文書課長
00319

鳥取縣公報

昭和十七年五月五日
第千三百三十號　火曜日

本書ノ大キサハ國定規格A5判

縣令

◇鳥取縣令第三十九號

昭和二年七月二十八日縣令第五十五號工場附屬寄宿舍規則施行細則第十九條第二號樣式左ノ通改正ス

昭和十七年五月五日

鳥取縣知事　土肥米之

附則

本令ハ公布ノ日ヨリ之ヲ施行ス

第二號樣式

寄宿舍使用人健康診斷表　所在地工場名

	人員總數	受診者數	罹病者	健康者
男				
女				
計				

記載心得　本表人員總數欄ニハ賄夫ハ勿論舍監教婦等寄宿舍ニ關係アル者ハ凡テ包含セシムベシ

氏名	生年月日	業務別	男女別	病名	發病年月日	診斷醫氏名	診斷年月日	備考

記載心得

一　本表ハ罹病者ノミ登載スルコト

一　業務別欄ニハ炊事係舍監教婦等具体的ニ記入スルコト

一　備考欄ニハ特殊ナル參考事項ヲ記入スルコト

告示

◇鳥取縣告示第二百四十七號

昭和十七年徴兵署並整理徴兵署開設日割及場所ヲ左ノ通定ム

昭和十七年五月五日

鳥取縣兵事官地方事務官　高田三郎

一　徴兵檢査場所並日割

徴募區	徴兵署	檢査月日	檢査ヲ受クベキ町村
第一	岩美郡岩井町	六月二日	倉田村、米里村、津井村
		六月三日	面影村、成器村、大茅村、蒲生村、小田村
	岩井國民學校	六月四日	本庄村、東村、浦富町
		六月五日	田後村、大岩村、福部村
		六月六日	宇倍野村、岩井町、網代村
第一 八頭郡	八頭郡賀茂村	六月八日	國中村、船岡村、大伊村、國英村
		六月九日	河原町、西郷村、散岐村
		六月十日	賀茂村、八上村、大御門村、集村
	賀茂國民學校	六月十一日	八東村、丹比村、上私郷村
		六月十二日	若櫻町、池田村、大村
		六月十三日	中私都村、下私都村、佐治村
		六月十四日	智頭町（那岐區ヲ除ク）、用瀬町、
		六月十五日	智頭町（那岐區ノミ）、山郷村
第二 西伯郡	米子市	六月二十八日	彦名村、崎津村、渡村、上道村
		六月二十九日	外江村、餘子村、大篠津村、和田村
		六月三十日	境町、中濱村、富益村、夜見村、法勝寺村
		七月一日	成實村、天津村、大國村、上長田村、東長田村
	角盤國民學校	七月二日	賀野村、手間村、尚德村、五十石村、幡郷村
		七月三日	大幡村、縣村、春日村、巖村
		七月四日	大高村、日吉津村、大和村、淀江町
		七月五日	宇田川村、高麗村、所子村
		七月六日	大山村、庄内村、名和村、御來屋町、光德村、逢坂村
		七月九日	二部村、大宮村、阿毘縁村、山上村、多里村

徴募區	徴兵署	檢査月日	檢査ヲ受クベキ町村
第二 氣高郡東伯郡	九月二十二日	午前九時	鳥取市
		午後一時	鳥取縣會議事堂
第三 西伯郡日野郡	九月二十三日	午後一時	

備考　一　身体檢査ノタメノ集合ハ午前七時三十分、檢査開始ハ午前八時トス
但シ線檢査ハ前日午後一時ヨリ之ヲ施行ス
二　町村兵事係ハ集合時限直前ニ壯丁ノ人員點檢ヲ行ヒ本人出頭ノ有無ヲ確メ其ノ結果ヲ徴兵署縣係官ニ報告スルモノトス
三　令第七條志願者及戸山學校軍樂生徒志願者ノ身体檢査ハ現住地町村ノ壯丁ト共ニ施行ス

◇鳥取縣告示第二百四十八號

岩美郡福部村藏見耕地整理組合ハ目的事項ノ完成ニヨリ解散セリ

昭和十七年五月五日

鳥取縣知事　土肥米之

◇鳥取縣告示第二百四十九號

鳥取縣臨時負債處理委員會委員ニ左ノ者ヲ選任セリ

昭和十七年五月五日

鳥取縣知事　土肥米之

水谷庄藏　村西健治　藪田吉雄　東春藏　藤井順一
橋本孚　淺井益三

◇鳥取縣告示第二百五十號

鳥取縣肥料檢査官吏左ノ通免命セリ

昭和十七年五月五日

鳥取縣知事　土肥米之

肥料檢査官吏ヲ免ス　鳥取縣技手　高橋直人
肥料檢査官吏ヲ命ス　鳥取縣技手　石原直樹

徴募區	郡別	日割	場所
三	日野郡黒坂町	七月十日	日野上村、福榮村、石見村日野村
	黒坂國民學校	七月十一日	根雨町、神奈川村、江尾村、米澤村、溝口町、日光村、八郷村
		七月十二日	西郷村、日下村、長瀬村
		七月十四日	淺津村、橋津村、宇野村、泊村
		七月十五日	舍人村、東郷組合村、花見村、小松崎村
		七月十六日	鹿村
第一 東伯郡	東伯郡倉吉町	七月十七日	三德村、二朝村、旭村、竹田村
		七月十八日	倉吉町（舊上灘區ヲ除ク本年適齡者）
	成德國民學校	七月十九日	倉吉町（舊上灘區ノ本年適齡前年假決者、入寄留者、令七條志願者）
		七月二十一日	小鴨村、矢送村、山守村
		七月二十二日	上小鴨村、幸谷村、高城村
		七月二十三日	北谷村、社村、下北條村
		七月二十四日	灘手村、中北條村、上北條村、榮村
		七月二十五日	大誠村、由良町、古布庄村
		七月二十六日	浦安町、下郷村、上郷村、以西村
		七月二十七日	八橋町、赤碕町、成美村
		七月三十日	安田村、下中山村、上中山村
		七月三十一日	神戸村、大和村、美穗村、大正村
二 氣高郡	氣高郡賓木村	八月一日	東郷村、明治村、豐實村、松保村
		八月二日	千代水村、湖山村、瑞穗村、吉岡村、大郷村、末恒村
	賓木國民學校	八月三日	酒津村、鹿野町、勝谷村、逢坂村
		八月四日	小鷲河村、賓木村、正條村、日置谷村中郷村、青谷町、日置村、勝部村

二　整理徴兵署日割並場所

彙報

五月の常會

徹底事項

（振興課）

縣では五月の常會徹底事項を次の如く翼贊町村會議員の選擧健民運動と必勝食、簡易保險一億新加入運動の三項目と決定した。

一、翼贊町村會議員の選擧

縣下大多數の町村に於て、衆議院議員總選擧に引續き町村會議員の選擧が行はれるのであるが、之が選擧に當つては大東亞戰下に於ける市、町、村自治が國家總力戰の基底として、其の使命愈重きものがあるに鑑み、今次總選擧に於ける翼贊選擧貫徹運動の趣旨に則り、翼贊選擧貫徹運動を活潑に展開して淸新健實なる町村會を確立すると共に、愛郷精神の昂揚に依つて市、

町、村行政に對する住民の理解と熱意を一層喚起せしめ、今次の選擧を以て全町村民愈協力團結し、戰時下地方自治の責務遂行に邁進するの好機たらしめるやう最善の努力を竭すこと。

二、健民運動と必勝食

大東亞共榮圏建設の大使命を達せんがためには、雄大にして强靱なる國民精神の昂揚と相俟つて、皇國民の質的量的兩面に亘る飛躍的增强を其の基本條件とするに鑑み、五月一日から八日間健民運動が實施せられてゐるが、本運動は國民精神の昂揚出生增加と結婚の奬勵、母子保健の徹底、体力の錬成、結核及び性病の豫防撲滅、國民生活の合理化に重點を置き實踐强調に努めること。

更に國民生活の合理化の一要件として、必勝食の實踐こそは決戰下の食糧問題解決に極めて緊要なことである。卽ち、一面に於て配給の圓滑を圖るべく國民相互が協力するは勿論、他面自ら進んで其の配給數量の範圍に於て定量食の實行に努め、更に協同力に依つて其の不足を補ひ、又調理法や食べ方等にも工夫を加へ食生活の合理化に努めること。尙ほ一億國民は擧げて之を實踐に移すと共に食膳に感謝を捧げることを日常の習慣とし物心兩面に亘つて必勝食の生活に徹し以て大東亞戰完遂の一助となすこと。

三、一億簡保新加入運動

大東亞戰遂行上最も重要なる課題は銃後國民生活の安定を確保することである。依つて遞信省では、國民生活の安定と、二百三十億貯蓄の達成を促進するため、五月を期して大藏省と共同の下に簡易保險一億新加入運動を展開することゝなつたので、縣民は此の際保險金額千圓までの範圍に於て加入資格と、能力との存する限り一人殘らず新に加入し本運動目的の達成に協力すること。

時局下の榮養改善に就て

（衞生課）

◇食生活の合理化

五月一日から八日までを健民運動實施期間として、その中に國民生活の合理化を取り上げ食生活の合理化に付て强調されてゐる事は別項記載の通りであるが、食事に付ては五十萬縣民の身体を丈夫にする事と、戰時下の食糧を節約する意味合から、從來の樣な無考な食べ方を是非「正しい榮養の攝り方」に改めて先づ健康の土臺を固め、時局下の凡ゆる困難艱苦に打ち勝つ事の出來る身

体を造り銃後の務めに勵まなくてはならぬ。そしてこれが爲には吾々の生活改善にも夫々計畫や豫算が必要である樣に、食物の取り合せ方や、調理の方法等にも現在の食糧事情に合ふ樣に、然も充分の榮養を攝り得る適切な食事の計劃卽ち時局下榮養献立を樹てゝ、之を實行に移すことが極めて必要となるのである。

◇献立標準の根本

日常吾々の食膳に上す食品の種類は色々多いのであるが、献立の根本となる食品を簡單に擧げると、米・鰯・豆・大根の四つであつて、此の四つのものは食品の四天王とも言ふ可きものである米は穀類一切を、鰯は魚類、肉類、卵類を、豆は一切の豆類や豆腐油揚の樣な豆製品を、大根は野菜一切を夫々代表して居るもので、此の四天王の食物こそは私共日本人の健康を培つてゐる最も大切な食品であり、是丈は是非共必要なものである。

◇献立の計劃

献立の目標は大体一食毎に前の四天王の食品か、又はその代用品を組合せて含水炭素、蛋白質、脂肪、カルシウム等の無機鹽類ビタミン類等夫々の榮養成分が不足の無い樣に鹽梅されること、又料理する方法もなるべく手輕で榮養分のすたりがなく、材料は新鮮で季節向のものを、又地方の事情にも適した經濟的のもの用ひ、尙人々の好みをも加減して作る事が大切である。

次に榮養分の必要量は夫々人により、又其の働きによつて違ふのであるが、昨年九月厚生科學研究所國民榮養部から發表された日本人必要榮養量標準によると、大人男子が中等程度の働きで暮す時には一日、二、四〇〇カロリーをその標準と發表せられて居るのであるが、此の二、四〇〇カロリーの榮養を攝る爲には大体次の樣な献立が必要である。

七歩搗米　三合五勺　鰯　二七匁　大豆其の他豆類　二七匁
大　根　一〇〇匁

◇實際献立の要領

處が昨今の食糧事情では御承知の通り食物が大變窮屈となつて居るので、地方々々で種々な代用食品を取り合せて必要な榮養分を攝るやうにしなければならない。

先づ主食の御飯では、

七分搗米　二合五勺　麥　一合二勺　芋　類　二七匁

の樣に麥や芋類を米の不足分と入れ替へて献立し、又一日の米の配給量が二合一勺であれば、

七分搗米　二合一勺　麥　一合三勺　芋　類　四〇匁

の樣に代用品を入れると略米三合五勺の榮養量に匹敵する主食とすることが出來る。

次に副食の方でも同樣であつて、生鮮魚類の無い場合には塩鰺塩鯖・干鱈・目刺・削節・煮干・干雜魚・干蝦・等の魚類、又は大豆・さゝげ・豆腐・卯の花・油揚・がんもどき・高野豆腐・メリケン粉・麺類蕎麥・味噌・山芋等蛋白質の多い食物の中から都合のよいものを撰擇して適宜取り合せをすれば、大体鰮の榮養成分に相當する蛋白質を攝る事が出來るのである。殊に煮干を粉末として、或は削節を其儘三度の毎食事に工夫して加味すれば簡單に榮養價の多い動物性蛋白質を攝ることが出來るわけである。

例へば、味噌汁や澄汁に煮干粉や削節を使用するは勿論、揚げ物の衣に、膾・煮物・大根卸し・漬物・間食のパン等にも少量宛混ぜて使用すれば風味はよくなり、榮養の價値もずつと増すことが出來、その他これの利用の途は大變多いもので有るし、又煮干や削節は縣下各地で比較的容易に入手し得られて申分の無い榮養食品であるから、一般家庭は勿論工場や學校の寄宿舍、共同炊事場等各方面の方々に是非使用せらるる樣推奬したいもので有る。

又大根は野菜の王座を占めるもので、人体の骨格や齒牙等を作るに役立つカルシウム、其の他の塩類やビタミンを多く含み、魚類や豆類と共に吾々の健康を保つ上に欠く事の出來ない榮養食品であるが、幸ひ本縣地方は大根を初め、各種の野菜類が豊富であつて現在では菠薐草・葱・大葉・ちさ・水菜等の野菜類があり、野生の芹蕗・嫁菜等も容易に手に入れられ、其の榮養成分も大体似寄つたものであるから、何れを用ひても大差ないのである。

次に脂肪性の食品殊に菜種油、白絞油、胡麻油等の植物油類が不自由であるが、大豆、胡麻等は多量の脂肪分を含んで居るから力めて之等の食品を食膳に上すことが望ましく、又市街地では牛脂、豚脂或は其の搾り粕等も脂肪性食品として利用すべきである。

◇蛋白性食品の自給計劃

蛋白性食品とは、各種の魚類肉類卵類の樣な所謂「なまぐさ」類は勿論、豆類、麥類等蛋白質を主成分とする食品類であつて、人体の發育にも亦健康を保つ爲にも必要な榮養成分であるにも拘らず、本縣民の多くは榮養の攝り方が一般に主食偏重に傾いて、副食殊に蛋白性食品の攝り方が少いので、此の欠陥を補ふ爲に是等の食品を攝ることが必要となるのである。最近鮮魚類は發動機船用の油類や漁具等の不足によつて魚獲が減少し、今後も尚減少の傾向に有るから、農山村地方では產業組合等の配給品のみに委存することなく、進んで水田、河川、溜池、用水路等を利用して鯉、鮒、鱒、鰌、蜆等の淡水魚貝類の増殖を圖り、又農家では特に飼料の買入を要せぬ程度の小規模の養鷄を、或は農會等を中心に組合つて殘飯、厨芥等を利用して豚を飼育する等蛋白性食品の增產と自給の方策を樹てることも必要であるし、又、市街地等では隣組や家庭園藝組合等の組織で空閑地を利用して、一般蔬菜類の外、努めて豆類胡麻等を收穫するやう、計劃したいものである。

◇參考獻立

縣民各位の日常榮養獻立の參考の爲に當課で作製した獻立の例を次に掲げる。

この獻立は中等の勞働をする成年男子の榮養量を標準として作つたもので、老人、婦人、子供は次の表によつて區別塩梅する必要がある。

年齢（歳）	發育期	成年男子ヲ一〇トシテノ比率 男	子	女	子
盛年前期	一一	一〇	一〇	同	一〇
盛年後期	一八	八	八	上	八
退期	五三	七	七		七
	一一	五	五		六
	七四	四	四		四
	二一	二	二		二
六五二					
一一一					
一一六					
一一五					
以上〇〇〇					

◇主食の改善

主食に就いて特に注意を要する事は、米の搗き方と淘ぎ洗ひの事である。現在本縣下の市街地では概ね七分搗米に改善せられたが、農山村では尚舊來の白米食が行はれる向があるやうである。白米食が榮養上の見地からいけない理由は、米の生命とも謂ふべき、ビタミンBといふ成分を殆ど全部失つてゐるからであつて、小兒の發育障害、乳幼兒、大人の脚氣等榮養上の妨げは主に白米食が原因してゐるのである。

極言すれば、白米食は自殺的行爲と言ふべきで、これは是非とも隣組や常會の申合せで一日も早く正しい七分搗米に改善しなければならない事柄である。

今正しい七分搗米の搗き方炊き方の要點を掲げると次の通りである。

一、玄米一俵に付き脫糠六百匁のとき搗精を止めれば略正しい七分搗米となる。

二、七分搗米の洗ひ方は強く淘ぎ洗ひせず簡單にサツト洗ひ、又かし水を捨てぬやうにし水加減は白米を炊く時よりも少し多目にすること。

三、主食が白米であるときは、麥を混炊しても白米病（脚氣樣症狀）を防ぐことは出來ないから、若し已むを得ず白米を食べる時は大豆さゝげ等の豆類を二割方以上混炊せねばならない。

朝食

料理名：一、豆腐味噌汁　二、金山寺味噌

材料品名	數量 瓦	數量 匁
豆腐	一〇〇	二七
青葱	五〇	一三
削節	四	一
味噌	三〇	八
金山寺味噌	三〇	八
澤庵	三〇	八
計	蛋白 一七	カロリー 一九〇

代用名：油揚、潰し大豆、ほうれん草、ちさ、煮干粉、葱味噌

調理法

一、削節は干布で包みよく揉みほぐして水の中から入れ青葱と味噌を入れ最後に豆腐を加へる

晝食

料理名：一、干魚と大根膾

材料品名	數量 瓦	數量 匁
干鰈	八〇	二一
大根	一〇〇	二七
昆布	五	一、三
削節	二	〇、五
人參	五〇	一三
計	蛋白 一四	カロリー 一三〇

代用名：干鰮、ちさ、うど、煮干粉、葱

調理法

一、干鰈は小さければ庖丁の峯で頭や脊を叩き頭も尾も食べるやうに燒く膾の野菜は皮を剝かずタワシでよく洗ひ繊切りとする昆布は繊切りとして初から酢漬けとしておく

夕食

料理名：一、落し卵菠薐草澄汁　二、野菜寄せ揚

材料品名	數量 瓦	數量 匁
菠薐草	一〇〇	二七
鷄卵	五〇	一三
おぼろ昆布	二	〇、五
削節	三、八	一
人參	一〇〇	二七
春菊	二〇	五
煮干粉	二	〇、五
メリケン粉	二〇	五
油	二〇	
計	蛋白 一七	カロリー 四三〇

代用名：ちさ、山芋、若芽、煮干粉、人參葉、芋粉

調理法

一、菠薐草は蒸すか輕く茹でて絞らずに切つておく削節の出汁が出來たら出し渣そのまゝに卵を落し半熟の頃に菠薐草とおぼろ昆布を添へる二、野菜寄せ揚の人參は薄目の短册に切り春菊を輕くかけて揚げるメリケン粉は水の中に篩ひ込むか搔き落し煮干粉を混ぜる衣はゆるやかに溶くのがよく油は春菊が綠色を失わぬ樣弱火で揚げる

朝食

料理名：一、干若布味噌汁

材料品名	數量 瓦	數量 匁
干わかめ	五	一、三
油揚	三〇	八
削節	四	一
よめな	五〇	一三
味噌	三〇	八
澤庵	三〇	八
計	蛋白 一六	カロリー 二一〇

代用名：おぼろ昆布、がんもどき、煮干粉、ちさ

調理法

一、削節を水の中から入れ油揚と若芽は太目の繊切として加へ味噌を入れ最後に別に茹でたよめなを加へる

晝食

料理名：一、卯の花油炒

材料品名	數量 瓦	數量 匁
卯の花	七〇	二〇
午蒡	五〇	一三
人參	二〇	五
櫻えび	一〇	三
昆布	一〇	三
油	一〇	三
澤庵	三〇	八
計	蛋白 二	カロリー 二四五

代用名：・、ごまめ、白す干

調理法

一、午蒡はあく拔きせず笹搔とし繊切人參、昆布、櫻えび等と共に油炒めとして味付をし卯の花も亦油炒めとして充分火を通してから野菜類と混ぜる

夕食

料理名：一、のつぺい汁　二、卯の花油炒煮

材料品名	數量 瓦	數量 匁
竹輪	一〇〇	二七
根芹	三〇	八
人參	五〇	一三
メリケン粉	二	〇、五
煮干粉	二	〇、五
卯の花	一〇〇	二七
葱	五〇	一三
昆布	一〇	三
午蒡	五〇	一三
油	二〇	五
計	蛋白 二一	カロリー 四五〇

代用名：油揚、春菊

調理法

一、煮干粉は水の中から入れ短册切りの人參輪切りの竹輪を加へ野菜が軟くなつたら芹とメリケン粉を水溶きしたものを加へる二、昆布は水炊きして後油を少量煮立て葱午蒡と共に炒め卯の花は更に油を加へて充分炒めた上砂糖醤油で味付けする

朝食

料理名：切干大根味噌汁、里芋煮付

材料品名	數量 瓦	數量 匁
切干大根	一〇	三
大根	五〇	一三
削節	三、八	一
味噌	三〇	八
里芋	一〇〇	二七
煮干粉	一	〇、三
澤庵	三〇	八
計	蛋白 一二	カロリー 二〇〇

代用名：切干芋、青葱、作り芋

調理法

一、切干大根の代りに切干芋を用ふるも可

晝食

料理名：一、味付味噌　二、大根煮物

材料品名	數量 瓦	數量 匁
味噌	三〇	八
昆布	一〇	三
人參	一〇	三
胡麻	二	〇、五
煮干粉	二	〇、五
油	一〇	三
大根	一〇〇	二七
削節	一	〇、三
漬菜	六〇	一六
計	蛋白 一三	カロリー 三三五

代用名：牛脂

調理法

一、昆布はざつと水炊きをし之を粗いさいの目に切り人參は卸すか又は微塵切りとし胡麻は煎りて後之に加へ煮干粉等一切の材料を煮立つた油で炒め味噌、砂糖を加へてよく練る

夕食

料理名：赤貝味噌汁、菠薐草浸し

材料品名	數量 瓦	數量 匁
赤貝剝身	五〇	一三
煮干粉	二	〇、五
生姜	少々	
干饂飩	二〇	五
三ツ葉	二〇	五
里芋	一〇〇	二七
味噌	三〇	八
菠薐草	一〇〇	二七
削節	四	一
澤庵	三〇	八
計	蛋白 一八	カロリー 三三〇

調理法

赤貝は熱湯中に充分茹で剝身として生姜繊切り少量を加へ煮干粉里芋と共に水炊きをなし次に干饂飩を入れ最後に摺りたる味噌、三つ葉芹を加ふ菠薐草は充分清洗した味付のものを少量の熱湯中に投じ落蓋をして若く茹で笊に取つて水を切る、一方削節を生醤油で煮立てたるものを絞らぬ菠薐草に掛ける

朝食

料理名：大根味噌汁

材料品名	數量 瓦	數量 匁
大根	一〇〇	二七
油揚	三〇	八
削節	四	一
味噌	三〇	八
鷄卵	二五	七
澤庵	三〇	八
計	蛋白 一八	カロリー 二三〇

代用名：高野豆腐

調理法

一、大根汁の鷄卵は水溶をした後最後に加へる

晝食

料理名：芋の葉佃煮、目刺と大根卸

材料品名	數量 瓦	數量 匁
甘藷干葉	二〇	五
昆布	五	一、三
油揚	二〇	五
削節	五	〇
目刺	五〇	一三
大根	一〇〇	二七
計	蛋白 一七	カロリー 二二〇

代用名：湯葉、干瓢、ひいわし

調理法

一、芋の葉は水でよく洗ひ水炊きをして軟くし細く刻み繊切昆布、削節を加へ

夕食

料理名：一、けんちん汁　二、味付味噌

材料品名	數量 瓦	數量 匁
午蒡	三〇	八
人參	二〇	五
大根	一〇〇	二七
豆腐	一〇〇	二七
削節	五	一
油	一〇	三
昆布	五	一
人參	五	一
胡麻	二	〇、五
味噌	二〇	五
削節	五	一
油	五	一
計	蛋白 三	カロリー 三〇〇

代用名：油揚

調理法

一、午蒡は鬼皮を落し手早く笹搔きとして短册切の大根や人參と一緒に油で炒め削節と充

料理名	材料品名	數量	代用名
朝食			
昆布佃煮	削昆布	四〇（一〇）	大葉
わらび味噌汁	金魚煮干	一〇〇（二七）	
	わらび味噌	三〇（八）	
	計	瓦	

法理

法理

料理名	材料品名	數量	代用名
朝食			
すいとん味噌汁	青葱	一〇〇（二七）	きび、芋粉
	メリケン粉	三〇（八）	
	煮干味噌	二〇（五）	
	計	瓦	

調理法

一、メリケン粉に水を加へてよく捏ね薄く延して短冊に切り煮立つた味噌汁に入れる

料理名	材料品名	數量	代用名
食菜			
一、目刺と大根卸し	目刺	五（一三）	人参葉
	大根葉	一〇〇（二七）	
二、野菜油炒煮	削人参	四（一一）	
	大根葉	一〇〇（二七）	
	油揚	一〇（三）	
	計	瓦	

調理法

二、油を煮立て小さく刻んだ大根葉を加へて炒め人参も同様油で炒めて後削節を加へて砂糖醤油で味を調へる

料理名	材料品名	數量	代用名
食菜			
一、榮養煮込	昆布	一〇（三）	切干芋
	切干大根	一〇（三）	
	白素揚	一〇（三）	
煮物	削作り節	一〇〇（二七）	
	油	四（一）	
	計	瓦	

調理法

一、昆布油揚は亂切りとして鍋に敷き切干大根白素揚を加へて水炊し軟くなつたら味を調へる

法理

分の水を加へて炊き野菜が軟くなつたら豆腐を加へる

二、昆布は初めに暫く水炊きしてから人参と共に微塵に切り小鍋に煮立てゝ炒めて胡麻は煎つてすり潰し削節と共に人参昆布に加へ味噌、砂糖と共によく煉つて火を通す

料理名	材料品名	數量	代用名
食夕			
切干甘藷煮付	切干甘藷	五〇（一三）	切干大根
	油揚	二〇（五）	がんもどき
	削節	三、八（一）	
干鰡から煮	干鰡	五〇（一三）	煮干
	大蒟蒻	一〇〇（二七）	
	豆腐	一五（三、五）	昆布
	計	瓦	

調理法

一、干鰡から煮は前日から溫湯にかした大豆を水炊きとし之に干鰡、蒟蒻を加へ醤油で佃煮風に煮つめる

料理名	材料品名	數量	代用名
食夕			
一、五目卯の花	卯の花	一〇〇（二七）	芹
	午青葱	五〇（一三）	削節
	油揚	五〇（一三）	
	櫻えび	五〇（一三）	
	油	五（一）	
	計	瓦	

調理法

一、青葱、櫻えび、午蒡を油で炒め、別に卯の花も油で炒めて後合せて食塩、砂糖、酢を加へて味を調へる午蒡はあく出しをせず笹掻きとする

料理名	材料品名	數量	代用名
食朝			
山芋摺卸し味噌汁	切干大根	一〇〇（二七）	小麥粉
	山芋	一〇〇（二七）	
	大根葉	一〇〇（二七）	
	削節	四（一）	
	味噌	三〇（八）	
	澤庵	三〇（八）	
	計	瓦	

調理法

一、削節、切干大根を水炊きして後微塵切大根葉と味噌を加へ前後にすり卸した山の芋を適宜の大さに流し込む

料理名	材料品名	數量	代用名
食菜			
一、煮込	切干大根	一〇〇（二七）	高野豆腐
	焼豆腐	一〇〇（二七）	
	削節	四（一）	
	慈姑	一〇（三）	
二、葉わさび貳杯酢	葉わさび	五〇（一三）	
	計	瓦	

調理法

一、葉わさびは輕く塩もみして酢につける

料理名	材料品名	數量	代用名
食夕			
わけぎ酢味噌	削節	一〇〇（二七）	葱
	胡麻	四（一）	
	味噌	二〇（五）	
	油揚	五（一）	
油揚煮込	削昆布	三〇（八）	
	計	瓦	

調理法

◎辭令

地方商工技師　安田三良
同　北村芳雄
木工指導所兼經濟部商工課勤務ヲ命ス
商工技手　仙石龍吉
木工指導所兼經濟部商工課、商工奬勵館勤務ヲ命ス
商工主事補　岩崎千代松
商工技手　河合健作
木工指導所兼務ヲ命ス
商工技手　永島賴夫
木工指導所兼務ヲ命ス
商工奬勵館兼務ヲ解ク
地方商工技師　國枝太策
經濟部商工課兼務ヲ命ス
警部補　鐘尾儀藏
警察部刑事課兼務ヲ命ス
渡邊猛
敍從七位

從七位　大西保英

敍正七位（以上四月一日付）

神奈川縣技手　石原直樹

任鳥取縣技手

經濟部農務課勤務ヲ命ス

肥料檢査官吏ヲ命ス（四月四日付）

地方商工技師　倉下龍夫

願ニ依リ本職ヲ免ス

農林技手　小林武太

農產物檢査所鳥取支所兼鳥取出張所勤務ヲ命ス（四月六日付）

道路書記兼土木書記　北村道雄

願ニ依リ本職竝兼職ヲ免ス

任鳥取縣屬

總務部振興課勤務ヲ命ス

農林主事補　三好義治

願ニ依リ本職ヲ免ス

任鳥取縣屬

總務部庶務課勤務ヲ命ス

農林主事補　山本隆夫

願ニ依リ本職ヲ免ス

任鳥取縣屬

總務部會計課勤務ヲ命ス

鳥取國民職業指導所職業主事補　阿郷政之

願ニ依リ本職ヲ免ス

任鳥取縣屬

學務部職業課勤務ヲ命ス

佐藤祥之助

塩谷藤市

任鳥取縣屬

學務部職業課勤務ヲ命ス

德永德太郎

任鳥取縣屬

學務部社寺兵事課勤務ヲ命ス

屬　岩井定治

學務部社會課勤務ヲ命ス

勳六等　高木季雄

同　國枝太策

敍勳五等授瑞寶章

高田三郎

敍勳六等授瑞寶章

米田順一郎

敍勳八等授瑞寶章（以上四月八日付）

鳥取縣立倉吉商業學校教諭　錫木武雄

地方商工主事ニ任ス

高等官八等ヲ以テ待遇セラル

鳥取縣商工主事ニ補ス

十一級俸下賜

經濟部商工課勤務ヲ命ス（四月十一日付）

鳥取縣農林主事補　秋山浩太郎

鳥取縣農林技手ニ任ス

經濟部商工課勤務ヲ命ス

鳥取縣商工技手　安井源藏

明治四十年勅令第百七十七號及文官懲戒令ニ依リ免職ス（以上四月十四日付）

鳥取縣警部　勳八等　西原邦夫

任地方警視

敍高等官八等

九級俸下賜

鳥取縣勤務ヲ命ス

依願免本官

正八位　小川一益

敍從七位

西村實義

敍正八位（以上四月十五日付）

地方警視　山本傳藏

警察練習所長兼務ヲ命ス（四月十七日付）

地方小作官　松島淳

任地方技師

敍高等官六等

九級俸下賜

神奈川縣勤務ヲ命ス（四月二十日付）

西尾鐵三

道路書記兼土木書記ニ任ス

經濟部土木課勤務ヲ命ス

安養寺鐵次

宮城安男

土木書記兼道路書記ニ任ス

經濟部土木課勤務ヲ命ス

林繁夫

農林主事補ニ任ス

經濟部林務課兼林產物檢査所勤務ヲ命ス（以上四月二十二日付）　田中千廣

農林主事補ニ任ス
種畜場勤務ヲ命ス　山根巖

農林主事補ニ任ス
經濟部農務課勤務ヲ命ス　農林技手　青木恒

經濟部農務課勤務ヲ命ス
米子市西伯郡滯在ヲ命ス　同　山田天津雄

蠶業取締所郡家支所勤務ヲ命ス　同　吉田芳男

蠶業取締所鳥取支所勤務ヲ命ス　農林主事補兼農林技手　入川傳

農林技手ニ專任ス
蠶業取締所倉吉支所勤務ヲ命ス　（以上四月二十四日付）

◎文部省推薦教養圖書

◇禮の意義と構造　西晉一郎　小糸夏次郎　共著　昭一六・一一・三〇　畝傍書房發行　A五判四六七頁　定價四圓五十錢

◇滿洲近代史　矢野仁一著　昭一六・一二・一五　弘文堂書房發行　A五判五二〇頁　定價四圓八十錢

◇勤勞と文化　暉峻義等著　昭一六・一一・一〇　科學主義工業社發行　B六判三一一頁　定價一圓八十錢

◇アメリカの外交政策　C、A、ビアード著　早坂二郎譯　昭一六・一二・一四　岡倉書房發行　B六判二二九頁　定價一圓五十錢

◇蒙古の歐洲遠征　岩村忍著　昭一六・一二・二五　三省堂發行　B六判二一一頁　定價一圓四十錢

◇實踐季節保育所　根岸草苗著　昭一六・一二・一　山雅房發行　A五判四二九頁　定價三圓五十錢

◇續文樂の研究　三宅周太郎著　昭一六・一一・二五　創元社發行　B六判三三六頁　定價一圓八十錢

◇音の世界　ブラッグ著　栗原嘉名芽譯　昭一六・一〇・三〇　創元社發行　B六判一六〇頁　定價一圓五十錢

◇模型飛行機の理論と實際　山崎好雄著　昭一六・一一・一六　平凡社發行　A五判四一一頁　定價三圓五十錢

◇地寶と人生　池田謙三著　昭一六・七・一〇　河出書房發行　B六判二七八頁　定價一圓五十錢

昭和十七年五月五日印刷
昭和十七年五月五日發行

鳥取縣鳥取市東町
發行者　鳥取縣
鳥取縣氣高郡大正村大字古海
印刷所　鳥取刑務支所