



「東上線（東京・池袋と埼玉・寄居を結ぶ鉄道、現東武東上線）で食糧の買い出しに行く人々が窓から出入りしている写真です。配給ではとうてい足りず、都会の人は食べ物がありません。晴れ着なども米や芋と交換してもらったのです。今の若い人には想像もできないでしょう」写真提供／毎日新聞社（昭和22年）

餓死者が出るほどの食糧難 食べるために必死でした

戦後数年は餓死者が出るほどの窮乏期でした。昭和21年に復刊した『栄養と料理』は、野草料理や代用食も含め、いかに食糧を確保し必要な栄養量を満たすかを紹介しました。私は東京の女学校に戻り、農場のある浦和から通いました。母は学園再建のため奔走しており、薪拾いや食事係は私の役目。弟たちはやぎ4頭の乳搾りや配達。オスのやぎの肉は母がハムにしてくれました。畑で小麦やさつま芋などを栽培し、小麦は製粉所で粉にしてもらいパンもどきを作りました。ふすまや芋づるも役に立ちました。鶏も飼っていましたので卵もあり、恵まれていました。都会の空き地はすべて畑になった時代、

焼け跡には闇市が出ていました。東京女子医大予科に進学し、骨組みが焼け残った校舎（駕籠町・今の本駒込）の一部屋に移りますが、起きたら部屋に雪が積もっているというありさまで。都電の乗りかえ駅・松住町（今の秋葉原付近）の肉屋で安い牛の舌や心臓、腎臓などを買って帰ると、母が下処理しておいしい料理に変身させてくれました。牛タンのシチューなどです。当時、日本人は臓物を食べる習慣がなかったので安価で、食べ盛りの弟3人の胃袋を満たしてくれました。買ったものはすべて重量や価格、栄養価を記録し、生活そのものが研究材料になりました。実践栄養学の基本です。

私の昭和

香川芳子

女子栄養大学学長