

# 占領期の厚生省東京衛生試験所（食品編） Rev. 3.0

## GHQの政策下、医薬品・食品の検査機関として再出発するまで

企画調整主幹付 宮原 誠

第二次世界大戦が終結し、GHQによる我が国に対する占領統治が始まりました。当時、食糧不足から起きる飢餓や暴動などの混乱もありましたが、日本人の手によって食品衛生制度の改革が行われたようです。明治以来、衛生警察の業務として、食品の取り締まりが行われていましたが、戦局の悪化と共に保健所などの地方自治体の業務に、その一部は移管されていました。終戦を迎え、日本を占領したGHQは警察組織の改革を指令し、食品衛生関係の業務を厚生省に移管させました。旧食品衛生関連法規は無効になったので、時の政府は新たに食品衛生法を制定しました。これと同時に新生なった厚生省国立衛生試験所は輸出・輸入食品の検査、食品添加物の製品検査及び、一斉収去取り締まりの検査などの任務を引き受けることになりました。ここでは、第二次世界大戦の戦中と戦後の食品衛生の状況、GHQの食品衛生政策、食品衛生法成立、及び厚生省食品衛生課の設置など社会と行政の動きと関連づけて、国立衛生試験所の食品関連の活動を概観します。

### GHQの食品衛生政策

東京銀座にあったアメリカ赤十字クラブ（バンカーズ・クラブ）のビリヤード室に、その若い水兵は二日酔いのため、両手で頭を抱えて座っていました。ふと、彼は両手を頭から離し、目を開いたところ、周りの情景が見えないことに気づき、愕然として泣き叫びました。彼の呼気からは、蟻酸臭が漂い、数日前に飲んだ粗悪な酒に含まれていたメタノールによる失明は避けられない状況だったようです。

このような事件を防ぐため、GHQは占領軍に日本製のアルコール飲料を配給したり、有害飲食物取り締まり令を制定するように指令しました。この法律はメチルアルコールと四エチル鉛を含む食品を強力に取り締まるもので、それら含有食品の製造販売はもとより、食品に供する目的で所持しただけでも罰せられました。GHQは製品の取り締まりよりも、飲食店の規制を重視し、軍の衛生担当者を飲食店に立ち入らせ、その衛生状況を調査し、これらの飲食店



ハニーバスケット 1947年頃 米軍撮影 米国公文書館

化学肥料を入手できなかった当時、尿尿（しにょう）を集め、3ヶ月間貯留・腐敗させて肥料としました。しかし、十二指腸虫や蛔虫などの寄生虫卵は半年位肥料の中で生存するので、この肥料を使って生産された野菜などを食べた人の多くは寄生虫に蝕まれ、その駆除に薬剤を必要としました。故国にはないこの収集作業を町中で見た米兵は、再度見かけるとこの桶をハニーバスケットと呼び、逃げ出したと言います。



占領軍専用水耕農場 1950年代撮影 調布市郷土博物館 提供

1946年末完成し、翌年からレタスなど野菜の生産を開始しました。化学肥料を用い、下肥を使わない清浄栽培は寄生虫の心配から占領軍を解放しました。植え付けなどの農作業は地元の人がおこない、送付先の書き込みなど出荷作業は機密保持のため、巣鴨プリズンに収容された戦犯が行ったと言います。この農場は126ha、夏期の農繁期には約600人が作業に従事しました。関東村の一部とするため、1961年施設は廃止されました。

に衛生状態のランクをAからDまでつけて、兵員の立ち入りを制限したり、不良な飲食店の営業を許可しないなどの対策をとるように命令しました。（Aサインバーは有名で、優良飲食店を表します。）

また、我が国で生産される食料は寄生虫などに汚染されているなどとし、占領初期にGHQの高官が住んだ帝国ホテルはアメリカ軍が持ち込んだ野戦食を料理して出したと言われています。1946年末になると生鮮食料は占領軍専用の農場で生産されました。その一つは現在の調布飛行場の西側に設置され、化学肥料による水耕栽培が行われたといえます。さらに、アメリカ軍の基地で働く日本人従業員から病気等の伝染を恐れ、寄生虫や病気の検査を地元の保健所などに担当させました。このように占領軍将兵の健康を守ることに徹した衛生対策を実施しました。

#### 食糧不足

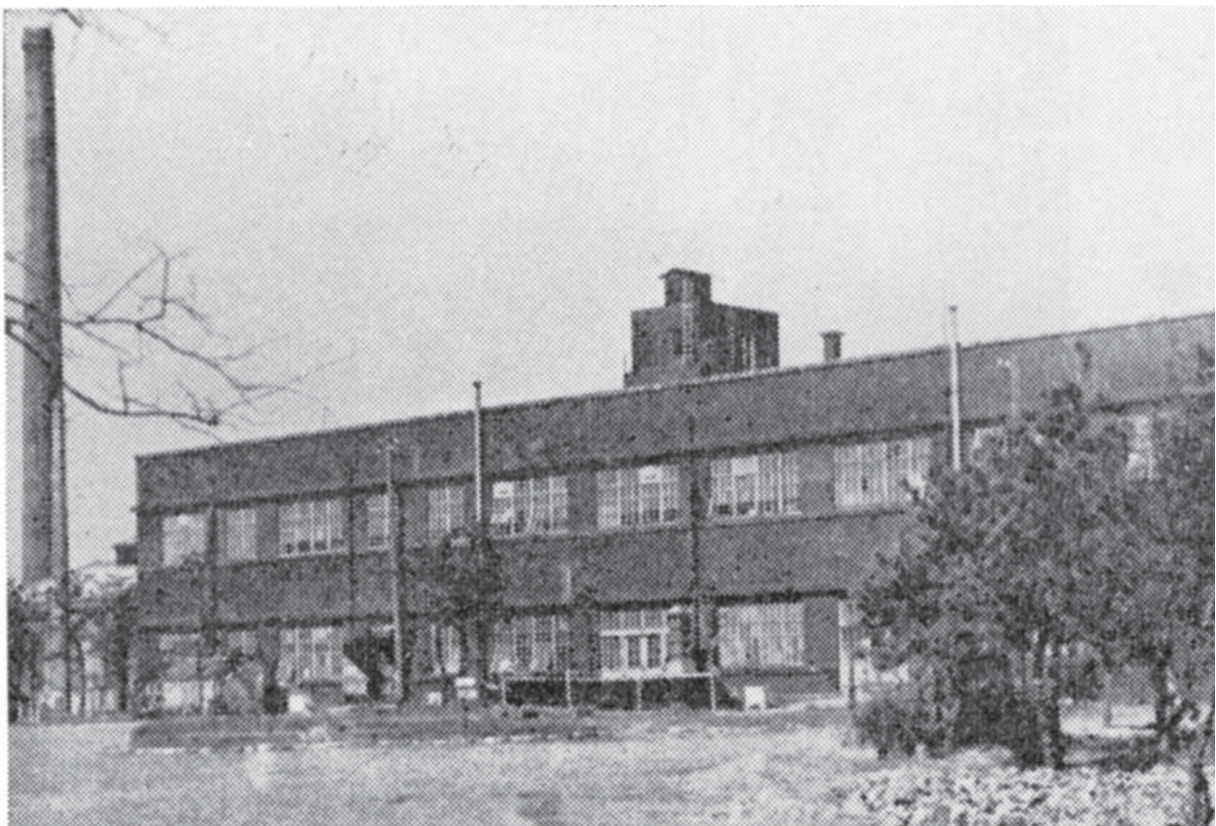
食料不足は深刻で、欠配、遅配はあたりまえ、ようやくありつけた配給の基準カロリーは1500キロカロリー一位だったと言います。しかし、アメリカ軍は当初食糧不足を認めず、厚生省に栄養の摂取量調査

を行わせました。1946年の国民栄養調査によれば、都市部の1人1日当たりの摂取量は1510～2000キロカロリー、農村部で1970～2330キロカロリーでした。また、都市部で食糧は極端に不足し、配給でまかなえるのは摂取量の50%程度、30%は自由購入（闇の食糧）、残りは自作だったようです。

世田谷の米よこせデモを初めとする食糧要求のデモが頻発し、食糧不足から餓死者がでるなど、世間は騒然としていました。マッカーサー指令官は我が国の食糧危機について、「それは極めて危険な状態にあり、へこんだ腹を満たしてやらないと、どのような思想にでも染まる」として、本国に「食糧か、もっと軍隊を送れ」と迫ったと言います。

その中欠食児童対策として学校給食が開始されましたが、食料不足の中、不良食材による事故が少なからず発生しました。GHQによる報道規制下、地方の食品衛生当局と共に国立衛生試験所も肅々と対応に当たりました。

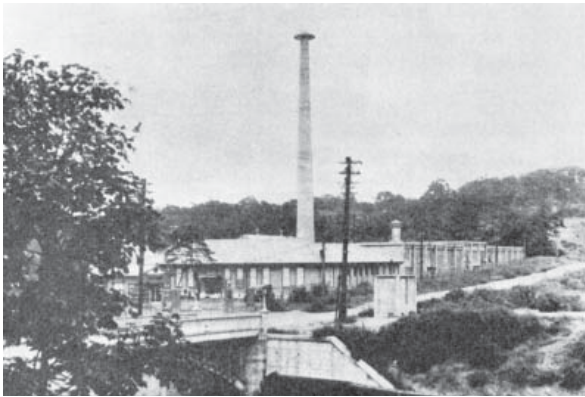
食糧危機は東京衛生試験所の職員にとっても大きな問題だったようです。所長はまずは所員を食べさ



移転当時の黒塗り1号館

国立衛生試験所百年史より

空襲の目標にならないように、黒塗りだったようです。この建物は1978年頃に解体されましたが、余りにも丈夫に出来ていたので、容易には壊すことができず、むしろその際の振動で近隣の家屋が壊れてしまったと言います。



目黒分場

国立衛生試験所 100 年史より

1936年9月、目黒区中目黒の2500坪の敷地に目黒分場は建設されました。1945年神田和泉から焼け出された東京衛生試験所はその本拠を一時ここに置きました。

せよとして、1945年7月、引っ越し先の目黒の衛生試験所内に、15坪の食堂を設置し、144人の所員に一日174食を供給するようにしました。昼食だけではなく、宿直者にも夕食が用意されました。

#### 頻発する食中毒

GHQの指令で、日本各地の栄養状態を調査することになった厚生省職員はその途上、真夜中の名古屋駅で占領軍専用列車の車窓から、異様な光景を目に



学校給食の開始

1949年米軍撮影 アメリカ公文書館所蔵

GHQのサムス准将は貧弱な学童の栄養状態を知って、厚生省と農林省の幹部を呼び、"アメリカ軍の食糧を貸すので、これで学校給食を開始し、折りをみて返還してもらいたい"と提案しました。しかし、農林省食糧庁長官はそんな余裕はないとこれを断ったので、困ったサムス准将は厚生省に指示し、旧日本軍の食糧やララ LARA(Licensed Agencies for Relief in Asia: アメリカ合衆国救済統制委員会が認可した日本向け援助団体)の援助物資を使用できないか調べさせました。ララ委員会はこの要望を聞き入れ、その一部を給食用脱脂粉乳として提供しました。学校給食は1946年12月に開始されました。当時学校給食への批判は占領軍批判と解され、新聞検閲の対象でした。

しました。そのプラットホーム上にはあちらこちらに人が倒れており、これを駅員や看護婦が担架でかたづけているのでした。事情を聴くと、倒れた人たちは栄養失調などで行き倒れたり、あるいは泥酔しているのだといいます。その中にはメチルアルコール入りの飲料を飲んだ人もいて、日に十数人は死亡すると彼は聞かされました。1945年だけでも、メチルアルコールによる死者は403名、重傷(失明)55名、軽傷111名と言います。さらに、1946年になると、届出だけで約2600人、その内死者2000人を数えたと言います。有毒な食品はこれだけではなく、たとえばパラニトロオルトトルイジンは強い甘みを有することから、不足する砂糖の代わりに使用され、中毒を多発させたと伝えられています。

#### 旧飲食物取締法による警察の取り締まり

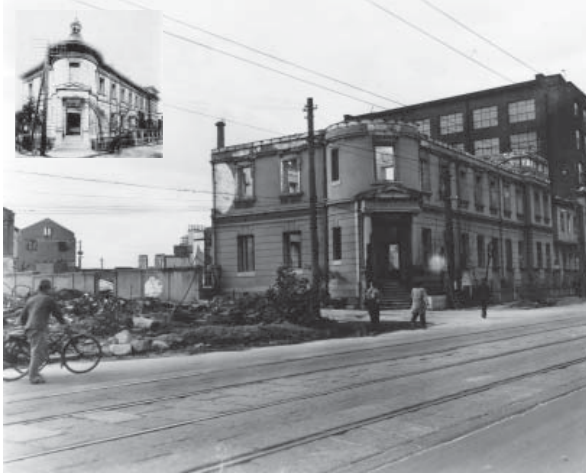
1900年に制定された"飲食物ソノ他物品取り締りニ関スル法律"によって、当時の厚生省はこのような事態に対応しようとしてきました。しかし、その実質的な内容は省令で定められており、対象となる食品や添加物は牛乳、清涼飲料水、氷雪、人工甘味料、メチルアルコール、着色料、防腐漂白剤などで、僅かなものが規制の対象になっていただけで、大部分は野放しだったと言います。

不良食品の取り締まりは、警視庁など警察が実施し、検査は警察の衛生検査所が行っていました。その検査方法は警察技師の池口慶三が執筆した"飲食物鑑定法(飲食物衛生警察法)などが、重用されたようです。旧法体系では、食品の製造や販売を禁止するなどの強い権限が行政に与えられていますが、その取り締まり対象が狭く、新しい添加物の登場など進歩拡大する技術や食糧不足に起因する偽和物(増量や価格を安くするなどの目的で食品に加える本物でない混合物)の出現など混乱するこの時代の食品



警察官の食品衛生指導 警視庁 100年のあゆみ(1973年)より

新憲法が公布されるまでは、飲食店の衛生指導は警察官の業務でした。



空襲で破壊された大阪衛生試験所

1947年アメリカ軍撮影 アメリカ公文書館所蔵 昭和館提供

1945年6月の空襲で、堂ヶ島の前にあった大阪衛生試験所は焼失しました。仮事務所を和歌山の川辺町（現日高川市）において、再建を期しましたが、1946年行政整理の対象となり消滅しました。しかし、1949年4月には国立衛生試験所大阪分室として新たな任務を帯びて出発をしました。写真は焼けた旧庁舎、左上は大正時代の姿。

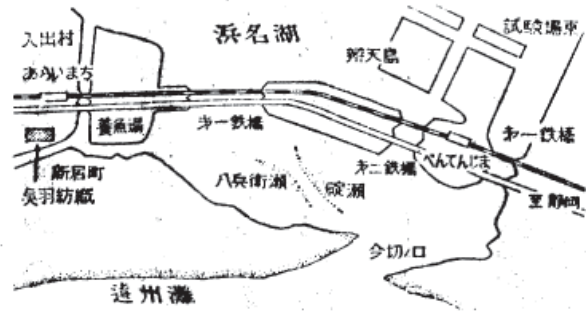
に対応することが困難になっていました。

### 当時の東京衛生試験所

東京衛生試験所に残された1946年7月1日の記録によると、敷地面積は9269坪、人員は研究員31名、助手34名、その他併せて合計135人でした。組織は薬剤部（薬品および歯科材料の受託試験）、検明部（飲食物その他の生活資料の受託試験）、製薬部（医薬品試験研究）、植物化学部（植物成分の研究）、栽培試験部（薬用植物栽培試験）で構成されていました。

食品に対する検査は司薬場時代から依頼試験として実施されてきました（中心は塩、酒類、着色料など）。戦後になっても、この体制は続き、当時の記録によると、受託研究として、代用醤油成分や結核予防薬などを分析していました。その他にも、宮城県の村から検査依頼があり、配給する粉食に害がないか調べています。その配合比は麩（ふすま）0.5、糠（ぬか）0.5、桑葉1.0、ドングリ2.0、カジメ1.5、小麦4.5だと言います。この背景には、輸入小麦中毒事件など粗悪な食料品による事故が相次いで発生していたことがあります。

まだ、戦前戦中の行事も残っており、半任官を対象とした天長節などの祝賀会が厚生省の講堂で挙行され、代表が出席し、宮城遙拝や教育勅語奉読等が行われたと記録が残されています。



### あさり中毒の現場

服部安蔵 私本薬学記 より

アサリの毒化は、沖縄から本州の太平洋沿岸の各地で毎年のように発生するものであることまでは分かっています。なお、この海域ではその後中毒が発生しないこともあって、ベネルピンの構造は、現在でも確定されていません。

### 貝毒素ベネルピンの発見

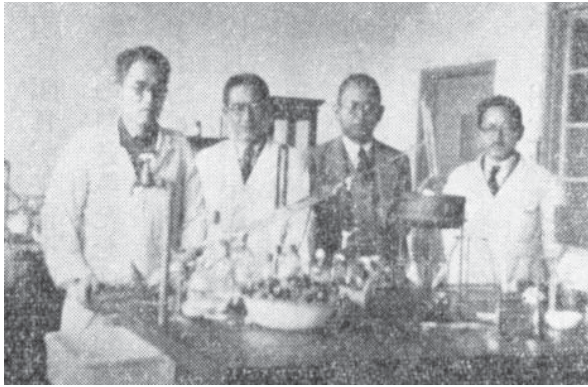
—浜名湖あさり中毒事件の解明 検明部の仕事—

それまで知られていなかった原因で食中毒が発生し、この解明に当たることもありました。検査明瞭（けんさめいかく）という言葉から名付けられたこの部が担当でした。

その一つが1942年～1950年まで断続的に発生した“浜名湖アサリ中毒事件”です。1942年の流行では最終的に、334名（そのうち114名死亡）の人々がこの貝毒の被害にあうという、世界にもまれに見る大きな貝中毒事件が発生しました。1942年の調査には、陸軍軍医学校、厚生省防疫課、伝染病研究所、東大農学部水産海洋教室、農林省水産試験所などの専門家が参加し、現地でその原因を調査しました。患者の共通食品がアサリであることから、原因食品は容易に特定され、また、チフス、赤痢、ゲルトネリ菌（現在のサルモネラ菌の一種）でないことが伝染病研究所の八田博士などにより証明されました。

しかし、根本原因が特定できないことから、根拠のない様々な説が乱れ飛びました。栄養不良説、スパイが毒を流したという謀略説、熱帯由来の電撃性の奇病説、工場廃液説などがありました。先着した専門家達の科学的な検討により、細菌学的な領域では解決できないと判断されました。

事件発生から10日余り経過した頃、厚生省東京衛生試験所松尾所長の厳命により、検明部と細菌部の職員は、直ちに現地に向かいました。その夜、その2人は列車で駅に着くとそのまま、現地の対策本部に入り、早速調査を実施しました。当日までの死



アサリ中毒の解明にあたる松尾所長ら

服部安蔵 私本業学記 より

静岡県衛生研究所で、現地の研究員と共に所長、服部検明部長及び秋葉細菌部長が中毒の解明にあたったといえます。

者は82人もあり、死の町を歩くようだったとその職員の一人は回想しています。

陸軍軍医学校が引き上げた後の旅館に投宿した彼らは現地の人々の話から、アサリの抱卵期に毒化が起きているようだという化学物質説に従い、その本質を突き止めることになりました。マウスに対する毒性を目印にして、天然物の分離分析を行う手法を用いました。まず、貝から毒素をエーテルで抽出しようとしたところ、その抽出液はマウスに毒性を示さず、毒素はエーテルには移行しないことが分かりました。次に、アルコール-水混合液で抽出を試みるとその抽出液はマウスに毒性を示し、毒素がこの混合液に移行していることが分かりました。

同様に、毒素の化学的性質を調べました。抽出液を酸性で加熱しても変化せず比較的安定であること、中和するために大量の塩酸を必要とすること、アルカリ性になるとアミン臭を発することから、毒素は植物のアルカロイド類に似た構造を持っていると推定されました。この毒素はベネルピンと仮に名付けられました。

このような努力にもかかわらず、当時の検討でもその毒素の化学物質としての構造を確定するまでには至りませんでした。これらの実験的事実に基づき、東京衛生試験所の検明部は“毒化したアサリ及びカキの検知法”という簡易な方法を作成しました。従来の毒素検出法はマウスに貝の抽出物を注射して、その生存率を調べるので、結果を得るまでに1週間くらいの時間が必要でした。新検知法を用いて、毒化する海産物を調べると、アサリと牡蠣に特有で、

海苔やハマグリは毒化しないことが判明しました。また、毒化する海域や時期を調べ、食べても安全な時と場所を見つけました。毒化したアサリを無毒水域に移すと貝が無毒化することも明らかにしました。

しかし、食糧難という時代のため、1943年に16名（その内6名死亡）、1949年93名（そのうち死亡7名）の患者発生をみる中毒事件がこの地域で再び発生しました。国立衛生試験所の職員はその都度現場に赴き、現地の衛生試験所と一緒に安全対策を練りました。

### 食品衛生法の制定

占領軍の指示により、内務省の解体、警察の権限の分散などが実行され、食品衛生を巡る行政組織は大きな変革をせまられていました。1946年日本国憲法が制定された時、“飲食物ソノ他物品取締リニ関スル法律”など食品を取り締まるための法律や命令が1947年末限りで無効となることが決まりました。

食品衛生全般を取り締まる新しい法律の原案作成が始まりました。旧法制下では特定の化学物質中心の規制で、その対象が限定的であり、罰則が緩すぎる点があったのを改め、時代の要請にあった“飲食物による危害や事故の起きる心配のない、誰もが安心して飲食を楽しめる世界”を目指しました。

当時の多様な食中毒や食品偽和物・食品添加物など複雑化する食品衛生の状況や食糧事情から、アメリカの食品医薬品化粧品取締法を参考にして、食品の品質や表示なども規定しようとしたのですが、農林省の反対にあい、それらを法律に含めることは見送られました。また、行政の科学化を目指し、“国立食品衛生試験所”を設立したかったようですが、駐留軍経費に国家予算の三割も出費しなくてはならない時



食品衛生繪日記 1953年（部分）食品衛生研究 1953年4巻1月号

山積する食品衛生上の問題を示す当時の挿絵。国の衛生事務を行っていた人々の実感を示すものと思われます。

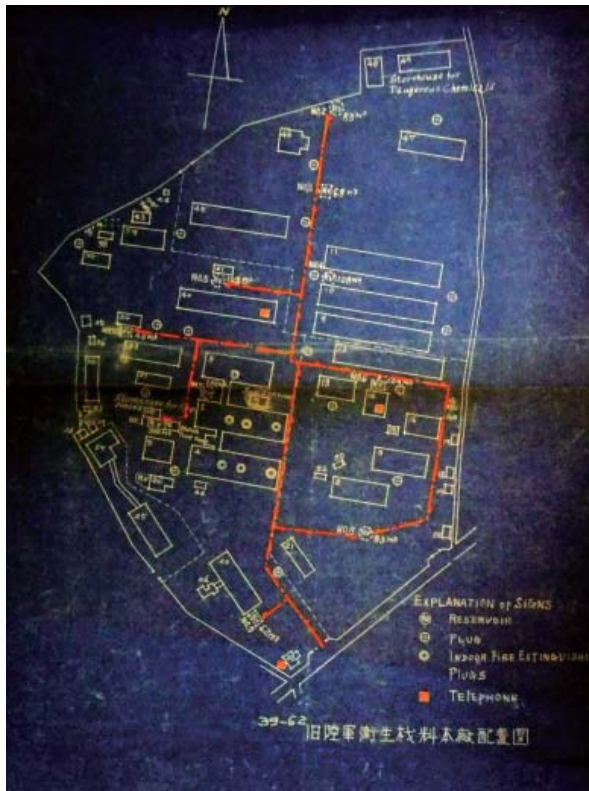
代だったので、構想にとどまりました。

最終的に、我が国の実情にあった法案へとまとめあげられ、第一回国会で制定されました。しかし、法律の制定を急ぐ余り、施行規則、試験法など実施に必要な細部の整備が遅れ、直ちにこれを施行することは困難だったようです。

さらに、警察から移管された取締まりや検査などの業務を行う組織と要員は食品監視員と保健所・地方衛生試験所などとされましたが、急激な制度改革のため、戦後の失業対策としてその制度が位置づけられた側面もあったようです。さらに、地方自治体に衛生試験所の設立を促す法律ができました。ようやく復興なった国立衛生試験所はこれら地方衛生試験所と一緒に食品衛生の推進に必要な科学的データを集める役目が与えられました。

### GHQによる管理

1948年7月にGHQは電気配線などの劣化による火災の恐れありとして、用賀庁舎の配線の点検、消火設備の点検、消火器、防火用水と砂の設置を東京衛生試験所に指示し、火元責任者の標示を命じて来ました。占領施設の一部であることから、火災等の



東京衛生試験所の消火設備 当所所蔵

占領軍に接収された旧帝国陸軍衛生材料本廠はその設備の悪さから實際上、使用不可能な状態で、消火設備の点検・改修が必要な状態でした。現在でもその設備の一部が残っています。

非常連絡先の中には赤坂にあったアメリカ軍憲兵司令部の電話番号も記入されていました。

9月、戦中戦後の動乱期の東京衛生試験所を指揮した松尾仁所長は近藤龍新所長と交代しました。新所長が就任した頃、GHQは接収区域に出入りする者全てにバッチを着用するように命じて来ました。職員はもとより、この構内に生活する職員の家族や一時的に立ち入る業者もその着用を義務づけられました。その身分によって、バッチが異なっていました。

10月には、実験設備の整備が行われたようです。占領施設に実験器具設備を持ち込むにはGHQ軍政部の許可が必要で、物品の置き場所の図面や物品番号を登録申請することが義務づけられていました。戦利品と持ち込み品とを区別するためです。消耗品であるガラス製のメスシリンダー1本に至るまで、英文で物品名が記入された木製の標識票がつけられていました。

また、当時通勤定期の発行には職場の証明とその発行駅の登録が必要で、利用職員の名簿が渡されていたようです。帝都高速度交通営団渋谷駅や東京急行電鉄上町駅と本所の間で、代表者の交代など事細かに連絡を取り合っていた様子をうかがい知ることができる文書が残されています。

### 輸出検査の開始

GHQは我が国の戦災復興に必要な資金は自分で調達しなければならないと考えました。これに沿って、我が国の特産食品を輸出する政策が打ち立てられました。1948年輸出品取締法が制定され、通商産業省の前身である商工省が輸出入の窓口となり、食品の品質面の管理は農林省が行い、衛生面の管理は厚生省が行うこととされました。輸出検査を行う実施機関として、1949年2月に商工省試薬検査所、機械器具検査所、繊維製品検査所、日用品検査所、3月には、輸出食料品検査所、輸出農林生産物検査所、及び国立衛生試験所が指定され、その設備などの拡充整備が始まりました。

1949年4月、東京衛生試験所は廃止され、組織が刷新されて国立衛生試験所として出発しました。同時に伊丹飛行場近くの伊丹町北河原字当田100にあった大阪栄養研究所内に大阪分室が開設され、特定医薬品検査係、輸出入薬品検査係、輸出入食品検査係、細菌試験係がおかれ、業務が開始されました。



食衛丸航跡図 1951年の思い出(部分)

食品衛生研究 1952年 1月号 巻頭

制度発足当初，“きちがい刃物だ”と、食品監視員の評判は良くありませんでした。この誤解を解き、迅速な行政処分や指導内容を理解して貰うために、現場で検査したり、検査に使う食品の量を少なくする工夫をしました。さらに厚生省は現場に立つ保健所の職員や食品監視員等を教育する講習会に補助金を交付したり、あるいは公衆衛生院などを拡充しました。国立衛生試験所でもマイクロアナリシスを取り入れました。

東京本所では生化学試験部が輸出食品の検査を行いました。この部には依頼試験係、食中毒試験係、製品検査係、輸出食品係および特別表示食品係の5係があり、技官8名、雇員5名、傭人5名、合計18名(1951年)が業務にあたりました。

具体的にどのような製品が国立衛生試験所で検査されたかは不明ですが、アメリカにあった記録にはソーメン、片栗粉などの製品、マグロの缶詰、蟹の缶詰、乾燥海老、冷凍蟹、ショウガ、梅干し、蜂蜜、松茸、乾燥ワラビ、寒天、肝油などがありました。この記録はアメリカへの輸出が拒否された食品のリストで、我が国の食品衛生法では規制されなかった、重量不足、品名の誤りなども違反例となって記録されていました。さらに穀物や松茸などの乾燥品では昆虫やネズミの糞などの異物の混入、マグロの缶詰では腐敗、ショウガや梅干しでは無許可タール系色素の使用なども違反理由とされたといえます。このような事例の対策の一つとして、国立衛生試験所で食品中の異物検査が実施されるようになったのはこの頃からでした。輸出検査の検体数は1949年373件、1950年468件でした。この輸出検査は1960年まで続けられました。



食用色素等の官封制度

日本食品化学研究振興財団 “二十世紀日本食品添加物史” 日本食品衛生協会 2010年

医薬飲食用着色料を製造していた業界から、その製品を衛生試験所で検査し、合格したものを官封色素とし、頒布するように要請されました。日本軍によるハワイ真珠湾攻撃が行われる1週間前、その制度は告示され、翌年の1942年から官封色素の制度は実施に移されました。写真の左は官報に掲載された封印の図、右は大阪衛生試験所の試験成績票。戦後もこの制度は引き継がれ、“製品検査”が行われました。

食用色素などの製品検査

当時の食品衛生上の問題の一つに、食品に加えられる化学物質がありました。特にタール系色素の害は古くからよく知られていました。タール系の色素は下痢や嘔吐などを引き起こすだけでなく、皮膚や目に作用して、皮膚炎、角膜炎、結膜炎などを引き起こすとされました。マラカイトグリーンやオーラミンなどの色素も同様な作用をもつ事が知られていました。さらに、その製造過程が複雑なので、精製技術が高い工場で生産されないと、ヒ素など反応過程で使用された化学物質が残留する恐れがありました。食品添加物は高度に管理すべき物質でありながら、第二次世界大戦前はこれらを規制する直接的な法規はなく、地方庁の許可を受けた色素などが使用できました。疑わしい食品中の色素を特定し、これを規制するためにはその分析法が必要なので、1931年内務省東京衛生試験所の衣笠豊と服部安蔵は着色料の分析法を研究し、“着色料の衛生試験法”を刊行しました。

第二次世界大戦後、新たな食品衛生法の下、食品添加物は指定された化学物質だけが使用できる制度が採用され、それにともない食品添加物の規格基準が定められました。1948年国立衛生試験所の生化学

試験部は食品添加物の製品検査を開始し、タール色素のほか、サッカリン、ズルチン、ロダン酢酸エチルが対象となりました。検査に合格すると合格証紙が貼付されました。1949年には10461件、1950年には2714件の製品検査が実施されました。その後、1950年にニトロフラゾンとその製剤が追加されるなど検査対象の変遷はありましたが、1980年代まで製品検査は継続していました。

#### 輸入食品検査一病変米（黄変米）事件

1951年12月12日、大烈丸はビルマのランゲーン港から神戸港に到着し、その積み荷である6000トンの米が荷揚げされました。これを神戸検疫所が検査したところ、多くの黄変粒を見つけ、その試料を国立衛生試験所に送付しました。これを受け取った東京の本所は微生物学的検査、急性毒性学的な検査を行いました。1952年1月になって、有毒性がはっきりしないまま、病変米が輸入されていることが世間に広く知られるようになりました。

その後も、国立衛生試験所の検査結果に基づき、厚生省は輸入汚染米の配給停止の処置をしましたが、検査の網をくぐって配給された米の中に臭気がひどいものがあり、苦情が米穀店に殺到したのでしょうか、報道によると、東京都板橋米穀小売商組合は当時の食糧庁長官に“悪質な外米の配給に対して、消費者か

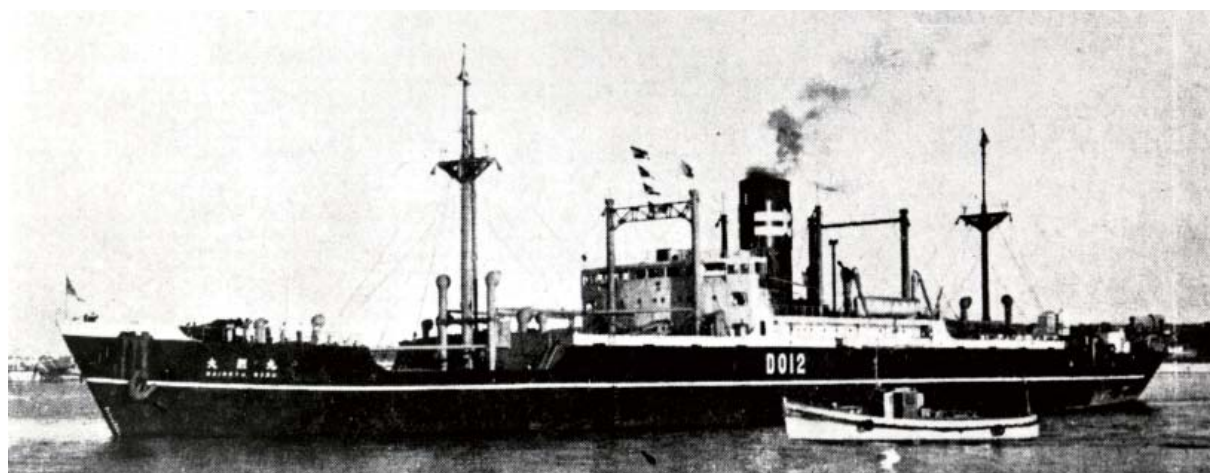
ら返品されたり、抗議を受けたり、組合員として良心の呵責に堪えない”と善処を訴えました。

病変米は第2次世界大戦中から問題視され、大学や農林省の研究所で研究が進められていました。また、1951年秋、輸出入検査に備え、国立衛生試験所は小樽と門司に分室を設置し、試料の抜き取りなどを始めていました。なお、厚生省の食品衛生課の出身者25名がこれらの検査をしたと言います。

港で検疫官は一つの船から2つの300粒検体を採取し、検査員は目視とUVライトを使用して簡易検査を行いました。しかし、1953年、黄変していないコロンビア産病変米が見つかり、目視検査が無意味であることが判明し検査法の見直しが行われました。

微生物学的な検査は2～3週間かけて、国立衛生試験所で行われました。米を培地に播き、成育した雑多な菌の集落から、白金線の手で目的の菌を少量掻き取り、新しい培地に次々と植え替えて、単一菌の集落とします。これを釣菌法といいます。単一になった菌について、培地上における、成育速度、菌集落の色、培地の色の変化、菌集落の形、臭気などを観察し菌の種類を推定します。さらに、その菌をスライドガラスに塗り、孢子、菌糸などの形を顕微鏡で観察し、最終的に菌種を同定します。

これには数週間の時間が必要で、検査で不適の結

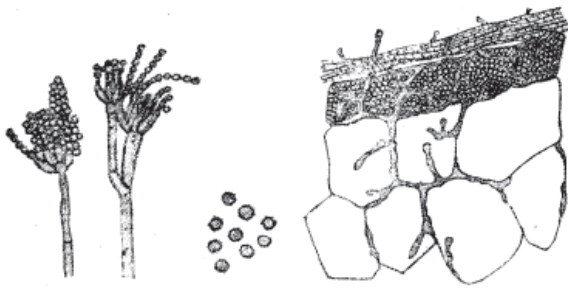


大烈丸

商船三井社史資料室提供

当時、ビルマなどで生産された外米は現地で脱穀された後、麻袋に入れられ、このような汎用貨物船の船倉に積み込まれ、日本まで輸送されました。この船は第二次世界大戦中に建造された“戦時標準船”を改造したもので、装備・設備が悪く、病変米はここで発生したのではないかと疑われた時もありました。1953年において、全国の港に輸入米を積んで入港した船の数は298隻で、その内検査した船の数は127隻、その内不適となったものは26隻でした。名古屋、神戸、長崎に陸揚げされたものは100%検査されましたが、横浜や神戸に陸揚げされたものは16、23%の検査率でした。2500tの米を代表して、20g程度の米を検査する計算だと言います。外米に不安を感じる消費者に食品衛生担当者は“現在の食品衛生法は、食品全部の安全性を保証するものではない”と説明しました。現地の生産者や流通業者に不良米を輸出させないという心理的な抑止効果を期待して検査が行われているのでしょうか。





黄変米菌 平山重勝 黄変米の検出方法 食品衛生研究 1954 4 15.

左から黄変米の分生子柄、成熟した分生子柄、孢子、黄変米の中に伸びる菌糸の様子が描かれています。黄変した米粒の深くにその菌糸が侵入していることが分かります。このため、一部の米穀店が経験したように、再精米してもその臭いを消すことは難しかったと思われます。また、一部の人は汚染米の表面を削ってカビ毒を減らせば、これを配給に回せると考えたようですが、当時毒性の本体が分からないので、どれだけ毒が取り除けたか十分に分からないという問題を抱えていました。

果であることが判明しても、既に配給されてしまったなどとの実態が明らかになり、衆議院決算委員会の委員が用賀の国立衛生試験所を視察し、検査の実情と問題点を調査したこともありました。

また、どのような毒性があるのか、国立衛生試験所薬理部は動物を用いて研究しました。病変米を餌に混ぜてマウスに食べさせても、成長につれてその体重は通常どおり増加しました。しかし、実験開始10日目から、病変米の混入率が10%を越える餌を食べたラットの腎臓に病変が観察されるようになりました。他の研究者の実験で、病変米は肝硬変を起こすことが知られていました。当時毒素の本体が分からないので、それぞれが用いた米に含まれるカビ毒の種類やその量が異なっていたのでしょう。

米は急には増産できないことから、量を確保しようとする農林省とその質を問題とする厚生省と立場の違いが表面化することもありました。食糧庁は数万トンに及ぶ米の滞貨を減らすために、病変米の混入率（正常な米と病変米を混合して配給していました。）を1%から2.5%に引き上げようとしてきました。この毒性実験の担当者や大学の病変米研究者は食糧庁のこの決定に納得せず、その対策会議は一時混乱したと報道されています。また、植物部の職員は台湾出向き、病変米の発生原因を調べ、生産地における収穫後の取扱いに問題があることを報告しました。

### 続発する食品衛生関係の事件

1952年4月28日、GHQは廃止され、占領は終わりましたが、その後も食品に関わる大きな事件が続

きました。核実験の影響でマグロが汚染した放射能マグロ事件、工場排水中の有機水銀を原因とする水俣水銀中毒事件、原料中に含まれていた不純物を原因とするM社ヒ素ミルク事件、食品工場の設備から漏れたダイオキシンを原因とするカネミ油症事件など大きな事件が起きると、国立衛生試験所はその問題の原因究明やその解決のために試験や研究を行ってきました。時代と共に、各地方自治体の衛生研究所、横浜・神戸の検疫所検査センター及び多数の民間検査機関が設立されたので、現在は食品の検査体制は充実しています。一方、国立試験研究機関であるこの研究所は昔の検明部と同じように、中毒などの現場に立ち会い、原因調査や安全対策に対処するという責務は今も変わりません。

### 謝辞

本小史を執筆するに当たり、資料の検索や収集に協力頂いた国立国会図書館憲政資料室、東京都立中央図書館、東京都立多摩図書館、東京都東村山市立図書館、伊丹市博物館、公益財団法人日本海事センター・海事図書館の皆様、および、快く映像資料を貸し出してくださった東京都調布市立郷土博物館、国立昭和館、商船三井広報室、公益財団法人日本食品衛生協会編集課の皆様感謝申し上げます。

All copyright (c) Miyahara, Makoto 2014.

この小史の一部あるいは全部を無断で複製しないようお願いいたします。

### 参考文献

- ・佐久田茂編 OCCUPID TOKYO 東京占領 月刊沖繩社 1979年。
- ・入鹿山勝郎 農村衛生の実際 東洋書館 1947年。
- ・調布市生活文化部 続調布の里ものがたり 調布市 2000年。
- ・調布市市史編集委員会 図説調布の歴史 調布市 2000年。
- ・コーエン、セオドア 日本占領革命(上・下)、1983年。
- ・大磯 敏雄 栄養隋想 医歯薬出版 1959年。
- ・警視庁 警視庁百年の歩み 警視庁創立100年記念行事運営委員会 1974年。
- ・池口慶三 飲食物鑑定法 1903年。
- ・今井一郎 板倉茂 “我が国における貝毒発生歴の歴史的経過と水産業への影響” 貝毒研究の最先端 水産学シリーズ153 恒星社厚生閣 2007。
- ・服部安蔵 私本薬学記 日本薬剤師会出版委員会 1963年。
- ・服部安蔵 秋葉朝一郎 アサリ毒に関する研究 有毒貝の鑑識法について 薬学雑誌 1952年 72巻 572-577。
- ・八田貞義 板井孝信 宮本晴夫 浜名湖産貝類の毒性分に関する研究(第1報) 衛生試験所報告 1951年 69号 107-110。
- ・板井孝信 神谷庄造 浜名湖産貝類の毒性分に関する研究(第2報) 衛生試験所報告 1956年 74号 283-288。
- ・野口玉雄 フグはなぜ毒をもつか NHKブックス768日本放送出

- 版 1996年.
- ・食品衛生法10周年を顧みて 日本薬剤師協会誌 1957年11月号7-20.
  - ・GHQ/SCAP編 杉山章子訳 公衆衛生 GHQ日本占領史 22巻 (History of the Non-military Activities of Occupation of Japan 1945-1951の一部) 日本図書センター 1996年.
  - ・尾崎嘉篤氏追悼録刊行会編著 尾崎嘉篤さんを偲んで 尾崎嘉篤氏追悼録刊行会 1970年.
  - ・半藤一利編 敗戦国ニッポンの記録(上・下) アーカイブス出版 2007年.
  - ・東京府総務部調査課 東京府勢概要 1939年.
  - ・竹前栄治 占領戦後史 岩波現代文庫 2002年.
  - ・尾崎嘉篤 アメリカに食品を輸出する業者の方へ 食品加工 1951年2号9-14.
  - ・GHQ/SCAP編 石堂哲也・西川博史訳 外国貿易 GHQ日本占領史 52巻 (History of the Non-military Activities of Occupation of Japan 1945-1951の一部) 日本図書センター 1997年.
  - ・横田陽子 技術史からみた日本衛生行政史 晃洋書房 2011年.
  - ・日本食品化学研究振興財団 “二十世紀日本食品添加物史” 日本食品衛生協会 2010年.
  - ・国立医薬品食品衛生研究所大阪支所編 国立医薬品食品衛生研究所大阪支所50周年記念誌 国立医薬品食品衛生研究所大阪支所 2000年.
  - ・朝日新聞 1954年7月27日朝刊.
  - ・飯塚廣 病変米の産地をたづねて 自然 1955年10月68-74.
  - ・平山重勝 黄変米の検出方法 食品衛生研究 1954年10号11-16.
  - ・池田良雄 大森義仁 黄変米の毒性試験 食品衛生研究 1954年10号23-28.
  - ・鈴木 明 牛乳由来ぶどう球菌に関する研究 衛生試験所報告 1953年71号73-81.
  - ・鈴木 明 牛乳由来ぶどう球菌に関する研究(第5報) 学童給食用脱脂粉乳飲用によるブドウ球菌性食中毒について、特に原因菌の生物学的性状および各種抗生物質に対する抵抗性並びにファージ型について 衛生試験所報告 1956年74号317-330.