

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. 国民栄養調査の沿革

国民栄養調査は終戦後の緊急食糧対策の基本的資料とするとともに国民栄養の向上及びその確保改善を目標にして昭和20年12月11日連合軍最高司令官から日本政府にあてた「一般住民の栄養調査を実施すべき旨」の指令にもとづいて実施されたものである。

第1回目の調査は昭和20年12月に東京都内35区全部を対象とし同区内に居住する住民から出来るだけ都民全部の実態が分るような統計的操作で抽出し、現在の調査方法とほぼ同様な方法を用いて栄養欠陥による身体症候の発現状況、栄養摂取状況並びに体重を調査した。ついで翌21年度からは2、5、8、11月の年4回にわたり次の様な方法で実施した。

すなわち21年2月調査においては対象を市部、郡部に大別し、市部としては大阪、名古屋、福岡の4幹市、農村部としては茨城、栃木、群馬、千葉、東京、神奈川、静岡、愛知、滋賀、京都、大阪、兵庫、和歌山、岡山、広島、福岡、佐賀、熊本の19都府県(2市8町5村)を対象として、前年とほぼ同一内容の調査を実施した。

更に21年5月には調査地域を北海道、岩手、秋田、宮城、福島、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、静岡、愛知、富山、石川、福井、滋賀、京都、大阪、兵庫、和歌山、岡山、広島、愛媛、高知、福岡、佐賀、熊本の29都道府県にまで拡大した。そして都市としては東京、大阪、名古屋、呉、福岡、札幌、仙台、金沢、松山市を選定し、郡部は農村地帯を選定することとしたが、必ずしも農村だけではなく特定の道県に対しては酪農地帯、山村地帯、漁村地帯、或はクル病、結核、小児死亡等の栄養欠陥の多発している地帯をも特に選定して実施した。

このほか特殊対象として炭坑地帯、鉱山地帯、鉄道従業員世帯を実施することになり、炭坑地帯としては北海道、福島、福岡の三県、鉱山地帯として秋田県、鉄道従業員を対象として東京都をそれぞれ選定して実施した。なお、これら特殊対象の調査世帯数はほぼ200世帯前後であり、前記の29都道府県のものとは別個に集計された。

この5月調査の方法は引き続き8月、11月の調査においても行なわれ、更に、昭和22年にもおおむね同様な方法で実施されたが、この年から新たに身長、体重の計測を年4回にわたって行なうことになった。

昭和23年には調査対象を全国46都道府県にまで及ぼし、はじめて全国的規模のもとに調査が行なわれた。また調査客体の選定方法についても従来の有意抽出法を改めて、任意抽出法とし対象を12都市(札幌、仙

台、東京、横浜、金沢、名古屋、京都、大阪、神戸、呉、松山、福岡）、人口3万以上の中小都市、その他の町村に大別した。

昭和24年から26年にかけては、ほぼ23年に準じて調査が行なわれてきたが、25年から体位調査の中に新たに胸囲の計測を加へた。なお、昭和20年12月以来毎年4回にわたって実施した調査成績はその都度連合軍指令官に報告され、わが国に対する援助食糧の資料となるとともに一般にも公表され、国民の栄養状態を知るための資料として利用されてきた。

昭和27年には栄養改善法（昭和27年法律第248号）が制定され、従来行なってきた国民栄養調査をはじめ法定的な裏付がなされた。

なお栄養改善法第2条では国は栄養改善の方途を講ずる基礎資料として国民の健康状態、栄養摂取量、栄養摂取と経済負担との関係を明らかにするため国民栄養調査を実施することを規定している。

また栄養調査の目的も従来のような食糧の移輸入の基礎資料にするというところから一歩進んで公衆衛生の向上、国民体位の向上食糧の生産などにも各種の施策に利用されるようになり、その利用範囲は益々拡大してきた。

そして調査客体のとり方も従来の方法を改め市部については、6大都市、中都市（人口10万以上）、小都市（人口3万以上）、郡部は農村、漁村その他に大別して調査を行なった。調査項目としては欠損歯、う歯等の歯牙異常調査と慢性胃腸障害の調査、座高の計測等が新たに加えられた。なお従来まで実施していた炭坑地帯、鉱山地帯、鉄道従業員世帯の調査は27年からは行なわないことになった。

また昭和30年度には調査客体のとり方を市部にあっては6大都市、中都市、小都市、都市化地区、郡部にあっては農村地区、水産業地区、養蚕地区、林業地区、茶園地区に大別し、更に農村地区を水田耕作率70%以上の地区と70%未満の地区に大別して調査を行なった。

31年度からは調査客体のとり方を従来 of 如く市部、郡部別に大別すると同時に耕地面積0.3ヘクタール以上の世帯と0.3ヘクタール未満の世帯に分類し、更に前者を田作世帯、田畑作世帯、畑作世帯、特殊農業世帯、後者を林業従事者世帯、漁業者及び漁業類似者世帯、労働的従事者世帯、事務的従事者世帯、その他の世帯に分類して調査を行なった。調査項目としては、新たに経済調査（食材料費調査）、血圧、脈はく数調査、ひ腹筋圧痛、上腕囲の計測等を加へた。また従来年4回実施していた体力関係調査は5月のみ1回とし、身体症候調査は5月、11月の2回とした。昭和32年には、従来のような市部、郡部という分類は、町村合併によって事実上その意義を失ったので、その年からは食糧生産面と消費面に重点をおいて生産者世帯、消費者世帯、その他の世帯に大別し、さらに5月調査にあっ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って事業経営者世帯、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業態に分類して調査を行なった。

ついで昭和33年度には生活保護法によって保護を受けている階層の実態を把握するため、被調査世帯の中から被保護者世帯を抜き出して年4回にわたり栄養摂取状況と栄養欠陥による有症率の再掲集計を行なった。

昭和34年には食糧消費傾向を努めて正確に把握するため、従来43項目に分類していた食品群を12項目増加して55分類としたことのほか、従来最低血圧の測定に際してはエツチンゲルスワン氏聴診点の第4点を測定していたが、その年からは第5点を測定することになった。

昭和35年にはカロリー消費量の多少を示す労働強度別職業分類表を改め、新たに昭和30年度国勢調査にもとづいて作成されたものを使用した。また5月調査に実施する体力関係調査の集計に当って、身長、体重相関表を作成し、これに基づいて性別、年齢階級別身長別体重表を作成した。

以上のように昭和21年から始まった国民栄養調査もその大綱には変わりなく今日に及んでいる。

3. 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っ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34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った場合は欠とし、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。従って家事使用人、住込店員、下宿人等であっ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っ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ったものについては、その日から調査した。

4. 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

調査客体の分類については前年どおりとし全国を生産者世帯、消費者世帯、その他の世帯の3階層に大別し、さらに5月調査にあっ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って事業経営者世帯、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）

現に農耕栽培を行なっている耕地（田、畑、園地など）の面積が0.3ヘクタール（北海道では0.5ヘクタールとする。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。

(イ) 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なっている世帯で、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。

(ロ) 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って、次の日雇・家内労働者に該当しない世帯をいう。

(イ) 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）であって、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箇月未満の契約によっ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、最多収入者が間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て、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。

(ニ) 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、(イ)、(ロ)、(ハ)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0.3ヘクタール未満の世帯、ただし耕地を全く有しないものを除く）

耕地の栽培を行なっているが、その面積が0.3ヘクタール未満（北海道では0.5ヘクタール未満の世帯）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、世帯主をもっ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27.3%、消費者世帯66.5%、その他の世帯6.2%となっており、前年からみると生産者世帯が大幅に減っ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67.5%となっているが、その内容をみると事業経営者世帯16.9%、常用勤労者世帯38.4%、日雇・家内労働者世帯6.7%、その他の消費者世帯5.5%となっている。

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 勞 働 者 世 帯 | そ の 他 の 消 費 者 世 帯 | |
| 年 平 均 | 100.0 | 27.3 | 66.5 | — | — | — | — | 6.2 |
| 5 月 | 100.0 | 26.4 | 67.5 | 16.9 | 38.4 | 6.7 | 5.5 | 6.1 |
| 8 月 | 100.0 | 27.2 | 66.5 | | | | | 6.3 |
| 11 月 | 100.0 | 27.7 | 66.1 | | | | | 6.2 |
| 36年2月 | 100.0 | 27.9 | 65.7 | | | | | 6.4 |

5. 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35年5月、8月、11月および昭和36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

(14)

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

(イ) 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

(ロ) 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。

(ハ) 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，ひ腹筋圧痛，浮しゆ

(ニ) 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。

6. 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って構成する。

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

| | |
|---------------|-------|
| (イ) 身体状況調査票 | 15頁参照 |
| (ロ) 世帯票 | 15頁参照 |
| (ハ) 食物摂取状況記入票 | 16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，あらかじ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廃棄部分を除きさったものをいう。

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ってした。

行政管理庁承認
No. 2640 (旧No. 2297)
昭和 37 年 3 月 31 日迄
厚 1-4-2-1
昭和 35. 2. 16 登録
様 式 第 一 号

厚 生 省
国民栄養調査 (身体状況調査)
(昭和 年 月調査)

都道府県 郡市 区町村 国民栄養調査員 医師

㊦

| 業 態 番 号 | 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 | 満 | 年 令 | 才 | | | |
| 1 身 長 | cm | 8 貧 血 | + | - | | | | |
| 2 体 重 | kg | 9 口 角 炎 | + | - | | | | |
| 3 上 腕 囲 | cm | 10 毛孔性角化症 | + | - | | | | |
| 4 胸 囲 | cm | 11 けん反射消失 | + | - | | | | |
| 5 座 高 | cm | 12 ひ腹筋圧痛 | + | - | | | | |
| 6 脈はく数 | | 13 浮 し ゆ | + | - | | | | |
| 7 血 圧 | mmHg | 14 (イ) 欠 損 歯 (ロ) う 歯 | | | 本 本 | | | |
| 備 考 | | | | | | | | |

行政管理庁承認
No. 2641 (旧No. 2298)
昭和 36 年 3 月 31 日迄
厚 1-4-2-2
昭和 35. 3. 16 登録
様 式 第 2 号

厚 生 省
国民栄養調査
(昭和 年 月調査)

都道府県 郡市 区町村 国民栄養調査員

㊦

| 業 態 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 性 及 び 月 数 | 満 年 令 | 職 業 | 食 事 の 状 況 | | | | | | | | | | | | 熱 量 | たん 白 質 |
| | | | | | 第 一 日 | | | 第 二 日 | | | 第 三 日 | | | 合 計 | | | | |
| | | | | | 朝 | 昼 | 夕 | 朝 | 昼 | 夕 | 朝 | 昼 | 夕 | 延 食 数 | 延 人 員 | 勞 作 別 | | |
| | | 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、食事をしなかった場合は×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.2642 (旧No.2299)
昭和36年3月31日迄
厚 1-4-2-3
昭 和 35. 3. 16 登 録 号
横 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 町区村
府県 国民栄養調査員



| 業態番号 | | 地区番号 | | | | 世帯番号 | | | | 備考 |
|---------------------|-------|-------|-------------|---------|-------|------|---------|---------|-------|----|
| 月 日 | 料理名 | 食 品 | 原 食 品 使 用 量 | | | 廃棄量 | 純 摂 取 量 | | | |
| | | | 購 入 物 | 自 家 生 産 | 計 | | 購 入 物 | 自 家 生 産 | 計 | |
| | | | 数 量 ※ | 数 量 ※ | 数 量 ※ | | 数 量 ※ | 数 量 ※ | 数 量 ※ | |
| | | g | | g | | g | | g | | |
| 記入例 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 | 計 | | 購 入 物 | 自 家 生 産 | 計 | |
| | | | 数 量 ※ | 数 量 ※ | 数 量 ※ | | 数 量 ※ | 数 量 ※ | 数 量 ※ | |
| | | g | | g | | g | | 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もれなく記入させた。

また世帯員が喫食したものは、たとえ1人だけの喫食であってもすべてもれなく記入した

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は是正や記入要領の指導にあたった。また調査員は調査期間終了後速や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なった。

b) 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。

c) 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なっ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なった。

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、触診を行な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。

(ホ) ひ腹筋圧痛

下腿屈側のひ腹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入さし指にて押し、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。

(ロ) 体 重

なるべく裸体に近い状態で測定した。

(ハ) 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。

(ニ) 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。

(ホ) 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。

(ヘ) 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。

(ト) 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エッチングルスワン氏聴診点の5点を測定した。また20歳未満の者は対象から除外した。

7. 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っ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って算出した。

次いで次に掲げた食品群別表に基いて55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日当り摂取量を算出した。

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、こんにゃく、しらたきおよび調味嗜好品（醤油、酒、香辛料等）は使用量のみ記入し、栄養量は算出しなかった。

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

| | | |
|-----|--|---|
| 穀類 | 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, コッペパン, フランスパン等 |
| | 菓子パン | ジャムパン, あんぱん, クリームパン, チョコレートパン, 甘食, サンドウィッチ(市販のもの)等 |
| | 生ゆでめん | |
| | 乾めん | 乾めん, マカロニ, スパゲッティ, ソーメン, 中華そば(乾), そば(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, かぼちゃ種, かやの実, けしの実, さんしょうの実, すいかの実, とちの実, はすの実, ひしの実, ひまわりの実, まつの実, むかご, ココナッツ等およびこれらの加工品 甘ぐり, 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, きくいも等 |
| | 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, くず粉等 市販のいもの精進揚げ, 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, おどろ, りんご, かぼちゃ, にんじん等) マーマレード, ピーナツクリーム, 蜂みつ, 水あめ等 |
| 油脂類 | バター | |
| | その他 | 植物油(大豆油, ごま油, 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(鰯味噌, 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, 浜なっとう, はるさめ等, 市販の大豆煮豆(おどろ豆, ごもく豆等)(味噌, 醤油は除く) |

第2表(続)

食 品 群 別 表

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| 豆 類 | 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)、りょくとう、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、ふき豆、えんどう豆、おたふく豆)、ピーナッツバター |
| 魚 介 類 | 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、しらすばし、干やつめうなぎ、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)、かつをおし、さばおし、みがきにしん、干はや、干やまめ、貝柱(干)等 |
| | 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 |
| 類 | 加 工 品 | 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、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、フレーク、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カケ類等 |
| | 牛 肉 | 牛肉(内臓を含む) |
| 獸 鳥 肉 類 | 豚 肉 | 豚肉(内臓を含む) |
| | その他の肉類および加工品 | 鳥肉、鯨肉、いなご、さなぎ、兎肉、馬肉、羊肉、食用蛙、赤蛙、すっぽん肉、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、サラミソーセージただ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)ゼラチン、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、七面鳥卵等)乾燥卵等 魚卵(かずの子、からすみ、すじ子、たらの子、あぶらざめの卵等) |
| 乳乳 お製 よび 品 | 乳 | 牛乳、やぎ乳、ひつじ乳 |
| | 練粉乳、その他 | 粉乳(脱脂、全脂、調製)、練粉 チーズ、生クリーム、ヨーグルト、アイスクリーム等 |
| 緑 黄 色 野 菜 | にんじん | にんじん、にんじん葉 |
| | ほうれんそう | |
| | かぼちゃ | |
| そ の 他 | うぐいすな、かぶ菜、からしな、山東菜、きょうな、こまつな、さとうだいこんの葉、さんとうさい、しその葉、しゅんぎく、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、にら、緑色部の多いねぎ(分析値はねぎの緑色部を使用する)、パセリー、ピーマン、ふだん草、みづがらし、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、たんぼぼ、つくし、もちぐさ、よめな等 | |
| 柑 橘 類 およ び ト マ ト | 柑 橘 類 | みかん、いよかん、くねんぼ、さんぼうかん、なつみかん、ネーブル、ほんかん、レモン等 |
| | ト マ ト | |

第2表(続)

食 品 群 別 表

| | | |
|---------------------|---|---|
| その他の果実類 | | あんず, いちご, いちぢく, うめ, さくらんぼ, かき, かりん, ぐみ, ざくろ, すもも, なし, パインアップル, パパイヤ, バナナ, びわ, おどろ, もも, りんご等 すいか, まくわうり 干あんず, 干いちぢく, たるがき, 干がき, 干おどろ |
| その他の野菜類 | だいこん | |
| | きゃべつ | |
| | はくさい | |
| その他 | ごぼう, ねぎ, 玉ねぎ, なす, きゅうり, つけうり, しろうり, たけのこ, しょうが, ゆうがお, 小かぶ, 赤かぶ, かぶ 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), わらび, ぜんまい, ふき, らっきょう, ゆり根, もやし, みょうが, にんにく, きくの花, うど まつたけ, しいたけ(生), なめこ, はつたけ等のきのこ類 | |
| 乾燥野菜類 (野菜加工品を含む) | 干ぜんまい, 切干だいこん, 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(アスパラカス, 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 | |
| 海藻類 | のり, こんぶ等を始めとする海藻類の生物および乾物 佃煮(のり佃煮, こんぶ佃煮等) | |
| 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, らっきょう酢漬, 紅しょうが, わさび漬等 | |
| 調味嗜好品 | 醬油 | |
| | 酒 | 清酒, 合成酒, しょうちゅう, ウイスキー, どぶろく, ビール, おどろ酒等 |
| | 菓 子 | あそあられ, アップルパイ, 甘納豆, あめ, あわおこし, 今川焼, いりいり, いも油揚(大芋いも), ういろ(白), ウエフアース, うぐいすもち, かたぼん, カステラ, かのこ, 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, きゅうひ, 切ざんしょう, 金平糖, きんつば, 源平豆, ごかぼう, 塩えんどう豆, 塩ピーナッツ, シュークリーム, ゼリービーンズ, 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, てっぽう玉, ドーナツ, たらやき, ドロップ, ヌガー, バター・ピーナッツ, ビスケット(クリームサンド等を含む), ポーロ, 松風, まんじゅう(田舎, 栗, 酒, そば, 唐), 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, 八ツ橋, ようかん(栗, 練, 蒸), らくがん, ワッフル等 |
| | 果 汁 | ジュース(リンゴ, オレンジ, トマト, グレープ, パイン), 果実罐詰(みかん, あんず, さくらんぼ, なし, 洋梨, びわ, パインアップル, もも, りんご等) |
| | そ の 他 | 茶, 紅茶, コーヒー, ココア, みりん, ソース, 酢, トマトケチャップ, 白酒, 甘酒, シロップ, 乳酸飲料, サイダー, ラムネ, アイスキャンデー, 氷菓子等 |

経 済 調 査 (食 材 料 費 調 査)

全世界の3日間の摂取食品について購入, 自家生産, 貨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)を乗じて各食品の価格を算出し, 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ごとの実数を集計して, 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35年5月、8月、11月および36年2月の各期並びに昭和35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。

8. 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年以降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って低くなっており、燐の数値は、従来のもものと大きい相違はないが僅か低くなっている。

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っているが、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ものより低く反対に野菜類の値は高くなっている。

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って示し、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。

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れないことが判明するにいたつたので、昭和34年度からは昭和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って示すこととし合計欄にはAとカロチンとをそれぞれ別個に掲げた。

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あるので、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って除さなければならぬ。

成人換算率の算出にあたっては、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、乳児は男子熱量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 | 1.05 | 0.85 | 0.90 |
| 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 |

(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 | | | | | |
|-------|-------|------|------|------|-------|-------|------|------|------|------|
| | 非常に軽い | 軽い | 中ぐらい | 重い | 非常に軽い | 非常に軽い | 中ぐらい | 重い | | |
| 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 |
| | 31~40 | 0.90 | 1.00 | 1.20 | 1.40 | 1.60 | 0.70 | 0.85 | 0.95 | 1.10 |
| | 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 |
| 蛋 白 質 | 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 |
| | 17 | 1.05 | 1.20 | 1.40 | 1.55 | 1.70 | 0.90 | 1.00 | 1.05 | 1.20 |
| | 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カ月まで) | 後 半 期 (6カ月以後) | |
| 熱 量(Cal) | 0.95 | | 1.10 |
| 蛋 白 質(g) | 1.05 | | 1.25 |

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。

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。