

調 査 の 概 要

1. 調 査 の 目 的

この調査は、国民がどのくらいの食糧を消費しているか、どれだけの栄養を摂取しているかを実際に調査し、それと同時に栄養と健康状態との関係を明らかにするために、栄養改善法(昭和27年法律第248号)に基いて、国が行うものである。この調査の結果は、国民の食生活を改善し、国民の体位を向上するために、また広く食糧政策にも利用されることを目的としている。

2. 調査対象および客体の選び方

この調査は、国民全体を対象としているが、実施に当っては標本抽出法によつて抽出された地区の全世帯およびその構成員を調査の客体とした。

標本抽出法は、昭和32年4月15日において実施された厚生行政基礎調査の標本を親標本として全国で180地区を無作為抽出したものである。

調査世帯は原則として一年間変更しないものとし、当該地区より転出又はその他の理由で調査不能となつた場合は欠とし、新たに転入してきた世帯については対象外とした。

また、世帯主が外国人である世帯や集団給食施設および3食外食者は調査対象から除外した。

なお、国民栄養調査の調査単位である世帯とは事実上住居をともにし、かつ食生活をともにしているものの集りおよび1人で独立の家計を維持し生活しているものをいう。従つて家事使用人、住込店員、下宿人等であつても食生活をともにしているものは同一世帯とした。

また被調査人員のうち調査期間中に転出、死亡などでいなくなつたものについてはその日まで調査し、転入又は出生など被調査世帯に新たに加わつたものについては、その日から調査した。

3. 調査客体の分類方法および客体の概要

1) 調査客体(被調査世帯)の分類方法

この調査において、昭和31年度までは客体を市部、郡部に大別していたが、昭和28年以来、町村合併が促進され市部、郡部の行政区かくが大きく変動したので、昭和32年度から従来の集計方法を改め、食糧生産面、消費面に重点をおいて生産者世帯、消費者世帯、その他の世帯の3階層に大別し、さらに5月調査にあつては消費者世帯をその世帯の最多収入者の職業形態によつて事業経営者世帯、常用勤労者世帯、日雇・家内労働者世帯、その他の消費者世帯の4業態に分類した。

次に業態の分類方法について詳述すれば次のとおりである。

世帯の業態別分類

(a) 生産者世帯(耕地面積3反以上の世帯)

現に農耕栽培を行つている耕地(田、畑、園地など)の面積が3反(北海道では5反とする。以下同

様)以上ある世帯をいう。

(b) 消費者世帯(耕地を全く有しない世帯)

耕地(田,畑,園地など)の農耕栽培を全然やっていない世帯をいう。

ただし庭,宅地等で小規模に自家用の野菜の栽培を行なっているような場合はこの世帯群に含めている。

なお,5月調査の摂取状況並びに栄養欠陥調査の場合は,この世帯群を更に次の4業態に区分した。

(i) 事業経営者世帯(最多収入者が事業経営者である世帯)

最多収入者が事業経営者である世帯とは,耕地を全く有しない世帯のうち,最多収入者が商品の採取・製造・加工・販売またはサービスの提供,もしくはこれらの仲介などの事業経営を個人または共同で行っている世帯で,その事業が調査日現在,その経営上の資産総額5万円以上であるか,または事業経営のための雇人が1人でもいる場合をいう。

(ii) 常用勤労者世帯(最多収入者が常用勤労者である世帯)

最多収入者が常用勤労者である世帯とは,耕地を全く有しない世帯のうち最多収入者が事業経営者でなく,他に雇われて俸給,賃金などを得ているものであつて,次の日雇・家内労働者に該当しない世帯をいう。

(iii) 日雇・家内労働者世帯(最多収入者が日雇労働者或いは家内労働者である世帯)

この世帯群には「最多収入者が日雇労働者である世帯」と「最多収入者が家内労働者である世帯」とが含まれる。

最多収入者が日雇労働者である世帯とは,最多収入者が形式のいかんを問わず他人にやとわれて賃金を得ている者(日雇にでる者)であつて,非農林業にあつては日々雇入れられる者,農林業にあつては1箇月末満の契約によつて雇入れられる者の世帯をいう。

最多収入者が家内労働者である世帯とは,最多収入者が問屋その他の営利業者から材料の全部または一部の支給を受け,自分の家庭に必要な加工をし,その製品を注文主である業者に納めて報酬を得る者である世帯をいう。

(iv) その他の消費者世帯

その他の消費者世帯とは耕地を全く有しない世帯の中で,上記の,(i),(ii),(iii)の何れにも該当しない世帯をいう。

(c) その他の世帯(耕地面積3反未満の世帯,ただし耕地を全く有しないものを除く)

耕地の栽培を行つているが,その面積が3反未満(北海道では5反未満の世帯)の世帯をいう。

注) 最多収入者とは,調査日前1箇年間に世帯員中最も多く収入を得た者をいい,もし収入を得た者が1人もいないような場合は,世帯主をもつて最多収入者とみなした。

2) 世帯業態別にみた被調査世帯数(百分率)

世帯業態別に被調査世帯の百分率をみると,年平均においては生産者世帯30.7%,消費者世帯64.5%,その他の世帯4.8%となつており,前年からみるとその他の世帯が僅か減つて消費者世帯がふえている。

次に5月調査における消費者世帯は65.5%となつているが,その内容をみると事業経営者世帯15.2%,常用勤労者世帯37.9%,日雇・家内労働者世帯6.7%,その他の消費者世帯5.7%となつている。

第1表 世帯業態別にみた被調査世帯数(百分率)

	総数	生産者世帯	消費者世帯					その他の世帯
			総数	事業経営者世帯	常用勤労者世帯	日雇・家内労働者世帯	その他の消費者世帯	
年平均	100.0	30.7	64.5	-	-	-	-	4.8
5月	100.0	29.8	65.5	15.2	37.9	6.7	5.7	4.7
8月	100.0	30.6	64.5					4.8
11月	100.0	31.0	64.2					4.8
34年2月	100.0	31.6	63.6					4.8

3) 年次別にみた客体の分類方法

国民栄養調査における客体の分類方法について年次別に示せば次のとおりである。

昭和21~22年度——都市（消費者），農村（生産者）

昭和23~26年度——大都市，中小都市（人口3万以上），その他の町村

昭和27~29年度——都市~六大都市，中都市（人口10万以上），小都市（人口3万以上）

郡部~農村，漁村，その他

昭和30年度——市部~六大都市，中都市，小都市，都市化地区

郡部~農村地区

水田耕作率70%以上の地区

水田耕作率70%未満の地区

水産業地区，養蚕地区，林業地区，茶園地区

昭和31年度——市部郡部別~市部，郡部

業態別	}	耕地面積3反以上の世帯
		田作世帯，田畑作世帯，畑作世帯，特殊農業世帯
		耕地面積3反未満の世帯
		林業従事者世帯，漁業者および類似従事者世帯，労働的従事者世帯，事務的従事者世帯，その他の世帯

昭和32~33年度——

業態別	}	生産者世帯（耕地面積3反以上の世帯）
		消費者世帯（耕地を全く有しない世帯）
		事業経営者世帯
		常用勤労者世帯
		日雇・家内労働者世帯
		その他の消費者世帯
		その他の世帯（耕地面積3反未満の世帯，ただし耕地を全く有しない世帯を除く）

4. 調査項目および調査時期

1) 栄養摂取状況調査

次の事項について昭和33年5月，8月，11月および昭和34年2月の4回にわたり調査した。

- (イ) 連続した3日間における食事の状況
- (ロ) 連続した3日間における食事の料理名
- (ハ) 連続した3日間に摂取した食品の名称および入手方法の別によるその数量

経済調査（食材料費調査）

この調査に関連して，食材料費を一般小売価格に基き年4回調査した。

2) 身体状況調査

(i) 体力関係調査

次の事項について5月のみ1回調査した。

身長, 体重, 上腕囲, 胸囲, 座高

(ii) 血圧, 脈はく数調査

5月および11月の2回にわたり調査した。

(iii) 身体症候調査

次の事項について5月および11月の2回にわたり症候の有無について調査した。

貧血, 口角炎, 毛孔性角化症, けん反射消失, はい腸筋圧痛, 浮しゆ

(iv) 欠損歯およびう歯調査

5月および11月の2回にわたり調査した。

5. 調査要領

1) 調査員の構成

調査員は栄養士, 医師, 歯科医師およびその助手をもつて構成する。

栄養摂取状況調査については, 主として栄養士がこれに当り, 身体状況調査については医師, 歯科医師およびその助手が担当した。

2) 調査票の様式

- (i) 身体状況調査票……………14頁参照
- (ii) 世帯票……………14頁参照
- (iii) 食物摂取状況記入票……………15頁参照

3) 調査方法

a) 栄養摂取状況調査

調査期日は定められた月の中で上旬を選ぶことを原則とし, かつ, その選定に際しては祝祭日, もの日その他特別に食物の摂取に変化のある日を避け, なるべく普通の摂取状態にある連続した3日間を選び, 予め被調査者の積極的協力を得るため, 調査開始前に被調査地区民に対し, 調査の主旨を十分納得させた後, 調査票(世帯票, 食物摂取状況記入票)を各世帯に配付し記入要領を十分説明したうえ, 連続3日間に摂取した食品の全部を原食品および純摂取量に分けて記入させた。

ここで原食品とは入手時の食品をさす。例えば穀類については搗精又は製粉等の加工手段を経たものを指し, 野菜類については一応不浄な部分を除きさつたものをいう。

純摂取量とは実際に食べた数量をさし, 廃棄した部分は含まれない。

なお, 摂取食品については, 秤を用いて秤量記入させたが消費量が少く計量困難なもの等についてはやむなく目安量をもつてした。

調査票の様式

行政管理庁承認
No. 1993 (旧No. 1655)
昭和34年3月31日迄
厚 1-4-2-1
昭和31. 4. 25登録
様式第1号 都道府県

厚生省
国民栄養調査 (身体状況調査票)
(昭和 年 月調査)
国民栄養調査員
医師

層番号	性別	地区番号	世帯番号	生年月日	明・大・昭 年 月 日
氏名及び性別	男 女	生年月日 満年齢	明・大・昭	年 月 日	才
1 身長	センチメートル	2 胸囲	センチメートル		
3 上腕囲	センチメートル	4 座高	センチメートル		
5 体重	キログラム	6 脈はく数			
7 血圧	ミリメートル	8 貧血	+	-	
9 口角炎	+	-	10 毛孔性角化症	+	-
11 けん反射消失	+	-	12 はい腸筋圧痛	+	-
13 浮しゆ	+	-	14 (イ) 欠損歯 (ロ) う歯	本 本	
備考					

行政管理庁承認
No. 1994 (旧No. 1656)
昭和34年3月31日迄
厚 1-4-2-2
昭和31. 4. 25登録
様式第2号

厚生省
国民栄養調査 (世帯票)
(昭和 年 月調査)

業態別 ※

都道府県 郡市 区町村 国民栄養調査員 ㊟

層番号	地区番号	世帯番号	食事の状況										成人換算											
番号	氏名	妊婦 授乳 別 及 月 数	性 別	生年月日	満 年 令	職 業	第一日				第二日				第三日				合計	労作別	熱量	たん 白 質		
							朝	昼	夕	その他	朝	昼	夕	その他	朝	昼	夕	その他					延食 数	延人 員
							○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					○	○
		男女	明・大・昭	※																				
		男女	明・大・昭																					
		男女	明・大・昭																					
		男女	明・大・昭																					
来客																								
計																								

記載注意

- ※印の欄は調査員が記入します。(業態別の記入は5月のみとする。)
- 食事の状況の朝昼夕の欄は、食事をした場合は○印を、食事をしなかつた場合は×印を記入して下さい。その他の欄には、朝昼夕以外に食事をした場合は、その食事の数を記入して下さい。
- 妊婦又は授乳婦は、月数とともに㊟㊟を氏名の次の欄に記入して下さい。
- 来客その他世帯員以外の者が食事をした場合は、人員と食事の状況だけを記入して下さい。

行政管理庁承認
No. 1995 (旧No. 1657)
昭和 34 年 3 月 31 日迄
厚 1-4-2-3
昭和 31. 4. 25 登録
様 式 第 3 号

厚 生 省
国 民 栄 養 調 査 (食物摂取状況記入票)
(昭和 年 月調査)

業態別 ※

都道 郡市 町区 国民栄養調査員 ㊦

層 番 号		地 区 番 号				世 帯 番 号				
月 日	料 理 名	食 品	原 食 品 使 用 量			廃 棄 量	純 摂 取 量			備 考
			購 入 物	自 家 生 産 そ の 他	計		購 入 物	自 家 生 産 そ の 他	計	
			数量 ※ g	数量 ※ g	数量 ※ g		数量 ※ g	数量 ※ g	数量 ※ g	
5月3日 (朝食)	むぎごはん	こ め	420 g				420 g			
		おしむぎ	20 g				20 g			
	みそしる	み そ	72 g				72 g			
		ね ぎ		60 g				51 g		
		けずりぶし		3 g				3 g		
	つけもの	だいこん		100 g				95 g		

裏 面

月 日	料 理 名	食 品	原 食 品 使 用 量			廃 棄 量	純 摂 取 量			備 考
			購 入 物	自 家 生 産 そ の 他	計		購 入 物	自 家 生 産 そ の 他	計	
			数量 ※ g	数量 ※ g	数量 ※ g		数量 ※ g	数量 ※ g	数量 ※ g	

記載注意

- ※印の欄は、調査員が記入します。
- 1食ごとに食べた食品とその量とを購入物、自家生産物その他に分けて記入して下さい。
間食も弁当に持参した分も加えて記入して下さい。
- 使用量は、必ずはかりを用い、正確な数量を記入して下さい。
- この表は、ありのままを3日間にわたって記入して下さい。
- この調査は、厚生省が栄養改善法に基づいて実施するものでありまして、秘密は厳守致します。御迷惑は絶対におかけ致しません。

朝、昼、夕のいずれかを外食した場合は、その内容および数量のわかっている時には、その品名および数量を記入させたが内容不明の時は不食とした。

学校給食については、その地域の学校と十分連絡をとり、努めてその実態を把握し記入した。また児童のおやつ、その他夜食、菓子等3食以外のもの、および調味料等についても全部洩れなく記入させた。

また世帯員が喫食したものはたとえ1人だけの喫食であつてもすべて洩れなく記入した。

なお、調査員である栄養士は調査期間中少くとも1日1回以上被調査世帯を直接訪問し、記入状況を点検するとともに不備な点の是正や記入要領の指導にあつた。また調査員は調査期間終了後速かに各家庭を訪問し調査票の記入事項を点検し、不明瞭や誤りを訂正した後とりまとめを行った。

経済調査（食材料費調査）

調査員はあらかじめ被調査地区付近の各食品の小売店舗における価格を調査して単価を算出しておき、集計の段階で計算した。

b) 身体状況調査

栄養欠陥並びに体力関係調査は摂取栄養量調査を行つた世帯の家族全員を対象とし、被調査員の集合に便利な一定の場所に集めて実施した。なお調査期日は努めて栄養摂取状況調査期間中を選んで行つた。

身体症候および欠損歯、う歯調査

(イ) 貧血

眼瞼結膜、爪の色により明らかに認められた場合を有症者とした。

(ロ) 口角炎

口角部にき裂状に生ずるもので、しばしば湿潤性或は結痂性湿疹を生ずる口角炎を発見した場合を有症者とした。

(ハ) 毛孔性角化症

四肢、特にその伸展側について、できれば脊部、腰部まで視診、触診を行い発見した場合を有症者とした。

(ニ) けん反射消失

膝蓋けんとアキレスけんの両者を検査し、そのいずれか又は両者減弱ないし消失した場合を有症者とした。

(ヒ) はい腸筋圧痛

下腿屈側のはい腸筋肉頭部をおや指にて平たく圧迫した際疼痛がある場合を有症者とした。

(ヘ) 浮しゆ

下腿伸側けい骨前部を人さし指にて圧し、しばらくの間くぼみを明らかに認めた時有症者とした。

(ト) 欠損歯、う歯

欠損歯とは明らかに欠除している歯およびいれ歯を含めたものをいう。ただし、児童の歯で永久歯への交換期のものは欠損歯とはしない。う歯は未処置歯、処置歯を合せていう。2歳未満の者は調査から除外した。

体力関係および血圧、脈はく数測定方法

(イ) 身長

身長計の柱にかかとをつけ直立させて計った。

(g) 体 重

なるべく裸体に近い状態で測定した。

(h) 上 腕 囲

右手を右側方に水平にし、巻尺をわきの下とひじの中央において周囲を測定した。

(i) 胸 囲

起立の姿勢で両腕を自然に垂れさせ脊面は肩こう骨の直下部、前面は乳頭の直上に巻尺をあて安静呼吸の終わった時に測定した。

(j) 座 高

座高計の柱に脊部を密着させるようにして測定した。

(k) 脈 は く 数

体動後の測定をさけるため一定時間あおむけにさせた後正しく一分間測定した。ただし、12歳未満の者は対象から除外した。

(l) 血 圧

脈はく数測定後あおむけのまま右腕について最高および最低血圧を測定した。ただし、最低血圧については第4点を測定した。また20歳未満の者は対象から除外した。

6. 集計および製表方法

調査地区において実施した事項

1) 栄養摂取状況調査

各調査地区の調査員および集計員は各世帯に記入させた食物摂取状況記入票の3日間の摂取食品を原食品使用量および純摂取量に分けて3日分をとりまとめて各食品別に累計する。

例えば米なら米のみの使用数量を購入物と自家生産物その他の別に合計する。この際計量単位が升、貫或いは個、枚、本等の目安量で記入されたものがあつた場合はグラム量に換算する。

つぎに調査地区単位に生産者世帯、消費者世帯、その他の世帯の3階層（5月調査にあつては消費者世帯をさらに4業態に分類する）に分けて各食品別に累計し、これらの各食品の純摂取量について個々の食品の栄養量を食品成分表によつて算出した。

次いで次に掲げた食品群別表に基いて43種類の食品群に栄養量を分類集計し、さらに動物性食品小計および植物性食品小計並びに総計を算出し、これを延人員（3日間の延食数を3で除した数）で除して1人1日当り摂取量を算定した。

なお、栄養価算定に当つては、素材料により栄養価を算出し、調理による損失は全く顧慮していない。また海藻類、きのこ類は無機質、ビタミンのみ算出し、こんにやく、しらたきおよび調味し好品（醤油、酒、香辛料等）は使用量のみ記入し、栄養量は算出しないこととした。

強化食品についてはその強化栄養量が明らかなものについては、すべて栄養量を算出した。ただし、調理時に添加したカルシウム剤や炊飯ビタミン剤、またフリカケビタミン剤等については強化量を算出してない。

栄養量の算出単位は小数点以下第1位で四捨五入して整数としたが、ビタミンB₁、B₂については小数点以下第3位で四捨五入して2位とした。

第2表 食 品 群 別 表

穀	米	玄米, 半つき米, 七分つき米, 白米, もち米, 外米, 強化米
	米加工品	上新粉, 白玉粉, ライスフレーク, ビーフン, 米麴, 酒かす, 凍もち 市販の赤飯, のり巻, いなりずし, もち等 市販のライスカレー, 天丼, すし等の飯物等 米の加工品で, 米が50%以上を占めているもの(菓子を除く)
	大 麦	大麦, はだか麦, えん麦, ライ麦およびその加工品, すなわち押麦, ひきわり麦, オートミール, 麦こがし等
	小 麦 粉	
	パ ン	主食として使用されるパン, すなわち食パン, コツペパン, フランスパン等
	菓 子 パ ン	ジャムパン, あんパン, クリームパン, チョコレートパン, 甘食, サンドイッチ(市 販のもの)等
	麵	ゆで麵, 乾麵, マカロニ, スパゲツテイ, ソウメン, 中華そば(生, 乾), そば(生, 乾)
	小 麦 加 工 品	パン粉, ふ, 竹輪ふ, なまふ, 車ふ 市販のうどん, そばの丼物(天ぷらそば, とじうどん, もり, かけ等)小麦の加工 品で小麦が50%以上を占めているもの(菓子を除く)
雑 穀	雑穀およびその加工品, すなわち, そば, あわ, ひえ, きび, とうもろこし(生のと うもろこしは「その他の野菜類」へ入る)もろこし等 そば粉, そば切, マイロ粉, マイロフレーク, コーンフレーク, コーンミール等, あわもち, ひえもち等	
堅 果 類	くり, ごま, くるみ, ぎんなん, あさの実, えごま, かぼちや種, かやの実, けし の実, さんしよの実, すいか種, とちの実, はすの実, ひしの実, ひまわりの実, ま つのみ, むかご, ココナツツ等およびこれらの加工品 甘ぐり, くり罐詰等	
い も 類	甘 藷	生のさつまいも
	馬 鈴 薯	生のじゃがいも
	その他のいも類	さといも, やつがしら, 赤芽いも, ながいも, えびいも, やまいも, 菊いも等
	いも類加工品	いも粉, でん粉, 蒸切干, いも切干, 片栗粉, コンニャク, しらたき, ぐず粉等 市販のいもの精進上げ, 野菜サラダ, コロッケ, ポテトフライ, きんとん等 いもの加工品で, いもが50%以上を占めているもの(菓子を除く)
砂 糖 類	砂 糖	白砂糖, ざらめ, グラニュー糖, 黒砂糖, 糖みつ等
	そ の 他	ジャム(いちご, あんず, いちぢく, ぶどう, りんご, かぼちや, にんじん等)マー マレード, ビーナツクリーム, 蜂蜜みつ, 水あめ等
油 脂 類	バ タ ー マ ー ガ リ ン	
	そ の 他	植物油(大豆油, ゴマ油, 菜種油, つばき油, やし油等)ラード, ヘット, マヨネ ーズ等
豆 類	大 豆	大豆, 青大豆, 黄大豆, 黒大豆等
	味 噌	赤味噌, 白味噌, 甘味噌, 辛味噌, 金山寺味噌, なめ味噌(鯛味噌, 鉄火味噌) 米味噌, 麦味噌, 豆味噌, 粉味噌等
	大 豆 製 品	生大豆粉, 豆乳, 脱脂大豆, きなこ 豆腐, 焼豆腐, 凍豆腐, おから, 油あげ, 生あげ, がんもどき, ゆば, 納豆, 浜なつ とう, はるさめ等, 市販の大豆の煮豆(ブドウ豆, ごもく豆等)(味噌, 醤油は除く)
	そ の 他 の 豆 類 お よ び 加 工 品	あづき, ささげ, 金時豆, いんげん, そらまめ(乾), えんどう(乾), りよくと う, 落花生, あづきあん, さらしあん, ゆであづき(罐詰)市販の煮豆(うぐいす 豆, うづら豆, ふぎ豆, えんどう豆, おたふく豆)ビーナツバター

第2表(続)

食 品 群 別 表

魚	生 物	魚類, 貝類の生物のすべておよび, えび, かに, いか, たこ等の生物
	半 乾 物	干あじ, いわしの生干, めざし, 塩いわし, みりん干, しらすぼし, 干やつめりなご, さくらえび, なまりぶし, 塩くらげ, 塩さけ, さけ新巻, 塩さば, さんま生干, 塩さんま, 干たら, 塩たら, ちりめんざこ, 塩とびうお, 開にしん, 塩にしん, 塩はたはた, 塩ます, 干あわび等
	乾 物	くさや, むろあじ, 干あみ, するめ (干いか) いわしの丸干, 煮干, 煮干粉, 田作, たたみいわし, かじか (干), かつをぶし, さば節, みがきにしん, 干はや, 干やまめ, 貝柱 (干) 等
介 類	練 製 品	梅焼, かまぼこ, 板付かまぼこ, すまきかまぼこ, さつまあげ, だてまき, ちくわ, 焼きちくわ, はんぺん等, 魚肉ソーセージ, 魚肉ペースト等
	そ の 他	佃煮 (あみ, きざみするめ, 切りいかあめ煮, いかあられ, えび, かつを角煮, かつを, かつをでんぶ, こうなご, こうなごあめ煮, でんぶ, にしん甘露煮, はぜ, ふな甘露煮, わかさぎ, あさり, はまぐり等) 罐詰 (あじ味付, いわし水煮, 味付, トマトづけ, 油づけ, かばやき, えび水煮, かつを水煮, やまと煮, フレック, 油づけ, かに, まぐろ, さけ, さば, さんま水煮, トマトづけ, ぶり, まぐろ水煮, 味付, 油づけ, フレック, ます水煮, 赤貝, あさり, あわび, かき, さざえ, はまぐり, 貝柱等) いか塩辛, かつを塩辛, このわた, ねりうに等 いわし粟漬, こはだ粟漬, さけ西京漬, たら西京漬等 さけくんせい, にしんくんせい等 市販の魚類, 貝類, いか等の天ぷら, フライ, 魚粉を主としたフリかけ類等
獸 鳥 肉 類	獸 鳥 鯨 肉	獸鳥肉および鯨肉, 内臓を含む
	そ の 他 の 肉 類 お よ び 加 工 品	いなご, さなぎ, 食用蛙, 赤蛙, すつぼん肉, しまへび コンビーフ, ローストビーフ, 牛肉味噌漬, レバーペースト, ハム, 焼豚, ベーコン, ソーセージ (角ソーセージ, レバーソーセージ, サラミソーセージ, だたし魚肉, ソーセージを除く) 罐詰 (照焼, やまと煮, 肝臓くしやき, 肝臓つけやき, はちの子, 鯨大和煮等) セラチン, 市販のトンカツ, メンチカツ, レバーカツ, シューマイ, メンチボール等
卵 類	鳥卵 (鶏卵, あひる卵, 鳩卵, 七面鳥卵, うずら卵等) 乾燥卵等 魚卵 (かつの子, からすみ, すじ子, たらの子, あぶらざめの卵等)	
乳 乳 お 製 品	乳	牛乳, やぎ乳, ひつじ乳
	乳 製 品	粉乳 (脱脂, 全脂, 調製) 練乳 チーズ, 生クリーム, ヨーグルト等
緑 黄 色 野 菜 類	うぐいすな, かぶ葉, かぼちや, くりかぼちや, からしな, きょうな, こまつな, 砂糖大根の葉, さんとうさい, しその葉, しゆんぎく, だいこん葉, ちしや, かきちしや, 玉ちしや, つけな, 葉とうがらし, とうな, なずな, なら, にんじん, 三すにんじん, にんじん葉, 緑色部の多いねぎ (分析値はねぎの緑色部を使用する) パセリ, ビーマン, ふだん草, ほうれん草, みずからし, みつば (白茎みつば, 軟白みつばは「その他の野菜」へ入れる) わけぎ, せり, たんぽぽ, つくし, もちぐさ, よめな等	
柑 橘 類 お よ び ト マ ト	みかん, いよかん, きんかん, くねんぼ, さんぼうかん, なつみかん, ネーブル, ぼんかん, レモン等 トマト みかん罐詰等	
そ の 他 の 果 実 類	あんず, いちご, いちぢく, 梅, さくらんぼ, かき, かりん, ぐみ, さくら, すもも, なし, パインアップル, パパイヤ, バナナ, びわ, ぶどう, もも, りんご等 西瓜, まくわうり 罐詰 (あんず, さくらんぼ, なし, 洋梨, パインアップル, びわ, もも, りんご等) 干あんず, 干いちぢく, きざ柿, たる柿, 干柿, 干ぶどう等	
そ の 他 の 野 菜 類	緑黄色野菜以外の野菜類 まつたけ, しいたけ (生), なめこ, はつたけ等のきのこ類 生とうもろこし, さやえんどう, さやいんげん, そらまめ, (生), 白色部の多いねぎ (分析値はねぎの白色部を使用する)	
乾 燥 野 菜 類 (野菜加工品を含む)	干ぜんまい, 切干大根, 干とうがらし, 干わらび, 干しいたけ, かんぴょう, いもがら等 罐詰 (アスパラガス, グリンピース, たけのこ, まつたけ, なめこ等) 市販の精進あげ, かきあげ, きんぴらごぼう, ロールキャベツ等	
海 草 類	のり, こんぶ等を始めとする海草類の生物および乾物 佃煮 (のり佃煮, こんぶ佃煮等)	

第2表(続)

食 品 群 別 表

野 菜 漬 物 類		ぬかみそ漬等の新漬および、梅干、たくあん等の古漬を含む、ぬかみそ漬、梅干、奈良漬、たくあん、味噌漬、べつたら漬、福神漬、らつきよう酢漬、紅しょうが、わさび漬等
調 味 嗜好 品	醬 油	
	酒	清酒、合成酒、しょうちゆ、ウイスキー、どぶろく、ビール、ぶどう酒等
	菓 子	あそあられ、アツプルパイ、甘納豆、あめ、あわおこし、今川焼、いりいり、いも油揚(大学いも)、ういろ(白)、ウエファー、うぐいすもち、かたぼん、カステラ、かのこと、からいもあめ、かりんとう、かるかん、キャンデー、キャラメル、ぎゆうひ、切ざんしょう、金平糖、ぎんつば、源平豆、ごかぼう、塩えんどう豆、塩ピーナツツ、シユクリーム、ゼリービンス、せんべい(いそ、かわら、塩巻)ソーダクラッカー、だいふくもち、だんご(きび、あん、しょうゆ)、ちまき、ちやつう、チョコレート、デゼール、てつぼう玉、ドーナツ、どらやき、ドロツブ、ヌガー、バター、ピーナツツ、ビスケット(クリームサンド等を含む)ポーロ、松風、まんじゆう、(田舎、くり、酒、そば、とう)マシマロー、ミルクキャラメル、ミルクチョコレート、もなか、もろこし、八つ橋、ようかん、(くり、練、蒸)らくがん、ワツプル、市販のおはぎ、あべかわ等
	そ の 他	茶、紅茶、コーヒー、ココア みりん、ソース、酢、トマトケチャツブ 白酒、甘酒、シロツブ、乳酸飲料、サイダー、ラムネ、ジューズ アイスキャンデー、アイスクリーム、氷菓子等

経 済 調 査 (食 材 料 費 調 査)

全世帯の3日間の摂取食品について購入、自家生産、貰物等の別を問わず原食品量に当該地域のそれぞれの食品の単価(あらかじめ調査しておいたもの)を乗じて各食品の金額を算出し、さらにこれを食品群に従って分類集計し、1人1日当りの価格を算出した。

2) 身体状況調査

体位にあつては平均値を求め、栄養欠陥調査にあつては各調査項目の実数を集計して、被調査者に対する百分率を求めた。

百分率は小数点以下第2位を四捨五入して第1位とした。なお、体位の集計に際しては妊婦は除外した。

本省において実施した事項

1) 集計方法

各調査地区別に業態別に集計されたものが本省に提出されると、その個々について十分審査した後、業態別に累計し、さらに全国計を算出した。

2) 製表方法

上記の集計方法に基き33年5月、8月、11月および34年2月の各期並びに昭和33年度年間平均をそれぞれ算出し、さらに全国、生産者世帯、消費者世帯、その他の世帯並びに5月調査にあつては消費者世帯を事業経営者世帯、常用勤労者世帯、日雇・家内労働者世帯、その他の消費者世帯に細分して分類製表した。

7. 本書利用上の注意点

1) 栄養価算定に使用した成分表について

栄養価算定に用いた成分表は、当初においては、「食品栄養価要覧」を使用し、昭和23年より日本食品成分表を、昭和30年以後は改訂日本食品標準成分表を使用した。

ただし、昭和23年以降において使用したそれぞれの分析表にない食品については、食品栄養価要覧を使用した。

なお、改訂日本食品標準成分表は昭和29年3月に総理府資源調査会食糧部会で審議決定されたものであるが、従来使用していた分析表と比べて改訂された主な点は無機成分の数値である。

その個々についてみると、まず鉄にあつては数値が全般にわたつて低くなつており、磷の数値は、従来のもとの大きい相違はないが僅か低くなつている。

カルシウムの値のうち豆腐および豆腐製品の値は高くなつているが、これは凝固剤として従来苦汁を使用していたが、戦後はこれに代つてカルシウム塩類を用いるようになったためである。また米のカルシウムは従来のものより低く反対に野菜類の値は高くなつている。

さらに水分、蛋白質、脂肪、糖質、繊維、灰分およびビタミン類の数値が前回と若干相違しているのは食品自体の変化、分析試料の選定基準の変更および分析方法の相違などによるものである。

このため年次成績において特に鉄の数値が急減しているが単に数字上の比較はできないから注意された。

またこの調査ではビタミンAのうち植物性食品中のカロチンについては、昭和29年度まではカロチンに由来するものは、すべてカロチン値をもつて示し、合計欄にはビタミンAそのもののI.U.にこのカロチンのI.U.をそのまま加えた値で示していたが、昭和30年以降は同じ国際単位で示されたカロチンの力価はビタミンAの $\frac{1}{2}$ に相当するものとの考え方のもとにカロチンをAの $\frac{1}{2}$ として計算しビタミンAそのもののI.U.にこのカロチンを $\frac{1}{2}$ としたものを加えて示したので昭和30年以降ビタミンAの数値が急減している。

ところが昭和34年2月27日科学技術庁資源調査会勧告第4号、日本人の栄養所要量についての勧告にもみられるようにわが国の食形態のもとではカロチンはAの $\frac{1}{3}$ 程度の効力しか示さないことが判明するにいたつたので、カロチンを $\frac{1}{2}$ として計算するのは本報告をもつてこれを取りやめることとし、今後は昭和29年以前と同様にカロチンによるものはすべてカロチン値をもつて示すこととした。

ただし昭和30~33年までの成績については、カロチンに由来するものはすべてAの $\frac{1}{2}$ として計算ずみのものであり、これを全面的に修正することは困難であるのでそのまま掲載したが年次推移の欄には()書をもつてカロチンの力価を $\frac{1}{2}$ としない数値をかかげて年次比較を容易ならしめた。

2) 成人換算について

この調査において、栄養摂取状況調査成績は被調査世帯総数の総摂取量を算術平均して1人1日当りとして算出しているため、成人の熱量、蛋白質の摂取量を知ろうとするには成人換算率をもつて除さなければならぬ。

成人換算率の算出にあつては、各世帯員の年令別、性別、労作別により次に示してある基準値をそれぞれ適用したが、17歳以上の男女については「成年労作別熱量および蛋白質成人換算率表」のものを用い、17歳未満の男女については「年令別、性別熱量および蛋白質成人換算率表」のものを用いた。また妊婦、授乳婦については、年令に関係なく「妊婦および授乳婦熱量および蛋白質成人換算率表」のものを用いた。

ただし、乳児を持つ母親でも授乳していない者は授乳婦とはしないで、その成人換算は、「成年、労作別熱量および蛋白質成人換算率表」を用い、この場合乳児の成人換算は男子の熱量、蛋白質をそれぞれ0.30

とし、女子の熱量を0.25、蛋白質を0.30とした。乳児が専ら母乳のみで哺育されている場合の成人換算は母は熱量1.20、蛋白質1.25とし、乳児を0とし、乳児が母乳その他（混合、離乳食）で哺育されている場合の成人換算は母は熱量1.20、蛋白質1.25とし、乳児を男子熱量0.30、蛋白質0.30、女子熱量0.25、蛋白質0.30とした。

第3表

日本人熱量および蛋白質成人換算率

(1) 年令別・性別熱量および蛋白質成人換算率

年 令	男 子		女 子	
	熱量	蛋白質	熱量	蛋白質
新生児	0.10	0.15	0.10	0.15
0	0.30	0.30	0.25	0.30
1	0.40	0.45	0.40	0.45
2	0.50	0.55	0.45	0.50
3	0.55	0.65	0.55	0.55
4	0.60	0.65	0.60	0.65
5	0.60	0.70	0.60	0.65
6	0.70	0.75	0.65	0.70
7	0.70	0.75	0.70	0.75
8	0.75	0.80	0.70	0.75
9	0.75	0.80	0.70	0.75
10	0.80	0.90	0.75	0.80
11	0.80	0.90	0.75	0.90
12	0.85	0.95	0.80	0.90
13	0.90	1.00	0.85	0.95
14	1.00	1.15	0.90	1.00
15	1.05	1.15	0.90	1.00
16	1.05	1.15	0.90	1.00
17	1.05	1.20	0.90	1.00
18	1.05	1.20	0.90	1.00
19	1.05	1.20	0.90	1.00
20	1.05	1.20	0.85	0.95
21~30	1.05	1.05	0.85	0.90
31~40	1.00	1.00	0.80	0.80
41~50	1.00	1.00	0.80	0.80
51~60	0.95	1.00	0.80	0.80
61~70	0.90	0.90	0.70	0.70
71以上	0.80	0.80	0.65	0.70

注) 1) 0才とは生後満1年まで、
1才とは1年1日から満2才までを
指す以下同じ。
2) 新生児は0才中に含まれるもの
であるが、生後2週間以内の状態を示
すために特に掲げたものである。

(2) 成年労作別・熱量および蛋白質成人換算率

年 令	男 子					女 子				
	軽労作	中労作	強労作	重労作	激労作	軽労作	中労作	強労作	重労作	
熱 量	17	0.95	1.05	1.25	1.45	1.65	0.75	0.90	1.00	1.15
	18	0.95	1.05	1.25	1.45	1.65	0.75	0.90	1.00	1.15
	19	0.95	1.05	1.25	1.45	1.65	0.75	0.90	1.00	1.15
	20	0.95	1.05	1.25	1.45	1.65	0.75	0.85	1.00	1.15
	21~30	0.90	1.05	1.25	1.45	1.65	0.75	0.85	1.00	1.15
	量	31~40	0.90	1.00	1.20	1.40	1.60	0.70	0.85	0.95
41~50		0.90	1.00	1.20	1.40	1.60	0.70	0.80	0.95	1.10
51~60		0.85	0.95	1.15	1.35	1.55	0.70	0.80	0.90	1.10
61~70		0.75	0.90	1.10	1.30	1.50	0.55	0.70	0.80	0.95
71以上		0.70	0.80	1.00	1.20	1.40	0.55	0.65	0.75	0.95
蛋 白 質		17	1.05	1.20	1.40	1.55	1.70	0.90	1.00	1.05
	18	1.05	1.20	1.40	1.55	1.70	0.90	1.00	1.05	1.20
	19	1.05	1.20	1.40	1.55	1.70	0.90	1.00	1.05	1.20
	20	1.05	1.20	1.40	1.55	1.70	0.80	0.95	1.00	1.15
	21~30	0.95	1.05	1.25	1.45	1.55	0.75	0.90	0.95	1.05
	31~40	0.95	1.05	1.25	1.45	1.55	0.75	0.90	0.95	1.05
41~50	0.90	1.00	1.20	1.40	1.50	0.70	0.80	0.90	1.00	
51~60	0.90	1.00	1.20	1.40	1.50	0.70	0.80	0.90	1.00	
61~70	0.75	0.90	1.05	1.25	1.40	0.55	0.70	0.75	0.90	
71以上	0.70	0.80	1.00	1.20	1.30	0.55	0.70	0.75	0.90	

(3) 妊婦および授乳婦熱量および蛋白質成人換算率

	妊 婦		授 乳 婦 期 (満1年まで)
	前 半 期 (5ヵ月まで)	後 半 期 (6ヵ月以後)	
熱 量 (Cal)	0.95		1.10
蛋 白 質 (g)	1.05		1.20

注) 妊婦および授乳婦は成年期として年令別考慮を要せず、又この
両期間中は特殊な労働に従事せぬのを原則として労作別考慮を要
しない。