

ビタミンの父 高木兼寛

～脚気（かっけ）撲滅に麦飯・カレーを導入～

病気と食事の関係に着目（疫学のはしり）

海軍で流行していた「原因不明の死病」脚気を兵食改革（洋食+麦飯）で激減させた。

脚気は「原因不明の死病」といわれ、歴代江戸幕府将軍も悩まされてきた。明治の頃、当時軍隊内部で流行していた脚気について海軍医務局副長就任した高木は、本格的にこの解決にとりくみ、海軍では兵食改革（洋食+麦飯）の結果、脚気新患者数、発生率、及び死亡数が明治16～18年にかけて激減した。高木は、明治17年の軍艦「筑波」による航海実験を行ってこの兵食改革の必要性を説いた。この航海実験は日本の疫学研究のはしりであり、それゆえ日本の疫学の父とも呼ばれる。その際模範としたイギリス海軍の兵食にカレーシチューがあり、海軍カレーのルーツと言われている。明治18年、高木は脚気原因説（タンパク質の不足説）と麦飯優秀説（麦が含むタンパク質は米より多いため、麦の方がよい）を発表したが、原因を確定するには、根拠が少なく医学論理が粗雑だった（実は航海食がビタミン欠乏状態）ため、すぐには受け入れられなかった。脚気と食事の関係に着目した取り組みの延長線上でビタミンが発見され、日露戦争後再評価される。欧米において高木の業績に対する評価はきわめて高い。



東京慈恵会医科大学所蔵

高木 兼寛

〈略歴〉

出自：薩摩藩郷士・高木喜助の次男

生誕地：日向国諸県郡穆佐郷
(現宮崎市)

師匠：薩摩藩蘭方医石神良策に師事
ウィリアムウィリスに見いだされ、藩医学校の教授に抜擢

従軍：戊辰戦争で薩摩藩軍医として従軍

留学：英国聖トーマス病院医学校

役職：海軍軍医総監（最高職）

愛称：麦飯男爵（死後）

出典・参考：鹿児島島の医学(森重孝・春苑堂書店)、高木兼寛伝(松田誠・講談社)、Wikipedia



地域特産品の紹介

鹿屋海軍航空カレー

「海上自衛隊が長い航路で曜日感覚がなくなるため金曜日がカレー日」というのが名前の由来。鹿児島県産の黒毛和牛と黒豚を使用したマイルドな味わいです。

◆ 価格（税込）：和牛 ¥ 380, 黒豚 ¥ 380

◆ 発売元：(株) 鹿屋大隅地域おこし公社



鹿児島県大隅加工技術研究センター 鹿屋市串良町細山田4938
問合せ先： 0994-31-0311 (代表) kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

