を溶
かし、小箒につ
けて洗ひ後水洗
し、最後に水一
立につき数滴の
醋酸を溶かした
もので中和させ
る。

イ 畳 甚だ汚れた時には、堅く絞つた雑巾で拭ふ。年に一二回屋外に出
して日光に晒し、叩いて塵埃を去る。

ロ 敷物 段通・絨氈等は、硬い箒刷毛などで拂ふ。真空掃除器を用ひれば
最もよい。時々屋外に出して乾かし、裏から叩いて塵を去る。リノリュ
ームは掃き掃除・拭き掃除の外、時々油布磨きをする。

ハ 窓硝子の汚れ 乾布にて拭く。汚れの甚しい時は、沈降炭酸石灰を少
しの水に溶き、塗りつけて乾布で拭く。

ニ 便所 特に清潔に保つこと。便器の内部に附着せる茶褐色の汚點は、
磨粉洗の後、稀硝酸洗をする。

(三) 室外の掃除

室外は朝夕掃き清め、打水などする。掃除の際雑草を去り、蜘蛛
の巣などを拂ふ。溝も浚へて清潔にする。

(四) 大掃除

毎日の掃除の外、一週間に一度又は一ヶ月に一度は、日々行届か

ない處を掃除する。又年一二度の定期大掃除には、疊を出し、日光にあてて叩き掃除をなし、床下までよく掃除をする。

第三節 器具の手入

(一) 陶磁器硝子器類

1. 絲底のざら／＼したものは、底と底又は砥石等で擦り合せて、滑らかにする。
 2. 普通の汚れは水や湯でとれる。脂肪油類の汚れは、ソーダ石鹼液又は灰汁で洗ひ、茶澁は食鹽か煉石鹼の類で磨く。
 3. 徳利及び壺の内部は、卵殻を細かに砕いて入れ、石鹼水を入れて振るか、又は洗ひ刷毛で洗ふ。
- 上等の裝飾用硝子器は鉛硝子であるから、一層注意して傷をつけないやうにする。

(二) 金屬器類

1. 鐵器 銹を生じないやうに注意する。

イ、鍋釜類

鐵氣を生ずるものは油焼きをして用ひ、使用後は内部を水洗してよく拭ひおき、外部は研出しの部分だけ磨き、底は煤だけ取り去る。

ロ、磁瑯引器

ひびを生じ、こげ附きが出来れば、その部分から磁瑯がはげて銹を生じ穴があくから、取扱に注意する。使用後は、陶磁器の如く洗ふ。

ハ、亞鉛又はニッケル鍍金

磨けば鍍金がはがれて、地金を現はし銹を生ずるから、磨かぬやうにし、洗つて乾布で拭く。

ニ、又物類

よく乾かし、長く使はぬものは油布で拭き、油紙に包んでおく。

ホ、鐵製七輪類

銹があれば落し、黒鉛末を水でねり、刷毛で塗つておく。

2. アルミニウム器

表面に銹を生ずるも、これは内部を保護するから安全である。鹽氣又は酢にあへば銹は溶けて腐蝕を早

アルマイド器は銹びず、又鹽氣、酢に丈夫であるから、取扱には便である。

めるから、使用後は直に洗つておくこと。

3. 銅眞鍮器 銹びて有毒な緑青を生ずるから、手入を怠つてはならぬ。

イ、生地物 磨粉で磨くか、うすい酸(梅酢でもよい)で磨いて水洗し、よく拭うておく。

ロ、着色物 磨かず、又洗はず、乾布で拭く。

ハ、食器類 内部に白鐵を引いてあるから、摩擦せず、時々検べて、剥げたら速に修理する。

(三) 木具類 手入をよくすれば持ちがよい。水に長くつけたり、又日光に直射させることは、避けた方がよい。

1. 白木物 座敷用のものは、塵を拂ひ、乾布拭きをする。臺所、浴室、洗濯用諸器具は、石鹼、磨砂でよく洗ひ乾かす。

2. 塗物 漆器は、座敷用のものは、塵を拂ひ、軟かき乾布でよく拭く。食事用のものは、温湯で洗ひ、乾布でよく拭く。

女家海軍

災害保険の制度
を利用せよ。

艶着け物は、塵を拂ひ、乾布で拭き、油布、蠟で磨いて艶を出す。

第八章 災 害

災害は、不可抗力の場合もあるが、平常の注意によつて被害を未然に防ぎ、又は軽くすることも出来るから、常に豫防法を考へ、周到なる注意をなすことが、最も肝要である。

防空演習、防火演習等の行はれる際には、眞面目に行動し、指揮者の命を遵奉しなければならぬ。

第一節 盗 難

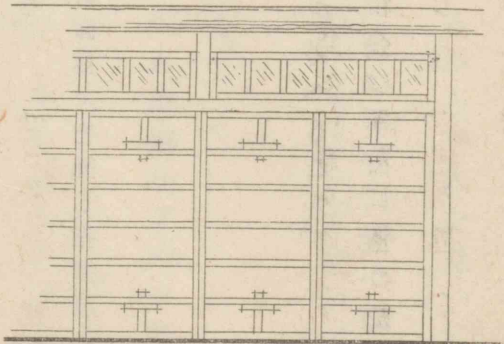
(一) 豫防

1. 常に戸締を嚴重にし、且つ戸締装置を考へること。
2. 貴重品は、安全な容器に入れ、多額の現金は手許に置かぬこと。
3. 燈火を消して寝ること。
4. 屋内の整頓をよくすること。

5. 各出入口の扉には、用心ベルを取附けおくこと。
6. 近隣とは互に電鈴を敷設し、連絡しておくこと。
7. 一部落又は一町村共同して、夜警を置くこと。

(二) 處置

1. 盜賊の入つた時には、あわてず、小額の金錢を渡して逃がすがよい。妄りに反抗したり、又は後を追つたりせぬがよい。
2. 現場はそのままになしおき、急速に巡査派出所に届出でて係りの臨檢を受け、又盜難届を出す。



圖の縮戸戸雨

第二節 火 災

(一) 豫防

1. 火氣の始末をよくすること。
 2. 火を取扱ふ場所は、耐火性の材料を以て作ること。
 3. 煙突の掃除を怠らず、かまど瓦斯器電燈引込線等の損じた處は、直に修繕すること。
 4. 消火器を常に備へておくこと。
 5. 貴重品、重要書類は、非常の際直に持ち出し得るやう一括して、住所、氏名等を記し、一定の場所に置くこと。
 6. 家屋構造上に注意をなすこと。
 7. 盜難豫防を兼ね、夜警を置くこと。
- (二) 處置
1. 自家出火の時は、救ひを近隣に求め、消防署に急を報ずる一方、家族は全力を擧げ、初期のうち一刻も速く消火に努める。
 2. 近火の時には、あわてず、風向きを確め、若し自家が危いと見たらば、速に老人、小兒を安全地帯に避難せしめる。

3. 家財は、先づ貴重品から持ち出し、番人をつけ十分に警戒する。
4. 立退き後は、舊宅地に立退き先を記し、手傳人・見舞人には火災後廻禮し、又は郵便・新聞で謝禮をする。

第三節 風水害

水害時には、先づ老人・子供を立退かせ、家財は、二階等の高所に運び、早く立退く。但し、火急の場合は、そのまま直に立退く。

風害は被害の場所が廣くて、避難に困難であるから、建築には特に留意しなければならぬ。

水害後には、傳染病に罹り易いから、大掃除を行ひ、屋内を十分に乾燥せしめ、井戸浚へをなし、消毒をする。

第四節 震災

(一) 豫防

1. 堅固な地盤を選び、家屋の基礎工事を完全にし、家屋各部を耐震構造になしおくこと。

2. 平素から、避難所及び避難方法を家族に知らせておくこと。

(二) 處置

1. 大急ぎで火を消すこと。

2. 避難所に遁れること。あわてて走り出すと、却つて怪我をすることがある。戸外に出たら、家の近くに居ないこと。

3. 二階家であつて逃げ足を失つた場合は、二階に止まる方が却つて安全である。

(三) 避難場所

空地・林・竹藪・大樹の傍。

(注意) 墓地・池の端・石鳥居・石燈籠の傍等へは、決して行かぬこと。

第九章 住宅建築の計畫

第一節 設計

- (一) 間取圖 敷地を選定し、これによつてよい間取を考へ、圖面に自

分の希望を表はすのである。

(二)設計圖書 理想の間取圖を得たならば、これを専門家に諮り、確實な平面圖を畫き、施工に必要な各種の設計圖面や仕様書を作製し、設計圖書を完成する。

第二節 施工法

設計が出来たら、施工にかかる。施工方法には、次の種類がある。

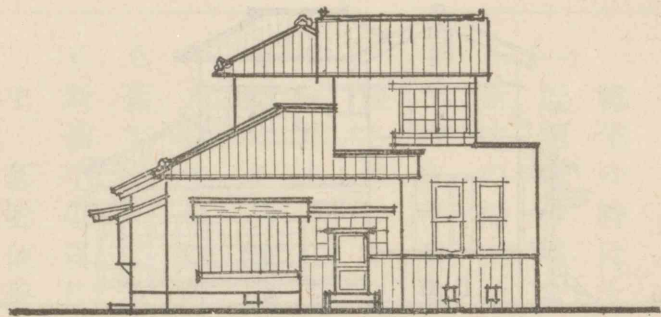
(一)直營 設計書により諸材料を自ら購入し、職工を傭ひ、諸種の指示をなして、直接建築することである。

(二)部分請負 工種を區分し、別箇に見積書を取り、これを請負はしめて、建築することである。

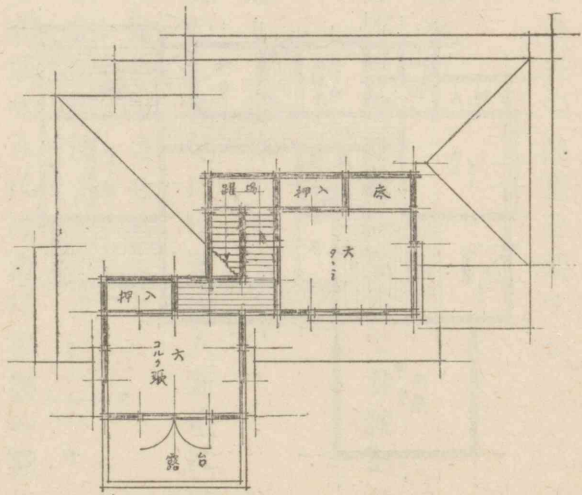
(三)一式請負 設計書を示し、見積入札をなさしめ、全工事を同一人に請負はせて、建築することである。

問題

直營部分一式請負工事の利害得失を擧げよ。

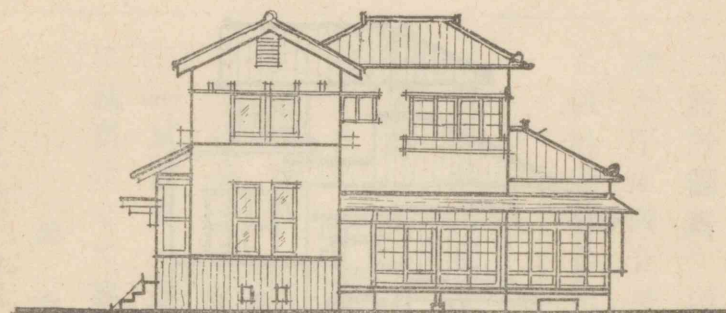


圖面立

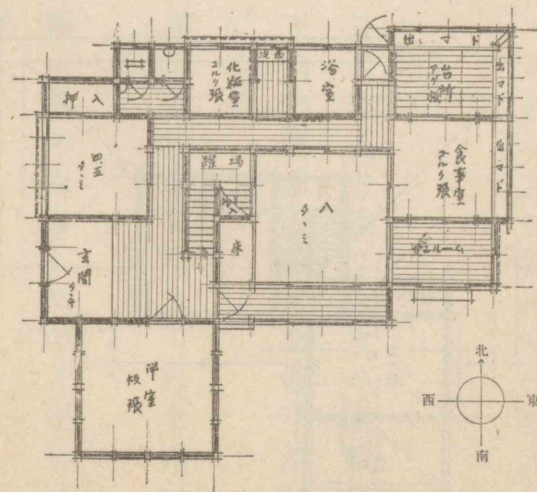


(9.75坪)圖面平階二

(一の分百二)圖計設宅住小の衷折洋和



圖面立側南



(28.75坪) 圖面平階一

(一の分百二) 圖計設宅住小の衷折洋和

第十章 轉宅

轉宅の時は、土地の遠近により、左の注意を要する。

(一) 近距離の場合

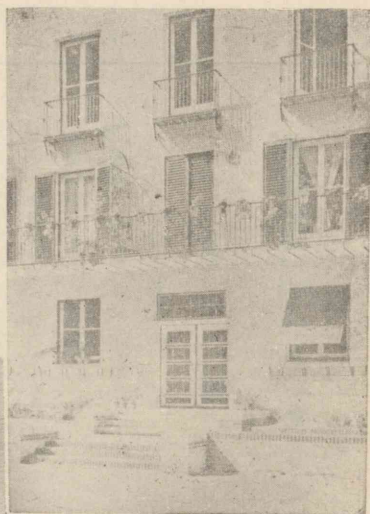
1. 新宅の掃除をなし、且つ消毒を行ふ。
2. 荷作りは貴重品急用品當分不用品等を分類して番號をつけ、記帳しておく。
3. 破損し易いものは、特に注意して荷作りをする。
4. 荷送りの際には、急用品を先にし、舊宅には差出人、新宅には受取人、途中には附添人をつけて監督をさせる。
5. 舊宅も、一通り掃除をして家主に引渡す。
6. 新舊宅近隣には挨拶をなし、親戚知人には直に移轉の通知を出す。舊郵便局に新住所を通知しておく方が都合がよい。
7. 市町村役場に寄留届を出す。

(二) 遠距離の場合

1. 荷作りは一層嚴重に注意する。確實な運送店等に一任するも都合がよい。
2. 荷物の多少によつて、貨車を買切れば破損の虞がなく、萬事都合がよい。重量積にする時は、物品により運賃を異にするから、適當に按排する。
3. 家族到着後荷物の永く到着しないことは非常に不便であるから、適當に日數をみて、急用品等は手荷物として持参すれば都合がよい。

第十一章 共同住宅

一家族が獨立家屋を持ち、それに各種設備を完くするのは、經濟上容易なことではない。然るに數軒を集めて一箇の家を建築すれば、建築費・設備費及び經常費が比較的低廉になる。



共同住宅の圖

茲に於て都市にては共同住宅が次第に發達しつつある。

問題

1. 共同住宅に於て暖房の外設備上容易になるものは何々か。
2. 共同住宅で都合の悪い點を考へて見よ。
3. 都市に共同住宅の發達する理由を述べよ。
4. 在來の長屋住宅と現代のアパートとを比較して見よ。
5. 間借りは共同住宅から見て、どんな意義を持つか。

中等家事新教科書 上卷 終

附録 一

各種食品中のビタミン含有量比較表

(藤卷博士編「食品とその栄養分析一覽表」に據る)

凡例

- +
- ++
- +++
- ※
-
- ?
- ?△
- もの。
- 無記號は未だ研究發表を見ざるもの。
- 表中のA・B・C等はそれ〴〵ビタミンA・ビタミンB・ビタミンC等を意味す。
- ビタミンを少量含有。
- 稍多量のビタミンを含有。
- 多量のビタミンを含有。
- 極めて多量のビタミンを含有。
- 微量のビタミンを含有。
- ビタミンを含有せず。
- ビタミンの有無不明。
- 紫外線照射によりビタミンDが生成するもの。

肉類

食品名	A	B	C	D	E
牛肉	+	+	+	+	+
豚の脊肉	+	+	+	+	+
コーンビーフ(罐詰)	+	+	+	+	+
牛の肝臓	++	++	+	+	+
牛の心臓	++	++	+	+	+
腎臓	++	++	+	+	+

食品名	ハム	脳	八つ目うなぎ	うなぎ	うなぎ	うなぎ	うなぎ	いなし	にしん	かかれひ(皮附肉)	食品名	たら	魚肉	さけ	さけ	さけ	まぐろの肉	まぐろの皮附肉	まぐろの皮附肉	数の子(乾物)	ますの卵	か	食品名	たら	魚肉	さけ	さけ	まぐろの肉	まぐろの皮附肉	まぐろの皮附肉	数の子(乾物)	ますの卵	か		
A	+	++	++	++	++	++	++	+	+	+	A	+					+	+	+	+	++	-	A	+											
B	+										B	+					+					+	B	+											
C											C												C												
D											D												D												
E											E												E												

野菜類

食品名	かき貝	食品名	あさり
A	++	A	-
B	+	B	?
C		C	
D		D	
E		E	

食品名	馬鈴薯(白生)	人参(生)	玉葱(生)	キャベツ(生)	キャベツ(煮)	ほうれん草(生)	トマ	食品名	かぶ	ちさ	大根の葉	大根の葉	さつまいも	南瓜	きり	食品名	かぶ	ちさ	大根の葉	大根の葉	さつまいも	南瓜	きり
A	+	+	+	+	+	+	++	A	-	+	+	+	+	+	+	A	-	+	+	+	+	+	+
B	+	+	+	+	+	+	++	B	+	+	+	+	+	+	+	B	+	+	+	+	+	+	+
C							++	C								C							
D								D								D							
E								E								E							

食品名	大根浅漬	澤庵漬	白菜鹽漬	食品名	胡瓜糠みそ漬	茄子糠みそ漬	キャベツ糠みそ漬
A	※	※		A	+	※	+
B	※	※		B	+	※	+
C			+	C			
D				D			
E				E			

食品名	混砂白米	無砂白米	食品名	胚芽米	七分搗米
A	-	?	A	+	+
B	-	+	B	+	+
C		-	C		
D			D		
E			E		

食品名	成分						繊維	百瓦中 カロリー
	蛋白質	脂	炭水化物	灰	分	中		
油揚	三、六	一八、七	〇、七	一、五	—	—	二五	
家鴨	三、〇	三、〇	二、三	—	—	—	二九	
あか	二、九	二、六	—	—	—	—	二五	
あか	二、五	〇、〇	—	—	—	—	二九	
甘酒	〇、四	—	八、五	—	—	—	三六	
あじ	一、六	三、六	—	—	—	—	三六	
あじ	一、六	〇、〇	—	—	—	—	三六	
杏仁	一、〇	—	三、四	—	—	—	三六	

附 録 一

食 品 分 析 表

(藤卷博士編「食品とその栄養分析一覽表」に據る)

食品名	雑					食品名	A	B	C	D	E
	白米	白麵	乾海苔(淺草)	乾椎茸	母(製パン用)						
バター	+	+	+	+	+	ラ	+	-	-	△	+
卵黄	+	+	+	+	+	棉實油	+	-	-	△	+
卵白	+	+	+	+	+	ごま油	-	-	-	△	+
鶏卵	+	+	+	+	+	オレーフ油	-	-	-	△	+
チーズ(スイス)	+	+	+	+	+	落花生油	?	-	-	△	+
バター	+	+	+	+	+	たうもろこし油	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	たら肝油	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	たうもろこし油	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	みそ	?	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	紅茶	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	茶の葉(生)	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	コーヒーの實(炒)	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	みそ	?	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	紅茶	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	茶の葉(生)	+	-	-	+	+
バター	+	+	+	+	+	コーヒーの實(炒)	+	-	-	+	+

B										A		食 品 名	蛋白質	脂 肪	炭 水 化 物	灰 分	纖 維	百 瓦 中 カ ロ リ
米	バ	馬	馬	バ	馬	小	鮎	青	あ	粟	ア							
飯	タ	薯	肉	ナ	貝	豆		豆 (皮ナシ)	は	ス	パ	さ	ら					
三、一〇	〇、六四	一、〇	三、七	一、四	二、〇	三、七	一、七	二、二	二、四	二、一	一、五	三、一〇	九、五					
〇、一〇	八、二七	〇、一〇	二、五	〇、四	〇、五	〇、元	一、八	〇、七	〇、四	五、五	〇、一	〇、七	〇、四					
三、三〇	一、〇	一、九	〇、四	三、三	一、	五、七	一、	三、二	一、	五、三	二、四	一、	五、三					
〇、七	三、三	一、〇	一、五	二、〇	二、一	三、五	一、五	一、四	一、九	二、五	〇、四	一、六	九、七					
〇、四	一、	一、	〇、	一、	一、	九、	一、	七、	一、	一、	一、	一、	九、					
一、四	七、	八、	三、	四、	四、	三、	六、	一、	二、	三、	一、	一、	二、					

U										食 品 名	蛋白質	脂 肪	炭 水 化 物	灰 分	纖 維	百 瓦 中 カ ロ リ
米	麥	ビ	枇	ぼ	ブ	葡	葡	葡	ぶ							
飯	酒	ト	杷	ら	一	酒	酒	酒	り	ズ	ズ	レ	コ	よ		
三、三	九、八	三、九	一、	一、	三、九	〇、九	二、三	二、三	三、六	一、四	一、四	一、四	六、三	二、七		
〇、七	四、四	四、七	一、	一、	三、四	〇、五	八、三	一、	一、	一、	一、	一、	〇、二	二、四		
二、六	一、四	七、三	六、四	一、	一、	一、六	六、六	一、	一、	四、三	四、三	二、九	六、八	一、六		
〇、五	〇、六	〇、六	〇、六	一、七	〇、二	〇、四	〇、二	一、六	一、六	一、四	一、四	一、三	〇、四	三、三		
〇、四	〇、三	一、	一、	一、	二、	二、	一、	一、	一、	一、	一、	一、	〇、五	〇、七		
三、	三、	二、	二、	二、	一、	一、	一、	一、	一、	四、	四、	二、	四、	三、		

食品名	百		炭水化物	灰分	纖維	百瓦中
	蛋白質	脂肪				
大豆根	0.73	0.11	3.7	0.44	0.5	18
大豆	3.7	1.74	2.4	5.00	2.47	43
び (いせえび)	2.5	0.4	—	1.7	—	6
び (しばえび)	1.8	1.0	—	1.5	—	5
豆 (莢)	6.6	0.5	2.4	0.85	—	8
豆 (乾)	3.9	0.5	5.1	2.4	—	38
藜 (生)	3.3	0.1	4.4	0.3	0.5	23
藜 (燒)	7.6	0.5	3.1	1.5	—	24
ふき	0.4	0.4	2.7	0.5	0.7	3
鮎	7.6	1.4	—	1.3	—	4

G

食品名	百		炭水化物	灰分	纖維	百瓦中
	蛋白質	脂肪				
銀肉	14.2	4.6	—	0.6	—	44
鷺	3.7	2.8	4.4	1.5	0.3	21
牛 芎	1.3	0.7	2.5	0.3	2.8	17
牛 杏	2.0	5.2	2.1	0.6	—	17
牛 麻 (白)	2.0	5.1	2.1	0.6	—	17
牛 麻 (黑)	2.0	4.8	2.1	0.6	—	17
牛 肉 (本邦産)	1.8	1.6	5.1	0.4	—	36
牛 肉 (犢)	1.9	4.1	5.1	0.4	—	25
牛 肉 (細切)	1.9	4.1	5.1	0.4	—	25
牛 肉 (少脂)	2.0	4.7	5.1	0.4	—	23
牛 肉 (脊肉平均)	2.0	4.7	5.1	0.4	—	23
牛 肉 (腰)	1.8	1.7	—	1.3	—	9
牛 肉 (腰)	2.0	1.6	—	1.3	—	9
牛 肉 (肩)	2.0	1.1	—	1.0	—	9
牛 肉 (腹)	3.4	0.8	—	1.0	—	26
牛 肉 (脚)	3.0	1.3	—	1.0	—	26
牛 肉 (大和煮)	1.8	3.3	1.0	4.6	—	100
牛 舌	1.7	1.8	—	1.0	—	33

II											G		食 品 名	蛋 白 質	脂 肪	炭 水 化 物	灰 分	纖 維	百 瓦 中 カ ロ リ
鳩	は	花	ハ	は	は	白	は	牛	牛	牛	牛	牛							
	ん	や			ま														
	べ	さ			ぐ		ぜ	脂	酪	乳									
肉	ん	い	ム	も	り	菜	(魚)	(ヘット)	(バタ)	乳									
三、一四	六、六三	二、四八	二、四七	一、七四	一、三九	一、二六	一、八五	〇、二二	〇、七六	三、四四	六、二五	一、六元	二、〇二						
一、〇〇	〇、三三	〇、四四	三、六四	一、七六	〇、八一	〇、〇八	〇、五〇	九、一〇	八、三七	四、四〇	二、四〇	五、二九	五、五三						
〇、七六	三、七六	三、三四	〇、一六			〇、五九			乳糖	〇、五〇	四、九四		一、六九						
一、〇〇	三、一三	〇、八三	一、〇五	一、〇三	一、八八	一、二〇	二、〇二	〇、〇七	一、五九	〇、六九	三、三九	一、一七	一、六九						
一〇一	八	六	四	八	六	六	六	八	七	七	二	二	二						

I											食 品 名	蛋 白 質	脂 肪	炭 水 化 物	灰 分	纖 維	百 瓦 中 カ ロ リ
芋	芋	鳥	隠	隠	無	無	莓	菠	は	羊							
			元	元	花	花			う								
			豆	豆	果	果		稜		ら	割	じ					
莖	莖		(莢共)	(乾)	(乾)	(平均)		ぼ	肉								
(乾)	(生)	賊					草	う	(和)	め	麥	き		茸			
四、一〇	〇、八〇	一、八八五	三、七〇	二、〇三〇	三、六九	一、三五	一、〇〇	二、三〇	一、八二二	一、四、五〇	三、三、七〇	八、七五	二、一、七〇	八、七〇	五、八〇		
二、一〇	〇、四〇	〇、三三	三、八〇	一、〇七	一、二七	—	〇、六〇	〇、二七	三、三〇	三、三八〇	〇、八七	〇、七三	〇、四九	〇、九八	一、〇一		
四、〇〇	八、一〇	—	〇、一〇	五、一九	五、七二	一、五、五	六、〇〇	一、一五	—	—	—	七、三〇	五、八四	七、九	〇、六		
八、八三	一、八〇	二、三六	〇、九	三、四七	二、七五	〇、九	〇、六〇	一、三〇	一、一〇	四、四〇	一、四七	—	一、七、六	〇、八三	〇、六五		
				四、四	四、四	三、六	一、四〇	〇、七				一、〇一		三、〇二	一、二六		
一、九	四	八	五	三	六	元	元	八	〇	二	二	七	三	二	三		

食 品 名	百 分 中		織 維	百 瓦 中
	蛋 白 質	脂 肪		
い い	一九、六二	六、八〇	—	一四〇
伊 勢 海 老	三、五三	〇、四二	—	〇
い わ せ	三、三九	六、七二	—	一、五
い し き	—	—	—	—
人 乳 (和)	二、八五	〇、二二	一四、七二	—
ね ん じ ょ	一、五	二、九七	七、六一	—
南 瓜	〇、五	〇、二	六、〇八	—
か ぶ ら	一、六二	〇、〇七	二、八	—
か ぶ 瓜	一、八〇	〇、一〇	—	—
カ 貝 柱	一四、三	四、六	四、六	—
カ 豆 (焦)	八、四	〇、八	—	—
牡 蠣 (貝)	〇、五	〇、〇	—	—
柿 (榎)	一、五	〇、三	四、二	—
柿 (干)	二〇、八	〇、七	六、二	—
か ぼ ち	—	—	—	—

か 蟹	一七、九	二、三	—	—	—	—	九
干 干	一五、七	〇、七	一、九	〇、九	—	—	九
甘 干	八、一	一、四	四、三	四、九	—	—	九
乾 燥	二、三	二〇、八	三、五	五、一〇	—	—	九
寒 天	二、五	〇、五	七、五	三、四	—	—	九
肝 油	—	九、七	—	—	—	—	九
か 菜	二、八	—	四、四	—	—	—	九
か 麦	一〇、二	四、七	五、六	三、〇	—	—	九
か 菜	二、九	〇、七	—	一、四	—	—	九
か 菜	二、九	〇、七	—	一、四	—	—	九
カ ス	二、二	八、一	五、四	〇、七	—	—	九
か 節	七、〇	〇、五	—	三、八	—	—	九
か 節	二、五	一、一	—	一、〇	—	—	九
か 節	一、一	〇、〇	—	〇、九	—	—	九
か 節	二〇、六	一、五	—	〇、四	—	—	九
牛 乳	三、一	三、九	二、六	一、一	—	—	九
牛 乳	二、三	二、六	—	〇、七	—	—	九
鶏 肉	二、五	二、五	—	一、〇	—	—	九

食品名	M		N		蛋白質	脂肪	炭水化物	灰分	纖維	百瓦中 カロリー
	食	品	名	名						
鮭					一六、二	八、四七	—	一、七	—	四
蕪					二、七〇	〇、一〇	七、〇〇	〇、九〇	—	四
人参					一、二五	〇、〇五	七、四	〇、七	—	元
葱					一、四七	〇、〇七	四、三	〇、四	—	元
根					一、二四	〇、〇三	四、四	三、〇	—	元
納豆					一九、六	八、一七	六、〇九	一、八六	—	二五
なた豆					二、二	〇、一四	五、三	〇、九	—	三
な豆					二、五五	一、四	四、五	三、五	—	二六
茄子					一、〇〇	〇、〇六	三、二	〇、四	—	七
な洋					〇、三六	—	二、九	〇、三	—	元
梨					一、八、三	一、四	—	一、二〇	—	六
な揚					一、〇、三〇	八、一〇	二、〇〇	—	—	三
生					一、七、五	六、一〇	—	一、一四	—	二六
む					三、七	〇、三	一、八、七	〇、四	—	三
麦					—	—	—	—	—	—

改家事上

食品名	O		P		R		蛋白質	脂肪	炭水化物	灰分	纖維	百瓦中 カロリー
	食	品	名	名	名	名						
大							九、五	一、四	四、一八	二、五〇	—	三
お							〇、一〇	—	二、七	〇、〇一	—	二
糖							—	—	—	—	—	—
海							—	—	—	—	—	—
海							—	—	—	—	—	—
鮭							—	—	—	—	—	—
落							—	—	—	—	—	—
ら							—	—	—	—	—	—
つ							—	—	—	—	—	—
花							—	—	—	—	—	—
よ							—	—	—	—	—	—
生							—	—	—	—	—	—
酒(酢)							—	—	—	—	—	—
酒(大)							—	—	—	—	—	—
酒(小)							—	—	—	—	—	—
根							—	—	—	—	—	—

食品名	蛋白質	脂肪	分		灰分	纖維	百瓦中 カロリー
			炭水化物	中			
林檎	0.40	0.50	14.10	0.20	0.10	1.10	63
鯖(鹽)	31.10	1.60	—	0.20	—	—	171
鯖(生)	23.10	4.80	—	1.50	—	—	126
鮭(鹽)	26.10	7.90	—	0.90	—	—	121
鮭(生)	26.10	3.10	—	0.90	—	—	121
酒	—	—	—	—	—	—	—
櫻實	1.00	0.60	16.70	0.60	0.07	0.10	49
さめ	24.82	0.50	—	1.00	—	—	140
さ(鹽)	26.70	6.90	—	7.50	—	—	140
サラン	1.14	0.30	2.00	1.00	—	0.50	77
晒	3.90	0.30	63.50	1.90	—	2.40	340
里芋	1.40	0.80	11.80	0.90	—	0.40	55
さ	15.16	1.60	—	2.30	—	—	71

煎餅	19.30	1.66	—	1.50	—	—	42
芹耐	10.10	0.30	3.30	1.00	—	—	33
焼酎	7.70	キハツ油 不キハツ油	67.60	8.20	—	—	307
生姜(乾)	0.80	0.30	13.60	—	—	—	33
姜(鹽漬)	9.95	0.40	15.50	2.10	—	—	104
松露(白)	—	—	—	—	—	—	—
醬油(平均)	—	—	—	—	—	—	—
七鳥	24.70	8.70	—	1.10	—	—	133
椎茸(乾)	14.90	2.30	5.05	3.40	—	1.30	269
しじみ	18.40	0.84	—	1.90	—	—	81
鹿肉	19.70	1.90	—	1.30	—	—	81
春菊	1.90	0.10	2.20	1.10	—	0.50	61
しび	18.90	1.10	—	1.50	—	—	61
しら	4.60	2.10	—	1.60	—	—	27
白魚	18.70	0.30	—	1.50	—	—	41
白	—	—	—	—	—	—	—

食 品 名	蛋 白 質	脂 肪	炭 水 化 物	灰 分	纖 維	百 瓦 中 カ ロ リ
茸	一四、九	二、三	五三、五	一、四	一、三、五	二、九
鮓	一三、六	一、〇、三	一、四	一、六		六
鮓 (干)	七、四	一、六	六、〇	六、五		三、四
澤	一、元	〇、六	六、〇	八、〇		三、〇
玉	二、七	〇、五	一三、元	〇、七	一、七	六、四
た	一、八、五	一、八	一、一	一、七		八、五
た	二、〇	〇、五	一、一	二、〇		九
鱈	一、八、六	〇、五	一、一	三、五		七
豆	六、六	三、〇	一、〇	〇、六		五
豆	四、五	三、〇	一、〇	〇、六		五
唐	六、三	一、三	六、七	四、〇		六
と	九、八	一、一	五、二	三、四		四
と	〇、九	一、一	四、三	〇、六		三
玉	九、〇	五、〇	六、五	二、〇		三
玉	九、六	三、四	七、七	一、四		三
唐	一、七	〇、三	〇、九	〇、八		一
豚	一、四、〇	一、六	一、〇	一、一		三
茸類 (推茸乾)	一三、六	一、〇、三	一、四	一、六		六
鮓類 (しめぢ)	一、四	〇、八	一、八	一、四		一
鮓類 (多脂)	一、七、五	三、七	一、七	一、元		九
鮓類 (まうそう竹)	三、六	〇、三	一、七	一、〇		八
鮓類 (き)	一、八、三	二、九	一、一	一、九		九
鮓類 (ぼ)	一、九、四	三、三	一、一	六、七		三、七
李 (臺灣産)	〇、七	〇、六	一、〇	一、七		八
李 (巴且杏)	〇、七	〇、八	一、〇	〇、元		五
酢 (日本酢)	一、六	三、四	一、五	〇、三		六
素 (乾)	二、六	一、元	四、七	三、一		三
素 (煮)	八、五	〇、〇	一七、〇	〇、二		九
素 (乾)	三、七	〇、七	六、八	五、一		二
素 (煮)	三、二	〇、七	三、七	〇、四		一
豆	二、六	一、元	四、七	三、一		三
ら	〇、七	三、四	一、五	〇、二		六
つ	〇、八	一、一	一、〇	〇、三		五
す	一、九、四	〇、六	一、一	一、七		八
す	六、九、五	三、三	一、一	六、七		三、七
す	一、八、三	二、九	一、一	一、九		九
す	一、七、五	三、七	一、七	一、元		九
鯛	三、六	〇、三	一、七	一、〇		八
筍	一、四	〇、八	一、八	一、四		一
茸	一、四	〇、八	一、八	一、四		一

茸類 (推茸乾)	一四、九	二、三	五三、五	一、四	一、三、五	二、九
鮓類 (しめぢ)	一三、六	一、〇、三	一、四	一、六		六
鮓類 (多脂)	七、四	一、六	六、〇	八、〇		三、四
鮓類 (まうそう竹)	一、元	〇、六	六、〇	八、〇		三、〇
鮓類 (き)	二、七	〇、五	一三、元	〇、七	一、七	六、四
鮓類 (ぼ)	一、八、五	一、八	一、一	一、七		八、五
鮓類 (な)	二、〇	〇、五	一、一	二、〇		九
鮓類 (に)	一、八、六	〇、五	一、一	三、五		七
鮓類 (腐)	六、六	三、〇	一、〇	〇、六		五
鮓類 (辛)	四、五	三、〇	一、〇	〇、六		五
鮓類 (子)	六、三	一、三	六、七	四、〇		六
鮓類 (マ)	九、八	一、一	五、二	三、四		四
鮓類 (蜀)	〇、九	一、一	四、三	〇、六		三
鮓類 (蜀)	九、〇	五、〇	六、五	二、〇		三
鮓類 (蜀)	九、六	三、四	七、七	一、四		三
鮓類 (唐)	一、七	〇、三	〇、九	〇、八		一
鮓類 (豚)	一、四、〇	一、六	一、〇	一、一		三
茸類 (推茸乾)	一三、六	一、〇、三	一、四	一、六		六
鮓類 (しめぢ)	一、四	〇、八	一、八	一、四		一
鮓類 (多脂)	一、七、五	三、七	一、七	一、元		九
鮓類 (まうそう竹)	三、六	〇、三	一、七	一、〇		八
鮓類 (き)	一、八、三	二、九	一、一	一、九		九
鮓類 (ぼ)	一、九、四	三、三	一、一	六、七		三、七
李 (臺灣産)	〇、七	〇、六	一、〇	一、七		八
李 (巴且杏)	〇、七	〇、八	一、〇	〇、元		五
酢 (日本酢)	一、六	三、四	一、五	〇、三		六
素 (乾)	二、六	一、元	四、七	三、一		三
素 (煮)	八、五	〇、〇	一七、〇	〇、二		九
素 (乾)	三、七	〇、七	六、八	五、一		二
素 (煮)	三、二	〇、七	三、七	〇、四		一
豆	二、六	一、元	四、七	三、一		三
ら	〇、七	三、四	一、五	〇、二		六
つ	〇、八	一、一	一、〇	一、七		八
す	一、九、四	〇、六	一、一	一、七		八
す	六、九、五	三、三	一、一	六、七		三、七
す	一、八、三	二、九	一、一	一、九		九
す	一、七、五	三、七	一、七	一、元		九
鯛	三、六	〇、三	一、七	一、〇		八
筍	一、四	〇、八	一、八	一、四		一
茸	一、四	〇、八	一、八	一、四		一

食 品 名	百 分 中				織 維	百 瓦 中 カロリ
	蛋 白 質	脂 肪	炭 水 化 物	灰 分		
豚 肉 (多 脂)	一四、五四	三〇、三四	—	〇、七一	—	三九四
豚 肉 (少 脂)	二〇、三〇	六、八〇	〇、二五	〇、七〇	—	一四二
脂 (ラード)	〇、一一	九、七五	—	—	—	八九
豆 乳	三、四四	一、二六	二、七〇	〇、四四	—	四〇
摘	二、八五	〇、一一	一、四七	一、二六	—	七
茶 (まびきな)	〇、五五	—	二、五六	一、一四	〇、三三	三
う	一、〇六	〇、一〇	二、四四	〇、七〇	—	一五
餛 粉	一〇、九〇	一、一〇	七、〇〇	〇、六〇	〇、七〇	三六
餛 (煮)	四、九〇	〇、一〇	二、五、九〇	〇、三三	〇、一六	二四
餛 (乾)	一、九〇	〇、〇六	三、三〇	五、五〇	〇、四四	三〇九
梅 干	〇、五〇	一、三三	四、九〇	〇、四九	五、八一	五
梅	一、八〇	—	—	一、四一〇	—	四
う	二、二二	八、七〇	—	二〇、一四	—	一六

食 品 名	百 分 中				織 維	百 瓦 中 カロリ
	蛋 白 質	脂 肪	炭 水 化 物	灰 分		
瓜 (白)	一、一五	〇、四八	四、一〇	〇、九	—	二五
瓜 (奈良漬)	三、〇〇	〇、五〇	三、〇〇	一〇、八〇	—	二九
兔 肉	二、八六	一、七六	—	一、三三	—	一〇三
う	一、八〇	—	三、八〇	—	—	三八
わ わ	二、一六	〇、三三	三、八〇	三、三三	—	一〇〇
蕨	〇、八	〇、八	四、七	〇、四	〇、六	二五
山	二、九	〇、一	一、四	四、一七	三、一七	一九
八 羊 頭 乳	二、四	三、〇〇	四、一七	〇、六	三、一七	二六
羊	二、九	〇、二	二、五、九	一、二	一、一五	二六
よ よ	三、七	〇、七	五、五	〇、一〇	—	二九
よ	三、五	〇、三	五、五	一、六	—	二九
ゆ	五、五	一、六	九、四	二、三	—	七
ゆ	四、五	一、八	二、八	一、六	〇、九	四八
百	三、三	〇、二	二、四、五	一、一	—	二二
ぜ	二〇、二	〇、九	一、九	一〇、七	—	三

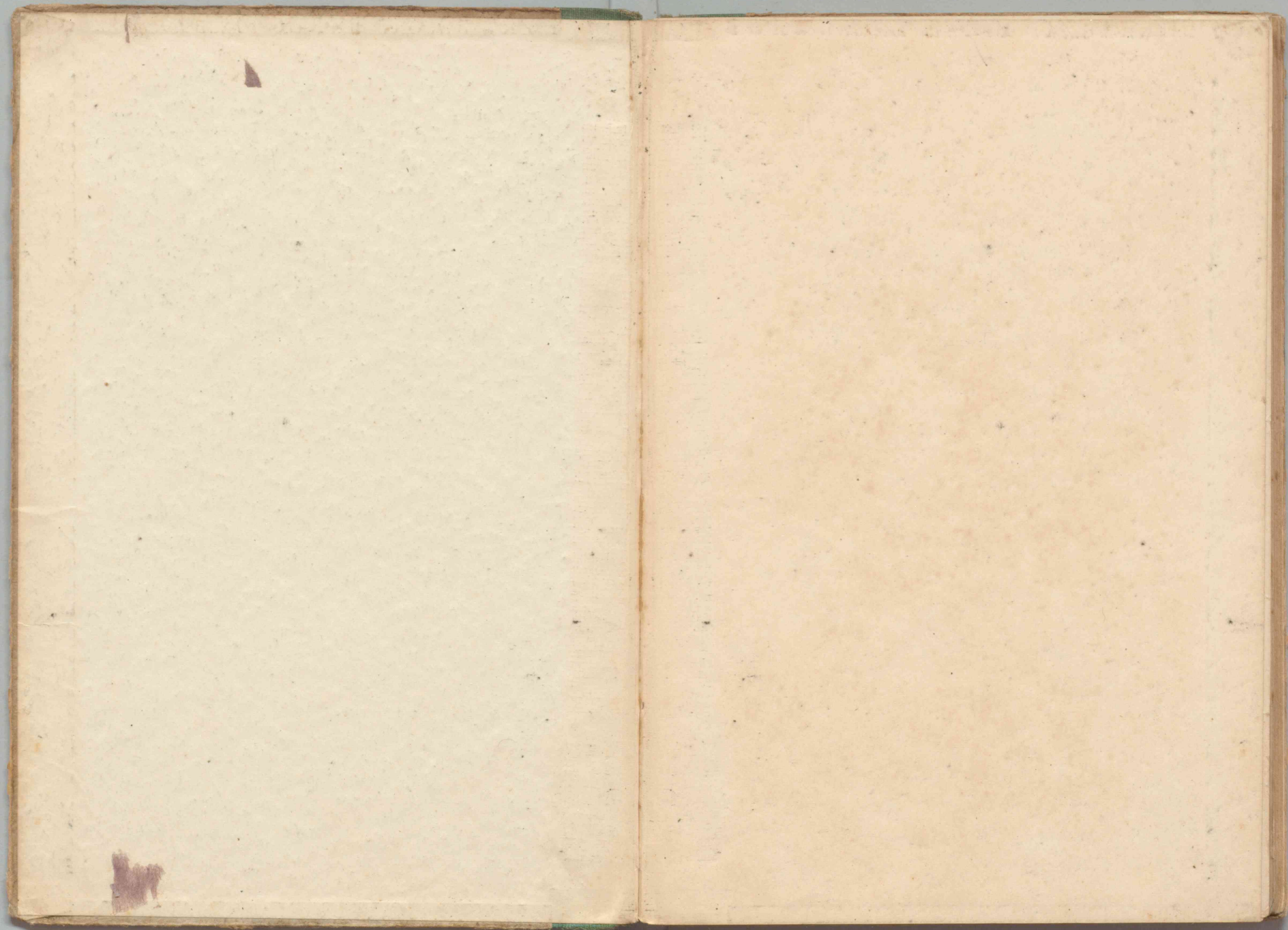
東京府立第一中學校
理科部
植物學
第一回
試驗
問題
第一問



植物學
第一問
植物學
第一問
植物學
第一問

第一問	植物學
第二問	動物學
第三問	地質學
第四問	物理學
第五問	化學

植物學
第一問
植物學
第一問
植物學
第一問





分三
子
子
子
子
子
新藤洋子

