

[資 料]

近代日本食物史 (Ⅱ)

—新聞記事見出しに見る昭和初期(1926-30)の食物事情—

加 藤 澄 江

The History of Food in Modern Japan (Ⅱ)

—Food Conditions Seen in Newspaper Topics during the Early Showa Period (1926-30)—

Sumie Kato

目 的

先に刊行済みの『近代日本食物史』(1)については、「近代文化研究所紀要」(2)でも述べたように、明治から大正時代までの食生活を、当時の新聞、雑誌および食に関わる書籍を資料として明らかにしたものである。この近代日本食物史の明治、大正篇につづく昭和時代については、食に関する新聞記事を抜粋してあるものの直ちに着手できないでいるうちに時が経過し、その結果、これらの抜粋記事を破損から守る必要に迫られた。そこで、まず昭和初期から34年までの資料のデータの保存化作業を行い、この保存データにもとづき、昭和元年(1926年)から、昭和20年(1945年)の太平洋戦争終結までの、わが国の食生活の事情を明らかにすることを本研究の目的とした。

この20年間は、明治期の文明開化における外来食品および外来料理などを受け入れて、欧米に追いつけ追い越せをわが国の施策とした時代とは歴史的背景は全く異なる。しかし、戦争そして敗戦という未曾有の出来事に遭遇したこの時期の食生活の状況を辿ることは、単に過去を振り返るのではなく、未来に向かう姿勢の構築においても意義あることと考える。

方 法

用いた資料は、本学生活科学科、食物科(現食物科学科)学生により収集、原稿用紙に書き写された東京朝日新聞(夕刊も含む)、読売新聞、北海タイムス(3)、河北新報(4)、神戸又新日報(5)、山陽新報(6)に掲載された食に関連する記事である。20年間を通覧したのは東京朝日新聞であるが、昭和7年までは読売新聞ほか4種の地方新聞の記事も収集されているため、これらも資料として用いた。そして、記事を内容別に分類し、見出しを可能な限り忠実に記載し、年月日順に並べて年表を作成した。

分類項目は、食品、栄養、調理に関するものを大きな柱とした。ただし、記事の中には、食品、栄養、調理以外の内容もあり、今回の分類ですべてを網羅できていないわけではない。例えば、食品関連企業の宣伝広告の写真およびキャッチフレーズには、短い言葉の中にその時代を的確に反映したものも多く、興味深いものがあるが、本研究では先に述べた3項目について分類整理した。なお、内容がこれらの項目を含み多岐にわたる場合は、より比重の大きい要素の項目を優先させた。

また、記事の量は年によって様々であり、しかも社会状況も大きく変化を遂げた時代であったことから、昭和20年までを次のようにIV期に分けて整理した。

- I期 昭和元年(1926年)~昭和5年(1930年)
 II期 昭和6年(1931年)~昭和10年(1935年)
 III期 昭和11年(1936年)~昭和15年(1940年)
 IV期 昭和16年(1941年)~昭和20年(1945年)

以上のうち、今回はI期、すなわち昭和初頭5年間についてまとめたものを発表する。

年 表

昭和2年(1927年) *昭和元年も含む

【食品に関する記事】

1月1日	お正月の料理 栄養価値 餅の旨みについて(い) 医学博士 藤巻良知 1. 美味と滋養と 2. お雑煮の言葉	河北新報
2日	お正月の料理 栄養価値 餅の旨みについて(ろ) 3. 蛋白質と脂肪	河北新報
3日	高粱酒の醸造 新年匆々創立総会を開く	河北新報
4日	新しい果物貯蔵法 果物を一種の麻痺状態に置く	河北新報
5日	新しい果物貯蔵法 果物を一種の麻痺状態に置く 4日の河北新報に同じ	北海タイムス
5日	台所の菜 白酒を調味料に使う	読売新聞
5日	うさぎの肉 今までは試食の時代、是からは賞味時代	読売新聞
8日	うさぎ料理人の話	読売新聞
8日	此頃は粕漬全盛 塩物は時代遅れ	読売新聞
10日	日本人の味覚の進化 食物がだんだん欧米化する傾向、水産物の二次的研究 水産講習所教授 木村金太郎	読売新聞
10日	味噌は粒味噌を家庭で使いなさい	山陽新報
11日	今おいしいかん鮎 泥臭い所も今はない	読売新聞
13日	冷凍肉の融解 木村金太郎	東京朝日新聞
16日	豊富になった春の果物 恩田鉄弥	東京朝日新聞
23日	果物の貯蔵法 蜜柑、林檎、乾柿	北海タイムス
28日	斯うしておけば物は凍りませぬ 寒中のお台所の注意	読売新聞
30日	果物の貯蔵法 蜜柑、林檎、乾柿 23日北海タイムスに同じ	河北新報
2月1日	牛肉の話 牛肉専用業者「あがり屋」	読売新聞
2日	牛乳嫌いの人もすきになる方法 生姜を入れれば臭気が消える 下痢する人は重曹	河北新報
2日	母乳の成分 牛乳との比較	河北新報
3日	白酒	神戸又新日報
4日	寒玉子 近年珍しいほど安い	神戸又新日報
6日	芳醇な出来振り 灘五郷の銘酒	神戸又新日報
9日	鶏卵の新しい見分け方	読売新聞
15日	寒餅の始末 「かきもち」の乾方	河北新報
17日	此の頃売れる花かつお節(一) 普通使われるのは鯛とうるめ	神戸又新日報
18日	此の頃売れる花かつお節(二) やはり本節の様な訳には行かぬ	神戸又新日報
18日	神戸は動く 有阪忠平翁をインタビューし日本人と食塩の話の聴いて感嘆す	神戸又新日報
3月4日	若禿げ食物甘党に多いのはふしぎ	河北新報
5日	酒のさかな 農学博士 鈴木梅太郎	東京朝日新聞
6日	果物は貯えて置くと甘い	河北新報
15日	かたい牛肉を柔らかく食べる法	読売新聞
15日	人参を生そのまま食べると肌が美しくなる	河北新報

19日	でん粉の理化学性 田所哲太郎	東京朝日新聞
24日	醤油の見分け方 是から悪い品は味が変わる	読売新聞
25日	母乳に代わる人工栄養品 お母さんの心得 牛乳, 練乳, 粉乳, ミルクフード	河北新報
4月2日	ビタミンは放散する 写真の乾板に反応があった	河北新報
5日	イモリの黒焼 水産講習所技師 田子勝弥	東京朝日新聞
10日	近頃市場に多くでる耕地白糖とは何か 木村一郎	東京朝日新聞
17日	よもぎもち 虫下しにも使われる	東京朝日新聞
17日	レモン・柚子の酢 栄養には理想的, 食用酢は全然零	河北新報
17日	貝の話 蠣は消化が良い, 栄養分が多い	東京朝日新聞
18日	これから大切な食物の注意 保存法と良否の見分け方	東京朝日新聞
20日	お茶の飲用量は年々増加	東京朝日新聞
21日	若葉にふさわしい新茶の香り 見分け方と入れ方	東京朝日新聞
23日	ほうれん草 新鮮なものでなくては栄養は収められない	東京朝日新聞
24日	職業で違う必要食量 劇動者, 中等作業, 座業者の例	河北新報
25日	海のもの	東京朝日新聞
27日	初夏の食卓と香料の色々 種類, 選び方, 使い方	東京朝日新聞
27日	紅玉のような, いちごの季節が来た	東京朝日新聞
27日	ほうじ茶なら睡眠を害せぬ 栄養豊富な焙じ茶や豆茶	北海タイムス
29日	香ばしくない日本茶の評判 広告がまずい	東京朝日新聞
5月2日	日本婦人と西洋婦人, 母乳までが変わっている	河北新報
6日	メロンは網目の多いほど味がよい	河北新報
9日	そろそろ苺の季節 美味しい食べ方	河北新報
9日	日本人には野菜食, 外人が肉食がよい訳	河北新報
16日	マスクメロンの良否を見分ける法 網目の多いほど甘みが強い	北海タイムス
21日	牛乳をパンに副え 消化を助ける牛乳の使い方	北海タイムス
26日	牛乳一合の価値 卵なら三個, 鶏肉なら四十匁, 牛肉の三十匁に当たる	河北新報
29日	数ヶ月腐敗せぬ鶏卵保存法 卵殻の気孔を塞いで	北海タイムス
30日	美味しいびわ色々の話	河北新報
6月5日	メロンは斯うして美味しく食べる	北海タイムス
5日	人造香料 工学博士 喜多源逸	東京朝日新聞
13日	夏蜜柑と脚気	東京朝日新聞
23日	牛乳と練乳の話 栄養研究所技師 松室秀夫	東京朝日新聞
26日	子供の胃腸にとって恐ろしい夏 離乳期の幼児は殊に大切 医学博士 高田義一郎	東京朝日新聞
29日	茶の見分け方 主婦の心得	河北新報
7月1日	燻製の魚類は一番栄養が多い 十銭で得られる食品が持つカロリー量	河北新報
6日	純良な牛乳はこれだけの成分が要る 東京市で調査した平均量	河北新報
9日	7月の果物 食べごろの種類 新しい米桃, 桜桃, オレンジ, 西瓜, 枇杷, メロン, 米桃	河北新報
14日	氷の百五十倍の効果ある固形炭酸 冷凍材としては最上	河北新報
15日	七月の果物 桃, 桜桃, オレンジ, 西瓜, 枇杷	河北新報
15日	七月の果物 食べ頃の種類 新しい米桃	北海タイムス
16日	夏は便秘がち, 便通を助けるビール	河北新報
21日	夏蜜柑の風変わりな食べ方(上) 夏蜜柑の皮の利用	山陽新報
22日	夏蜜柑の風変わりな食べ方(下) 夏蜜柑と西瓜	山陽新報
31日	暑さの疲れを癒す, 氷茶や漬物 緑茶が良い	神戸又新日報
8月3日	白米飯と玄米飯の消化吸収についての比較	読売新聞
4日	冬瓜の食べ方	山陽新報
5日	西瓜はどんなものが美味しいか	河北新報

13日	バター1斤は牛乳500匁の医療効果がある	河北新報
16日	果物を食用に、賞味用としてのみでなく薬効にも著しい結果	河北新報
17日	バターの出来るまで 三里塚の宮内省牧場見学	東京朝日新聞
25日	柔らかいおいしい新干鰯が出た	読売新聞
25日	消化の上から見た米 学理と実地両面から見た日本人と米食の関係について理学的、化学的、習慣的、精神的四種の消化の話	読売新聞
26日	此の頃の果物類 風味や色から一等は西洋梨、葡萄	読売新聞
26日	どんな西瓜が美味しいか 熟、不熟の見分け方	北海タイムス
30日	バター一斤は牛肉五百匁に当たる バターの医療効果	北海タイムス
30日	味覚の浄化からトマトの一般化 初めは「人肉の色」	北海タイムス
31日	滋味の深い松茸と椎茸 きのこと狩りの時期もうすぐ	河北新報
9月3日	勧めたいトマト 栄養素や消化素が沢山含む	河北新報
10日	子供に与える菓子のよしあし	山陽新報
11日	狂い水 酒を飲むと何故酔うか? (上)	河北新報
23日	忘れられない西洋なしの味 熟するまでは貯えておけ	河北新報
30日	育児用の粉乳、どんなものが良いか	山陽新報
10月4日	高尚な味を持つ温室葡萄 どんなものが美味しいか	河北新報
6日	一風変わった栗の話 大部分が澱粉	河北新報
9日	毒きのこの見分け方	東京朝日新聞
11日	味覚の話 味覚の器官は味蕾、純粋な味覚は四種類	東京朝日新聞
13日	お汁粉の話	山陽新報
14日	葡萄酒の味 なんととっても仏国のものが第一	河北新報
25日	調味の今昔 三馬の描いた江戸の昔、調味の全国化と国際化	東京朝日新聞
25日	安く美味しい、滋養物、蛋白質は鮭と鶏肉が両大関	河北新報
27日	重宝な塩 薬効も馬鹿には出来ぬ	河北新報
28日	牛乳は冷蔵せよ 魔法瓶はおよしなさい	河北新報
11月1日	菓子の選択 栄養価値に重きを置け	河北新報
2日	禁酒問題の解決は急務中の急務、人口食糧調査事項に加えると禁酒同盟から建議	河北新報
6日	甘柿 渋柿、柿の美味 富有、次郎、会津、御所等	河北新報
7日	甘藷と馬鈴薯のお話 栄養について	北海タイムス
7日	どんな柿が美味しいか 甘みなら富有と次郎	北海タイムス
8日	牛乳の薄め方 水だけでは含水炭素が減る	河北新報
8日	食パンを作る上における常識	河北新報
10日	渋い柿が何故甘くなる? 種子の作用でタンニンが不溶性に変わるため	河北新報
15日	栄養常識	北海タイムス
25日	子供には特にバター料理を、卵四十個位と匹敵	河北新報
27日	卓を囲んで 食料品は消費経済の欠陥	東京朝日新聞
27日	珈琲の話 主要成分、名、産地、美味しい入れ方	北海タイムス
29日	醤油の鑑別法 濃度、香り、風味、味の種類	東京朝日新聞
29日	健康新道、食養の巻 玉ねぎを礼賛す 不眠症にも偉功 胃腸病、神経衰弱	東京朝日新聞
30日	健康新道、食養の巻 長寿の妙、玄米食、壯者をしのぐご老人	東京朝日新聞
12月1日	健康新道、食養の巻 松葉の食べ方	東京朝日新聞
2日	饅頭、蕎麦其栄養	北海タイムス
2日	健康新道、食養の巻 わかめと麦飯	東京朝日新聞
3日	健康新道、食養の巻 トマトの効き目 埼玉県石戸村の話	東京朝日新聞
4日	健康新道、食養の巻 人参とかつお節、乳児にやるスープ	東京朝日新聞
4日	麦飯と米飯の比較 お台所の科学	北海タイムス
6日	健康新道、食養の巻 大豆飯と小豆飯	東京朝日新聞

7日	健康新道, 食養の巻 にんにくの偉効 胃酸過多には禁物	東京朝日新聞
10日	健康新道, 食養の巻 梅干し湯の妙味, どんな整腸剤にもおよばぬ効目	東京朝日新聞
11日	健康新道, 食養の巻 夏蜜柑とごま, 脚気でお困りの方へ	東京朝日新聞
13日	安価なる滋養品 豆乳とこしらえ方	東京朝日新聞
15日	初冬のお魚 肉に力が乗っている賞味されるのも今	山陽新報
16日	婦人とおさつ, 消化を助け便通を良くします	河北新報
16日	肉類の良否判別, 素人でも判る	北海タイムス
17日	栄養価も薬効も多い海藻類	河北新報
17日	健康新道, 食養の巻 八つめうなぎ 効能顕著な豚の内臓	東京朝日新聞
20日	健康新道, 食養の巻 のり入りの肝油, 愛蘭小学校の試み	東京朝日新聞
21日	健康新道, 食養の巻 納豆とトマトと髪の薄いのと不眠と 髪は濃くなり不眠症は治癒	東京朝日新聞
22日	お正月向きの縁起の好魚類	山陽新報
24日	おもちは何つが適当か 一戸女史の研究	東京朝日新聞
25日	不景気でも餅屋だけは	北海タイムス
27日	健康新道, 食養の巻 大喜の栄養弁当 東京女学館の実績 昼弁当に日本栄養協会の栄養弁当を用いる	東京朝日新聞
28日	健康新道, 食養の巻 黄疸病の適薬, 大効あるしじみ汁	東京朝日新聞
28日	白酒の鑑別法 光沢あり薄くて甘いのが良い	河北新報

【栄養に関する記事】

1月3日	栄養としての米の飯 野菜があれば完全食	北海タイムス
8日	お正月の料理とその栄養的価値について	山陽新報
9日	清酒の栄養的価値 北大助教授 伊藤光治	北海タイムス
10日	冬季冷水の飲用とその効果(上) 季節と飲料とその効果	山陽新報
11日	清酒の栄養的価値 禁酒必ずしも社会風教を益せず	北海タイムス
11日	冬季冷水の飲用とその効果(下) 無理は不可	山陽新報
12日	料理に配する果物の使用法 食物の消化, 栄養上良い	北海タイムス
12日	果物が持つ栄養価	河北新報
17日	栄養と経済から考えた一日の献立 中産家庭の為に(妊娠調節家が考案実行中)	読売新聞
18日	ビタミンの沿革(上)	北海タイムス
18日	牛乳や生卵の嫌いな病人に滋養を取らせるには	読売新聞
18日	午前十時の家庭講座 病気に大切な食養生の話	読売新聞
19日	ビタミンの沿革(下)	北海タイムス
20日	感冒後の食養生について おも湯の作り方と滋養分の摂り方	山陽新報
22日	風邪頭痛と葱の栄養	山陽新報
24日	風邪よけの野菜スープ 寒い日の外出の際に用いよ	読売新聞
25日	ミカンとビタミンC 新陳代謝によい	山陽新報
25日	感冒後の食養生について おも湯の作り方と滋養分の摂り方 病人料理研究家 掛橋菊代氏	読売新聞
26日	獣肉と魚肉の栄養比較 蛋白とカロリーの比	北海タイムス
26日	獣鳥肉と魚肉と何方が栄養豊富か	北海タイムス
26日	ミカンとビタミンC 妊娠嘔吐, 便秘によい	山陽新報
29日	食物の摂取と心身の疲労(一) 食べても直ぐには滋養にならない	山陽新報
31日	食物の摂取と心身の疲労(二)	山陽新報
2月1日	食物の摂取と心身の疲労(三)	山陽新報
2日	食物の摂取と心身の疲労(四)	山陽新報

3日	食物の摂取と心身の疲労(五)	山陽新報
3日	人工葡萄酒は滋養にならぬ 葡萄酒の鑑別	河北新報
4日	食物の摂取と心身の疲労(六)	山陽新報
15日	主要食品の栄養は此通り	読売新聞
22日	白酒は婦人に適当 酒精分が少なく栄養になる 良し悪しの見分け方	河北新報
3月1日	卵かけ御飯, 消化に良くない	河北新報
4日	米よりもっと麦をお食べなさい	河北新報
5日	体格の改造はまず食物から, 日本人の食物摂取法はまったく合理的でない	河北新報
9日	栄養の秘訣 自分の肉体にちょうど合う食物を摂る事が大切	読売新聞
11日	山羊乳と牛乳の栄養分	河北新報
12日	人体に必要な一日の熱量, 百カロリーを生ずる日常食品の種類と量、2500カロリーの食品(中等労働者)	河北新報
15日	春から夏にかけて出盛る野菜類の栄養価	読売新聞
15日	ビタミンA欠乏症は夜盲症になる 癩癩もAの欠乏	河北新報
15日	三種類の欠乏症 ビタミンA・B・C, A欠乏について	河北新報
16日	血圧の高い人はどんな注意を要するか 野菜, 蛋白質は良いが酒煙草は禁物	河北新報
19日	荒れ性と脂肪分, 餅とおでこの関係 食物が身体に及ぼす影響について	河北新報
4月2日	日本婦人は水分が足らぬ その為, 神経衰弱になる	河北新報
6日	栄養価 蛋白質(動物性と植物性)にビタミンを加える	読売新聞
9日	国民食料としての蕎麦 相当に栄養価がある	河北新報
12日	何を食べれば何になる, 肉や力は何処から来る	北海タイムス
16日	うで卵は塩をつけずに 却って消化を悪くする	河北新報
16日	食あたりの時は腹を空にする事 恐ろしいプトマイン	河北新報
17日	栄養と食物 知っておかねばならぬこと	読売新聞
24日	ほうじ茶は睡眠を害せぬ	河北新報
25日	必要食量は職業により違う 劇動者, 中等作業, 産業者	読売新聞
28日	牛乳の薄め方 赤ちゃん生後日数により	読売新聞
5月2日	日本人の標準食 おなじものばかり食うなら毎日これだけずつ必要	読売新聞
5日	正しい栄養学説 二木式の食養, 日本人は二食主義を断行せよ, 誤れるカロリー説	読売新聞
7日	東西母乳の栄養比較 西洋婦人の乳は脂肪が多い	読売新聞
8日	減食と菜食主義, 米国でも真面目に研究 主義は我が国在来の長寿法	河北新報
17日	乳幼児の食べ物 発育につれ自然に変える事が必要	読売新聞
20日	肉はかしわ, 野菜果物は多量に, 食べ過ぎ間食をしない	河北新報
22日	小児と卵 卵は皮膚病や喘息などを誘発するおそれある	東京朝日新聞
22日	子供の歯はお腹にあるうちから 母親の栄養が大事	東京朝日新聞
26日	季節に従い身体機能も変化 夏の食欲減は生理的	河北新報
6月1日	妊娠及び哺乳中に必要な食料品 ビタミンAが何より必要	北海タイムス
1日	ビタミンCの多い果物の栄養価 バナナ, 苺, 林檎, 桜桃	河北新報
2日	子供の命取り, 多い消化不良 特に人工栄養児	北海タイムス
2日	脚気にならぬ新しい米の食い方 島蘭博士に依る発見 玄米の芽を残したまま精米	河北新報
2日	便秘と消化不良 梅雨時の食物 野菜, 果物, 淡水魚等	河北新報
3日	美味しく食べれば何でも栄養になる	河北新報
3日	健康なる夏の肉体美をこうして発揮しなさい 野菜, 果物, 冷水摩擦, 散歩の効果	河北新報
5日	栄養価の少ないパン	山陽新報
7日	牛乳の効果 頭にも良い	河北新報
8日	一円の食品に含む栄養価 牛乳, 豚肉, 鶏肉, 鶏卵, 白米, 小麦粉, 馬鈴薯	河北新報
8日	病人の食べ物, 変える時の注意	河北新報
10日	果物, 消化と便秘, 脚気にもよい	河北新報

11日	胃腸患者に悪い食物 お菜より御飯を多く食べること	河北新報
15日	好きな食物ほど栄養になる 違った味のものを取り合わせる	北海タイムス
18日	発狂や自殺が食物と関係がある 精神が興奮する夏季は沈静する飲食物が必要	河北新報
20日	お米を研ぐときは余り洗わぬよう 綺麗にすると栄養価が減る 混砂米と無砂米の話	河北新報
20日	鰻と鱒の栄養価	河北新報
22日	ビタミンAは肉類では八目鰻、野菜ではほうれん草	河北新報
25日	病人子供に玄米湯 お茶の代わりに飲めば栄養になる	河北新報
25日	玄米湯の作り方 麦湯に対する米湯	河北新報
29日	季節何野菜の薬効のいろいろ	河北新報
7月4日	体のためになる果物の酸味 動脈硬化を防ぐ	河北新報
5日	栄養価の少ないパン	山陽新報
6日	滋養になる夏の飲み物 麦湯、浜茶のたぐい	河北新報
7日	日本人は無益の大食	河北新報
9日	子供の栄養に味噌汁、肉類、野菜等毎日一度は食べさせること	河北新報
9日	貧血性の人には果物や野菜が特に必要 ホーレンソウは殊に良い	河北新報
12日	日本人は米を食い過ぎる もう少し副食物を摂れ 農学博士 原 実氏談	河北新報
14日	哺育用としての粉ミルク 果物汁や野菜類を併用しなさい	河北新報
15日	涼しい顔の西瓜 果物は内服美容剤	神戸又新日報
19日	ビールも深飲は悪い、胃拡張を起こす	河北新報
23日	アイスクリームの滋養価値	河北新報
29日	馬鹿にならぬかぼちゃの成分	河北新報
8月3日	夏の栄養量はどの位とればよいか	神戸又新日報
3日	不足がちになるビタミンA、鰻が良い	河北新報
3日	子供や病人には麦湯が一番良い 日本人に適した夏の飲料	河北新報
4日	トマトの栄養価	河北新報
4日	年齢による適応食の変化 健康と食物との新考察	河北新報
5日	孫娘に嘔んで食物を与えた昔 健康と食物との新考察	河北新報
6日	女と男とで食べ物が違う 健康と食物との新考察	河北新報
8日	瓜果類の栄養価 利尿に効がある	河北新報
10日	疲労を癒す茶と漬物	河北新報
13日	食物の栄養価値表 片寄った食物が一番悪い	河北新報
17日	練乳の成分と其薄め方	河北新報
21日	夏痩せを治すには今から用意せよ	神戸又新日報
21日	繁殖能力とビタミンE 医学博士 三浦政太郎	朝日新聞
25日	バナナの知識	河北新報
9月7日	豆腐を好む人は、いつも体が丈夫である	神戸又新日報
17日	正しい栄養とは(上) 医学博士 二木謙三	河北新報
18日	正しい栄養とは(中) 医学博士 二木謙三	河北新報
20日	正しい栄養とは(下) 医学博士 二木謙三	河北新報
23日	母体と栄養 栄養学の新説	河北新報
10月4日	カロリーの摂取が是からは必要 どんなものに多いか	河北新報
7日	正しい栄養の話 カルシウム、沃度、マグネシウム、鉄、ビタミン、アルカリ分、水、蛋白、脂肪、含水炭素	河北新報
14日	離乳期のコドモには、粗製料理の食物を多種類に 食物は年齢によって異にせねばならぬ 宮内省大膳寮厨司長 秋山徳蔵氏談	神戸又新日報
21日	日本人はもっと牛乳を飲め	河北新報
29日	蛋白質や脂肪物はやはり傷に大毒 ビタミンCの欠乏も同じこと	河北新報

30日	さつま芋の栄養価 カロリーは米よりも豊富	河北新報
30日	土地が変わったら食物も変えよ	河北新報
11月1日	栄養常識 食品, 保健食, 食養等の話	河北新報
3日	甘藷の栄養価 豊富なカロリー	北海タイムス
5日	各栄養成分人体へどう働く 体をつくる上にいずれも大切	河北新報
17日	みかんは動脈硬化に良い 風邪喀痰にいい柿	河北新報
20日	干した卵白の栄養価 英国婦人学者の研究	北海タイムス
22日	噛めば噛むほど唾液が出る 普通の人是一日五百g	北海タイムス
24日	白米か玄米か 玄米の勝るのは明白, 白米には補助食を	河北新報
27日	健康新道, 食養の巻 大根おろし, 牛乳	東京朝日新聞
12月22日	お餅は消化が良い ただ噛みに噛んで量をすぎさず食べる 食事に大切な咀嚼の事	北海タイムス

【調理に関する記事】

昭和元年

12月28日	“今日の料理”「田毎豆腐」	山陽新報
28日	揚物料理「精進揚げ」「五日揚」分量・調理法	北海タイムス
29日	珍しい凍卵 作り方 雪の降った日に雪の中に卵を半分埋める	山陽新報
1月3日	豚料理 豚肉黄金団子, 湯煮豚	北海タイムス
3日	即席雑煮	河北新報
4日	吸い物二種 其の一(鱸), 其の二	河北新報
8日	かるた遊びの御馳走 五色丼と吸い物 吸い物, 五色丼	河北新報
8日	果物洋菓二種 アップルパイ, フルーツケーキ	河北新報
10日	今日の料理 かぶら汁	山陽新報
11日	台所虎の巻 おしるこ	読売新聞
12日	台所虎の巻 白菜のけんちん巻	読売新聞
13日	主婦メモ 肉のこまぎれをやわらかく煮るには 安倍川餅, おはぎに黄な粉をつける時, 砂糖と塩はよく混ぜる	河北新報
14日	けさの放送のお献立 スキヤロップトオイスターズ	読売新聞
14日	豆腐料理二品 亀甲豆腐, 煎り豆腐	河北新報
15日	お餅の洋風の食べ方	山陽新報
16日	洋菓子	山陽新報
16日	台所虎の巻 三種盛り ぼたん海老, 鶏肉, とくさごぼう	読売新聞
16日	主婦メモ 肉のこま切れを軟らかく煮る 黄な粉をつけるとき 13日の河北新報に同じ	北海タイムス
16日	春の料理 蔞の薑と三つ葉 朝鮮焼き, 田楽, 酢味噌煎り	河北新報
17日	豆腐料理 煎豆腐 14日の河北新報に同じ	北海タイムス
18日	お料理献立 炒肉絲(チャオロースー)	読売新聞
19日	台所虎の巻 炒肉絲(チャオロースー)	読売新聞
20日	ステードオニオンス	読売新聞
21日	おさつのおいしい食べ方 御飯のおかずにもおやつにも 芋ようかん, 布巾絞り, すり胡麻煮, そぼろあんかけ, 芋菓子	読売新聞
21日	美味な小型ケーキ三種 ジャムパンズ, ライスパンズ, フレンチパンズ	河北新報
21日	温かい飲み物 ホットレモンエッグ	山陽新報
22日	台所虎の巻 えびの卸し慈姑ふくめ	読売新聞
23日	台所虎の巻 焼きはぜの甘露煮	読売新聞
24日	今夕の献立 けんちん汁, 魚塩焼	東京朝日新聞
25日	温かい汁 薩摩汁とくれ汁 薩摩汁, くれ汁	河北新報

26日	台所虎の巻 こはだの柚子酢	読売新聞
26日	肉の味わい方と調理の三方法 東京割烹女学校長 秋穂敬子女史談	河北新報
26日	風邪よけの野菜スープ	山陽新報
27日	台所虎の巻 豚肉生姜蒸し	読売新聞
28日	春菜利用, 魚介料理二種 魚の玉菜巻, 根三つ葉の緑和え	河北新報
30日	煮出し汁三種 其の一, 其の二, 其の三	河北新報
2月2日	台所虎の巻 卵の花汁	読売新聞
2日	刺身二いろ 其の一(鮪), 其の二(鰹)	河北新報
3日	春の煮物 筑前煮, 甘味煮	河北新報
3日	(大豆, 小豆) 豆の話 (2) 煮方がむつかしい	読売新聞
4日	寒夜のおいしい飲み物 甘酒の作り方	読売新聞
4日	台所虎の巻 お料理献立 シェパードパイ	読売新聞
5日	台所虎の巻 お料理献立 クリームチキン	読売新聞
6日	サツマ芋のうぐいす和え	読売新聞
7日	玉子料理 玉子の餡かけ絞り生姜, 牡丹玉子, 簀巻き玉子, 袱紗焼玉子, 玉子の黄身ずし	読売新聞
11日	鱈の話 (2) おいしい変わった食べ方	読売新聞
13日	鯛料理と野菜, 西洋料理 鯛の汐汁, ちり鍋	河北新報
15日	野菜のコロッケー, アスパラガス	河北新報
16日	台所虎の巻 ポアゾングリエ	読売新聞
16日	塩鮭の料理法 余り手もかからず斯して召し上がれ 1. 三平汁 2. カレー汁 3. コロッケ 4. からし酢味噌	読売新聞
17日	エスカロップミラネーズ(牛のカツレツ)	読売新聞
18日	西洋菓子二種 フレンチトースト, カステラ	河北新報
19日	マンダリンゼリー(蜜柑のゼリー)	読売新聞
20日	羊羹三いろ おいしい作り方 練羊羹, 水羊羹, 淡雪羹	河北新報
21日	此の頃売れる花かつお節(4) だしは入れて余り煮るな	読売新聞
21日	白酒料理と菓子, 余り手数が要らずすぐ出来るもの 鶏卵の花見酒, 沢庵の白雲漬け, 白酒ゼリー, 花いかの白酒敷	読売新聞
22日	美味しい家庭料理 寄せ鍋, 豆腐そぼろ掛け	読売新聞
22日	花かつお節(5) 煮干は割って使へ, 後は肥料に	読売新聞
22日	隠元豆の醤油煮	読売新聞
23日	オートミールベテイ	読売新聞
23日	林檎料理	河北新報
24日	春の香味 春菊胡麻和え	河北新報
24日	鱈の子の揚げ物	読売新聞
24日	家今日知 干瓢の選び方, 煮方	読売新聞
24日	蒨の葉の佃煮	河北新報
25日	魚の揚げ物と添える付け合せ物 ボイルドポテト	河北新報
25日	今東京にある椎茸の話し 品のよいのは肉厚のもの	読売新聞
25日	氷豆腐よしあしと煮方	読売新聞
25日	揚げ魚にはソースをかけるな	河北新報
25日	テンピの扱い方	河北新報
25日	台所虎の巻 炒魚片(チャウニユピイン)	読売新聞
26日	惣菜にもなるゆばの話 大豆でこしらえ関西人好み	読売新聞
26日	雑壇のお料理 鯛の塩蒸し	河北新報
26日	鯛の此花漬け 沢庵の白雪漬	河北新報
27日	洋食肉皿二種 ビーフトマトシチュウ, ソーセージアンドエッグサラダ	河北新報

28日	独活のサラダ	読売新聞
3月1日	美味しい魚の料理	東京朝日新聞
2日	家庭経済今日の知識 さざえのつばやきと、大阪ずしのこしらえ方 なくてはならない雑料理	読売新聞
2日	季節料理数品 鯛と烏賊の焼き物、鯛のうに焼き、烏賊の松風焼	河北新報
2日	焼き魚二品 みぞれ焼き、魚の照り焼き	河北新報
2日	春の散策にサンドイッチ ハム入り、挽肉入り ハムサンドイッチ、挽肉サンドイッチ	河北新報
2日	塩鮭を使って変わった料理を 塩鮭の辛し和え、塩鮭と玉葱のサラダ	河北新報
2日	今日の料理 鶯菜の一夜漬け、たくあんの麴漬け	山陽新報
3日	美味しいお汁を作りたければ たびたび煮返すと何故不味いか・・・	河北新報
4日	蒸里芋の柚子味噌かけ 京菜の浸し物	東京朝日新聞
4日	魚肉の南蛮焼き	読売新聞
9日	ふきのとう麴漬け	山陽新報
10日	台所虎の巻 卵の花御飯	読売新聞
11日	台所虎の巻 フライポテト	読売新聞
11日	ちらし寿司 御飯の炊き方から	河北新報
11日	うどん、せり、みつばがおいしい時	山陽新報
12日	台所虎の巻 鯛の篠巻	河北新報
12日	支那料理三種 芙蓉肉、芽菜包、紅控肉	河北新報
16日	果物を美味しく食べる方法	河北新報
19日	郊外散歩 お弁当サンドイッチ 秋穂敬子	河北新報
23日	牛肉の柔らかい食べ方 肉の種類と消化との関係	山陽新報
23日	季節の料理 わらびの白和え	山陽新報
24日	筍のクリーム煮	山陽新報
25日	滋味深い筍料理、二種 筍の胡麻酢合え、筍のそぼろ煮	河北新報
25日	季節の料理 根三つ葉つくも鍋、根三つ葉の根の油味噌煮	山陽新報
28日	フライ魚の仕方 揚げ方の前後とその他の注意 小さい魚のこなし方、フライにする前の下拵え、調理の仕方、諸々の注意	河北新報
28日	この日の漬物 干鰯と大根の麴漬	山陽新報
31日	家庭で出来る米ぬかパン	山陽新報
4月2日	白酒のお料理 花見鯛 白酒蒸し、白雪焼き	山陽新報
3日	4月の料理 蛤の時雨煮、嫁菜飯	東京朝日新聞
3日	和洋筍料理 バンプウフリッタス、筍のそぼろ掛け	河北新報
5日	家庭で作れるお菓子 バタースカッチ	北海タイムス
6日	デザートにおける果物の食べ方	河北新報
6日	ゼリーの製法 苺ゼリー調理一・二	河北新報
7日	野菜料理 蕨の茹で方と煮方	山陽新報
8日	季節の料理 筍のそぼろ掛け	山陽新報
10日	砂糖菓子 飴になるまで、菓子にするまで	河北新報
13日	鶏肉のうど巻き	東京朝日新聞
13日	やさしい摘草料理 土筆のから煮、嫁菜飯、田せり白和え、草だんご	東京朝日新聞
13日	季節料理 蕨、焼き豆腐の炊合せ	山陽新報
14日	陽春料理三つ 鯉の沖鱈、蛤のぬた合え、落の唐煮	河北新報
15日	家庭で出来る春の飲み物	山陽新報
16日	ビールの肴 カクテルカトル、インデアンポーク	河北新報
16日	花見時の海苔料理 乾海苔のすし	山陽新報
16日	風変わりな端午の料理 お子様を主としたお献立 指原乙子	東京朝日新聞

21日	蜜豆の作り方	山陽新報
22日	わらび料理	山陽新報
22日	ビールの肴 カクテルカトル 16日の河北新報に同じ	北海タイムス
23日	豆コーヒー	山陽新報
25日	烏賊の和え物, 分葱若布の木の芽合せ, うどの木の芽合せ	河北新報
26日	コロッケ	河北新報
26日	缶詰の利用 玉子巻き, 五目飯	河北新報
26日	婦人料理講習 炒煮 豚の酒煮	山陽新報
28日	いちごの変わった食べ方	山陽新報
29日	家庭ケーキ三種 ジャムサンドイッチケーキ, ホワイトケーキ, コールドウオーターケーキ	河北新報
29日	子供の喜ぶお弁当の菜 牛肉の甘煮	山陽新報
30日	子供の喜ぶお弁当の菜 鯛団子揚げ	山陽新報
5月2日	季節もの 変わった鯛料理 吸い物と蒸し物 蒸し物・黄菊餡, 吸い物・清汁, 燻製魚・食べ方	河北新報
3日	洋食のデザートにもおやつにも 西洋菓子の作り方色々 パーソンスデザート, クリームプディング, コーンスターチプディング, レーズンソース, ライスプディングウイズレーズン, カスタードソース, ベークドバナナス, オレンジプディング 工藤花代	東京朝日新聞
3日	ビタミンを失わぬ調理法	山陽新報
3日	今日の料理 すし代わり弁当	山陽新報
4日	果物を美味しく食べる方法	河北新報
6日	今日の料理 百合根の雲丹よせ	山陽新報
8日	塩鮭料理二種 塩鮭の春雨揚げ, 塩鮭の刺身	河北新報
10日	季節料理 支那風の二品 鮮湯魚片, 全炒鯉魚	河北新報
11日	筍料理 筍のサラダ, 筍ずし, 筍の芥子づけ	北海タイムス
11日	メロンはこうして食べると美味しい	河北新報
11日	生にしんの食べ方	山陽新報
11日	時節向きの御飯 麦飯	山陽新報
13日	蟹料理二種 蟹サラダ, 蟹玉	河北新報
14日	今日の料理 青豆飯	山陽新報
16日	変わった三種のアイスクリーム チョコレート, ピーチ, バナナ	山陽新報
18日	寒天ゼリー イチゴを入れるとおいしくなる	山陽新報
19日	わらびの白和え	東京朝日新聞
21日	台所の経済となる馬鈴薯の料理法 代用食副食物, 菓子等	山陽新報
23日	美味しい筍御飯	東京朝日新聞
23日	あっさりとした水羊羹	山陽新報
24日	美味しく頂ける野菜料理の秘訣	山陽新報
26日	水菓 美味しいこしらえ方	河北新報
28日	ジャガイモ 西洋料理 美味しくてやさしい ポテトボール, ポテトオムレツ, ポテトチップス, ポテトパイ, ポテトサラダ	東京朝日新聞
30日	アイスクリームの拵え方	北海タイムス
30日	ソースの拵え方 是からの料理に便利(上) ウスターソース	山陽新報
31日	ソースの拵え方 是からの料理に便利(下) マヨネーズソース, ホワイトソース	山陽新報
6月3日	風変わりな胡瓜料理 ピックルス, つつ煮	北海タイムス
3日	野菜料理 吉野煮とスープ 新野菜の吉野煮, 野菜のスープ	河北新報
4日	季節の料理三つ 鯉の沖膾, 鮎の酒蒸し, 胡瓜の葛煮	河北新報
4日	鯉の丸揚げと菖蒲ずし, 柏餅拵え方	山陽新報

5日	初夏の洋食 コールドビーフ, コールドフィッシュ	北海タイムス
7日	松笠鯛	河北新報
7日	苺ジャム 作り方と保存方法	河北新報
7日	鯛料理二品 鯛麵 二品目記載なし	河北新報
10日	季節向きの支那料理 青豆蝦仁	山陽新報
11日	果物ばかりで作るコクテル	河北新報
11日	アイスクリームとシャーベットの家庭での作り方	山陽新報
11日	清涼飲料水の簡単な作り方	山陽新報
12日	肉と酒類	北海タイムス
13日	新鮮なる野菜料理 新野菜の吉野菜	北海タイムス
14日	梅干しの漬け方	山陽新報
16日	簡単なソーダ水の作り方	山陽新報
16日	軽い夏の晚餐に野菜を利用して洋風のお料理を	山陽新報
16日	レモンアイスの作り方	河北新報
17日	手軽に出来る苺ジャム 保存する方法	北海タイムス
17日	食品類はどの位の時間で煮得ましょう	河北新報
18日	剥き身のライスカレー	山陽新報
18日	パン食の新調味料 我が海軍で日本人向けの黄粉	山陽新報
19日	レモンアイスの作り方	北海タイムス
19日	蟹の料理三種 蟹サラダ, 蟹玉, 蟹の酢の物	北海タイムス
20日	果物ばかりのコクテル 11日河北新報に同じ	北海タイムス
22日	酢の物二品 さば, 小あじ	河北新報
23日	すべての食品類はどの位で煮えるか 17日河北新報に同じ	北海タイムス
23日	季節料理 南瓜外二品 蚕豆のきんとん, 南瓜羹, 茄子の酢味噌	河北新報
24日	夏向き料理 秋山徳蔵氏談(上)	河北新報
25日	今日の料理 油揚げの胡瓜もみ	北海タイムス
25日	蔬菜料理 蚕豆のきんとん, 南瓜羹, 茄子の酢味噌 23日河北新報に同じ	北海タイムス
25日	簡単に出来るパンの作り方	山陽新報
26日	夏向き料理 秋山徳蔵氏談(下)	河北新報
28日	腐らぬ揚げ物 竜田揚げとフライ 竜田揚げ, 羊肉フライ	河北新報
28日	川魚料理 泥臭いのをのぞく方法	山陽新報
29日	栄養となる果物料理 バングエード・アップル, コンポート・アップル・ゼリー, アップル・ババロア 村井政善	東京朝日新聞
29日	夏蜜柑の皮の利用(お菓子)	山陽新報
29日	茄子は貧血に 茄子のかめの甲焼	山陽新報
30日	梅酒の作りかた	山陽新報
7月2日	腐らぬ揚げ物 羊肉フライ 6月28日河北新報に同じ	北海タイムス
5日	今日の料理 ミルクオムレット, ジャガ芋バター煮	山陽新報
6日	夏季に好適なスープの作り方二つ トマトスープ, シュリンプ・スープ	河北新報
6日	7月の料理 焼き茄子の酢の物	河北新報
6日	バナナの皮の利用	河北新報
8日	夏向きの果物飲料 レモネード	河北新報
8日	西瓜のシャーベット	河北新報
9日	鮎料理 背越しと山吹焼き 鮎の背越し, 鮎の山吹焼き	河北新報
9日	淡泊りした夏向き料理 副食の二・三 しめ鯖, ぬた和え	山陽新報
11日	西洋料理 トマトオムレット	山陽新報
13日	季節の美味 鮎料理 9日河北新報に同じ	北海タイムス
13日	西瓜シャーベット 8日河北新報に同じ	北海タイムス

14日	清涼飲料 作りかた二つ 簡単なミルクセーキ, カクテルポンチ	河北新報
15日	羊肉料理	河北新報
15日	御飯のすすむ野菜料理 雷干, 白瓜塩漬け, 青唐辛子	神戸又新日報
15日	コンビーフの玉子とじ	東京朝日新聞
16日	季節向きの野菜洋食 胡瓜とキャベツ スターキューカンバー, ロールキャベツ	河北新報
19日	自家製清涼飲料 簡単なミルクセーキ	北海タイムス
19日	夏分の御飯は 腐れを防ぐ炊き方など	河北新報
20日	ひき菜のアイスクリーム	山陽新報
20日	夏向きの洋菓子三種 アイスドケーキ, コールドウォーターケーキ, シュークリーム	河北新報
21日	果物は必ず食べ頃に味わえ 玄人買いとは何んなこと	神戸又新日報
23日	野菜料理三品 茄子の印籠煮, 胡瓜の葛煮, 冬瓜のそぼろ煮	河北新報
24日	暑気あたりを防ぐ美味しい飲料の作りかた	河北新報
26日	風流料理潮汁 通人達のよろこぶ磯の香りと風味 吸物, こちの潮汁	河北新報
26日	夏の冷たい飲料 ミルクセーキ	山陽新報
27日	米の虫退治は, 梅の青葉や鉄で	神戸又新日報
28日	早漬け, 香の物	北海タイムス
28日	なす料理, 二品 焼き茄子の雲丹餡かけ, 茄子の亀甲焼き	河北新報
29日	家庭と趣味 調理のしようで世界一の南瓜 皮膚を滑らかに髪を美しくする 農学士 井上正賀氏談	神戸又新日報
29日	季節の野菜, 料理三品 23日河北新報に同じ	北海タイムス
29日	子供たちが欲しがらる変わり御飯 そら豆飯, ぼら飯, 蛤飯, 隼人飯, 桜飯	神戸又新日報
30日	家庭食パンの製法	山陽新報
8月1日	珍しい西瓜の食べ方 葡萄酒を注ぐ	山陽新報
1日	どんな料理でも温かくては味がない 此の頃主婦が注意せねばならぬこと 低温料理法の色々	山陽新報
2日	風流料理潮汁 通人達のよろこぶ磯の香りと風味 吸物, こちの潮汁 7月26日河北新報に同じ	北海タイムス
2日	鶏肉洋食, 三種 チキンスープ, ボイルドチキン, チキンコールゼリー	河北新報
4日	家庭経済今日の知識 海の魚より川魚がうれる どじょうの味噌汁 果物のうまい食べ方 西瓜の食べ方, あられ西瓜, パナナの食べ方, 夏蜜柑の食べ方, 西洋桃メルベ, アップルカスター 秋穂敬子氏談	読売新聞
4日	手製で出来る冷たい飲み物	河北新報
4日	家庭経済今日の知識 麩料理	読売新聞
5日	季節料理, さしみ三品 鯉の洗い, 源平さしみ, 二色作り	河北新報
6日	家庭経済の今日の知識 トマトソースの作り方	読売新聞
6日	夏向きの洋菓子三種 7月20日河北新報に同じ	北海タイムス
6日	かたい水蜜は煮るとうまい	河北新報
6日	家庭料理 洋食二品 マトロツデビーフ, ハムサラダ	河北新報
6日	季節料理 鶏肉と胡瓜のサラダ	神戸又新日報
7日	台所虎の巻 今日の献立 胡麻玉子と三つ葉のすまし	読売新聞
7日	いま美味しいメロンの食べ方	神戸又新日報
9日	美味しい西瓜の食べ方	河北新報
9日	お米のよしあし 炊くとき粒の立つのと茶漬けのにごらぬのを	神戸又新日報
9日	道具なしでミルクセーキ, 簡単に出来る	山陽新報
11日	変わった料理 鰻のスープ	読売新聞
11日	鶏卵は騰がる一方 夏の保存法と鑑別	神戸又新日報
11日	夏の夜の料理	山陽新報
13日	お料理五種 タコの伝法焼, 蒸鮭, ふくさ芋, たなごの土ぞろ焼 四品目記載なし	神戸又新日報

13日	馬鹿にならぬ塩の力 塩と血液, 興奮剤に 早く煮る	神戸又新日報
14日	酒の肴によい茄子の料理 焼き茄子の雲丹餡かけ	北海タイムス
14日	ソーダ水のこしらえ方三種 レモン (又は苺) ソーダ水, サイホンソーダレモネード, アイスクリームソーダ	河北新報
15日	手製飲み物 シロップと氷水, 清水と希塩酸	北海タイムス
16日	野菜などの消毒は千倍の希塩酸で 流行病の用心	神戸又新日報
17日	牛乳は一口宛飲むべきもの 熱しすぎると芳香が失せる	北海タイムス
17日	夏料理 そうめん, トマト そうめんの扱い方, トマトの剥ぎかた 汁の物は薄いめに	河北新報
17日	15分で客膳が出来る	神戸又新日報
17日	夏向きの豆腐料理 おいしいもの (1) 水晶豆腐, 豆腐フライ	山陽新報
18日	嫁に食わずな秋茄子料理 秋茄子の丸煮, ナスの胡麻煮	読売新聞
18日	美味しい西洋梨	神戸又新日報
18日	珍しい玉子料理 玉子そうめん, 塩鮭黄金柑	山陽新報
19日	お手軽料理 美味しく滋養ある	神戸又新日報
19日	夏向きの豆腐料理 おいしいもの (2) 胡瓜の白酢和え	山陽新報
20日	果物入りのアイスクリーム バナナアイス, 苺アイス, パイナップルアイス	河北新報
20日	食える野の草, 六百種もある	神戸又新日報
21日	炸丸子	東京朝日新聞
21日	家庭料理 洋食二品 6日河北新報に同じ	北海タイムス
21日	季節の漬物 (上) 色出し茄子一夜漬, 刻み茄子味噌酢漬け, 紫蘇の実の味噌・醤油漬け 大日本料理研究会 宮本みさ子	河北新報
22日	栄養の多い山芋料理 海苔巻き, 林檎ワサビあえ山かけ	読売新聞
22日	夏料理覚書 17日河北新報に同じ	北海タイムス
22日	お客様へはこうしてお進めなさい	山陽新報
22日	味覚の浄化 一般化したトマトの調理法	河北新報
22日	おやつ オコシをつくる	神戸又新日報
24日	季節の漬物 (下) 八重かき漬け, 鮑の粕漬 大日本料理研究会 宮本みさ子	河北新報
25日	安価でも栄養になる献立	山陽新報
25日	涼しい寄せ菓子 三色水羊羹, 名月羹 田川涼子述	河北新報
25日	カクテルやグレープジュースの調味がひどく変わってきた	神戸又新日報
25日	此の頃の果物の効果 伊藤尚賢氏談	神戸又新日報
26日	鶏肉のみどり煮	東京朝日新聞
26日	天津桃の新料理 食後のデザート	読売新聞
26日	果物入りのアイスクリーム 20日河北新報に同じ	北海タイムス
26日	涼しい寄せ菓子 抹茶ゼリー, 蛍羹 田川涼子述	河北新報
26日	粥の程度の病人料理, 美味しい五種 ウォータートースト, ミルクトースト, オートミールマッシュ, クリームホイート, セロリースープ	河北新報
27日	今日の料理 糞かけ冬瓜	北海タイムス
27日	調味料として大切なお塩 歯や骨も丈夫にする	神戸又新日報
28日	水蜜桃の堅いのは煮れ, 頗る美味しい	北海タイムス
29日	真紅のトマト フランス風お料理の仕方	北海タイムス
29日	粥を食べる病人料理 26日河北新報に同じ	北海タイムス
30日	珍しい寄せ菓子 二色水羊羹	山陽新報
31日	和食と洋食 同じソースにも十種類位ある	河北新報
9月3日	簡易な家庭菓子 羊羹	山陽新報
5日	初夏の野菜	神戸又新日報
8日	秋口の食膳, 茸類と新芋の調理 初茸と栗, 美味しい二品 初茸の吸い物, うば玉栗の口取り	河北新報

9日	家庭むきのカクテルは、これだけで沢山	神戸又新日報
10日	お月見料理 美味しくて気のきいた	神戸又新日報
10日	根を食べる野菜の調理法	山陽新報
12日	日本菓子の拵え方 磯松風, 君が代饅頭	山陽新報
12日	季節料理 南瓜のコロッケー	神戸又新日報
13日	日本菓子の拵え方 菓子名なし	山陽新報
13日	甘藷の料理 お汁粉, 金糸いも, お萩	神戸又新日報
14日	松茸飯の炊き方 美味しくて風変わりな	河北新報
15日	調法な即席漬物 鉈豆の木の葉漬け, 玉葱の雁漬け	山陽新報
15日	秋の料理 洋風の松茸 フライ白いソースかけ	河北新報
17日	季節向きの変わり御飯	山陽新報
18日	茶人趣味のある松茸風流料理 田楽と土瓶蒸し 松茸田楽, 松茸土瓶蒸し	河北新報
18日	毒茸の鑑別法	神戸又新日報
20日	遠足や散歩の絶好のシーズン 手軽なお弁当, 盛んに利用されてきたサンドウィッチの種々 ハムサンドウィッチ, 野菜入りサンドウィッチ, ジャムサンドウィッチ	河北新報
20日	調法な即席漬物 大根の遠山漬け	山陽新報
21日	調法な即席漬物 見出しのみ	山陽新報
26日	楽しい郊外の秋, ピクニックのお料理三種 ホームサンドウィッチ	山陽新報
27日	コンビーフ料理	東京朝日新聞
27日	松茸料理 松茸御飯, たけ汁の粕漬け, あげもの, みそ焼き, 醤油焼き, 昆布と佃煮	神戸又新日報
27日	ご婦人方を喜ばす, お芋のシーズンはこれから	神戸又新日報
27日	松茸料理 松茸の昆布巻き	山陽新報
28日	調味料の科学的用法と味付け	河北新報
28日	松茸の季節 豆腐汁中毒よけ	山陽新報
30日	これからうまいすき焼き 上手な煮方と栄養の取り方	河北新報
10月2日	おすし御飯の炊き方秘伝	神戸又新日報
4日	スープ種の取り方	東京朝日新聞
4日	鮭料理二種, 博多押と山かけ 鮭の博多押, 鮭の山かけ	河北新報
4日	松茸の料理法	山陽新報
5日	おいしくて安くて, 手軽で栄養のある季節物料理 いわしのかばやき, シメサバの紅葉下ろし和え, さき松タケ, 変わった焼きマツダケ, 大根の信田まき	東京朝日新聞
5日	松茸料理 つけ焼き, かき玉椀	山陽新報
6日	珍しい栗料理, 頗る美味しい	河北新報
7日	十月の料理(味の素広告) 鯛のつみれ汁, 大根の善林漬け	東京朝日新聞
7日	此の頃流行するせきの養生法	神戸又新日報
7日	煮出し汁 合理的作法	神戸又新日報
8日	ベッタラ漬けは塩加減が大切	山陽新報
12日	変わった茸料理 焼き豚と松茸添合せ, しめじ田舎汁	河北新報
12日	晩秋の料理 小鳥料理と大根料理	山陽新報
15日	秋肴の自家料理 利休かまぼこ, 信田巻	河北新報
16日	御飯を炊くには, 電気と瓦斯頗る得策です	河北新報
19日	鳥, かき料理 鳥の水煮鍋, かきのゆかま	河北新報
21日	洋菓の製法 クリームとスポンジロール スポンジロール	河北新報
24日	飴の起源 砂糖の代用	神戸又新日報
25日	秋の生魚 鮪の山掛け, しめさば, 鮪の山掛刺身	河北新報
25日	変わったお汁 けんちん汁に納豆汁 けんちん汁, 納豆汁	河北新報
25日	鯉節, 煮出し汁 削り置きは禁物	河北新報
27日	季節の料理 出盛りを過ぎた松茸料理二種	神戸又新日報

28日	経済で美味しい料理を作るには 岡崎富夫	神戸又新日報
29日	今後のお台所は？ 岡崎富夫	神戸又新日報
11月11日	フランス式の林檎の食べ方 蜜柑や葡萄、柿にも利用	北海タイムス
25日	料理の秘訣 昔ながらの法則	北海タイムス
12月30日	お正月の料理 内外料理相談所	東京朝日新聞

昭和3年(1928年)

【食品に関する記事】

1月5日	新鱈と鱈の子	北海タイムス
7日	お正月の馳走と失敗 餅が咽喉につまった時、即効がある一杯の醤油 衣類にこぼした酒	河北新報
8日	白酒の鑑別法 白酒は一種の薬用酒	北海タイムス
9日	お正月の食品 かまぼこ、さけ、たこ、えび、かに、貝類 その成分と栄養の話	北海タイムス
9日	魚の骨、なるべく戴くようにしたい	山陽新報
13日	冷蔵魚に就いて(一)	北海タイムス
13日	冬の調味料としてのバター、子供の発育に適当な食料品	北海タイムス
13日	葉の保健、蜜柑類は虫歯を防ぐ 珍果、ポンカンの話	河北新報
15日	混砂米とメンザイ	東京朝日新聞
15日	冷蔵魚に就いて(二)	北海タイムス
16日	正月の餅保存法	山陽新報
17日	冷蔵魚に就いて(三)	北海タイムス
17日	食料と栄養の新説 男が百食うとすれば、女は八十五でよい お乳の出ない人はパパイヤを食べると良く出る	河北新報
20日	勧めたい、無砂七分搗米、栄養素多く消化も良い	河北新報
21日	牛肉の話 味と栄養価は別物	河北新報
22日	栄養の多い海苔や昆布	北海タイムス
22日	蜜柑の薬効 皮は捨てずに蔵しておく事	河北新報
22日	食物の調理と栄養(上) 医学博士 服部弥一郎	東京朝日新聞
23日	食物の調理と栄養(中) 医学博士 服部弥一郎	東京朝日新聞
23日	キャラメルに蛆虫がわく 小樽の菓子店で発見	北海タイムス
26日	無駄にならぬ蜜柑の皮、いろいろの用い方	東京朝日新聞
26日	さびない包丁	東京朝日新聞
2月1日	寒に産んだ卵は・・・	東京朝日新聞
3日	蜜柑の効	東京朝日新聞
5日	動脈硬化に蜜柑がよい、薬効の著しい蜜柑類数種	河北新報
5日	鉄蒔 折詰納豆に製作月日を記入せしめるのは好いことである	東京朝日新聞
19日	白酒は肌を美しくする、婦人たちに勧めたい	河北新報
19日	味噌と醤油、お台所の学問	北海タイムス
24日	食物の調理と栄養(下) 医学博士 服部弥一郎	東京朝日新聞
26日	牛乳に入れる砂糖の量、全量の三パーセント以上がよい	河北新報
29日	鉄蒔 折り詰め納豆	東京朝日新聞
3月7日	果物の保存法とビタミン	河北新報
11日	家庭 主婦の常識 卵の見分け方	東京朝日新聞
11日	野菜とかい虫	東京朝日新聞
12日	国産と外国のバター 色香味各々の比較	北海タイムス
13日	調味講座 胡椒の香り 東洋への近路を求めて、コロンブスの大陸発見	東京朝日新聞

20日	どうして物価は高くなる 高価な牛肉, 高くするのは骨折る商人	東京朝日新聞
24日	ぬかは貴重な食料品 米国農務省が数え上げた効能の数々	東京朝日新聞
27日	大衆科学 牛乳と豆乳	東京朝日新聞
4月3日	林檎の知識 果物類の家庭化	北海タイムス
5日	ひものの買い方の注意	北海タイムス
10日	調味講座 謎 調味の進歩と歯の退歩, 精神と肉体の境界線	東京朝日新聞
10日	話題と解説 これからが時期の竹の子の話	東京朝日新聞
14日	偏食は何故悪いか, 野菜や果物の必要な訳	河北新報
15日	栄養の多いジャガイモ, 大切なのは扱い方	東京朝日新聞
15日	家庭科学 醤油のカビ, 素人に出来る予防法の色々	東京朝日新聞
15日	何うした訳で偏食は悪いか	北海タイムス
16日	生水を飲む時, 良否鑑定法	東京朝日新聞
20日	醤油の礼讃 科学研究により証明された偉大な消化力	河北新報
20日	ほうれん草	東京朝日新聞
21日	話題解説 家庭: おびただしい不潔な飲食店(上) 危険の多いお弁当 腐敗しやすい動物性食品, 湿気と温度が弁当には禁物	東京朝日新聞
21日	野菜食は身の為, 肉食第一は誤った考えです	山陽新報
22日	同じバケツで幾度でも洗う	東京朝日新聞
22日	蜜柑類はむし歯を防ぐ	北海タイムス
23日	話題と解説 家庭: 注意を要する低温殺菌牛乳	東京朝日新聞
23日	醤油の消化力, 科学的実験が証明	北海タイムス
26日	ゼンマイやワラビ, 薬効が多いから大いに召し上がれ	山陽新報
28日	卵と牛乳の中毒 悪いものを家庭で見分ける好方法	山陽新報
28日	どんな菓子が子供に好いか 一方に偏するのはいけない, 重大なその選択方法	山陽新報
30日	上等の蒸菓子は子供に向かぬ, 寧ろ駄菓子に良いものがある 子供へのお菓子の選択	山陽新報
5月2日	牛乳を薄めるには麦湯がよい, 滋養にもなる	河北新報
3日	化学的に見て酒よりもコーヒーのほうが悪い	河北新報
3日	糠味噌防臭法	北海タイムス
6日	どうして物価は高くなる 品質の鑑別表(上)	東京朝日新聞
7日	歯痛にねぎ	北海タイムス
8日	どうして物価は高くなる 品質の鑑別法(下)	東京朝日新聞
12日	今が食べ時のオレンジの話	河北新報
15日	調味講座 梅雨と醤油 東西呼応する民間信仰, 梅雨期は醤油の試験季	東京朝日新聞
26日	香魚の話 短生命を享楽する	北海タイムス
31日	牛乳と酸のものと供食は差支ない	北海タイムス
6月2日	和蘭青碗試作	北海タイムス
2日	魚のイキ見分け方	山陽新報
4日	話題と解説 家庭: 店頭に光る紅玉の桜桃 初夏の果物の話(上)	東京朝日新聞
5日	話題と解説 家庭: 世界に誇る日本びわ 初夏の果物の話(下)	東京朝日新聞
5日	標準筒条は約四十八上っている 魚の嗜好	山陽新報
7日	いちごの話 トマトと等しい栄養価 ヴィタミンCを非常に多く含む	河北新報
7日	お勧めしたい馬鈴薯パン 食糧改善はこれから	山陽新報
7日	牛乳は衛生的に飲まねばならぬ	北海タイムス
10日	大衆科学 食物を扱うに, 避けた銅器	東京朝日新聞
11日	魚の味の話(二) シュンの事, 然し処に依って違ふ	山陽新報
12日	話題と解説 家庭: 今出盛りの野菜の戸籍(上) 新物でおいしい南瓜	東京朝日新聞
13日	話題と解説 家庭: 今出盛りの野菜の戸籍(下) 近年一般化されたトマト	東京朝日新聞

13日	大衆科学 悪くなった清涼飲料水の見分け方	東京朝日新聞
13日	夏の食物の保存法 冷蔵庫のない方への注意	山陽新報
14日	バターと他品との栄養比較	河北新報
17日	氷菓の取り締まり厳重にして欲しい	河北新報
18日	残飯の利用から食糧問題の解決	北海タイムス
18日	魚の味の話 一本釣りの方が網で取ったより旨い	山陽新報
18日	夏痩せを防ぐ夏の食べ物 天ぷらや鰻はことさら良い、腹八分目に食べる	山陽新報
19日	消化も良く、味も好ましいトマト	東京朝日新聞
22日	風味第一、葉にもなるわさび	東京朝日新聞
28日	これからは胃腸病がはやる 第一に飲食物に注意	北海タイムス
29日	清涼飲料界頗る活気横溢す	北海タイムス
30日	食あたりは食物でなおせ	北海タイムス
7月3日	漬物に好い野菜の研究 まず大根の種類から、主婦の知っておきたいこと	山陽新報
4日	お米のグラム買い、東京では一日から実施された	河北新報
5日	話題と解説 家庭で出来る清涼飲料、すがすがしい夏の飲物(上)	東京朝日新聞
6日	話題と解説 何よりもうれしい果物の香味 すがすがしい夏の飲物(中)	東京朝日新聞
6日	漬物に好い野菜の研究 どういう野菜が漬物にしておいしいか	山陽新報
7日	牛乳の加工品会社、日本乳化工業を函館に設立	北海タイムス
7日	話題と解説 乳酸菌を用いた飲料の製法 すがすがしい夏の飲物(下)	東京朝日新聞
12日	蝮の素乾好評	北海タイムス
12日	音の悪い缶詰は中が腐っています 簡単な缶詰の鑑別法	山陽新報
15日	梅干しと酢で御飯の腐敗が防げます	河北新報
16日	大衆科学 バナナは有毒か	東京朝日新聞
16日	農家の副業に食用鳩飼育	河北新報
18日	一部落全部発病	河北新報
20日	夏の食べ合わせご注意ください	山陽新報
22日	夏の食卓を賑わす野菜、道産は品質がよい(上) 早生甘藷	北海タイムス
23日	夏の食卓を賑わす野菜、道産は品質がよい(中) 胡瓜に馬鈴薯	北海タイムス
23日	クスリになる茄子と胡瓜 民間で行われるもの	山陽新報
23日	夏期の衛生に就て 医学博士 佐藤幸三	河北新報
24日	夏の食卓を賑わす野菜、道産は品質がよい(下) 草莓	北海タイムス
24日	果実類の効能 梅干しは鉛毒を防ぎ、西瓜は消渴によい	北海タイムス
24日	夏、疲れた時、一杯の味噌汁がよくききます	河北新報
24日	腎臓の悪い人は野菜果実類を食べなさい 刺激物は避けること	河北新報
24日	お茶は無闇に飲むな 極端な茶好きはこうすれば治る	河北新報
25日	大衆科学 梅干しにある薬効	東京朝日新聞
25日	梅干しは鉛毒をふせぐ、西瓜は尿道をよくする 果物類の効能色々	河北新報
30日	挽茶応用の夏の飲料	山陽新報
31日	胃腸病と「生」果実の食べ方	山陽新報
8月1日	通風冷蔵車で生果を輸送 鉄道省の試み	北海タイムス
1日	夏にふさわしいカクテルのいろいろ 家庭的に考えたもの	山陽新報
2日	肉類の栄養、こまざりが一番	河北新報
2日	多血質の人へ注意 煙草もひとつの方法ですが、運動と食物が大切	河北新報
2日	ハムの鑑別 附、食べ方	河北新報
3日	鰻の栄養価 カロリーは鯛や鯉より多い	河北新報
3日	汗と飲料 自然の要求を避けぬよう	山陽新報
5日	腐敗を防ぐには主婦の心得に六つの方法 (1) 寒冷防腐法 (2) 加熱滅菌法 (3) 乾燥法 (4) 塩蔵法 (5) 糖蔵法 (6) 酢漬け法	河北新報

9日	夏の飲み物 コーヒー代用黒豆茶	山陽新報
10日	夏の果物, 西瓜	東京朝日新聞
10日	和梨と洋梨, 美味しい種類	河北新報
13日	牛乳が腐り易い 悪いものの見分け方	山陽新報
13日	陸軍重砲兵学校に赤痢発生 患者43名に達す	北海タイムス
14日	調味講座 第21回海洋の水 海洋はあらゆる生物の母人類遠祖の海洋生活時代	東京朝日新聞
15日	学界談余 ぶどう(一) 山梨県立農事試験所長 矢田貞吉	東京朝日新聞
15日	米糠食を奨める, 滋養価は白米以上 農学博士 稲垣乙丙氏談	河北新報
16日	学界談余 ぶどう(二) 山梨県立農事試験所長 矢田貞吉	東京朝日新聞
17日	学界談余 ぶどう(三) 山梨県立農事試験所長 矢田貞吉	東京朝日新聞
17日	鮭鱒増殖, 全国的に奨励	北海タイムス
17日	両性混食の必要	河北新報
18日	学会談余 ぶどう(四) 山梨県立農事試験所長 矢田貞吉	東京朝日新聞
18日	君よ知るや南の国の果物, 滋味豊富な種類数々	河北新報
19日	学会談余 ぶどう(五) 山梨県立農事試験所長 矢田貞吉	東京朝日新聞
21日	バターの保存法	北海タイムス
22日	保健食料, 大体こんなところを標準に	河北新報
22日	文化と牛乳(一)	山陽新報
23日	文化と牛乳(二)	山陽新報
24日	文化と牛乳(三)	山陽新報
24日	氷水と細菌	北海タイムス
28日	調味講座 第22回 塩の信仰 塩から生まれた信仰の種々相採掘, 八世紀に亘る大岩塩層	東京朝日新聞
28日	お料理の素は, 味, 栄養, 経済	河北新報
28日	御飯の代わりに砂糖を食べる 日本人の使用量が足りぬ	河北新報
28日	大根の季節が来た 菜食主義者を喜ばす	山陽新報
9月1日	バター鑑別法 腐敗知らずに用いる危険	河北新報
6日	市の公衆食堂に完全な牛乳はない 一せい検査で発見された事実, 真砂町一箇所だけ	東京朝日新聞
7日	卵の貯蔵法, その鑑別法	河北新報
7日	毒のある茸鑑別法	山陽新報
10日	毒茸の見分け方 これから楽しい茸狩りの季節	山陽新報
11日	生のまま平気で食う日本人, だから寄生虫に侵される 野菜や魚類の生食に御注意	河北新報
11日	山海の珍味とは? 二つの塩類の適当な取り合わせが大事です お料理の秘訣はこれ	河北新報
15日	キノコ, 節が近づいてきた 有毒茸の鑑別法	河北新報
15日	清涼飲料の色つけ 注意しないと毒になるのがある	山陽新報
16日	野菜魚類の生ものに注意 寄生虫が湧く理由	北海タイムス
17日	卵の貯蔵法, その鑑別の仕方	北海タイムス
18日	世界一の食国は和蘭, それに次ぐのが露国	山陽新報
19日	茅部方面の夏鯨塩輸出 試験場で調査	北海タイムス
25日	牛肉と豚肉と犬肉と, その別を見分ける法	山陽新報
29日	恐ろしい缶詰の中毒 開缶後は早く始末すること	河北新報
29日	生で食べては危険なさかな, かきを生で食べる時には一週間も清水に浸して	河北新報
10月1日	裸燕麦とライ麦の食料化	北海タイムス
3日	秋刀魚大漁, はしりは料理に	山陽新報
3日	話題と解説 安心の出来る牛乳を配る ミルクプラント	東京朝日新聞
4日	話題と解説 病人も子供も安心して飲める完全な牛乳	東京朝日新聞

5日	走り松茸はどんな所に生えるか	山陽新報
5日	話題と解説 完全な牛乳でも油断は出来ぬ	東京朝日新聞
6日	話題と解説 獣肉とカン詰の恐ろしい中毒 全身に現れるその症状	東京朝日新聞
7日	話題と解説 この頃注意すべききのこの中毒 魚肉の中毒も油断禁物 河豚の中毒 中毒の手当て	東京朝日新聞
8日	話題と解説 まひ性中毒の大関、酒とたばこ	東京朝日新聞
14日	梨の良し悪し見分け方 長十郎梨と二十世紀梨	山陽新報
20日	牛肉の良否の鑑別法	山陽新報
23日	甲州葡萄の話 どんなのが美味しいか	山陽新報
24日	油餃の食用化	北海タイムス
30日	昆布は薬になる ロイマチス・腺病質者には殊に効果が多い	河北新報
11月2日	大衆科学 サッカリンは有害か	東京朝日新聞
3日	主要食品はパンが一番好い 米飯と麦飯との分析	河北新報
3日	食塩のはなし 効能もあり害もある	山陽新報
5日	大衆科学 太るのは食物のせいか	東京朝日新聞
7日	道産林檎をマニラへ 今度が始めて成功を注目する	北海タイムス
16日	御献立の内容 きのお大礼使より発表、大宴当日両陛下供膳	山陽新報
17日	夜宴の献立	山陽新報
21日	婦人の自覚で米価の安定を計れ 取引所の改善が急務	山陽新報
23日	話題と解説 米 栄養を喜ぶ精白米	東京朝日新聞
24日	話題と解説 米 お勧めしたい七分づき米	東京朝日新聞
26日	話題と解説 米 必要以上磨かないよう	東京朝日新聞
26日	黄菊利用の刺身や酢の物	山陽新報
27日	話題と解説 米 解決の至難な精白標準	東京朝日新聞
28日	話題と解説 米 精白度未定では、法律も行えぬ	東京朝日新聞
12月1日	学界談余 バターと肝油の優劣 医学博士 近藤乾郎	東京朝日新聞
2日	大衆科学 二十男に必要な栄養	東京朝日新聞
11日	生牡蠣は貝類の王様 栄養分が多い	山陽新報
13日	鱈の食料化と市価 鱈漁業合理化に貢献	北海タイムス
13日	話題と解説 蜜柑、昔から年末のいい贈り物 良種の鑑別法	東京朝日新聞
17日	話題と解説 さけ、今年は品不足で、値も高い 平年の倍もする石狩産のもの	東京朝日新聞
18日	話題と解説 砂糖、日本で一年に十三億斤ペロリなめる	東京朝日新聞
20日	話題と解説 昔ながらの江戸名物、すたらぬノリの贈答	東京朝日新聞
21日	冬の副食物、熱量が多くて経済的なもの	東京朝日新聞
23日	お正月の寵児 蜜柑の故郷	山陽新報
26日	食べ方一つで餅は薬になる 胃に入って消化もよい、食べ過ぎは数の子で結構なおる	山陽新報

【栄養に関する記事】

1月6日	動物の栄養を支配するビタミンの話 (一)	山陽新報
6日	動物の栄養を支配するビタミンの話 (二)	山陽新報
8日	動物の栄養を支配するビタミンの話 (三)	山陽新報
23日	つけものの栄養価	山陽新報
31日	嗜好品でもあり、栄養品でもある考えねばならぬ菓子	神戸又新日報
2月3日	元気な家庭をつくる、栄養食の摂り方 (上) 料理よりも取り合わせが大切	神戸又新日報
4日	元気な家庭をつくる、栄養食の摂り方 (下) 寒い時にはことに熱量に気をつけよ	神戸又新日報
6日	薬効のある柑橘類 どれも風邪薬によい	山陽新報

10日	水あめの栄養 疲労の快復には一番よいらしい	山陽新報
14日	日本料理は全く世界一 (一) 味の芸術論	山陽新報
15日	専門家の見たる鶏卵の栄養価 貯え方と見分け方	神戸又新日報
15日	日本料理は全く世界一 (二) 豊富な材料に恵まれた国	山陽新報
15日	林檎は果物界の王 すぐれたその薬効的価値	山陽新報
16日	個性の出た料理は旨い	山陽新報
18日	栄養の点からも林檎は果物の王 自然的な色々の薬効	神戸又新日報
21日	季節で異なるビタミン摂取量 (上) それは自然の道理 夏多い紫外線, 季節と要求量, 脚気との関係	山陽新報
22日	季節で異なるビタミン摂取量 (下) 季節と病気の種類	山陽新報
28日	栄養の多い生椎茸 支那で珍重する梅花冬茄の話	神戸又新日報
3月15日	ヨモギの話, 薬にもなる	山陽新報
16日	せむし病の新治療剤 ヴィタミンDの話 医学博士 石川仁一郎 くる病の予防治療とヴィタミンD ヴィタミンDの本体は何であるか, くる病に紫外線を放射されると治る, ヴィタミンDの有する種々の効能, ガラス窓越しでは, 紫外線が通らない, 飲みすぎると有害になるヴィタミンD	東京朝日新聞
4月2日	話題と解説 何故日本人に脚気が多いか ヴィタミンの働き ヴィタミンには五種類ある	東京朝日新聞
3日	日本人には何故脚気が多いか ヴィタミンの種類, 肝油に多いAとD, 壊血と脚気の原因, 季節野菜の含有量	神戸又新日報
6日	芽のある米, 脚気に一番いい これなら玄米より食べよう 陸軍糧標秣廠で研究中	山陽新報
26日	チマキ 端午の節句にこれを食べる訳	山陽新報
5月11日	人体の栄養に砂糖が一番 児童には特に	北海タイムス
11日	どんな食物が日本人に向くか おかしい現在の状態	山陽新報
12日	光線とカルシウム 密接なる関係判明す	東京朝日新聞
12日	痩せた人と肥えた人と, どちらが長寿か 米国保険会社の面白い統計, 菜食中心 説益々さかん	神戸又新日報
15日	スポーツマンと食養 (上) 東京帝国大学教授 宮川米次	東京朝日新聞
16日	スポーツマンと食養 (下) 東京帝国大学教授 宮川米次	東京朝日新聞
22日	バナナの栄養量比較 単価に基づいて滋養豊富	北海タイムス
31日	ご注意下さい, 御飯びつと布巾 家庭衛生はここから始まる, 此の頃のお台所衛生 (一)	山陽新報
6月1日	余分の食物を残して置かぬ事 これは不衛生のもとになる, 此の頃のお台所衛生	山陽新報
2日	頭脳の働きを良くする食物 何を食べるとよいか	山陽新報
20日	夏痩せの原因は, 栄養と睡眠の不足 暑さに負けぬ身体準備	神戸又新日報
25日	グラス器は夏の食器の王 好いものと悪いもの見分け方 高級品には鉛が入る	山陽新報
28日	脚気の起るのは白米食に限る それを治す食療法 (上)	山陽新報
7月2日	脚気を治す食糧法 (下) 乳汁を介して乳児へ伝わる	山陽新報
8月1日	胃腸病と果実の食べ方 (下) たべられるのが第一です 便秘の療法 (下)	山陽新報
2日	好きなものが一番滋養になる 健康と食物との新考察	山陽新報
3日	夏は瓜類でも栄養が保てる 健康と食物との新考察	山陽新報
17日	恐ろしい脚気の症状と其の治療法 ヴィタミンBを含有する米糖は最もよく効くもの 米糖の有効成分	神戸又新日報
25日	栄養の話 皮膚及び繊維質, 灰分及び骨質, 海藻類は良い	山陽新報
9月6日	最も合理的御飯の炊き方 簡単で分量が殖たる	山陽新報
7日	最も合理的御飯の炊き方 釜覆と重石	山陽新報
8日	仕上焚き 味付け又は光沢つけ	山陽新報
17日	大衆科学 米は何がいいか	東京朝日新聞

18日	大衆科学 緑茶とビタミンC	東京朝日新聞
20日	高血圧の人は今が大切	山陽新報
21日	大衆科学 大根とジアスターゼ	東京朝日新聞
23日	医学上の大発見, ヴィタミンDと肝油 藤巻良知博士の研究	東京朝日新聞
10月1日	この秋は 野菜食うて 人体の栄養と野菜との関係, これが積極的の衛生法 積極的衛生, 野菜の特長, 野菜の消毒	山陽新報
3日	大衆科学 卵の栄養価	東京朝日新聞
15日	大衆科学 柿の栄養価	東京朝日新聞
16日	吉備団子とその由来 (1)	山陽新報
18日	吉備団子とその由来 (2)	山陽新報
23日	衣・食・住 脚気 乳児脚気の注意	東京朝日新聞
11月3日	家庭で容易に冬をこさす法 甲州ぶどう, 西洋梨, りんご 注意三・四	北海タイムス
20日	小児に与える果物の喰せ方	山陽新報
26日	学界余談 釣り合いのとれた食物 (上) 医学博士 三浦政太郎	東京朝日新聞
27日	学界余談 釣り合いのとれた食物 (下) 医学博士 三浦政太郎	東京朝日新聞
28日	母乳の摂生	山陽新報
12月3日	習慣を打破すべき妊産婦の栄養 小児保健上の重要事	山陽新報
8日	傷の治癒を早める酒とアルコール 昔からの言い伝えは間違い 栄養学会の発表から	神戸又新日報
19日	離乳期と栄養食	山陽新報
20日	大衆科学 動植物脂油の栄養価	東京朝日新聞
24日	果実の栄養と薬効	山陽新報

【調理に関する記事】

1月5日	日本風にした支那料理 栄養的でかんたんなもの	東京朝日新聞
5日	季節の料理 お正月に温かい長崎汁	神戸又新日報
7日	即席料理 酒客の喜ぶ吸い物と酢の物 吸い物 雲上柱, 酢の物 あられ海鼠	河北新報
8日	カスタードの容易な作りかた	東京朝日新聞
13日	カルタ会向けの果物料理 温かいものを二品 スチードアップル, フルーツポンチ	河北新報
14日	珍しいお汁粉二種 常盤汁粉, さつま汁粉	河北新報
14日	御吸い物と丼 御吸い物, 五色丼	河北新報
17日	蜜柑を美味しく食べる法 水蜜柑, マンダリンボネー	河北新報
17日	冬の調味料 サラダドレッシング 搾え方と使用方法	河北新報
19日	忽ちに聾になる, 恐ろしい餅の黴 おもちの保存法と珍しい食べ方 コーヒン, ライスケーキ・ド・ステーキ, フヨウ・コウ, マーピン	神戸又新日報
20日	コーヒーの立て方 粉の量の知識	河北新報
20日	寒い時の御馳走 あま酒のつくり方	山陽新報
23日	さつま汁粉	山陽新報
24日	旧のお正月 変わったお雑煮のこしらえ方二つ 鶏雑煮, 脇席雑煮	河北新報
24日	揚げ物菓子一・二品 ビスケット, 揚げ饅頭	河北新報
24日	今が旬の寒雀の食べ方	神戸又新日報
25日	忘れられぬ支那そばの味 添え物附で一皿十銭	神戸又新日報
26日	鉄架焼きの美味・ピフテキ 金網でも焼けるその焼き方	神戸又新日報
26日	寒中でもお台所の物を凍らせぬ法	神戸又新日報
26日	手の荒れどめにレモンの汁	神戸又新日報
27日	今日の料理 蓮根のからしあげ	神戸又新日報
28日	手軽に出来る桃節句のお菓子 金玉饅頭, 菅原だんご, 酥糖餅 (スータンピン)	東京朝日新聞
	指原乙子	

28日	滋養分の多いスキ焼煮方	北海タイムス
30日	今日の料理 大根の胡麻あえ	神戸又新日報
31日	金ぶ羅 作り方	河北新報
31日	フィッシュボール	河北新報
31日	大根料理 三種 風呂吹大根, 大根そぼろかけ, 船場煮	河北新報
31日	今日の料理 豆もやしの三杯酢	神戸又新日報
31日	ホットケーキの作り方	山陽新報
2月1日	食物の温度 合理的調理	北海タイムス
2日	今日の料理 杏光鶏肉	神戸又新日報
3日	即座に出来る蜜柑エード 美味しい作り方	河北新報
3日	きょうの料理 数の子若葉和え	神戸又新日報
3日	今おいしい牡蠣料理 牡蠣飯, 牡蠣鍋	山陽新報
4日	大根料理 大根豚肉旨煮, 大根鯖酢落とし煮付け	山陽新報
4日	きょうの料理 豚と大根の角煮, 五目いため煮, 鶏肉と大根の軟らか煮	神戸又新日報
5日	味噌でん おいしい拵え方	神戸又新日報
6日	食べ過ぎて死ぬ者が多い 栄養不良と腸内醗酵	北海タイムス
8日	薬効的にも栄養にもなる蜂蜜 子供や婦人に殊によい	河北新報
8日	美味しい味噌汁 調理の秘訣	河北新報
8日	食卓に春の香り うど, ふき, つくしの調理法	神戸又新日報
16日	ドーナツの拵え方	神戸又新日報
16日	獣肉と魚肉 慎むべき獣肉の過食, 消化の良い魚肉, 新しい魚の見分け方	神戸又新日報
16日	牡蠣の鎌倉和え	山陽新報
18日	西洋菓子 プッジング二種 グリッププッジング, バニラプッジング	河北新報
18日	針魚湯豆腐鍋	山陽新報
21日	美味しいコーヒー 入れ方とその分量	神戸又新日報
22日	お豆腐料理とお菓子二品 豆腐のやっこ煮, 揚げ豆腐味噌仕立て, フレンチトースト, ドーナツ	河北新報
22日	いまは漬物の季節 くさらぬ糠味噌, 美味しい甘みそ漬け 糠味噌, 早味噌漬け	神戸又新日報
25日	美味しい塩漬 ワラビ・唐がらし・芹の漬け方 ワラビの塩漬, 唐辛子の塩漬, セリの塩漬	河北新報
25日	豆腐料理 そぼろかけ, 煎り豆腐	河北新報
25日	美味しい味に塩漬を拵える法	山陽新報
26日	温かい風変りのうどん料理 合いの子うどん, 餡かけうどん	北海タイムス
27日	フランス式のコーヒー立て方	北海タイムス
27日	お手製の鶯餅	神戸又新日報
27日	美味しい味に塩漬を拵える法(二) 朝鮮風の白菜塩漬, 切り漬(大阪漬)	山陽新報
28日	甘藷と林檎 揚げ物二品 ポテトフリッター, アップルフリッター	河北新報
28日	缶詰の鮭 料理二品 味噌椀, サーモンボール	河北新報
28日	シナ漬, キャベツの塩漬, カブの千枚漬	山陽新報
29日	きょうの料理 ボイルド・ハム	神戸又新日報
29日	美味しい味に塩漬を拵える法 25日河北新報に同じ	山陽新報
3月1日	雛壇に供える草もち	読売新聞
1日	お雛祭りの御重詰(下) 花車海老, 山吹玉子, 蛇の目筍, 花豆, 矢蓮, あわびの照り煮	河北新報
1日	雛祭りのお重詰め 桃花きんとん	山陽新報
2日	雛祭りのお重箱 山吹玉子, 花車海老	山陽新報
3日	日本人向きのパンの副えもの	神戸又新日報
4日	羊肉料理 マットンステウ	河北新報

7日	煮れば甘くなる野菜と穀類の話	神戸又新日報
8日	バターの良い否 黄色のものは栄養価が多い	河北新報
8日	出盛りの促成苺, その食べ方	河北新報
11日	学校へのお弁当, お母さんの心得	北海タイムス
13日	料理としての林檎の食べ方二種	河北新報
13日	これから多い過食や中毒, こうすれば必ず癒える 栄養研究所 熊谷氏の研究	神戸又新日報
20日	シュークリームのこしらえ方	河北新報
24日	シュークリームのこしらえ方 20日河北新報に同じ	北海タイムス
24日	林檎の食べ方 13日河北新報に同じ	北海タイムス
25日	愛用され始めたチーズの料理	東京朝日新聞
26日	料理二品 鮭と蟹 大和流し, 炒蟹粉	北海タイムス
29日	お茶の選び方	北海タイムス
30日	リンゴ料理 林檎ジャム, 林檎酢, 乾林檎, 林檎酒, アップルパイ, ベークドアップル, アップルジュース	河北新報
31日	オートミール	東京朝日新聞
4月3日	野掛けの五目飯と肝臓寄せ物 五目飯, 肝臓寄せ物	河北新報
4日	潮干狩の楽しみをます ハマグリ料理	東京朝日新聞
5日	季節野菜料理 山吹の塩湯, ツツジの塩湯, ワラビの酢の物, 山百合のあいもの, 筍の皮の揚げもの, 菊の根の揚げもの, 落の酢のもの, 桜桃の塩漬け, 茶の新芽の塩漬け, 莢豌豆の漬もの, 小梅の甘露煮 熊谷糧道氏述	河北新報
5日	天ぷらや豆腐は傷には大敵, 産後の餅も禁物 西巻博士の興味ある実験	神戸又新日報
5日	清酒の選び方	神戸又新日報
6日	鱈の桜花漬け	河北新報
7日	野がけ弁当, サンドウィッチを	河北新報
8日	風変わりな玉子料理(上) 小川みどり氏述 焼き玉子の辛子酢あえ, 玉子おろし煮, 烏賊黄味焼き	河北新報
9日	春のあえもの うどの菊あちら, 木の芽あえ	山陽新報
10日	風変わりな玉子料理(下) 小川みどり氏述 桜花玉子, エッグコロケット, エッグレッドケース	河北新報
10日	玉子料理 8日河北新報に同じ	山陽新報
11日	あえもの二種 9日山陽新報に同じ	河北新報
11日	髪や肥料から人造肉を完成 パンの土岐子爵が偉大な科学的発見	神戸又新日報
11日	玉子料理 10日河北新報に同じ	山陽新報
12日	麦酒の選び方	神戸又新日報
13日	春らしい筍の支那料理 家庭向きのもの四つ	神戸又新日報
13日	筍で作る支那料理 家庭的なもの ユモンソン, ソニョストーン, サンツオボーンニ	山陽新報
14日	清涼飲料水の選び方	神戸又新日報
18日	季節の味覚にふさわしいサラダ 家庭でも手軽に出来る	神戸又新日報
19日	四月の調味 二品 葉桜蒸し, 筍味噌	河北新報
24日	たけのこの頂き方 一般的なもの二・三種	山陽新報
25日	コーヒーの薬物的効果 適量の飲用は万人に霊薬	神戸又新日報
26日	馬鈴薯の手軽な調理法	北海タイムス
26日	頭が疲れたら生卵を食べるとよい	河北新報
28日	糠味噌のこしらえ方 腐らぬ方法	河北新報
28日	春雨のカレーと鯉の丸揚げ, 豚肉と春雨のカレー, 鯉の丸揚げ	河北新報
5月1日	夏から腐りやすい卵と牛乳 すぐ見分けるには	神戸又新日報
2日	スイートポテト, ヒッシュボール	河北新報
4日	晩春の調味 鯛の木芽蒸と蛤のおぼろ煮 鯛の木芽蒸, 蛤のおぼろ煮	河北新報

4日	睡眠と食物 睡眠をたすくる食物	神戸又新日報
4日	筍のお料理 筍飯とそばろ烏	山陽新報
5日	鶏肉料理 煮物と酢の物 鶏の水炊き	河北新報
6日	春の名残 筍めし	東京朝日新聞
6日	筍と落の揚げ出し	山陽新報
8日	筍と落の料理 落の八幡煮	山陽新報
9日	季節の酢の物	河北新報
9日	海藻類でお惣菜 若布のあちら漬け、昆布の煮含め	山陽新報
11日	芋の揚げ物 ヒッシュボール	北海タイムス
12日	握り鮓の製法	山陽新報
14日	いちごショートケーキ 本式なその製法	東京朝日新聞
16日	苺を主材とした変わった四つの調理法 苺のよせもの、苺の雪中揚、苺のゼリー、林檎と苺の酢のもの	神戸又新日報
21日	爽やかな夏の家庭の清涼飲料 その種類と製法	神戸又新日報
22日	苺を使ったフルーツサラダとジャム フルーツサラダ、苺ジャム	河北新報
25日	食慾をそそる季節の漬物、初夏の台所 若胡瓜の粕漬、胡瓜の糠味噌漬、茄子の味醂味噌漬	神戸又新日報
26日	簡単に出来るアイスクリーム プレーン・アイスクリーム、果物アイスクリーム、スペシャル、チョコレートサンデー	河北新報
26日	野菜料理二品 呉竹胡瓜、茄子のバター焼き	河北新報
26日	夏蜜柑で出来るマーマレード	神戸又新日報
30日	味の狂騒曲 カクテル三種 ダイダイリ、ジンカクテル、ウイスパンチ	河北新報
30日	胡瓜なます	山陽新報
31日	羊肉料理三種 羊肉の竜眼揚、ねぎ間揚、脳の味噌漬	河北新報
31日	新しい魚、古い魚、腐りやすいのは今 その見分け方	神戸又新日報
6月1日	コドモノクニ 梅の実、こわい毒をもつ	神戸又新日報
1日	夏蜜柑でジャム	山陽新報
2日	鮎の玉川蒸	東京朝日新聞
2日	缶詰鮭料理	河北新報
2日	苺・ネーブル料理 苺クリーム、マリネードオレンジ	河北新報
4日	お茶漬けのお菜 笹がき牛蒡の味噌煮、黒豆炒り、あさり炒り煮、落の信田煮、烏賊味噌漬焼	山陽新報
5日	苺とバナナの変った使い方	東京朝日新聞
7日	苺ゼリー其他の作り方	河北新報
7日	支那料理 夏向き二種 炸丸子、榴蝦球	河北新報
8日	むき豌豆飯、鯉の山かけ	山陽新報
9日	クリームとシュークリーム クリーム、シュークリーム	河北新報
9日	さっぱりした初夏の料理三つ プレーン・オムレツ、ホワイトソースの作り方、呉竹胡瓜三杯酢	神戸又新日報
11日	果物の飲料 ポンチの製法	東京朝日新聞
12日	豆腐料理 宇治揚豆腐、胡麻豆腐	山陽新報
17日	茹で蛸の山葵和え	東京朝日新聞
19日	フライ・フィッシュ	東京朝日新聞
19日	枇杷の食べ方、夏蜜柑の食べ方	河北新報
21日	梅雨時には香ばしい料理 コロッケ、カツレツなど高熱を加えたものが良い	山陽新報
23日	鮎料理四種 (一) 鮎の酒焼 (二) 鮎のなます (三) 鮎の昼夜焼き (四) 鮎の冬瓜汁	河北新報
23日	季節料理 林檎と苺の酢の物	山陽新報

26日	季節料理 南瓜, 鮎, 烏賊 南瓜の塩むしそぼろ餡かけ, 鮎の山吹焼き, 烏賊の胡麻酢	河北新報
27日	アップルパイ 美味しく作る方法	河北新報
27日	茄子料理二品 茄子の亀甲焼き, 焼き茄子の雲丹餡かけ	河北新報
27日	食慾を促すお菜二種 肉のよせ物, 鳥のしそ巻き	東京朝日新聞
28日	出盛りの今, 梅をつけなさい 悪疫を防ぐ白酢	神戸又新日報
30日	鱈の食べ時 柳川鍋	東京朝日新聞
7月1日	夏の飲み物 シロップ等 ネーブルオレンジ	河北新報
3日	季節の料理 神戸市立第二高女献立 皿・黒鯛の紫蘇焼き, 鉢・トマト胡瓜の三杯酢, 椀・鮑焼すまし	神戸又新日報
3日	野菜の貯え方 玉葱は上へ, 大根は土の中 腐りかけた馬鈴薯は有毒	神戸又新日報
4日	軽く冷たい夏のカクテル フルーツカクテル, ソーダフルーツカクテル, フルーツマンハッタンカクテル, チェリークラブカクテル, ジャズザカクテル	神戸又新日報
6日	十銭で得られる食品の栄養価 燻製にされた魚類は総べて栄養が多い	北海タイムス
11日	御下賜の御菓子器, 大宴第二日の儀に, 立案中の図案成る	北海タイムス
12日	缶詰の見分け方	神戸又新日報
13日	メロンはこうして食べるとおいしい	河北新報
15日	メリケン粉とうどん粉の挿話 小麦粉の話	神戸又新日報
18日	季節向けの漬物	北海タイムス
19日	季節料理 茄子の亀甲煮	山陽新報
20日	今日の料理 胡瓜の肉詰	山陽新報
21日	変わった菓子の造り方二つ かるやき煎餅, ベビーブディング	北海タイムス
22日	卵応用の菓子と御飯 エッグゼリー, カリードエッグ	北海タイムス
24日	腐れが防げる御飯の炊き方	北海タイムス
24日	焼き林檎その他	河北新報
24日	夏向きの飲み物と季節料理二・三 西瓜シャーベット, レモネード, メロンスチウ	河北新報
25日	料理二種 スタフドオニオン, 芝海老とトマトのサラダ	神戸又新日報
26日	季節の料理 あらいと酢の物	河北新報
8月1日	一切を清めるひとつまみの塩, 数えきれぬ大きな功德	神戸又新日報
2日	挽き茶応用, 夏の飲料 ソーダ水, アイスクリーム等	河北新報
2日	興奮性の食物と, 沈静性の食物 体質其の他と調和するよう選ぶのが賢明です	神戸又新日報
2日	色も香りも涼しい挽き茶応用の飲料	神戸又新日報
3日	シューマイの拵え方	河北新報
4日	簡単なバター製の製法	河北新報
4日	素麺料理 枝豆の三杯酢, 青素麺酢みそ, 吉野冷やし素麺	山陽新報
5日	アイスクリーム 素人製造法	河北新報
7日	トマトサラダ・・・味の素広告	東京朝日新聞
7日	料理三つ 京都府二高女献立 汁・鱈の赤味噌汁, 皿・胡瓜と鰯のおろし和え, 小皿・ささげの胡麻醤油和え	神戸又新日報
8日	美味で衛生的な夏の飲料水 コーヒー代用黒豆茶, 紅茶代用のレモンティ, 泡もり麦茶	神戸又新日報
8日	季節の料理 鰯の膾	山陽新報
10日	献立二つ 豚肉茄子のいかだ焼き, 豆腐の柚子味噌かけ	神戸又新日報
11日	季節の料理 カレー飯	山陽新報
14日	あっさりした蒸しずし 色々な具を入れぬこと	河北新報
14日	牛乳の鑑別に沃度チンキ	神戸又新日報
15日	即席料理 胡瓜の雷漬け, 胡瓜の即席印籠漬け, 越瓜の当座奈良漬, 鰹の味噌漬け	山陽新報
16日	金山寺味噌	河北新報

17日	即席漬物 15日山陽新報に同じ	河北新報
20日	蟹揉み胡瓜	山陽新報
22日	トマトの食べ方 手間のかからぬ料理いろいろ シチュウ, サラダ, フリッター	河北新報
24日	ボイルドビーフ	河北新報
24日	茄子料理 茄子の胡麻和え	河北新報
24日	湯加減が大切, 薄茶のたて方	河北新報
25日	節物料理 蛤鍋, 鬼瓦焼き, 小貝	河北新報
28日	西瓜の食べ方	北海タイムス
28日	冷やしメロン, キルシュ酒利用	河北新報
29日	さつま汁	東京朝日新聞
29日	茄子の枝豆あえ	北海タイムス
30日	果実瓶詰め法 水蜜桃, 無花果	河北新報
30日	アク引塩 その製法	河北新報
30日	卵の花, 馬鹿貝と蜆の合えもの	河北新報
31日	美味しい乾物のお惣菜 湯葉の福袋, 大豆の昆布煮, 桜海老と三つ葉	河北新報
9月3日	乾物のお惣菜 大豆の昆布煮, 桜海老と三つ葉 8月31日河北新報に同じ	山陽新報
8日	果物の勧め方と食べ方	河北新報
8日	果汁の冷飲水 二品の搾え方 ペアーアイスクリーム, フルーツアイスクリーム	河北新報
11日	四季の水菓子の出し方, 食べ方 季に応じて器物を選べ	北海タイムス
13日	病人の栄養料理 牛肉の土瓶むし, 鶏のつみれ	河北新報
13日	気味の悪い松毛虫が立派な料理になる 肉は全量の五割八分もあって蒲焼にもなる	神戸又新日報
16日	総菜用のアク引砂糖	河北新報
16日	レモネード, クラレットレモネード	河北新報
19日	玉子の黄味とろろ	東京朝日新聞
19日	適度の飲酒は健康保持に良い ノーデル博士の新説	神戸又新日報
23日	話題解説 食物(一) うまくサバを食べるには	東京朝日新聞
24日	話題解説 食物(二) 風味第一魚の除臭法	東京朝日新聞
25日	話題解説 食物(三) 季節になった鳥の水煮	東京朝日新聞
25日	煮茄子の枝豆あえ	東京朝日新聞
25日	病人に適する栄養料理 牛肉の土瓶むし 13日河北新報に同じ	北海タイムス
26日	話題と解説 松たけ, 魚と合わせた美味しい料理 西洋料理風に調理するには 汚くなった松たけの利用法	東京朝日新聞
26日	今日の料理 五目揚げの搾え方	山陽新報
27日	体裁の好い姿鮓 手毬鮓	山陽新報
28日	酒の肴 酒撰料理の心得	河北新報
29日	松茸料理三種 松茸の土瓶蒸し, 焼き松茸, 松茸フライ	河北新報
30日	体裁の好い姿鮓 蛤の姿鮓, 烏賊の姿鮓	山陽新報
10月1日	おさつ料理 茶巾しばり, そぼろかけ, 牛乳炒り, シチュー	山陽新報
2日	鍋料理二品 ちり鍋, 寄せ鍋	河北新報
3日	衣・食・住 栗の珍料理	東京朝日新聞
3日	長く煮るな, 煮出し汁の取り方に三つの方法	河北新報
5日	秋刀魚の料理 サンマバター焼き, サンマの御飯	山陽新報
5日	白菜の漬け方 塩と水加減	山陽新報
8日	変わり湯豆腐	山陽新報
10日	団子汁二種 鱈の団子汁, 豚肉団子汁	山陽新報
13日	漬物二種 こはだの葉漬 小蕉青の芥子漬	山陽新報
15日	美味しい甘酒 一夜で作る法	山陽新報
16日	林檎と梨との簡単な御料理	山陽新報

23日	紅茶を美味しく炒れる法	河北新報
25日	栗飯と松茸飯 美味しく炊く法 栗御飯, 松茸御飯	河北新報
30日	しめ鯖	東京朝日新聞
31日	子供や老人向きの栗お菓子と松茸料理	河北新報
11月 2日	牛肉のバター焼きと豚饅頭の作りかた 牛肉のバター焼き, 豚饅頭の製法	河北新報
2日	松茸支那料理	山陽新報
3日	浅漬けと沢庵漬け法	北海タイムス
4日	栗のお菓子と月の雫	山陽新報
9日	西洋風のキャベツのお香の物	東京朝日新聞
16日	きょうの玉食の献立 陪宴諸員に賜るお料理は殆ど大差がない	神戸又新日報
17日	鶉の椀盛り	河北新報
20日	衣・食・住 今が季節のカキ料理 臭みのとり方	東京朝日新聞
21日	玄人もおよばぬ天麩羅の揚げ方	山陽新報
24日	衣・食・住 肉料理に肝要な注意二・三	東京朝日新聞
28日	サンマのつけもの	東京朝日新聞
28日	季節向き料理 牡蠣御飯, 豚東雲揚, 鮎かけ饅頭, 五目揚げ	河北新報
28日	美味しい鳩料理 鳩のシチュウ	河北新報
12月 2日	話題と解説 見るから暖かいなべ料理 山海のものを盛る仙神炉, 材料を選ばぬ支那の仙神炉 湯豆腐の鍋で結構出来る	東京朝日新聞
3日	話題と解説 あっさり美味しい支那料理 海參湯と会三冬, 海參湯の材料の数々, 冬向きの野菜料理	東京朝日新聞
4日	話題と解説 暖かい日本料理3種 かすじの作りかた, 小鳥類の団子汁, 珍しいクジラ汁	東京朝日新聞
5日	話題と解説 邦人向きの暖かい洋風料理 小牛のシチュウ, 西洋風のすいとん, 病人向きのスープ	東京朝日新聞
5日	季節のお野菜で印度風のお料理 印度風の焼き人参, キャベツの揚げ物	山陽新報
7日	衣・食・住 年寄や子供向のいか料理	東京朝日新聞
8日	鶏の丸煮	山陽新報
10日	話題と解説 クリスマスのお祝い料理 七面鳥蒸し焼きとお菓子, 七面鳥の蒸焼のつくり方, クリスマスのお菓子二つ	東京朝日新聞
14日	変わった鯖料理 鯖のバター焼, 鯖の船場煮	山陽新報
21日	衣・食・住 目出度いたいと豆腐の料理	東京朝日新聞
21日	歳末始会席料理	河北新報
24日	鯖の黄金蒸し	山陽新報
25日	大衆科学 肝臓の栄養料理	東京朝日新聞
28日	お正月のお煮締めいろいろ 人参と里芋の煮め	山陽新報
30日	お正月向き酢の物料理	河北新報
31日	馬鈴薯と卵の茹で方	河北新報
31日	あたたかいおすし その材料と作り方	河北新報

昭和4年 (1929年)

【食品に関する記事】

1月 1日	広告雑煮餅	北海タイムス
9日	ミカンの食べ過ぎは心配なし 新陳代謝の働きをとめる蜜柑汁	山陽新報
11日	胚芽米を食え ヴィタミンBを多量に含むほか蛋白にも富んでいる 東大教授医学博士 島菌順次郎	山陽新報

14日	食道楽座談会 美味を聞く(一) 魚の手づかみ 北大路魯卿 木下謙次郎 小松謙次郎 岡本一平 小杉未醒	東京朝日新聞
15日	食道楽座談会 美味を聞く(二) そばの味	東京朝日新聞
16日	食道楽座談会 美味を聞く(三) 美味とは	東京朝日新聞
17日	食道楽座談会 美味を聞く(四) 美味新鮮論	東京朝日新聞
17日	生活改善の根本は、家庭栄養食の摂取	山陽新報
18日	食道楽座談会 美味を聞く(五) 各国の料理	東京朝日新聞
19日	食道楽座談会 美味を聞く(六) なべと燃料 スッポンの料理	東京朝日新聞
19日	数の子はよい食品、ビタミンAを多量に含む	山陽新報
20日	食道楽座談会 美味を聞く(七) 若返り食物	東京朝日新聞
21日	食道楽座談会 美味を聞く(八) 栃栗その他	東京朝日新聞
22日	食道楽座談会 美味を聞く(九) 天ぶらの油	東京朝日新聞
22日	保温装置で野菜物輸送	北海タイムス
22日	如何にしたら子供が沢山生まれるか ビタミンEの効果とFの話	山陽新報
23日	食道楽座談会 美味を聞く(十) かにの料理	東京朝日新聞
23日	酪農振興の為、人造バターの取締	北海タイムス
2月5日	日本人の食物は、合理的でない	山陽新報
10日	牛肉よりも豚肉が温る 熱量は牛肉の倍	北海タイムス
17日	料理に添える山椒と生姜 医学的效果	北海タイムス
3月1日	一般家庭で試む春巻き野菜	山陽新報
2日	きょうの話題	山陽新報
4日	お台所を預かる家庭婦人に忠告	山陽新報
13日	世界に類のない石垣苺で盛る	山陽新報
28日	話題と解説 部分部分で違う牛肉の料理 心得ておくべき知識(一)	東京朝日新聞
29日	話題と解説 外国人も褒める内地牛肉 心得ておくべき知識(二)	東京朝日新聞
30日	衣・食・住 カルシウムの豊富なワカメ	東京朝日新聞
4月5日	牛肉の知識	山陽新報
7日	きょうの話題 今の果実はネーブルオレンジが美味しい	山陽新報
10日	きょうの話題 野菜の薬効	山陽新報
11日	洗う必要のない胚芽米の炊き方 幼児の発育を助長し胃腸を健全に健康増進に卓効あり	山陽新報
13日	煮物の手心 御飯や豆類野菜その他	山陽新報
14日	ネーブルと林檎の美味しい食べ方	山陽新報
19日	春の魚は何が美味しいか	山陽新報
21日	牛乳鑑別 低温滅菌乳の話 不病原菌でも害	北海タイムス
26日	麦の輸入増える 国産麦の使用量は減る一方、これでは全く不経済	山陽新報
5月1日	今頃が蕨のうまい時 根本まで食べられる基の調理法	山陽新報
1日	日本緑茶にはビタミンが多い	山陽新報
2日	今日の話 ジャム、紅茶、ココア、安価に家庭へ入る	山陽新報
2日	楽しい摘草へ どんなものが美味しく、どんなものが危険か	山陽新報
3日	材料によって缶詰を上手に使い分けて料理すれば大変便利で経済です	山陽新報
6日	初夏の果物 苺とゆすら 美味しい食べ方	山陽新報
11日	大衆科学 清涼飲料水の成分	東京朝日新聞
12日	一番好いのは無砂七分つき米 玄米、半搗、胚芽米は一長一短 栄養研究所研究完成	河北新報
14日	米の精白で失われる成分 精白の程度でも違うが七分搗米が最も理想的	山陽新報
18日	徒らの贅沢な時代の食物 摂食は合理的であれ 農学博士 鈴木梅太郎	山陽新報
23日	好いかつお節、悪いかつお節	山陽新報

29日	初夏の新茶礼讃 農学博士 鈴木梅太郎	山陽新報
29日	胚芽米の効果	山陽新報
31日	清新な味豊かに鮎が提供される 鰻より倍高い、栄養的にはゼロ	河北新報
31日	筍のフライ	山陽新報
6月15日	野菜の保存法 馬鈴薯、玉ねぎ、里芋	山陽新報
17日	飲食物の腐敗と衣類、器物の黴 梅雨季節の心得に就いて 大妻高等女学校長 大妻コタカ	山陽新報
19日	茶の保存法 梅雨季に於ける	山陽新報
20日	お米のとき汁の利用法	山陽新報
24日	これから必要な食料品、保存と防腐法 味噌の保存法、刺身の保存法、水保存法、 卵の保存法、御飯の防腐法	山陽新報
29日	衣・食・住 夏季の食物の味、刺激性に就いて	東京朝日新聞
29日	鯷缶詰有望 食用化として試製宣伝	北海タイムス
29日	可愛い姿のさくらんぼ、食後に二つ三つ	山陽新報
7月5日	美味しい夏の魚	山陽新報
9日	食品の貯蔵法 卵、味噌、海苔	山陽新報
25日	大衆科学 ビールの苦味	東京朝日新聞
28日	西瓜は安い、一貫二五銭位から 市内で一日一万貫売れる桃は、大ひでりで相場 もよい	山陽新報
30日	大衆科学 動物性食品の優劣問題 食養研究所 原 実	東京朝日新聞
8月6日	西瓜の皮 お台所の廃物活用法	山陽新報
8日	腐敗し易い牛肉の見分け方	山陽新報
10日	月桂樹の葉は香味料となる 肉類、豆腐、油などに入れると美味しくなる	山陽新報
18日	ビタミンの多い食物 パンには多量に含有	北海タイムス
20日	栄養値に富む胚芽米の扱い方 蔵越みどり(上)	山陽新報
21日	栄養値に富む胚芽米の扱い方 蔵越みどり(下)	山陽新報
23日	爽やかな味を唆る初秋の果物、愈よ出盛る	山陽新報
23日	ビタミンの多い食物 米飯には全然ない、パンには多量	山陽新報
24日	衣・食・住 暑い時のカン詰の扱い方	東京朝日新聞
28日	好い駅弁、悪い駅弁 岡山運事が不意打ちの検査、之を参考に改善さす	山陽新報
31日	「軽く柔らかい」味が優良な醤油です 刺すような辛いものは劣等品	河北新報
9月3日	好い酒と悪い酒の見分け方	山陽新報
5日	家庭常識 酒を造るお米と御飯にするお米	山陽新報
11日	果物と其の栄養価 乾果は生果よりも滋養分に富む	山陽新報
17日	味覚は躍る葡萄出盛る 粒の密生しているものを選び 温室物は4.5倍高価	山陽新報
28日	茸類の鑑別法 美しくて質が脆く、横にさけるのは有毒	山陽新報
10月11日	岡山に於ける西洋料理の初まり 日本料理を皇国料理と呼んでいた行楽園内の当 時の献立	山陽新報
15日	薬用としても効用の多い食品 脚気に小豆、強壯剤に牡蠣、緩下剤に蜂蜜	山陽新報
17日	果物の皮利用法	山陽新報
20日	数の子を早く柔らかくする法 塩抜き仕方	北海タイムス
24日	現代世相展望 孟子の肉食、釈迦の一食 宮城長五郎	東京朝日新聞
25日	副食物と其の調理 基地季節の物を自然の状態で調理すること	北海タイムス
25日	馬鹿に出来ぬ大根の栄養	山陽新報
26日	主婦の実験 御飯蒸しに塩を	山陽新報
29日	苦力(クリー)食の話 安くて栄養値が高い 倉敷労働科学研究所 饅頭、副食物	山陽新報
31日	絹ごし豆腐より木綿ごしが本味 美味しい湯豆腐の搾え方	山陽新報
31日	甘藷食(上) 誤った栄養学説 農学士 井上正賢	山陽新報

11月1日	葡萄糖の話 果物中に含まれる・・・エネルギーの源	北海タイムス
2日	甘藷食(下) あれは芋ぶとりだ 農学士 井上正賀	山陽新報
5日	栄養豊富でも不消化では無駄 各種食品の吸収率	北海タイムス
10日	一体に日本人は大食し過ぎる	北海タイムス
14日	大流行の胚芽米 買うとき、炊くとき	北海タイムス
15日	風味を害し易い醤油の取り扱い方 容器は木製よりも瀬戸か硝子製の品がよい	山陽新報
19日	牛肉は無税とするを可とす	神戸又新日報
22日	牛肉かしわなどは、一割二、三分から値下げ 湊川市場の値下げ額、きょう決定、一般市価にもひびく	神戸又新日報
22日	ビスケット類はウンと安くなろう ブランデーもフルーツの缶詰もストックはほとんどない	神戸又新日報
22日	台所の知識 覚えて置くと大変調法	山陽新報
29日	どんな牛肉の季節	山陽新報
30日	食物の節約は安くて栄養のある食物の選択が第一 鱈、鯛は最も理想的食品	山陽新報
12月11日	十二月のお漬物 蕪のかおり漬(海苔の香をつけた即席のもの)	山陽新報
11日	御飯と言っても炊き立ての様にしておきおく方法	山陽新報
12日	品質のよい米、麦、大豆類はどうしたら分かるか	山陽新報
14日	これからうまいかき 滋養と風味のよい内海産、良否の見分け方	山陽新報
27日	学界余談 正月の食物に関する迷信について(一) 農学博士 澤村真	東京朝日新聞
28日	学界余談 正月の食物に関する迷信について(二) 農学博士 澤村真	東京朝日新聞
28日	学界余談 正月の食物に関する迷信について(三) 農学博士 澤村真	東京朝日新聞

【栄養に関する記事】

2月4日	カロリーの必要量、男子は女子よりも稍多量に、労働者は最も沢山に	山陽新報
16日	大衆科学 一食主義で栄養は十分か 食養研究所 原 実	東京朝日新聞
4月1日	大衆科学 体温と食事等の関係	東京朝日新聞
6日	お醤油の味と香は舌をうまく動かせば素人にも鑑別できる。	山陽新報
7日	学界余談 ヴィタミンDと干しいたけ(一) 医学博士 三村鐘三郎	東京朝日新聞
8日	学界余談 ヴィタミンDと干しいたけ(二) 医学博士 三村鐘三郎	東京朝日新聞
10日	缶詰のもっとも徳用な使い方 缶詰で中毒を起すのは開缶後の始末が悪いためである	山陽新報
10日	御飯一杯食べてどの位力が出るか 面白い食物の動力化、落花生が一番熱量が多い	山陽新報
12日	食物中のカルシウム 食養研究所 原 実	東京朝日新聞
19日	カルシウムは何に多く含むか	山陽新報
21日	毎日の御飯の硬さと柔らかさはお米の質と水加減で決まる	山陽新報
23日	味噌汁の栄養は絶大	山陽新報
23日	菜食をせぬと歯が弱くなる	山陽新報
24日	老人は菜食せよ、若者は肉食を多くとれ	山陽新報
27日	コーヒーが有害なる理由	山陽新報
5月1日	間食させて好い物悪い物	山陽新報
3日	トマトは若返り剤	山陽新報
4日	日本人の食量はこれで充分 温量と蛋白質の必要量	山陽新報
6日	米食を廃して肥満症快癒 高村光雲翁(談)	山陽新報
8日	初夏と子供の食物(上)	山陽新報
9日	子供に与えるお八つの心得	山陽新報
10日	初夏と子供の食物(下)	山陽新報
27日	吾々の食糧はこれだけ足らぬ 農業国の名に恥ずべき、我国の消費と生産高の比較	山陽新報

6月2日	食物と人体と健康(上) 食物と子供の健康関係を母親は熟知せよ	北海タイムス
5日	これからは腐敗し易い 牛乳の貯蔵法に就いて	山陽新報
11日	日本人の体格不良は母親の栄養不良から, 妊娠中は食物に注意せよ 至誠堂病院 吉岡弥生	山陽新報
12日	野菜類に於ける寄生虫卵の所在 回虫卵は牛蒡と甘藷とに最も多い	河北新報
17日	食物と人体と健康(下)	北海タイムス
19日	大衆科学 脚気の予防, 原因と療法や食物 医学博士 土肥鉄	東京朝日新聞
24日	一般牛乳の栄養価と其注意 牛乳で子供を育てる母親は特に注意せよ 農林省技手 中原重実	山陽新報
25日	食欲を進める香辛料いろいろ	山陽新報
26日	注意すべき夏の飲食物 未熟の果物は特に危ない 東京市衛生試験所技師 佐々木 元	山陽新報
26日	これから先の食欲に就いて注意すべき事	山陽新報
26日	害のある食べ合わせいろいろ	山陽新報
30日	夕食のライスカレーで兵士八十名が中毒	北海タイムス
30日	腐った折詰めめで二百名中毒 静岡県下役場落成式の椿事	北海タイムス
7月4日	夏季の栄養と食品の選択 調理法が特に大切 栄養研究所 中村不二	山陽新報
5日	大衆科学 食品の酸性とアルカリ性過剰 食養研究所 原実	東京朝日新聞
6日	子供の過食は頭を悪くする	山陽新報
8日	病人に向く甘酒の作り方 生鯉節の酢の物	山陽新報
11日	青年期に於ける摂るべき食物(上) 木原年代	山陽新報
12日	大衆科学 めかの水製エキス 医学博士 土肥鉄氏回答	東京朝日新聞
12日	青年期に於ける摂るべき食物(下) 木原年代	山陽新報
18日	学界余談 歯牙とビタミンD(上) 理化学研究所 鷺見瑞穂	東京朝日新聞
19日	学界余談 歯牙とビタミンD(下) 理化学研究所 鷺見瑞穂	東京朝日新聞
23日	野菜食で皮膚病が治る, 併し酢と塩禁物	山陽新報
8月1日	夏の果物は栄養になる しかし過食は禁物	山陽新報
7日	色の白くなる食物 果物, 海草, 瓜の類	山陽新報
9日	便秘に有効なお食餌療法	山陽新報
9日	食物の中毒, 今が一番多い 中毒した場合の心得	山陽新報
10日	西瓜の効用 腎臓病患者の特効薬	山陽新報
13日	黒砂糖のききめ 日焼けをなおす	山陽新報
15日	蔬菜の薬用価値 岡山県興除農学校 薬師寺瑞蓉	山陽新報
20日	子供の間食は, ひろい範囲に	山陽新報
22日	便通をつけるには	河北新報
23日	生野菜は充分洗って用いよ	河北新報
27日	秋の果物は過食を慎め 医学博士 長町穆(談)	山陽新報
27日	馬鈴薯の伊達巻	山陽新報
29日	胃腸病によい南瓜の料理	山陽新報
9月5日	初秋の食欲を進める るのこ汁の作り方	山陽新報
9日	病人のよろこぶ粥の煮方	山陽新報
11日	野菜と皮膚病 皮膚病の原因となる野菜と野菜で治る皮膚病(上) 医学博士 賀川哲夫	山陽新報
13日	野菜と皮膚病 皮膚病の原因となる野菜と野菜で治る皮膚病(中) 医学博士 賀川哲夫	山陽新報
14日	野菜と皮膚病 皮膚病の原因となる野菜と野菜で治る皮膚病(下) 医学博士 賀川哲夫	山陽新報
14日	栄養料理 甘藷のたばね揚げ	山陽新報

18日	大衆科学 栄養から見た各種ビタミン(上) 食養研究所 原 実	東京朝日新聞
19日	大衆科学 栄養から見た各種ビタミン(下) 食養研究所 原 実	東京朝日新聞
21日	天高く馬肥え, 人も肥える秋	東京朝日新聞
10月4日	食べ物, 中毒手当て 魚類, 貝類, 肉類, 蕎麦類	北海タイムス
8日	命とりな茸の中毒 下痢を起しては駄目, 早く煎茶液を飲んで皆吐出せ	山陽新報
22日	レモンの効	山陽新報
25日	美食は短命の前提 蛋白質の過剰がとってもよくない, 極端の粗食も一層悪い 医学博士 碓居龍大	山陽新報
11月6日	学界余談 ヴィタミン過剰症(一) 医学博士 三浦政太郎	東京朝日新聞
7日	学界余談 ヴィタミン過剰症(二) 医学博士 三浦政太郎	東京朝日新聞
8日	学界余談 ヴィタミン過剰症(三) 医学博士 三浦政太郎	東京朝日新聞
16日	大根おろし, 歯の痛みに奇効がある	山陽新報
18日	大衆科学 乳酸菌の作用および効果 医学博士 土居均	東京朝日新聞
26日	中風患者による料理のいろいろ	山陽新報
12月6日	子供に与える間食は何がよいか 小児の胃腸障害は間食物の不注意から	山陽新報

【調理に関する記事】

1月1日	お台所の栄養学	北海タイムス
5日	家庭料理の製法 ビーフステーキ	神戸又新日報
8日	あたたかい冬の飲み物, その拵え方二・三 紅茶, ウーロン茶, ココア, レモネードエッグ, ビスクフリップ, グレープシュレップ	山陽新報
10日	七草後の即席料理 鰯の山かけさしみ	山陽新報
10日	食物によってセキが止まる 多汁の食物を持ちふること 運動, 酒, 煙草は慎め	山陽新報
12日	おいしいふろふき大根	山陽新報
15日	魚介料理三品 カニ・タイ・アサリ・カニ入り五目飯, タイ飯, アサリのカレー汁	山陽新報
15日	魚・鳥・獣の肉を食べる時, 焼くべきか煮るのがよいか	山陽新報
16日	衣・食・住 子供も食べるねぎや人参の料理	東京朝日新聞
22日	支那料理の食べ方	山陽新報
22日	温州蜜柑はこんなのが良品です	山陽新報
25日	冷凍魚の調理法 サケとマスの扱い方	山陽新報
29日	水餅 大寒に搗き水は取り替えぬよう	山陽新報
2月1日	だいたいは若返りの妙薬 農学士 川上二郎	山陽新報
4日	色を白くする飲食物と色を黒くする飲食物	山陽新報
5日	簡単に出来るむしパン	山陽新報
6日	日本料理の頂き方 本膳に向かうときの注意 正式な場合の注意	山陽新報
6日	老人向きの滋養料理 ジャガイモマッシュその他 魚と豆腐のむし物	山陽新報
7日	栄養に叶った牛乳の飲み方 少量ずつの方が消化が早い	山陽新報
7日	大根の栄養価とその薬効	山陽新報
8日	旨く柔らかく牛肉を食べる三方法	東京朝日新聞
8日	梨のお菓子二品の作り方	河北新報
9日	衣・食・住 栄養多い野菜スープ	東京朝日新聞
9日	日本人には蛋白質が必要 野菜と肉類ではこのように違う	山陽新報
11日	魚料理 いわし, むきみ, にしん	山陽新報
11日	季節のかき料理 かきの三葉味噌汁, かき豆腐等	山陽新報
12日	コーヒーの出し方 卵の白味応用	河北新報
13日	長寿する食物摂取法	山陽新報
14日	三度食う飯さんへ, 硬し, 軟らかし, さても難しい御飯の炊き方 大切な水加減 について	山陽新報

14日	色を白くする飲食物と色を黒くする飲食物	北海タイムス
15日	衣・食・住 そば粉入りの温かいケーキ	東京朝日新聞
15日	季節向きの貯蔵壺詰、家庭でわけなく出来る	山陽新報
19日	桃の節句のお菓子、子供さんに出来る	東京朝日新聞
20日	入学期を控えた児童のおべんとう 日本栄養協会の献立	山陽新報
22日	夜食の温かい鍋料理	山陽新報
22日	病人向きの変わったスープ とうもろこしと花椰のスープ	山陽新報
25日	糖尿病の養生法 第一に食餌療法が肝要 医学博士 小林孫兵衛	山陽新報
26日	あんこう鍋	東京朝日新聞
28日	白酒を利用した、雛菓子三種	山陽新報
28日	主婦の心得るべき食物とカロリー 育児に必要な知識 日本女子大学教授 井上秀子	山陽新報
3月1日	変わった漬物三種 塩鱈甘酒漬、豚肉の粕漬、蕪の風味漬	山陽新報
3日	白酒を応用した節句向のお料理 魚の白酒煮、鯛の花づけ、キャベチの酒蒸、魚の節句漬	北海タイムス
3日	林檎料理	北海タイムス
9日	コーヒーの話、簡単な出し方	山陽新報
9日	天麩羅ものの作り方	山陽新報
12日	栄養価の高い身欠き鯨の旬 珍しい調理法	山陽新報
13日	オレンジの食べ方二種	山陽新報
4月2日	焼売の作りかた	山陽新報
3日	牛蒡の干草漬	山陽新報
4日	塩漬け肉のキャベツの煮込み	山陽新報
5日	季節のかき料理 里芋の朝鮮焼	山陽新報
5日	お菓子二品 ドーナツとホットケーキ	山陽新報
6日	林檎のカスタード 老人子供向きの水菓子料理	山陽新報
8日	季節料理 嫁菜のケシ和え	山陽新報
9日	ホットケーキの作り方	山陽新報
9日	季節の料理 鯖のグリル、むつの子、玉子とじ	山陽新報
11日	お惣菜向きの豆の変り煮 ぶどう豆、カリフラワーの白味噌汁、干海老の豆腐汁	山陽新報
13日	美味しい草だんごの作り方	山陽新報
13日	家庭料理 鮭の道明寺揚げ	山陽新報
15日	春の酢の料理	山陽新報
15日	季節の料理 淡白な胡瓜料理	山陽新報
16日	お手軽に出来るスコーンの作り方	山陽新報
17日	美味しい固練羊羹とガランテンの作り方	山陽新報
17日	ポークロースうどのマヨネーズ	山陽新報
17日	発育盛りの子供のお献立	山陽新報
18日	花見団子と桜餅の作り方	山陽新報
18日	季節の料理 筍の田楽調理法	山陽新報
19日	春の水菓子 苺寒天	山陽新報
20日	マナ鯉のベーク	山陽新報
22日	季節の料理 胡麻豆腐の変わった作り方	山陽新報
22日	お弁当の献立	山陽新報
23日	季節の料理 むつのから揚げあんかけ	山陽新報
24日	季節の料理 牛肉の木の芽あえ	山陽新報
25日	衣・食・住 病人向けのほうれん草の料理	東京朝日新聞
25日	細根大根の美味しい桜漬	山陽新報

25日	初夏の食膳に相応しい野菜サラダの作り方	山陽新報
27日	お菜の美味しい食べ方	山陽新報
27日	季節の料理 ロールキャベツ, 芝海老のお料理	山陽新報
5月1日	胚芽米の炊き方 洗う必要がない	河北新報
1日	季節向き料理 落の白和え, 葉先佃煮, 若竹	河北新報
2日	栄養料理三品 鯛山かけ, 貝の料理, 鱈子料理	河北新報
2日	草ぎゅうひ作り方	山陽新報
3日	衣・食・住 竹の子の根の料理法	東京朝日新聞
3日	一皿盛料理 一戸伊勢子	山陽新報
4日	鶏肉の八幡巻調理法	山陽新報
4日	京都料理 若竹 宇多繁野	山陽新報
4日	烏賊の白ソース和え	山陽新報
4日	季節向き混ぜ御飯の美味しい炊き方 ジャが芋飯	山陽新報
4日	おいしい柏餅とチマキの変った作り方	山陽新報
4日	貝の料理 2日河北新報に同じ	山陽新報
7日	鱈子とキャベツの煮込み	山陽新報
8日	青豆飯の炊き方	山陽新報
8日	美味しいお皿料理 ソールアラサンジェルマン 東佐与子	山陽新報
8日	菖蒲寿司の作り方 赤堀旺宏	山陽新報
10日	美味しい鯉のお吸い物 「雪中の鯉」作り方	山陽新報
10日	子供の喜ぶ苺のお菓子	山陽新報
10日	小鯛オーロル 東佐与子	山陽新報
11日	美味しい筍すしの作り方	山陽新報
13日	バナナきんとんの作り方	山陽新報
14日	揚げ物の秘伝 熱度と油の選択 丸め鯛のバター焼	山陽新報
15日	茶巾玉子の作り方	山陽新報
15日	鯛の潮煮	山陽新報
16日	筍の木の芽でんがく	山陽新報
16日	あさつきの相生漬	山陽新報
18日	季節向きかしわ料理 東佐与子	山陽新報
20日	衣・食・住 リンゴのカスタード	東京朝日新聞
20日	しめ鯖のお料理	山陽新報
20日	豚肉カツレット 工学博士 桜井省三	山陽新報
21日	苺羹の作り方	山陽新報
21日	おいしい筍クリーム	山陽新報
22日	珍しい独活の篠漬	山陽新報
23日	鯛の桜蒸し	山陽新報
25日	カニとキャベツのサラダ	山陽新報
27日	鮎の昆布巻	山陽新報
30日	家庭に必要な梅の青漬法	河北新報
31日	葱の末広漬 三澤豊	河北新報
31日	菖蒲寿司 拵え方	河北新報
31日	ほろ味噌 拵え方	河北新報
6月1日	料理献立 ヴィヤベス 東佐与子	河北新報
1日	おいしい苺の食べ方	河北新報
1日	簡単な夏向きおやつ おいしい作り方 みつ豆, ロールパンケーキ, 美味しいイチゴショートケーキ, 初夏の果物	山陽新報
3日	衣・食・住 新鮮なアスパラガス, おいしい食べ方	東京朝日新聞

3日	夏向きのお惣菜料理 胡瓜と海老の胡麻和え	山陽新報
3日	魚料理二種 ベークドフィッシュ, フィッシュケーキ	山陽新報
4日	季節料理 葱の末広づけ	山陽新報
5日	夏季に相応しい胡瓜の料理 胡瓜と蟹のぬた, 胡瓜と赤貝の二杯酢	山陽新報
6日	黄粉団子 作り方 赤堀旺宏	河北新報
6日	夏季喜ばれるクリームオレンジとピーナッツサラダのお手軽な拵え方	山陽新報
6日	芙蓉蟹 赤堀旺宏	山陽新報
7日	香り良い胡瓜と烏賊の黄金和え	山陽新報
8日	栄養料理 タニシのステーキ 栄養研究所	河北新報
8日	そら豆のスープ 村井政善	河北新報
8日	季節のお料理 里芋の等山煮, 馬鈴薯の伊達巻, 青豌豆の鶯煮	山陽新報
10日	黄粉のお団子	山陽新報
11日	季節向きの西洋料理の拵え方 スターフドトマト, ベークドヒイッシュ	山陽新報
12日	いかの茹蒸し薄餡かけ 一戸伊勢子	河北新報
12日	料理献立 鯛の昆布押し	河北新報
12日	冷素麺 作り方	河北新報
12日	平凡な材料で珍しい惣菜料理	山陽新報
13日	衣・食・住 新鮮な野菜, 有益な食べ方	東京朝日新聞
13日	魚や肉類のおいしい煮方 お料理の秘訣	山陽新報
13日	変わった冷麦の作り方	山陽新報
14日	支那料理 青豆鶏丁	河北新報
15日	くさらぬ御飯の炊き方	山陽新報
15日	高野豆腐の美味しい煮方	山陽新報
15日	お台所の廃物活用法 残飯, 古沢庵, 卵殻, 茶殻	山陽新報
17日	夏向きのお料理三種 山かけ豆腐, 蓮根の揚げ物, 蓮根の天麩羅	山陽新報
17日	野菜や素麺を茹でるには	山陽新報
20日	手軽に出来る夏向西洋料理 玉葱のスープ, カレーライス, キュウカンバーサラダ	山陽新報
20日	冷い飲み物 チョコレートフーズ, レモンエード, オレンジエード, チェリーエード, バーム	山陽新報
20日	初夏に相応しい素麺の料理 素麺の油煎り, 鯛麺	山陽新報
21日	時節向き鮎の酢のもの	山陽新報
22日	馬鈴薯を用いた夏向きのお菓子	山陽新報
25日	大根の定家漬 三澤豊	河北新報
25日	季節向き即席漬物五種 キャベツ, 茄子, 蕪, 辛子漬, 奈良漬	山陽新報
26日	ゼリーとジャムの作り方 桜桃, 苺 苺ジャム	河北新報
27日	季節向き野菜料理 トマトとなす	山陽新報
27日	梅干しの漬け方	山陽新報
28日	豆腐の支那料理	山陽新報
28日	夏の果物 美味しい食べ方	山陽新報
28日	夏ミカンのお菓子 おいしいマーマレード お手軽な作り方	山陽新報
28日	ビールのさかなのお手軽な作り方 鯛の松風焼, 塩鱈のバター焼き, 打銀杏	山陽新報
29日	豆腐のお料理	山陽新報
30日	美味しい南瓜の食べ方	山陽新報
7月2日	美味しい南瓜の食べ方 6月30日に同記事	山陽新報
3日	今を盛りのじゃがいも料理 ベークドポテト, ソテードポテト	山陽新報
3日	涼しいお菓子 ゼリーの作り方	山陽新報
5日	夏の食膳にふさわしいお刺身 貝料理いろいろ 源平刺身, 鯉の刺身, 水貝, 酢貝, 蠣のおろし和え	山陽新報

6日	胡瓜の覆輪漬	河北新報
6日	牛肉天火焼	河北新報
6日	涼味を誘う夏向き西洋料理 シュリンプ・スープ, スターフドキュウカンバー	山陽新報
8日	アイスクリーム材料の調合とその分量	山陽新報
9日	衣・食・住 支那そうめん 美味しい料理法	東京朝日新聞
9日	南瓜かんと野菜の吉野汁	山陽新報
10日	夏向料理 焼きいかの酢味噌和え	河北新報
10日	栄養料理 あじの常盤焼 栄養研究所	河北新報
10日	夏の豆腐料理	山陽新報
10日	夏の酢の物	山陽新報
12日	鱒・緑ソース	河北新報
12日	干鰯の美味しい食べ方	山陽新報
12日	暑さ向きの缶詰料理二種 貝柱のフライ, 鮭と茄子の煮込み	山陽新報
13日	ポルトガル式の胡瓜料理 秋穂敬子	山陽新報
13日	鳥肉の酢の物	山陽新報
13日	枇杷のゼリー	山陽新報
13日	冷たいトマトサラダ	山陽新報
13日	盛夏の味感をそそる 桃の砂糖漬製法	山陽新報
15日	季節料理 どじょうじる 千葉県君津郡吉野村渡邊氏	東京朝日新聞
15日	夏蜜柑で作る水菓子二つ ゼリー, 夏ミカンのサラダ	山陽新報
16日	季節の料理 かつおの蒸焼, いらり玉子かけ	東京朝日新聞
17日	皮と芯で作る桃の羊羹ミルクポンチ	山陽新報
18日	季節の料理 いわしの梅花しんじょ 川島弘子	東京朝日新聞
18日	衣・食・住 コーヒーとモカのアイスクリーム	東京朝日新聞
18日	夏のおやつ 主食で足りない成分を間食で補うように 医学博士 吉田章信	山陽新報
19日	季節料理 おほうとう 甲府市湯田町 中込鶴子	東京朝日新聞
19日	三度の御飯が美味しく炊ける 国武式合理的炊事法	山陽新報
20日	季節料理 ぬたもち, 茨城県稲敷郡赤貝村 小松睦見	東京朝日新聞
20日	土用の丑の日 鰻の蒲焼, 鱈の蒲焼	山陽新報
22日	季節料理 魚の油蒸し 横浜市 藤原新	東京朝日新聞
22日	風変わりなメロンスチウ	山陽新報
23日	桃で搾える冷たい飲み物	河北新報
23日	らん切り鱈と胡瓜の酢の物 秋穂敬子	河北新報
23日	玉葱と蛤のクリームスープ 季節の美味しい料理	山陽新報
24日	季節料理 さうめん白玉のケンだれ 川島弘子	東京朝日新聞
24日	衣・食・住 パイナップルの変わったお料理	東京朝日新聞
24日	腕のさえた刺身の作り方 盛り合わせの配合が大切	山陽新報
25日	いわし豆腐の田楽 伊豆古奈温泉場 相澤政雄	東京朝日新聞
25日	栄養料理 胡瓜の新料理 栄養研究所	河北新報
25日	南瓜の家形蒸し 村井政善	河北新報
25日	ボイルドフィッシュの搾え方 季節むきつくし煮	山陽新報
26日	季節料理 唐がらしの紫蘇まき 山形県 小野三郎	東京朝日新聞
26日	栄養料理 南瓜の船形焼 栄養研究所	河北新報
27日	季節料理 これは私の郷土, 浜松付近の田舎料理	東京朝日新聞
27日	馬鈴薯ふくめ 赤堀旺宏	河北新報
30日	飲食物や伝染病に対する夏の衛生 医学博士 額田豊	山陽新報
30日	西瓜の変わった食べ方 フローズンウォーターメロン, ウォーターメロンゼリー, モントローブウォーターメロン	山陽新報

31日	さっぱりした蟹と胡瓜のぬた	山陽新報
8月2日	糸蒟蒻の白和え	河北新報
3日	季節料理 ひやしじる	東京朝日新聞
3日	五分間で出来るビールの肴 芝海老の甘酢, 二色サラダ, 海苔びたし, そうめん生酢味噌	山陽新報
3日	夏の果物の美味しい食方 ムスリンドピーチ, バナナフリッター	山陽新報
5日	季節料理 遠足のお弁当 紅梅巻 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
6日	季節料理 かつおの煮和えなます	東京朝日新聞
6日	鯖の酒蒸しソースあん	河北新報
6日	子供本位の七夕のお献立	山陽新報
7日	貝の砂を吐かせる法	山陽新報
7日	冷たい飲物	山陽新報
9日	西瓜を美味しく, 砂糖とセリー酒で	河北新報
9日	料理 牛肉ポトフ(湯煮) 工学博士 桜井省三	河北新報
9日	柳川鍋	山陽新報
9日	夏のお菓子 バナナのゼリーお手軽に出来ます	山陽新報
9日	滋養のあるトマト料理 トマトチキンライス, トマトのスープ	山陽新報
10日	小鯔の泡雪揚	河北新報
10日	枝豆の食べ方	山陽新報
10日	海山へ携帯する手軽なお弁当 牛肉サンドイッチ, 野菜サンドイッチ	山陽新報
11日	季節料理 春雨のクルマ酢 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
12日	ウラボシの精進料理二・三種 冬瓜の葛汁, 南瓜の白胡麻和え, あんかけ, 冷し素麺 夏の食べ合せ	山陽新報
13日	季節料理 タイそうめん 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
13日	手近な材料で珍しい西洋料理 イーアシェールシチューの拵え方	山陽新報
14日	季節料理 夏ぶな料理	東京朝日新聞
14日	盆の献立 茶そばすし, 精進うなぎおろし大根, 芋入りおはぎ	神戸又新日報
14日	おそうめんの美味しい食方 吉野冷素麺	山陽新報
14日	夏向きお菓子 フルーツサラダ	山陽新報
15日	季節料理 あじのたたき生酢 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
15日	季節料理 あゆの茶みそ焼き 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
15日	豆腐で拵える涼しい支那料理 お手軽な三種 水玉豆腐, 醸豆腐, 八宝豆腐	山陽新報
16日	おそうめんの美味しい食べ方 寄せ素麺, 鯛麺	山陽新報
16日	果物の食べ方	山陽新報
17日	季節料理 ツブシ	東京朝日新聞
17日	暑さ向きの一日の献立	山陽新報
17日	香り漬け作り方	山陽新報
18日	季節料理 京都名物 しばづけ 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
20日	季節料理 アジの濱むし 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
20日	干鰯の煮浸しと鯰のうま煮	山陽新報
21日	季節料理 小あゆの泥酢 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
21日	季節向きなおきな漬	山陽新報
21日	二品を拾銭で作れる, 惣菜の拵え方 ライスカレー, 豆もやしひたしもの, ロールキャベツ, キンピラ牛蒡	山陽新報
22日	季節料理 茄子の南蛮煮 一戸伊勢子氏評	東京朝日新聞
22日	ステックド・チキン 工学博士 桜井省三	河北新報
22日	メロンの食べ方三種 メロンゼリー, メロンシャーベット, レモネード	河北新報
22日	お砂糖の経済的な使い方	山陽新報

23日	秋茄子の美味しいお料理 茄子の南蛮煮, 茄子の油煮	山陽新報
24日	南瓜の甘露煮	山陽新報
25日	貝柱卵煮 赤堀旺宏	河北新報
26日	初秋の漬物 白瓜と紫蘇の切漬, キャベツの切漬, しば漬, 茄子のからし漬	山陽新報
27日	季節料理 どじょう団子	東京朝日新聞
28日	料理 鮭の八幡焼	河北新報
28日	お料理の呼吸 一寸した手加減で美味しく出来ます	山陽新報
29日	越瓜の源氏漬	河北新報
29日	肉の切込みと臓物の惣菜	山陽新報
30日	あくぬきの塩と砂糖 お料理用	山陽新報
31日	季節向き料理 茄子と豆腐の揚げ出し	河北新報
31日	手軽な洋食 ハムアンドニューポテト	山陽新報
9月1日	季節料理 ふなの酢づけ	東京朝日新聞
4日	秋茄子の惣菜料理 茄子の丸煮, 茄子の胡麻和え	山陽新報
5日	お手軽な中華丼	山陽新報
9日	季節料理 青森名物, 枝豆づけ	東京朝日新聞
10日	季節料理 トマト飯	東京朝日新聞
10日	秋祭りの赤飯の炊き方	山陽新報
10日	川魚の美味しい食べ方 鮎の味噌醤油焼き, どじょうのフライトマト添え	山陽新報
12日	季節料理 あじのどら焼	東京朝日新聞
16日	季節料理 揚たい	東京朝日新聞
17日	季節料理 あんこうのきもあい	東京朝日新聞
17日	里芋のおいしい煮方	山陽新報
17日	月見のお料理 お団子の拵え方 東京割烹女学校長 秋穂敬子	山陽新報
18日	お手軽で経済な変わった五目飯 支那料理の長所を取り入れた秋祭りのお試みとして	山陽新報
20日	秋のお彼岸 手軽なお献立	山陽新報
20日	きょうの話題 彼岸のお萩	山陽新報
27日	美味しい寄せ鍋 季節の野菜が第一 汁を賞味する	山陽新報
28日	季節料理 さんまのうの花ずし	東京朝日新聞
29日	晩酌によい二色漬	山陽新報
10月1日	今が食べ時の秋刀魚のお料理 秋刀魚のフライ, 秋刀魚と葱の酢味噌和え	山陽新報
2日	美味しい松茸料理いろいろ (一) 松茸の牛肉巻, 松茸のバター焼き, 松茸の塩汁, 松茸の塩蒸し	山陽新報
2日	病人向きのスープ 野菜スープ, 魚のスープ	山陽新報
4日	美味しい松茸料理いろいろ (二) 松茸の味噌煮	山陽新報
5日	安くて美味しい大根料理 八千代巻の拵え方 大根の胡麻よごし, 風呂吹き大根 柚子味噌	山陽新報
8日	手加減一つで出来る美味しい煮出汁 煮干鯛の出汁のとり方, 昆布の煮出汁, 清露の味の付け方	山陽新報
9日	季節料理 ねぎみそ	東京朝日新聞
9日	牛乳を加えた美味しい茶碗むし 秋祭りの変わったお試み	山陽新報
10日	家庭で出来るバターの製法	山陽新報
11日	おやつによいさつまいもの美味しい揚げ方	山陽新報
12日	朝鮮の白菜漬	山陽新報
13日	たこの竜眼揚げ	北海タイムス
15日	こうして食べると美味しい パインアップルの食べ方	北海タイムス
15日	栄養価の多い豆乳の作り方	北海タイムス
16日	即席カステラ	北海タイムス

16日	ボイルドチキン	北海タイムス
17日	身欠き鰯の固いのはこうして柔らかく 浸すとき、煮る時の注意	北海タイムス
21日	季節料理 ぼっかけ 越前名物家庭料理法	東京朝日新聞
22日	季節料理 茄子の包み焼き	東京朝日新聞
24日	季節料理 れんこん蒸し	東京朝日新聞
24日	松茸料理 焼き松茸の柚子酢	山陽新報
26日	鰹節のスープ	山陽新報
26日	酢取り生姜と酢の物、揚げ物	北海タイムス
29日	松茸のおとし焼き	北海タイムス
30日	秋刀魚の松葉焼	北海タイムス
30日	鳥肉のすき焼	北海タイムス
30日	子供の間食は如何にして与える 買い食いは厳禁	北海タイムス
31日	季節向きの美味しい漬物 燕の甘漬	山陽新報
11月 1日	果物入りの御飯 滋養にも富み消化にもよい	北海タイムス
2日	蔬菜果実は生食がよい ヴィタミン調べ	北海タイムス
6日	あたたかいさつま汁	山陽新報
8日	季節料理 うぐいの川口料理	東京朝日新聞
9日	細切れのカレー煮	山陽新報
10日	おろし煮豆腐	北海タイムス
10日	松茸の洋食二種 リゾット・ドオートヌヌ, オムレットオヴシャンピニオン	北海タイムス
12日	栄養経済本意 料理上手の煮方は	北海タイムス
15日	季節料理 たいの水たき	東京朝日新聞
15日	お手軽な豆腐料理 鱈昆布と豆腐のチリ, 鱈チリ湯豆腐	山陽新報
17日	鱈のちり	北海タイムス
20日	大根なます	東京朝日新聞
21日	冬向きのお料理 ボイルドビーフ	山陽新報
22日	冬向きのボイルドビーフ 21日山陽新報に同じ	北海タイムス
23日	甘党を喜ばせるお汁粉いろいろ 常盤汁粉, みぞれ汁粉, 栗ぜんざい	山陽新報
28日	美味しい豚の味噌煮	山陽新報
28日	甘酒の作り方 堅練り甘酒, 水作り甘酒	山陽新報
30日	あたたかい鍋料理 鍋焼きうどん, かきの土手鍋, あい鴨鍋	山陽新報
12月 1日	寒い夕べ, あたたまるお料理二つ 館かけ豆腐, おでん	山陽新報
5日	かき飯と鯛飯の美味しい拵え方	山陽新報
8日	玉ねぎのレモン漬	北海タイムス
12日	おさつま芋のお料理二種 揚げいも, 鯨いも	山陽新報
14日	食物と栄養素 お料理の取り合わせに主婦の心得べきことがら	山陽新報
17日	牛蒡の浮漬	北海タイムス
21日	経済的で滋養豊富なスープ料理 プラオン・スープ・ストック, マカロニ・スープ, トマトスープ, ターキシュ・スープ	東京朝日新聞
21日	お上品な風味 お正月の香の物にふさわしい京菜物の千枚漬	山陽新報

昭和5年(1930年)

【食品に関する記事】

1月 1日	お正月の知識 数の子の栄養価 理学士 山川厚	河北新報
7日	神戸肉となった牛の屠殺	神戸又新日報
7日	これは不思議, “寒中に筍” 加西郡宝泉寺	神戸又新日報

9日	醤油の話(一) 北海道大学 伊藤光治	北海タイムス
9日	椎茸栽培, 実地指導, 県下各地で	神戸又新日報
10日	醤油の話(二) 北海道大学 伊藤光治	北海タイムス
11日	醤油の話(三) 北海道大学 伊藤光治	北海タイムス
16日	かき生缶詰製造 堀水産講習所教授を招き講習会を開く	河北新報
17日	酒造進行 十二月は六万石	河北新報
25日	市民の飲む牛乳 一日一千石, 一人一年二升五合	河北新報
25日	理研酒と日本酒(2) 理化学研究所 鈴木梅太郎	河北新報
25日	蠣は効がある 今が食べ時です	山陽新報
28日	理研酒と日本酒(3) 理化学研究所 鈴木梅太郎	河北新報
2月4日	人造バターと天然バター 香味, 色沢で見分ける	北海タイムス
7日	味噌とお醤油の見分け方	山陽新報
8日	寒玉子 保存法 まず品物の選択が大切です	読売新聞
15日	どんな缶詰が良いか悪いか	北海タイムス
16日	漬物の話(一) 桜の国, つけ物の国 医学博士 佐伯矩	東京朝日新聞
17日	正に味覚の春 漬ものの由来 昔は薬にさえした香のもの有難さ	読売新聞
17日	漬物の話(二) つけ物は何故つかるか? 医学博士 佐伯矩	東京朝日新聞
18日	漬物の話(三) つけ物の七福 医学博士 佐伯矩	東京朝日新聞
19日	漬物の話(四) 大根の栄養論(上) 医学博士 佐伯矩	東京朝日新聞
19日	温室育ちの冬のお野菜 品質の見分け方	山陽新報
20日	漬物の話(五) 大根の栄養論(下) 医学博士 佐伯矩	東京朝日新聞
22日	漬物の話(六) 新しい考えと事実 医学博士 佐伯矩	東京朝日新聞
24日	漬物の話(七) サッカリン 医学博士 佐伯矩	東京朝日新聞
24日	金華山沖の鯉漁 六月廿日頃から漸次活気を呈するだろう	河北新報
3月19日	生ニンジン特価提供 トルコで大もての筋子 日土貿易協会	東京朝日新聞
29日	清飲共同販売	山陽新報
31日	新鮮な味の紅い肌 林檎は難物 季節の果物	読売新聞
4月2日	けふ蓋を開けた菓子飴共進会 早くも人気を呼ぶ	山陽新報
3日	懐かしい異国の感触 二つの苺 季節の果もの	読売新聞
5日	北風に脅かされてうろついている鯛の大群	神戸又新日報
8日	京城でできる蟹缶水産組合	神戸又新日報
10日	おいしい糠味噌	山陽新報
11日	かおりでは加州産 ネーブル, 本邦産も劣らぬ甘味	読売新聞
13日	正宗公の主旨を体して自給自足の仙台手前味噌	河北新報
17日	正米市場取締規則, きょういよいよ公布 十数年来の懸案解決	東京朝日新聞
29日	お茶の話 入れ方一つで味が生きる 爽やかな底に甘味, 番茶は度毎に焙じる	北海タイムス
5月1日	播州が誇る「そうめん」の味 すばらしい伸張力(一)	神戸又新日報
1日	日本人は余りに米に執着する 外米の輸入の防遏には馬鈴薯を代用するに限る 石田潔太	山陽新報
2日	播州が誇る「そうめん」の味 すばらしい伸張力(二)	神戸又新日報
3日	家庭知識 お醤油の良否, 舌の先でわかる	河北新報
3日	播州が誇る「そうめん」の味 すばらしい伸張力(三)	神戸又新日報
4日	初夏恒例の飲料水の販売戦 協定話も不得要領	神戸又新日報
4日	天覧に浴した副業椎茸 父の失策が子を取りもどす	神戸又新日報
4日	「活魚車」活躍 生きた魚を輸送する 琵琶湖の初鮎を	山陽新報
6日	奈良漬の見分け方	山陽新報
14日	イチゴ畑開き 眺めもよく, 便利よし	神戸又新日報
17日	銀鱗踊る揖保川の鮎 発育も良好	神戸又新日報

20日	一杯の味噌汁は夏は特に必要 酸くなった場合には、炭酸マグネシヤを入れよ	山陽新報
21日	愈々近づいた鮎狩りの解禁 今年はどこも珍しい豊漁	神戸又新日報
21日	三尺二寸五分の大鯛を釣りあげる 海外から入り込んで来る証拠、播磨灘のうおじま	神戸又新日報
23日	次から次へと続く南部藩の酒豪受難 ほほえませる酒の法令数ヶ条、立遅れの造酒	河北新報
24日	すいか 追い蒔きは本葉が三枚ほど 走りは七月下旬か	神戸又新日報
26日	渡波塩田で一等塩生産 骨炭使用に依る貢献	河北新報
26日	西瓜の栽培に一大革命来らん 南瓜やハヤトウリを台木に接木して新種を収穫	山陽新報
30日	ツナカン使用の肉詰め 新しい試み	東京朝日新聞
30日	玉葱輸送協議会	神戸又新日報
31日	あすから鮎漁解禁	神戸又新日報
6月7日	食用蛙産卵	河北新報
8日	お殿様の御奨励で左党に万歳時代	河北新報
8日	種かき嬢が取り持つ縁で、十万円也のマグロが洋行	河北新報
15日	冷たいビールがホームで呑める 札幌駅にスタンド	北海タイムス
17日	風味のよい梅酒の作り方	山陽新報
19日	生活の合理化(2) 日常食の簡易鑑別法 衣食住改善の菜	北海タイムス
25日	これからパン食、どうして良否を見分けるか 阿久津正蔵	山陽新報
27日	食べられる氷と食べられぬ氷 今日も行われる人造氷	山陽新報
30日	白米の見分け方	東京朝日新聞
7月9日	新鮮な香! 桃と西瓜 その味と戸籍しらべ	山陽新報
10日	夏の食卓にコールラビー 安孫子農事試験場長談	北海タイムス
16日	氷の漫談 片山房吉	山陽新報
24日	海の植物 大は昆布、小は珪藻 水産講習所教授 東道太郎	読売新聞
8月5日	泡雪の如き李の味覚 岡山が第一の牡丹杏の産地	山陽新報
10日	魚の団子を缶詰に 水産試験場が思い付きの試験	東京朝日新聞
14日	家庭科学 サカナの味(1) 山本祥吉	読売新聞
15日	この夏は果物の当たり年 安くて美味しい	北海タイムス
18日	家庭科学 サカナの味(2) 山本祥吉	読売新聞
18日	家庭科学 サカナの味(3) 山本祥吉	読売新聞
19日	練乳粉乳の見分け方 包装と缶に注意	北海タイムス
19日	家庭科学 サカナの味(4) 山本祥吉	読売新聞
19日	家庭科学 サカナの味(5) 山本祥吉	読売新聞
22日	家庭化学 茶はどんな働きを我らに与えるか?	北海タイムス
27日	お台所科学 この頃はやる冷凍魚とは? 一・二時間でナマに還せる 学術上の品質調べ	読売新聞
29日	主婦ノート 鶏卵の鑑別法	北海タイムス
9月8日	旨い沢庵が今年は食べそうでない	河北新報
14日	道産トマトの初見参 東京では余り評判が良くない、試験輸送の結果	東京朝日新聞
18日	紙上講座 リンゴの話 史上に現れた林檎(1) 島善鄰	北海タイムス
19日	紙上講座 林檎の枝変わり リンゴ物語(2) 島善鄰	北海タイムス
20日	紙上講座 林檎物語 林檎の品定の緋の衣は本道特産(3) 島善鄰	北海タイムス
20日	茸の見分け方 食べて良いのと悪いのと、牛に与えて見るのも一法	山陽新報
23日	毒茸の見分け 形、色、香では困難	山陽新報
24日	梨の効	東京朝日新聞
24日	生鰯と塩で 新調味料発見 醤油より遙かにまさる	山陽新報
30日	確信のない茸は食わぬ事 形色香では判別されぬ	河北新報
10月3日	大根はクスリ、たくさん召上がれ とくに皮や茎が大切	山陽新報

9日	松茸狩りの秘訣 こんな所をお探さない	神戸又新日報
16日	大根の見分け 主婦の常識	読売新聞
25日	にしんの食料化 道庁の宣伝が利いて農家の食膳へ進出	東京朝日新聞
29日	新しい牛乳を飲みましょう	東京朝日新聞
11月7日	樽柿の風味は蓋を開いた直後	山陽新報
10日	いわしの加工桜干しすすむ 急場の用にはこれ	東京朝日新聞
11日	キリョウが悪い程「みかん」は上物 お値段は今年1割方安い	読売新聞
12日	こんな鮭なら見つけどく アベコベに剣呑なのは? 十一月末が買い時	読売新聞
12日	台所手帳 牛肉は赤いのが良い	読売新聞
12日	肉の食べ頃 新古鑑別法	北海タイムス
20日	どんなのが上物? すじ子, 粒も大きく塩が甘い	読売新聞
21日	煮ると大変おいしい葉かぶりの大根の見わけ あまり知られぬその味	読売新聞
23日	三人に一人半は食う, 桜肉旺盛時代 世相を語る古川署の統計	河北新報
27日	食通小話 イクラ縁起?	読売新聞
12月5日	暮れをひかえて「のり」はお安い 贈答シーズンに手っ取り早い見分け方	読売新聞
6日	紙上講座 世界的食物牡蠣の話(上) 藤田経信	北海タイムス
7日	紙上講座 世界的食物牡蠣の話(中) 藤田経信	北海タイムス
8日	紙上講座 世界的食物牡蠣の話(下) 藤田経信	北海タイムス
10日	塩釜に新名物, 鯛の唐人干 昨日から始めた講習会 持って来いの失業対策	河北新報
13日	主婦の常識 魚の見わけ	読売新聞
19日	紙上講座 昆布の新知識(上) 大島幸吉	北海タイムス
20日	紙上講座 昆布の新知識(下) 大島幸吉	北海タイムス

【栄養に関する記事】

1月1日	若返り法漫談 諸家の健康長命法 白髪予防に昆布	北海タイムス
1日	屠蘇礼讃 北大病院薬局長	北海タイムス
8日	栄養と健康(1) 医学博士 藤巻良知	河北新報
8日	餅と消化の栄養	山陽新報
9日	栄養と健康(2) 医学博士 藤巻良知	河北新報
10日	食物の標準(健康と長寿を保つ) 医学博士 大森憲太	山陽新報
10日	栄養と健康(3) 医学博士 藤巻良知	河北新報
11日	お母さまがたへ 子供の弁当, もっと考えてください 見逃しがちな児童の伸張力 共立女子職業学校講師 進藤真砂子	河北新報
17日	北里大教授帰朝 万国バター会議から	東京朝日新聞
21日	兵食に馴れて肥った新兵さん 動作も敏活, 教練も進行, 感冒患者一名もなし	河北新報
24日	美と若さ増す日本人に必要な食物に就いての注意 医学博士 高田義一郎	山陽新報
26日	鰵肝油の製造 道産鰵の利用法と効用価値を囑望	北海タイムス
26日	四つ足を食い足らぬ? 小樽緊縮の昨年一人当たり年に僅か五斤半	北海タイムス
28日	西洋では鱈が魚類の王 肉も栄養豊富	北海タイムス
30日	紫外線の効力 ヴィタミンの関係	河北新報
2月1日	玄米食と菜食 健康と経済 医学博士 二木謙三	北海タイムス
1日	一人当たり九百匁食べる室蘭の屠殺畜獣は逐年増加する	北海タイムス
4日	百薬にまさるはほうれん草 ヴィタミン凡てを含み鉄分も多い	読売新聞
13日	脚気に似たバルロー氏病 栄養不良の乳児が罹る	北海タイムス
18日	脚気の病原菌説, 愈々確実に 科学的基礎を与えた松村博士, 白米食のためではない	山陽新報
18日	脚気病の真因は脚気菌の伝播に因る 松村博士の研究	河北新報

3月1日	家庭知識 牛乳と母乳の違い 乳児に与えるときの注意	河北新報
5日	結核と食餌療法 特に無塩食餌に就て 医博 橋本久	北海タイムス
6日	結核と食餌療法 特に無塩食餌に就て 医博 橋本久	北海タイムス
8日	島菌教授の食餌栄養の研究 副食に余地がなければ、主食に胚芽米を	山陽新報
12日	授乳期間中は食物を吟味せよ 蛋白質と脂肪とが大切 内務省栄養研究所技師 加藤正吉	山陽新報
19日	一戸が一年に約四貫の肉食 恵まれた空知の農家	北海タイムス
20日	毎日の食事は明るい室で愉快に 薄暗い台所、無言の食事は大禁物	北海タイムス
21日	貝類が多分に含む精力を増進する成分 牡蠣と蛤が一番	北海タイムス
21日	精白した米は何々が減るか 特に含水炭素や脂肪及びビタミン	北海タイムス
21日	牛馬豚肉をいくら喰うか一ヶ年百万疋、県民一人当たり約二百匁、前年より減じた	山陽新報
22日	結核患者や虚弱者に効ある肝油とは何んなもの 医学博士 遠藤繁清	山陽新報
29日	栄養不良の子(入学考査を終わって) 今年も多く昨年の倍	山陽新報
29日	牛馬豚肉をいくら喰うか 一ヶ年百万疋、県民一人当たり約二百匁、前年より減じた	山陽新報
4月1日	春の香高い草餅と桜餅	河北新報
2日	野辺に萌えて葉になる若草 ピクニックの折々に摘めば、効きめも春が一番	読売新聞
3日	珍しい鶏合神事 お祭りの日は鶏肉を忌む習慣 雁村生(鶏合神事、言い伝え)	神戸又新日報
5日	キッチンと理づめに拵えた台所 能率の上げはばは物の配列と働く順序から(合理的台所)	読売新聞
6日	白米食禁止案立消えとなる 佐伯博士 胚芽米を反芻	河北新報
8日	食べておいしく、葉になる野菜 時候変りに多い疲気にも侮りがたい効きめ	読売新聞
8日	病院の献立 入院料は一円八十銭	神戸又新日報
9日	常識科学 カロリー価の高い食料品としての缶詰ビタミンも含まれている	北海タイムス
9日	胚芽米 見分け方	読売新聞
10日	台所秘話 野菜の「アク」	読売新聞
15日	頭痛や目まいは食物で防げる 春の病気と食物 医学博士 能谷糧道	山陽新報
19日	米の胚芽にビタミンに優る 栄養素「活性」 栄養研究所の大発見	読売新聞
20日	家庭の合理化 お鍋の値と食物の味と火力、燃料経済の第一課	北海タイムス
23日	米は猛毒素を含むから食えぬか? アワてるほど心配いらぬ 胃中で変化すると「理研」の鈴木博士いう	読売新聞
24日	健康を保つには、まず食物より 食物の合理化と栄養食	山陽新報
26日	初夏の候はなぜ脚気病がおこるか	山陽新報
29日	葉になる野菜	東京朝日新聞
5月1日	お弁当でよくわかる母親の心がけ 児童の心理を捉え、巧みに指導した家庭の実話	読売新聞
2日	肉の食べ方が減ってきた 印南の屠殺数	神戸又新日報
4日	今頃の果物 種類や良否の見分け方 斉藤善政	東京朝日新聞
6日	文化と共に食品の嗜好をはかる 現代は混食の時代 果物も栄養目的	北海タイムス
6日	胃腸の悪い時は肉食をさげよ 蛋白質を摂りすぎる 特に注意が必要です	山陽新報
8日	カロリーと成分で食物の優劣がきまる 佐伯矩博士の栄養価の話	読売新聞
13日	葉よりも食養法 粗食が第一	東京朝日新聞
15日	栄養不足の寄宿舎職工、警視庁工場課ビックリ驚き、食糧改善を警告す	東京朝日新聞
15日	食べるばかりで人体は肥らぬ 摂取すべき保健飲料は、境遇、年齢、体質で違う	山陽新報
16日	大衆科学 牛乳の栄養価及びその飲用法(1) 藤巻良知	山陽新報
17日	大衆科学 牛乳の栄養価及びその飲用法(2) 藤巻良知	山陽新報
30日	栄養豊富な麦のご飯 米・パン・甘藷と比較して	北海タイムス
6月1日	一杯の味噌汁に味わう朝の新鮮味 味噌汁嫌いはい青い顔、日本人のみが持つ心得	北海タイムス

5日	大食と小食とどちらが身体に良いか 佐伯矩博士の栄養講座	読売新聞
7日	一日三度の副食物、わずかに一銭六厘、農村住民の栄養知識は殆どゼロ 内務省衛生局の調べ	山陽新報
11日	牛乳の飲める子は百人にタッタ三人 思いの外な全国農村の惨状 警察部長会議の問題	東京朝日新聞
11日	家庭知識 主婦に希望したい栄養の研究 佐伯矩	河北新報
11日	二十六・七万の児童が気の毒な栄養不良 この驚くべき莫大なる推定数にいよいよ学校給食計画	河北新報
14日	乾鰯や塩鮭は、蛋白質の塊です 各成分の含有量、保健食量の標準	河北新報
14日	昼食を食べぬ憐れな児童 東京市内に二千五百名、愈々市から給食に決す	河北新報
18日	米飯一食に優る林檎二個の栄養価 不景気時代の好食料、世界的な青森産林檎	東京朝日新聞
20日	生活の合理化 一致しない食物の質と価、衣食住改善の栞	北海タイムス
27日	お茶の効 疲労を回復す、併し度を過せば害	北海タイムス
29日	病後の食養生 一週間の御献立 富山直子	東京朝日新聞
7月1日	アイスクリームの栄養価	山陽新報
1日	滋養の多い安価な乾燥野菜 切干大根等は最も理想的 魚肉以上のカロリー	山陽新報
1日	実に驚くべきトマト食の効果 面白い鶏の実験	山陽新報
3日	栄養上の常食米は七分搗きの米に限る 佐伯博士のお米の栄養学	読売新聞
3日	漬物で御飯が夏は一番うまい 梅干し、らっきょう、生姜の効	山陽新報
4日	さっぱりしたお野菜の塩漬 塩加減と圧石に注意	山陽新報
4日	余談 リン分、ビタミンは動物の内臓にある	東京朝日新聞
8日	日本人の食物 栄養の乏しいものが多い 額田豊	山陽新報
11日	夏の食物と飲物 顔と肌の色艶を増す	山陽新報
15日	滋養の豊富な生のお野菜 トマトとチンジャが一番、今が食べ時	山陽新報
22日	「土用の丑の日」に鰻を何故食べる 悪病払いの言い伝え、梅干しと食べて悪いワケ	読売新聞
29日	脚気を防ぐ食物について 多食は脚気の原因 まず便通を良くする事が大切	読売新聞
31日	夏の栄養には野菜が第一、夏痩せや便秘を防ぐ	読売新聞
8月1日	鰻物語(一) 平沢健次	北海タイムス
1日	明るい里、暗い村 産業組合組織で栄える乳牛業	東京朝日新聞
1日	海外茶談 カロリー計量器	東京朝日新聞
2日	大衆科学 ヴィタミンの話 その種類と性質その他(1) 東京市衛生試験所 有本邦太郎	東京朝日新聞
4日	大衆科学 ヴィタミンの話 その種類と性質その他(2) 東京市衛生試験所 有本邦太郎	東京朝日新聞
5日	大衆科学 ヴィタミンの話 その種類と性質その他(3) 東京市衛生試験所 有本邦太郎	東京朝日新聞
5日	食物が精神作用に及ぼす影響	山陽新報
7日	鰻物語(二) 平沢健次	北海タイムス
7日	西瓜を喰べたら塩をお嘗め、毒が変じて一躍腎臓病の特効薬	山陽新報
9日	日支洋料理 栄養価比較	北海タイムス
9日	食物は性情をつくる 皮膚を美しくする薬食 肉食は早く老ける	北海タイムス
12日	キャンプ生活にビタミン 注意しないと欠乏する	河北新報
21日	海軍で常食を今後胚芽米にする 菊地軍医大佐の研究	山陽新報
26日	栄養本位で、食品を選ぶ様に	山陽新報
31日	長い一日、一人当たり一日米八合 カムチャッカ漁場見聞記	河北新報
9月12日	玉子は固煮の方がより滋養的になる	山陽新報
20日	脚気の人はお酒を飲め いや鶏卵でも治ると陸海軍の二主張	山陽新報
10月2日	冴えぬ顔色は食物で治せる 効のある肝臓の食方	山陽新報

3日	秋に最も多い酒の誘惑、決して薬ではない酒		河北新報
3日	科学知識1 栄養素としてのビタミンの概念	医学博士 師剛四郎	河北新報
4日	科学知識2 栄養素としてのビタミンの概念	医学博士 師剛四郎	河北新報
7日	科学知識3 栄養素としてのビタミンの概念	医学博士 師剛四郎	河北新報
8日	科学知識4 栄養素としてのビタミンの概念	医学博士 師剛四郎	河北新報
9日	科学知識5 栄養素としてのビタミンの概念	医学博士 師剛四郎	河北新報
11日	お台所経済とはよい材料でも使い方が大切		読売新聞
22日	昆布は薬です 特にこんな病気の方はたくさん昆布を召し上がれ 梅毒、ロイマチス、腺病質の者		山陽新報
11月6日	搗き粉でついたお米は身体にとっても悪い 皆さん平気で召し上がっていますが、こんど確かめられたその害		読売新聞
7日	食物の取り合わせが何よりも栄養となる ビタミンも過ぎれば発育を妨げ、老人等は禿頭となる		山陽新報
12日	食物によって頭を良くする法 肉食は脳を疲労させ、菜食は頭を明晰にする		山陽新報
15日	餅やお煮メを持ち寄りで祝賀会 酒は一切抜きにして 鹿島台村珍無類の催し		河北新報
12月3日	ビタミンBは新米に多い 古くなると少なくなる		河北新報
6日	お醤油の代わりに塩を? けっこう間に合います 味と栄養は?		読売新聞
10日	浪費の多い日本人の食糧 標準は一日一人十五銭	医学博士 額田豊	北海タイムス
11日	食事の簡素化にはもって来いのパン 一つでオナカもみち栄養も十分 理研で多年苦心の賜物		読売新聞
15日	いくら山海の珍味でも「栄養食」とは云えぬ そこでヨクこの知識をもてば却って安い物で身体も丈夫に		読売新聞
17日	栄養分をとる割合は人によってちがう 年齢、職業、時と場合でも 偏食すると体内で破壊作用!		読売新聞
18日	大衆科学 正月の食物(上) もち、数の子、田作りの栄養価値	有本邦太郎	東京朝日新聞
19日	大衆科学 正月の食物(下) もち、数の子、田作りの栄養価値	有本邦太郎	東京朝日新聞
22日	太陽はビタミンDを人に恵んでくれる		読売新聞
24日	海苔の滋味に目をつけ、米国でも研究する「ロックフェラー研究所」のレ博士、家庭へ福音、待たれる其の結果		読売新聞

【調理に関する記事】

1月3日	新年にふさわしい匂いのカクテル		読売新聞
3日	お正月の知識 酒の話 福井耕二郎		河北新報
4日	変わった料理 こま切汁とどう焼き 肉食の道 こま切汁、あみ焼き、牛肉のどう焼き		読売新聞
7日	七草のお粥にあずき雑煮 美味しい煮方はこれ		読売新聞
7日	家庭料理 焼カニのユズ酢、水数の子の味醂漬		河北新報
8日	料理 寄せ鍋 八方汁の作り方		河北新報
8日	塩鮭の旨いお料理 鮭の塩抜き、塩鮭の御飯、おろしかけ		山陽新報
9日	寒い折は格別の味! トマトソースのお料理を召し上がれ 体の疲れを治します		読売新聞
9日	家庭料理 暖かい汁物三種と豆腐料理 小鳥類の団子じる、塩鱈の湯豆腐鍋		河北新報
10日	寒い時のご馳走は、温かいお汁もの、フウフウ湯気を吹いて楽しく召し上がれ 鶏肉の隼人汁、春雨汁、うどんの胡麻味噌汁 服部公威		読売新聞
10日	家庭料理 支那料理二品 新鮑湯、紅敦猪肉		河北新報
11日	黄金づくしで解禁料理 材料は国産品を用いて、和・洋・支の国際的 日本風味の黄金の黎明、黄金なます、支那風の野菜黄金煮、鰯の黄金煮、ロブスターゴールドステーキ 小林完		読売新聞

11日	家庭料理 温かいお夕食三種 牡蠣めし, 鯛めし 三品目記載なし	河北新報
11日	牛鍋の美味しい割り下	山陽新報
13日	これはうまい! 金柑のマーマレイド	読売新聞
14日	あの苦味と香味! 落のとう料理	読売新聞
15日	不意のお客にはカレーの素 家庭で手軽に作れます 小林完	読売新聞
15日	台所覚帳 おいしい白菜の漬方	河北新報
15日	家庭料理 野菜の葛汁, 里芋吉野汁, さつま芋の葛汁, 田舎汁	河北新報
16日	台所虎の巻 八ツ頭の時雨焼 三沢豊氏	読売新聞
16日	雪国が誇る自慢の料理 ノッペイ汁, 里芋の味噌田楽, 粕汁, 落としも汁	読売新聞
16日	主婦のメモ 蜜柑の皮	河北新報
17日	経済でおいしいコーンビーフ 缶詰ものは食べられぬ, 手軽に出来ます	読売新聞
17日	温かい支那料理 八宝菜, 鍋焼豆腐	河北新報
17日	珍しい氷餅の作り方	山陽新報
18日	家庭料理 お惣菜に喜ばれる暖かい鍋物 葱鮎鍋, 豚の水煮鍋	河北新報
18日	冬特においしい油あげの惣菜 肉やお魚の代わりに ふくさ包み, あげなます, のっぺい汁	山陽新報
22日	早春の味覚を唆る 芽キャベツの料理 小林完	読売新聞
22日	暖かくてうまい! 花キャベツの料理 服部	読売新聞
22日	子供の毎日のお弁当のお菜	山陽新報
23日	台所虎の巻 ベシヤメルソース 桜井省三	読売新聞
23日	家庭料理 お寒いときにも喜ばれる豚料理	河北新報
23日	冬の味覚は, 牛肉にかぎる おいしい食べ方二・三種 スープ煮, 焼肉, 牛なべ, たたき焼き	山陽新報
23日	風味あるお漬物 大根のだいたい酢漬 拵え方	山陽新報
24日	家庭料理 子供の好きなお菓子 ホットケーキ, ドーナツ, フルーツサラダ	河北新報
24日	冬には温かい甘酒のつくり方 更においしいお饅頭 甘酒饅頭	読売新聞
25日	うぐいす餅と桜餅のつくり方	読売新聞
25日	香も味も今! 春菊のお料理 亀井まき子	読売新聞
28日	ほのかな香り, セロリー料理 セロリーサラダ, ボイルドセロリーホワイトソース, フライドセロリー 服部公威	読売新聞
29日	こうすれば冷飯があたたかく頂けます 什錦炒飯, 焼飯, 鮭雑炊 亀井まき子	読売新聞
29日	家庭料理 温かい豆腐の料理を召し上がれ 奴煮, 湯豆腐, ちり鍋	河北新報
30日	硬くなった餅はこうして召し上がれ 保存法もご存知ですか? 小林完	読売新聞
31日	家庭料理 簡単に作れる白ソースと果物バター	河北新報
2月1日	家庭料理 おでんの煮方, お惣菜むきな	河北新報
1日	家庭的な馬鈴薯料理いろいろ	山陽新報
4日	コーヒーの入れ方	河北新報
4日	五目汁, 巻蕎麦汁, つきみ豆腐	山陽新報
5日	コーヒーの美味しい入れ方	北海タイムス
5日	家庭料理 温かくて経済的なお豆腐料理 田ごと煮, 田楽, 花山吹豆腐	河北新報
5日	美味しい料理 風味と色彩が何より 赤堀割烹女学校長 赤堀峯吉	山陽新報
5日	寒い日には温かい「みそ汁」 田中よね子 ふくさ味噌汁, 合わせ味噌汁, 煮漉し味噌汁, 伊勢芋汁, 摺漉し汁	読売新聞
6日	香も春めく「うど」のお料理 サラダや胡麻和えや心のままにどうぞ 服部七郎	読売新聞
6日	家庭料理 大根の料理 大根越前鱈, 煮おろし大根	河北新報
7日	気易いお客様へ百合根のご馳走 梅びしお和え, 雲丹和え, コキール	読売新聞
7日	建国米炊き方 食糧問題解決の一方法に	河北新報
8日	落花生のお料理 北原美佐子 落花生しるこ, なめもの, ピーナットボール, 白	読売新聞

	和え	
8日	懐かしい風味「胡桃」のお料理 北原美佐子	読売新聞
8日	家庭料理 大根鳥そばろ, 鶏肉味付寄煮 桜井省三	河北新報
8日	豚のうどんのグラタン	河北新報
11日	家庭料理 嫌な葱, 人参を好きにさせる料理法	河北新報
12日	季節の芝海老で春先のお惣菜 秋穂敬子 かきあげ, 吉野煮, 黄味酢和え, つみれ汁	読売新聞
13日	野菜党は召し上がれ 大豆もやしの珍料理, 春のかおりも淡い 胡麻和え, 海苔巻き, 信田巻	読売新聞
13日	柔らかく美味しく牛肉をたべるには	河北新報
13日	緊縮料理 粕漬け鱈の白味噌汁	山陽新報
13日	温かいお料理 鯛の蕎麦蒸し	山陽新報
14日	固有の味を生かすが肝腎 食物の味のつけ方	東京朝日新聞
15日	ご存じでしょうか? 氷餅の拵え方	読売新聞
15日	台所虎の巻 リゾット, プランタンエール (鶏五目)	読売新聞
15日	家庭料理 かぶらと大根 お献立三つ かぶら蒸し, 巻き大根のそばろかけ, 柚子漬大根	河北新報
15日	白菜そばろ	山陽新報
18日	家庭料理 暖かいお料理とおやつ 蛤のチャウダー, ミイニヨン	河北新報
18日	味覚をそそるお惣菜, 青み一つで食欲が増す 一戸伊勢子	読売新聞
19日	春の散策に蓬をつみ, お家庭で蓬餅 蔵越みどり	読売新聞
19日	家庭料理 五目めし, 茶碗蒸し	河北新報
20日	柔らかく春むき「あさつき」料理 形も至って可愛らしく気のきいたお惣菜 ひこずり, 白あん 田沢みな子	読売新聞
20日	台所虎の巻 塩鱈の翁蒸し薄餡	読売新聞
21日	忙しいご家庭むきにスピード料理, 材料も季節の芹と若菜で手早くつくれます 菜炒豆腐, 若菜飯, 芹の胡麻和え, 芹と白魚のかき揚げ 小林完	読売新聞
21日	たまごのからとお茶のから	河北新報
22日	来客向きの酢の物	山陽新報
23日	ピクニックのサンドイッチ五種	東京朝日新聞
25日	すがすがしく匂やかな白魚, あっさり気味のきいたお料理 玉子とじ, かきあげ, 三杯酢, 紅梅蒸し	読売新聞
25日	蜜柑で拵える珍しい料理	山陽新報
26日	身体にいい「若布」はお酢で召し上がれ	読売新聞
26日	家庭料理 手軽な支那料理 ジッスウケイ (十色景), ツアワンツ	河北新報
26日	貧血に効く肝臓の栄養料理 浸し煮, 軽揚, 焼物	山陽新報
27日	リンゴ, バナナ, 梨など皮や芯からとってもおいしい飲物が出来ます 吉川貴美子	読売新聞
27日	林檎で手ごろなおやつ お客様にも差し上げられます 松本幸子	読売新聞
3月1日	節句や花見にサザエのご馳走, 余り暖かくなならないうちが味が一層おいしい	読売新聞
1日	家庭料理 病人幼児にむく消化のいいお献立 肉汁と土瓶蒸, 泡雪ハンペン	河北新報
2日	春先のお料理 みそ酢和え, ひらめの大和むし	東京朝日新聞
2日	道産料理 人気呼ばん	北海タイムス
5日	発育期にある子供, 弁当の献立三・四・五月別	河北新報
5日	変わった食べ方, 沢庵 工夫をこらしておいしく戴くには	読売新聞
5日	家庭料理 三条魚	河北新報
5日	美味しく経済な鯉節の使い方 その使い分けが大切	山陽新報
6日	香りのよいコーヒーの上等な入れ方	山陽新報
6日	甘藷煎り	山陽新報
7日	鰯料理 虫に気をつけ召し上がれ 南蛮煮「せんば」	読売新聞

7日	主婦ノート 天ぷらとつけ酢	河北新報
8日	今頃がおいしい「蛤」フライ、白酒和え、焼蛤	読売新聞
8日	台所虎の巻 豚の五日蒸	読売新聞
9日	春先のお料理 白和え、炒黄菜、つくね揚げに花蓮根、ちぎりいものり巻三杯酢、小田巻むし 指原乙子	東京朝日新聞
10日	春の香も爽かに「なま海苔」のお料理 酢の物、マヨネーズソース和え、レモンソース和え、つくだ煮、吸い物	読売新聞
11日	白米粕漬鱈の料理、緊縮お料理 蒸し焼、てり焼、白味噌汁、酢の物、その他	東京朝日新聞
11日	香味溢れる三つ葉お料理	読売新聞
11日	お子さんのお弁当の注意	河北新報
11日	白菜料理	山陽新報
12日	今日のお惣菜 春はのどかに野趣の「たにし」 ぬた、味噌煎り、かき揚げ	読売新聞
13日	白菜のお料理	山陽新報
14日	香ばしい胡桃飯に淡白な「白魚めし」 蛤、あさり、蛸めしも序に教えましょう	読売新聞
15日	台所虎の巻 二色ゼリー 東佐与子	読売新聞
16日	今週のお惣菜 五人家族、一日三十五銭	東京朝日新聞
18日	油揚げぬきで、風変わり「ひじき」の料理 胡桃和え、落花生和え、油炒り、エッグソース和え	読売新聞
18日	お子様のおやつ 手軽なお饅頭 蕎麦饅頭、田舎饅頭、求皮饅頭	山陽新報
19日	西洋料理講習会	山陽新報
20日	朝餉にアッサリしたふきのお料理 ゆで方、朝鮮焼き、ふき御飯、葉の佃煮	読売新聞
21日	春の味覚をそそるアイナメ料理 蓼焼き、魚田焼 小林完	読売新聞
23日	今週のお惣菜 五人家族、一日三十五銭	東京朝日新聞
24日	復興祭カクテル 飲びの日の御家庭向きに手軽な二つ チョコレート・カクテル、グレープフルーツカクテル	読売新聞
24日	ほろにがい味のそのまま「たなご」の料理	読売新聞
25日	季節料理 セロリーのソース和え、木の芽でんがく	山陽新報
26日	胃の弱い人によい、わらびのお料理	山陽新報
27日	清新でなごやかな 山椒の芽の薫り「お料理」そろそろ戴けます 木の芽つみれ その他、木の芽酢味噌、木の芽蒸し、木の芽つくだに 北原美佐子	読売新聞
28日	台所虎の巻 半ぺん木の芽焼、嫁菜の浸物	読売新聞
28日	家庭料理 鯛茶	河北新報
29日	澆刺味をそのまま、フナのお料理 あらい、紅焼鮎魚、甘露煮 小林完氏	読売新聞
29日	美味しいうぐいす餅と桜餅の作り方	山陽新報
30日	今週のお惣菜	東京朝日新聞
4月1日	筍の持ち味を生かしたお料理二つ三つ 筍の茹でかた 炒冬筍(ツオートンシェン)、畝筒(コーソー)、炊鶏飲(ツオーチャーフェェ)	読売新聞
1日	台所虎の巻 白魚海苔酢 宇多繁野	読売新聞
2日	お花見やピクニック、お弁当のお菜 鶏卵親子焼、塩鮭麴漬、剥身佃煮、穴子の蒲焼、川蝦の佃煮、豌豆砂糖煮	河北新報
3日	栄養に富んだチーズの食べ方	河北新報
5日	釣れたらば、こうして「キス」を食卓へ 塩焼き、雲丹焼、吸い物 服部七郎	読売新聞
5日	野菜の選び方	河北新報
6日	今週のお惣菜 家族五人一日五十銭以内 蔵越みどり	東京朝日新聞
7日	春の香に咽ぶような菜の花の塩づけ	読売新聞
8日	とても気の利いたそら豆の料理 そら豆腐、みぞれ和え、そら豆サラダ 服部七郎	読売新聞
9日	たべて華やかに匂し、薬にもなる桜 花も、葉も、樹皮も 桜餅と桜酒、桜湯と壊	読売新聞

	血病、のぼせに桜茶、桜の葉と樹皮、桜餅と腺病質、桜の砂糖漬	
9日	味も香も今、春菊のお料理 胡麻和え、しら和え、おつゆには、あく水の作り方	山陽新報
9日	お弁当の菜に昆布の佃煮を	山陽新報
9日	たけのこの美味しい料理 筍の筒煮、筍胡麻酢和、筍木の芽和	山陽新報
10日	すっきりした味と香「セリ」の漬物	山陽新報
10日	わかめはお酢で召し上がれ	山陽新報
11日	野山や河原などで焚き火の料理 小林完	読売新聞
11日	台所虎の巻 鯖のぬた巻	読売新聞
12日	木の芽魚田や煮浸しにヤマベの料理 神代種亮	読売新聞
12日	春野を飾る土筆の食べ方 和え物か酢の物により、食べ過ぎると眼がかすむ	山陽新報
13日	今週のお惣菜 家族五人一人五十銭程度 指原乙子	東京朝日新聞
15日	朝のご飯にサッパリと粹な「キャラ落」の煮方 宮田孝次郎	読売新聞
15日	子たちのおやつ 黒豆珈琲	読売新聞
16日	みそ汁や和えておいしい「わらび」の野趣を食卓へ	読売新聞
17日	無駄を省いた私の経験 子たちのおやつ、ライスグドルケーキ 小林完	読売新聞
18日	台所虎の巻 蛤とうどの胡麻クリームかけ	読売新聞
19日	もち味を失わぬよう「青ギス」の料理 塩焼きかフライに	読売新聞
19日	苺 美味しく新鮮なまま食べるには	山陽新報
21日	一九三十年的のモダンな壺詰貯蔵法	読売新聞
23日	わか葉の匂い溢れておいしい柏餅	読売新聞
23日	夏ミカンでおいしい飲料	読売新聞
23日	調理名不明 舌平目の唐揚げ	読売新聞
24日	ジャムやゼリー作り方	読売新聞
24日	家庭料理 えびの金ぶら	山陽新報
25日	初夏にふさわしいサラダの料理 キャンドルサラダ、トマトとチーズサラダ、オレンジと苺サラダ	読売新聞
26日	河原で焚き火し乍ら「はや」のお料理	読売新聞
26日	辛子の拵え方	山陽新報
27日	今週のお惣菜 一日三十五銭 松宮しん子	東京朝日新聞
28日	料理の合理化 日本家庭料理研究会 小林完	読売新聞
28日	我国だけ何故発達したか百貨店の食堂	読売新聞
29日	しお干狩りの貝の佃煮 アサリ、蛤	読売新聞
29日	食欲不振の時の食膳に 烏賊うどの木の芽和え、鱈の山吹巻き	山陽新報
30日	うまくて長持ちする「糠ミソ」の拵え方	読売新聞
5月1日	冷たい飲物、飲料水の見分け方 ストロベリー・フィズ、スプリングカップ、チェリー・ブロッサム 飲料水の見分け方	河北新報
3日	端午の節句の粽の拵え方	山陽新報
4日	今週のお惣菜 小林完	東京朝日新聞
4日	台所虎の巻 栄養料理 ジャパニーズサラダ 栄養研究所発表	読売新聞
6日	気がきいて経済的な季節物のお客膳料理	読売新聞
6日	莢えん豆の美味しい料理 油いため、胡麻和え、かくし山葵	山陽新報
8日	お酒や砂糖を用いてご飯をおいしく 味飯にも工夫をこらした風変りな炊き方	読売新聞
9日	美しくておいしい「みつ豆」の作り方 葛で拵えるのも風変り	読売新聞
9日	爽やかな味わい 初夏の果物の美味しい食べ方	山陽新報
9日	木や草の芽は珍味風味に富む 馬鈴薯の芽も伸びれば食える タラや蓮の芽も結構 満田百二	山陽新報
10日	香ばしい味こそ命、蝦の鬼がら焼き フライや天ぷらも	読売新聞
10日	家庭料理 塩数の子の作り方	河北新報

11日	今週のお総菜 蔵越みどり	東京朝日新聞
13日	台所虎の巻 筍の雪中蒸し 一戸伊勢子	読売新聞
13日	経済的で美味しい来客向洋食 ソテー, クラムチャウダー, サラダ	山陽新報
14日	さや豌豆を利用して, 初夏向きの支那料理	読売新聞
15日	調理上の三つの心得 一戸伊勢子	東京朝日新聞
17日	キュウリのお惣菜料理	読売新聞
18日	今週のお総菜 一人一日二十銭 村井多嘉子	東京朝日新聞
20日	初夏らしいお料理 みかんとトマトのサラダ, 焼きトマト, 米とオレンジメリング	東京朝日新聞
20日	台所虎の巻 家庭で出来る鯛の浜焼き 宇多繁野氏	読売新聞
20日	ちょっと手数は掛かっても, 風味をます苺の食べ方	読売新聞
21日	台所虎の巻 手軽でおいしいサンドイッチ 工学博士 桜井省三	読売新聞
21日	農芸, ハガキ相談	神戸又新日報
22日	まだ若い「胡瓜」で変わったお漬けもの	読売新聞
22日	青葉の今日此の頃ふさわしい料理 コンソメスープ, 馬鈴薯のスープ, スープの もとの取り方	山陽新報
23日	一人前が一日十銭以下 おいしくて栄養がある, 時節がらの緊縮惣菜 小林完	読売新聞
23日	家庭風景 国産品の人気	神戸又新日報
24日	新緑の味覚は清しいメロンから 其の種類と食べ方	山陽新報
25日	今週のお総菜 五人分一日七十五銭三厘 松宮しん子	東京朝日新聞
25日	飽きが来ないように 納豆の変った食べ方 ひとしお増す香気の滋養	読売新聞
27日	初夏の食欲不振に栄養の多い豆腐料理 美味しい調理法三種 ぎせい豆腐, 祇園 豆腐, 田毎の月	山陽新報
28日	二・三時間でおいしくなる若い茄子のカラシ酢づけ	読売新聞
29日	いよいよ全国的に学校給食を実施 可憐な欠食児童を救済の声に一はだ脱ぐ文部省	東京朝日新聞
29日	美味しく頂く枇杷の食べ方 枇杷のスチュー, 枇杷と林檎と桜桃のコンポート, 枇杷スチューとブラマンジ	山陽新報
30日	憐れな学童に贈る素晴らしいパン出来, 配膳の諸準備成る	東京朝日新聞
30日	何より香を生かした「アユ」の料理 うるか, 白焼き, 塩焼き 小林完	読売新聞
31日	台所虎の巻 蟹のふくめ 赤堀旺宏	読売新聞
6月1日	今週のお総菜 一人一日七銭くらい 一戸伊勢子	東京朝日新聞
2日	風変わりな美味しい夏みかんの食べ方	読売新聞
2日	今晚のお支度 牛肉の好きな方へ 夏向きの清涼煮	読売新聞
3日	家庭料理 今が季節のうまい漬物 蕪菁と青隠元の支那漬, やたら漬, 若胡瓜 のピクルス	河北新報
4日	切ばしやおからで珍しいご飯	読売新聞
4日	すがすがしい初夏の果物	河北新報
5日	欠食児の救済 奮い起った学生団	東京朝日新聞
5日	主婦の常識 バターの見分け方四つ	読売新聞
5日	台所虎の巻 若菜揚げ 宇多繁野氏	読売新聞
6日	家庭知識 胡瓜の話 食べ方と化粧水の拵え方	河北新報
7日	夏を健康に過ごした私の体験を語る 子供の母親として 夏食欲の進まぬ時の調 理法	山陽新報
8日	今週のお総菜 五人前一日七十五銭 村井多嘉子	東京朝日新聞
9日	季節の野菜で西洋風の漬もの(一)	読売新聞
9日	無駄を省いた私の経験 簡易食のお勧め	読売新聞
10日	家庭料理 サラダの扱い方 夏みかんの皮のママレイド	河北新報
11日	季節の野菜で西洋風の漬もの(二)	読売新聞
11日	ムダを省いた私の経験 米糠スープで命拾い	読売新聞

12日	台所虎の巻 森田靖子 コールドフィッシュ、エッグ・サラダ	読売新聞
13日	苺と桜桃ジャムの作り方	河北新報
13日	からさもヤンワリと 獅子唐辛子のお料理	読売新聞
13日	初夏の味覚を唆る鮎のいただき方	山陽新報
14日	アユの塩焼きなどに 付け合せておいしいトマトの料理いろいろ	読売新聞
14日	マヨネーズソースの拵え方	山陽新報
14日	私の銷夏健康法 食欲不振のときに私が実験した調理法三種	山陽新報
15日	今週のお総菜 五人前一日八十銭内外の献立 宇多繁野氏	東京朝日新聞
15日	どんな料理でも外観より実質を 料理本来の意義は見るより食うにある	北海タイムス
16日	主婦の常識 硬い肉を柔らかくするには	読売新聞
17日	むせぶ香もさわやかに 山椒の実の用い方	読売新聞
18日	香のいい穂紫蘇で 糠みそ漬や佃煮代わり 香のよい穂紫蘇のお料理	読売新聞
18日	生活の合理化 (1) 主婦に必要な台所の知識 衣食住改善の葉 献立十訓, 調理十訓, 味の付け方, 揚げ方, 和え方, 焼き方, 切り方	北海タイムス
18日	季節向鮎の料理 鮎のフライ, 鮎の団子煮	山陽新報
19日	ビールやお酒の肴に 気のきいた枝豆料理	山陽新報
20日	お菓子 子供のオヤツに, 夏の来客に (上) カスタードプディング	読売新聞
20日	手軽に出来る果物料理	山陽新報
20日	夏の珍味「あらい」と「穴子」の蒲焼	山陽新報
21日	お菓子 (下) ブレッドプディング, チャンネッツプディング	読売新聞
22日	今週のお総菜 三人分一日一人二十銭以内 高鍋千代	東京朝日新聞
22日	栄養料理 イアオソ 栄養研究所発表	読売新聞
23日	若い南瓜の料理は, 煮るより酢にして	読売新聞
24日	台所虎の巻 鰻の白焼き, 山葵醤油 宇多繁野	読売新聞
24日	食欲をますおかず (上) しらすの紅梅煮	読売新聞
25日	食欲をますおかず (下) 三色でんぶ, 青紫蘇煮, ふきの佃煮 田中米子	読売新聞
25日	台所虎の巻 夏みかんよせ 赤堀旺宏氏	読売新聞
26日	台所虎の巻 葱の埋み煮	読売新聞
27日	骨までいただける魚のおいしい煮方 小林完	読売新聞
28日	酢やミソにして召し上がれ, 釣りたての鮎 小鮎の背越し, 乱切り鮎	読売新聞
7月2日	食べあきたジャガ芋も, こうすれば風変わりな味 「新じゃが芋料理」	読売新聞
2日	ビールのお肴, 手軽な季節もの 赤貝と胡瓜の生姜づけ, 鮑とさくらんぼの氷よせ, 鶏肉の黄味酢和え	山陽新報
3日	冷やしやっこの美味しい食方	山陽新報
4日	サイダーの飲み方	東京朝日新聞
4日	涼しい味のラッキョウはこれからが漬け込みどき 宮田孝次郎	読売新聞
4日	台所虎の巻 コーヒーアイスクリームの拵え方 赤堀旺宏	読売新聞
4日	家庭料理 夏のお菓子 蜜豆とゼリーケーキ	河北新報
5日	かわいい芽も其のまま, キャベツの食べ方 小林完	読売新聞
5日	台所虎の巻 牛蒡のごま和え 村井政善	読売新聞
6日	今週のお総菜 一人一日平均十銭 (標準三人前)	東京朝日新聞
6日	今週のお総菜 今が一番安いキュウリ, トマト, 玉葱を主として 松宮しん子	東京朝日新聞
7日	心をこめた接待に珍しいライス ターキッシュライス, ライスマフィン, チーズライス	読売新聞
7日	台所虎の巻 瓜の塩蒸し, そぼろ餡かけ 加藤きく子	読売新聞
8日	サッパリした夏の飲みもの レモネード二種	河北新報
10日	茄子のお料理	山陽新報
10日	洋酒を用いた夏の飲みもの	山陽新報

11日	青い葉陰に実るころ、梅を漬けましょう 宮田孝次郎	読売新聞
11日	夏の御飯を美味しく炊く お米の洗い方と磨き方	山陽新報
12日	出盛る季節の青物で、目先の変ったお漬物	読売新聞
13日	今週のお総菜、五人分 一戸伊勢子	東京朝日新聞
13日	お野菜の今日の献立 キャベジの辛し和え、胡瓜の吉野汁、豆腐のトマト煮	山陽新報
14日	暑い日のおツユの代わりに、美味しく戴けるスープ	読売新聞
15日	せわしい自炊生活に逃え向きの朝ごはん	読売新聞
15日	台所常識 さっぱりした野菜の塩漬	北海タイムス
16日	家庭料理 胡瓜を用いた季節の漬け物二種	河北新報
17日	夏のご馳走は冷たい飲み物 変った面白いもの二・三	山陽新報
17日	夏に清新な味 トマトサラダ、胡瓜の詰め物	北海タイムス
18日	野菜ジャムの材料と製法	東京朝日新聞
19日	変った西洋料理に、つりたての鱒 グラタン焼き、キュイソン・グルブヨン煮、カレイ焼き 小林完	読売新聞
19日	家庭料理 マヨネーズ 作り方とその応用	河北新報
22日	簡単に作れるアイスクリーム	北海タイムス
23日	食の進まぬ此頃でも「柳川鍋」は又かくべつとてもおいしい作り方	読売新聞
23日	台所虎の巻 鰻の玉子むし 宇多繁野	読売新聞
24日	台所虎の巻 シジミのライスカレー 東佐与子	読売新聞
24日	果物はなるべく乾果を召し上がれ	山陽新報
25日	家庭料理 土用の丑の日の蒲焼の作り方	河北新報
25日	簡単に出来る涼しい飲み物	北海タイムス
26日	わけておいしい鰻のお料理	読売新聞
26日	家庭料理 茄子の鳴焼	河北新報
27日	今週のお総菜	東京朝日新聞
27日	夏の味覚 胡瓜の吉野汁	北海タイムス
29日	台所虎の巻 トマトの黄身酢あえ 秋穂敬子	読売新聞
29日	夏の味覚 ドーナツの作り方	北海タイムス
30日	ビールのお肴などに珍しいクラゲの酢の物	読売新聞
30日	直ぐに食べられる便利なフィッシュフレイ 森技師の水産講座	読売新聞
30日	家庭料理 牛肉の煮込みと野菜サラダ	河北新報
30日	夏の味覚 鶏肉のあらい	北海タイムス
31日	夏のキャンプ生活にコーンビーフのお料理	読売新聞
31日	家庭料理 暑い時に喜ばれるコールドデフィン キューカンバーフライ、果物のサラダ、パンケーキ、グリーンレモンティー	河北新報
31日	ドジョウの田楽	北海タイムス
8月1日	一番おいしい、なくてならぬ自然の味、西瓜の食べ方	読売新聞
1日	台所虎の巻 簡単なゼリーの造り方 東佐与子	読売新聞
2日	夏の栄養に鰻茶漬	読売新聞
2日	台所虎の巻 若葉揚げ 宇多繁野氏	読売新聞
3日	今週のお総菜 五人前一日七十銭前後 宇多繁野	東京朝日新聞
3日	食品を茹でるのは無益な手数、自然の味がよい	北海タイムス
4日	ハイカラで夏向きなりキュールゼリー 田中史郎	読売新聞
6日	食を進める豚料理 御飯によくお酒によい 寺島はま	読売新聞
6日	見るから涼味と食欲を唆るシャーベット	河北新報
7日	ご飯がおいしく炊けるコツ、しかも経済的に	河北新報
7日	博多名物の揚げ鯛や「黒鯛」の料理いろいろ	河北新報
7日	台所虎の巻 朝食献立 馬鈴薯姿焼き 東佐与子	河北新報

7日	茄子の嶋焼き料理	北海タイムス
8日	とかくにぶる食慾を、おいしく進める漬物	読売新聞
8日	茄子フライ	北海タイムス
8日	お手軽な夏の料理、食慾をそそる 馬鈴薯とトマトのバター炒り、寒天豆腐、アサリのチャウダ、変った漬物	山陽新報
8日	トマトソースの搾え方と貯蔵法	山陽新報
9日	気の利いてハイカラ、唐もろこしのお料理	読売新聞
10日	今週のお総菜 三人前一日一人二十銭以内 高鍋千代	東京朝日新聞
10日	家庭献立 作る上の注意 進藤真砂	東京朝日新聞
10日	栄養料理 栄養研究所発表	読売新聞
11日	夏の食慾をそそるお料理 8日山陽新報に同じ	北海タイムス
11日	しろうりの信濃漬	北海タイムス
11日	風変わりでおいしい「西瓜の皮」の食べ方	読売新聞
11日	今日のラジオ、大阪 今日の献立(午前9時10分) 鱧皮瓜もみ、鱧刺身、野菜乾物煮物	神戸又新日報
12日	いくら置いても腐らぬトマトの味つきソース 井谷正巳	読売新聞
12日	鶏肉の料理 スープ椀とあらいと揚物	河北新報
13日	ソーメンのそえ物 主婦の常識	読売新聞
13日	台所虎の巻 アワビのわた煮 赤堀旺宏	読売新聞
13日	蜜豆の搾え方	山陽新報
13日	食慾を進める涼しいお料理 野菜の仏蘭西式利用	山陽新報
14日	台所虎の巻 蒸しパンの造り方(残飯利用)	読売新聞
14日	栄養の多い手軽な飲料 黒大豆で作る	山陽新報
16日	暑さにいたまめ御飯の炊き方	北海タイムス
16日	みそ煮の茄子	北海タイムス
17日	今週のお総菜 指原乙子	東京朝日新聞
17日	栄養料理 主料理玉子、副料理瓜 栄養研究所発表	読売新聞
18日	暑気ばらいにいかが お野菜のカレー料理	読売新聞
19日	一寸目先を変えて、鮑の気のきいたお料理	読売新聞
19日	お料理と火かげん 主婦の常識	読売新聞
20日	涼しいのみ物の作り方	東京朝日新聞
20日	食通とお台所 夏のお料理と薬味の使分け	読売新聞
20日	台所虎の巻 鱈の田楽 一戸伊勢子	読売新聞
20日	黒大豆で作る、代用コーヒー	北海タイムス
20日	砂糖の灰汁引きの仕方	山陽新報
21日	食通とお台所 どっちが本格? 夏のお料理、冷たいのと熱いのと	読売新聞
21日	トマトソース料理 ベークドフィッシュ、味付きトマトソース、うどのトマト煮	北海タイムス
22日	台所虎の巻 月夜汁 村井政善氏	読売新聞
22日	安心して勤められる暑い時分のおやつ 支那風のお菓子 蒸しカステラ、ぶどう餅 指原乙子	読売新聞
23日	食べ物の色つや 主婦の常識	読売新聞
23日	暑い盛りの食卓へ フール・スピード漬け 堀内雄三	読売新聞
25日	天ぷらとおつゆ 主婦の常識	読売新聞
25日	御家庭で手軽に作れる ジャム、マーメイド	読売新聞
25日	今日のラジオ、大阪 今日の献立(午前9時10分) ボイルド・フィッシュ、スクランブル・エッグ	神戸又新日報
26日	はつ秋の「ずいき」であっさりしたお総菜 亀井まき子	神戸又新日報
26日	炊飯の時に 燃料 栄養の損失	北海タイムス

26日	きょうの食卓	北海タイムス
27日	台所虎の巻 トマトオムレツ	読売新聞
27日	出はじめに冬ガンで、目先の変ったお総菜	読売新聞
27日	きょうの食卓 茄子の相生揚げ	北海タイムス
28日	リキュールをかけた果物の新しい食べ方	読売新聞
28日	葡萄汁の作り方	山陽新報
29日	半分かたくなかった、秋のトマトの食べ方 村井政善	読売新聞
30日	台所虎の巻 蟹のトマト煮 一戸伊勢子	読売新聞
30日	おいしい「カイズ」料理はフライや天プラに限る 村井政善	読売新聞
31日	今週のお総菜 家族五人一日一人十八銭平均 松宮しん子	東京朝日新聞
31日	家庭 家庭で出来るヨーグルトの製法 東京帝大薬学教室 渡辺英四郎	東京朝日新聞
31日	初秋の味覚 青紫蘇の風味、松露豆腐	北海タイムス
9月1日	今日、震災記念日に西洋の「すいとん」で七年前を偲びましょう 秋穂敬子	読売新聞
1日	今日のラジオ(午前10時50分) 献立 いさぎの刺身 中西貴美案	神戸又新日報
2日	「新さと芋」の珍料理 ウマク煮あげる秘訣 「嫁に食わすな」の秋鯖で、おいしい「めし」と鯖ずし	読売新聞
2日	季節の食卓 馬鈴薯すまし汁	神戸又新日報
2日	味覚をそそる初秋の食卓 松露豆腐の拵え方	山陽新報
3日	千二百年前にはどんなご馳走? 大宝律令できつい掟	読売新聞
3日	台所虎の巻 鶏肉松風焼き 東佐与子	読売新聞
3日	秋の味覚 胡瓜の印籠漬、笹の雪	北海タイムス
3日	覚えにくい支那料理 用法の解説	北海タイムス
3日	家庭メモ ショウフレムドポアソン	神戸又新日報
3日	珍しいおさつの食べ方	山陽新報
4日	「新さと芋」の珍料理 ウマク煮あげる秘訣	読売新聞
4日	ナタ豆のお漬物	読売新聞
4日	主婦ノート 酢と酸味	北海タイムス
4日	おさつの柚子田楽	北海タイムス
4日	今が時節、奈良漬 上手に漬ける方法	山陽新報
4日	家庭料理 するめの味噌漬	神戸又新日報
5日	上戸には堪らぬ味! 「はぜ」の酢づけ 石井恵子	読売新聞
5日	台所虎の巻 芝蝦のスープ 桜井省三氏	読売新聞
5日	キャベツと玉葱の早漬	北海タイムス
6日	秋の味覚 柳川もどき、さつま汁、鶏肉入清美汁	北海タイムス
6日	滋養のあるキャベツは斯して召し上がれ	山陽新報
6日	砂糖のない頃には皆歯が丈夫だった、砂糖はなぜ歯に悪いか	山陽新報
7日	キャベツソース和え	北海タイムス
8日	西瓜糖	東京朝日新聞
8日	栄養料理 里芋の田楽蒸し	読売新聞
10日	食通とお台所 「通」には堪えられぬ「豚カツ」の味覚	読売新聞
10日	台所虎の巻 どじょう汁 秋穂敬子	読売新聞
10日	家庭で出来る、水パンの造り方 赤堀旺宏氏の家庭講座	読売新聞
10日	季節の食卓 鱒のコロッケ	神戸又新日報
11日	台所虎の巻 ジャが芋の枝豆和え	読売新聞
11日	徳川時代に喜ばれた、新さつま芋の料理	読売新聞
11日	食通とお台所 お料理は何より「あく」抜きが大切	読売新聞
11日	今日のメモ 半熟玉子のこしらえ方 つけものシーズン、おいしい白菜と大根の麴漬 子供のお八つ、野菜入りロールケーキ	神戸又新日報

12日	おいしくてハイカラでてのかからぬ遠足弁当 大平茂	読売新聞
12日	鶏肉松風焼	北海タイムス
12日	美味しい秋茄子の漬方二種 茄子の塩漬, 麴漬	山陽新報
13日	とてもおいしい西洋南瓜のお料理	読売新聞
13日	おいしい漬物を漬ける秘訣 塩と圧加減	北海タイムス
13日	季節の料理 鮑の葛たたきとあらいの作り方	河北新報
13日	家庭料理 鯖の串焼き	神戸又新日報
14日	今週のお総菜 村井多嘉子	東京朝日新聞
14日	主婦ノート 糖味噌を出すとき	北海タイムス
14日	季節の食卓 チキンライス	神戸又新日報
15日	なんとなくウマイ「へちま」のお料理 神代氏	読売新聞
15日	食通とお台所 安い材料でも丁寧にあつかえ たたとえば塩鮭を焼くにも 喜多村 緑郎	読売新聞
16日	ほろにが味がする, ニガ瓜のお総菜 神代種亮氏	読売新聞
16日	食通とお台所 「通」のよろこぶ湯豆腐の生命, 鍋の中のお湯の味に 喜多村緑郎	読売新聞
16日	風変わりな玉蜀黍の料理	北海タイムス
17日	名ごりの「一口ナス」で, 長く置ける辛子漬	読売新聞
17日	これから安心, 小学生のお弁当	山陽新報
18日	趣もあきにふさわしく, 香り豊かな支那茶の味	読売新聞
19日	主婦ノート ココアの入れ方	北海タイムス
19日	主婦ノート 魚飯の作り方	神戸又新日報
21日	今週のお総菜 五人前一日八十銭内外 宇多繁野	東京朝日新聞
21日	種子の利用 南瓜, 西瓜	北海タイムス
22日	栄養料理 鱈ずし	読売新聞
23日	クルミや枝豆などで彼岸のおはぎ, 支那趣味をお好みなら「蓮飯」のごちそう	読売新聞
24日	塩漬けにしておいしい この頃まびきの白菜	読売新聞
24日	栄養料理 大根卸しと玉子	神戸又新日報
26日	あっさり珍しい風味 さと芋「クキの塩漬け」	読売新聞
26日	豚肉 見分け方と料理法	神戸又新日報
27日	まるで素麺のような, 珍しい錦糸瓜の料理 神代種亮	読売新聞
27日	秋の果物で ジャムの作り方 桑原興次郎	山陽新報
28日	家庭 変ったきのご料理	東京朝日新聞
29日	栄養料理 いわしのキャベツ巻き	読売新聞
29日	肉や青物を支那風においしく料理した惣菜	読売新聞
30日	家庭料理 秋の魚のお料理 秋刀魚の酢味噌和え	山陽新報
10月 1日	甘みや油けもあって 向日葵の種のかるい味	読売新聞
1日	家庭料理 秋茄子の料理 漬物と煮物	河北新報
1日	味覚の秋の王座, おいしい松茸料理三種	神戸又新日報
2日	ちょっと川蝦に似て, 香ばしいイナゴの料理	読売新聞
2日	家庭料理 さばの料理 不良肉の見分け方	河北新報
3日	来週の御総菜 三人分一日一人二十銭以内 高鍋千代	東京朝日
3日	主婦の常識 御飯のでき損じたとき	読売新聞
3日	秋のお料理 秋刀魚のフライ	山陽新報
4日	台所虎の巻 豚肉付焼きみぞれかけ	読売新聞
4日	秋と共になつかしまれる朝ごとの味噌汁 味噌のよしあしの見分け方	神戸又新日報
4日	又新ラジオ版 献立 牛肉巻の松茸 杉山英子案	神戸又新日報
4日	お月見にふさわしい家庭料理 辻徳光	神戸又新日報
5日	変った趣向のお月見料理 翁松露, 千草の月 杵椒栄進会 清春生案	神戸又新日報

6日	又新ラジオ版 献立 1. 肉の月見焼き 2. 月見いも 3. たき合せ 4. 吸物 杉山英子案	神戸又新日報
7日	西洋風の調理して、風変わりでおいしい栗	読売新聞
7日	ピクニックのお弁当には、軽食安全な物	北海タイムス
7日	秋の夜になつかしいコーヒーのかおり、おいしい入れ方	神戸又新日報
7日	秋の遠足に、サンドイッチの拵え方	山陽新報
7日	秋のお腹には消化のいい物を、澱粉と脂肪には工夫がいる	山陽新報
8日	主婦の常識 里芋のゆで方	読売新聞
8日	愈々秋大根が出盛りました 大根は薬用にもなります 料理法のいろいろ	山陽新報
9日	秋宵豆腐譚 (1) 佐藤吾一	河北新報
9日	メモ 漬物	神戸又新日報
10日	季節の果もので、ナマスや酢の物	読売新聞
10日	主婦の常識 ごま塩のつくり方	読売新聞
10日	きょうの料理	北海タイムス
10日	秋宵豆腐譚 (2) 佐藤吾一	河北新報
10日	深み行く秋とともに、うまくなる川魚 代表的調理法三つ	神戸又新日報
11日	サーディンの缶詰で気のきいた即席料理	読売新聞
11日	台所虎の巻 いわしの鍋焼	読売新聞
11日	秋宵豆腐譚 (3) 佐藤吾一	河北新報
11日	家庭料理 シューマイ	神戸又新日報
11日	美味しいコーヒー、はかって作ります	山陽新報
11日	フランス流のいわし料理 鯛アラムーニエル、鯛ボンファンム、鯛アメラルジュール、デザート	山陽新報
12日	来週のお総菜 一戸伊勢子	東京朝日新聞
12日	栄養料理 松茸の牛肉巻き揚げ	読売新聞
13日	朝飯の「おかず」に一寸香ばしい味 チャオ・メン・ユオ、柚子味噌、紫蘇の実の鹹炒	読売新聞
14日	家庭料理 秋鯛の塩炒り、酢しょうが	河北新報
14日	秋宵豆腐譚 (4) 佐藤吾一	河北新報
14日	蜜柑類を主題としたおいしい料理とのみもの 明石農事試験場 青野技師談	神戸又新日報
15日	台所虎の巻 昆布の角すいとん 三沢豊	読売新聞
15日	オカズなしで手軽な学校がよいのお弁当	読売新聞
15日	主婦の常識 肉を味よく煮るコツ	読売新聞
15日	今日の料理 ボイルドヒィッシュ	北海タイムス
15日	秋宵豆腐譚 (5) 佐藤吾一	河北新報
16日	香りも秋にふさわしいチョコレートのお菓子	読売新聞
16日	秋宵豆腐譚 (6) 佐藤吾一	河北新報
16日	メモ 松茸の扱い	神戸又新日報
17日	湯加減一つで香味が出る煎茶	山陽新報
17日	秋宵豆腐譚 (7) 佐藤吾一	河北新報
17日	秋のお料理 鯖の戦場付け	山陽新報
18日	おいしい白菜の漬物と料理法 (上)	神戸又新日報
19日	来週のお総菜 一日一人二十銭内外 村井政善	東京朝日新聞
19日	鯖の美味 鯖、お椀鯖の戦場煮、鯖の道明寺むし	北海タイムス
19日	家庭料理 大根のブラウンソース	神戸又新日報
20日	栄養料理 サンマの柚子味噌巻き	読売新聞
20日	味も香りも其のまま、松たけの料理	読売新聞
21日	子たちの「おヤツ」に芋ようかん 山吹ようかん、黄金チャキン、西京焼 指原乙子	読売新聞

21日	味覚の秋は「きのこ」に 松茸は信州もの 簡単な料理法	河北新報
21日	白菜を主題とした美味しい料理 落花生和え、白菜巻き(イ)おからの白菜巻き(ロ)引肉の白菜巻、三杯酢、白菜玉子 帝農神戸販売斡旋所技師上坂正雄氏	神戸又新日報
22日	主婦の常識 ユデ栗のつくり方	読売新聞
22日	にくをおいしく 調理するには先ず煮る時の変化をよく知っていること	山陽新報
23日	美味しい大根の家庭料理 ふろふき大根	山陽新報
24日	家庭料理 秋茄子の麴漬	河北新報
24日	鯛礼讃 じゃじゃ揚げ、鯛の油漬け、鯧の鱈	神戸又新日報
25日	玄人ハダシの「天ぶら」がご家庭でわけなくできる	読売新聞
26日	廃物利用 古梅干	東京朝日新聞
26日	来週のお総菜 松宮しん子	東京朝日新聞
27日	漬物 小燕の酢漬	北海タイムス
28日	香りも又特別に、上品な季節の菊料理	読売新聞
28日	家庭料理 里芋納豆汁、松茸のフライ、鯖の塩焼き	北海タイムス
29日	温まっておいしいお惣菜の「チャプスイ」	読売新聞
30日	香りも秋のきにみちて、炒ったギンナンの味	読売新聞
30日	大根の料理 大根ふろふき、大根そばろ、大根なます	北海タイムス
30日	季節料理 里芋の田楽、鮭のみそかまぼこ、ふなの酢漬け	河北新報
31日	どんな料理にも、白ゴマ油はむく 野菜でも肉でも魚でも	読売新聞
11月1日	台所虎の巻 塩水鶏子(支那料理) 秋穂敬子	読売新聞
1日	さつま汁	北海タイムス
1日	心得ていたい果物の頂き方 林檎、柿、蜜柑	山陽新報
2日	今週のお総菜 赤堀旺宏	東京朝日新聞
4日	温かくておいしい、かわり「ゴハン」茶掛飯、鮭飯	読売新聞
5日	お台所手帳 なかなか加減物、天プラのおツウ	読売新聞
5日	けんちん汁	北海タイムス
6日	ながく風味を失わぬ白菜の漬けこみかげん	読売新聞
6日	台所虎の巻 鯛のつくねやき 赤堀旺宏氏	読売新聞
6日	林檎の調理 焼きりんご、蒸しりんご	北海タイムス
7日	台所虎の巻 鯖のいかだ焼 一戸伊勢子	読売新聞
7日	とても美味しい、こかぶ宝珠煮	山陽新報
7日	子供の副菜に小魚や肉類を、老人には野菜を多く	山陽新報
8日	「ほね」のご利用には佃煮が一とう、誰方にも召し上がれます	読売新聞
8日	家庭料理 宵夜鍋	北海タイムス
8日	虚弱児童のために十一月のお献立 内務省佐伯博士に依頼	山陽新報
9日	来週のお総菜 村井多嘉子	東京朝日新聞
11日	「リング」の皮で即席シロップ	読売新聞
11日	給仕人のいない食堂 お料理も一円で食べ放題(米国)	読売新聞
11日	家庭で出来る林檎のお菓子 華果キャンデー・ゼリー	山陽新報
12日	昔はよくつくったおいしい「さつま炒り」 指原乙子	読売新聞
12日	台所虎の巻 甘鯛のわかさ焼 宇多繁野	読売新聞
12日	家庭料理 秋刀魚の揚げ物、その他二つ 秋刀魚の道明寺揚げ、白菜のつけ方、のっぺい汁	河北新報
14日	主婦の常識 甘酒・糠ミソの酸味ぬき	読売新聞
14日	台所虎の巻 一口むし柚子 赤堀旺宏	読売新聞
14日	家庭料理 栗の揚げ物、変わったお献立	河北新報
16日	来週のお総菜 五人前一日七十銭内外 宇多繁野	東京朝日新聞
17日	来週のお総菜 三人分一日一人十五銭以内 高鍋千代	東京朝日新聞

17日	栄養料理 秋は深し 栄養研究所	読売新聞
17日	晩菜向きの珍しい汁物十種(5) 親子汁, おから汁 季節の食卓 鯖の花衣	神戸又新日報
18日	今日の献立 松皮豆腐のカレー碗 星野キク子案	神戸又新日報
20日	台所虎の巻 白菜のケンチャン煮 宇多繁野	読売新聞
20日	今日の献立 蟹肉柚子和え 星野キク子	神戸又新日報
21日	忙しいご家庭むき こんにゃくライス	読売新聞
21日	今日の献立 鱈の卸し煮	神戸又新日報
22日	蜜柑の調理 日本女子大学 手塚教授	北海タイムス
22日	今日の献立 こちちり鍋 星野キク子案	神戸又新日報
22日	大根を卸す時, ご注意二つ 皮を剥かずに卸せ, 搾っては栄養がなくなる	山陽新報
24日	今日の献立 牛肉の狸汁 森田一枝案	神戸又新日報
25日	おいしい卵のゆでかけん! この仕掛けは素敵ですよ	読売新聞
25日	今日の献立 蕪蒸 森田一枝案	神戸又新日報
26日	林檎一ヶで温かい飲みもの	読売新聞
27日	今日の献立 衛生飯 森田一枝案	神戸又新日報
28日	台所虎の巻 里芋海苔巻きあんかけ 宇多繁野	読売新聞
28日	主婦の常識 あげ物と水, とんだ失敗のもと	読売新聞
28日	どなたにも喜ばれる風変わりな卵の花料理	読売新聞
28日	冬のお料理 タコのかゆ漬	神戸又新日報
29日	台所虎の巻 チキンライスソーストマト 東佐与子	読売新聞
29日	今までに例のない珍しい「鯛料理」 鯛のジャジャ揚げ, 鯛の油漬, 鯛のなます	読売新聞
29日	今日の献立 信田巻, 一葉百合, 蛤蜊潮汁 森田一枝	神戸又新日報
30日	中小学生と幼稚園児向の五日間のお弁当 榎田千恵子	東京朝日新聞
30日	栄養料理 寄せもの 栄養研究所	神戸又新日報
12月 2日	手がるに出来る焼リンゴ, 焼く代わりに蒸して	読売新聞
2日	台所虎の巻 あんかけ豆腐 赤堀旺宏	読売新聞
3日	今日の献立 鉄火どんぶり かまぼこの清汁 森田一枝案	神戸又新日報
4日	こってりした味も冬むき 大根とカブの「麩漬け」	読売新聞
4日	美味しい牡蠣, 子供には若布がよい 牡蠣の雑炊, どて鍋, フライ	河北新報
6日	今日の献立 牡蠣豆腐 森田一枝案	神戸又新日報
7日	来週のお総菜 一週間分の献立 五人前 指原乙子	東京朝日新聞
8日	味から見た「塩」と「醤油」 シオ気も醤油でするのは大誤り, 二つの使い分けが大切です 一戸伊勢子	読売新聞
8日	豆腐料理 目がねにかなった, 選んだ四つ 揚出し豆腐, 月見豆腐, ゴマ豆腐, 湯どうふ	読売新聞
8日	今日の献立 まぐろのわさび醤油, 貝柱のぬた, 貝柱の味噌汁 三木敏子案	神戸又新日報
9日	お正月のご用意にお赤飯などより消化の良い餅	読売新聞
9日	台所虎の巻 章魚の白酢和え 村井政善	読売新聞
9日	今日の献立 けんちん汁 三木敏子案	神戸又新日報
10日	食べ物をよく噛まぬと大はんむだになる, 少なすぎる皆さんの食事時間	読売新聞
10日	今日の献立 鯛茶漬, ほうれん草のおひたし	神戸又新日報
11日	台所虎の巻 東坡肉(支那料理) 中曾根梅子	読売新聞
11日	家庭料理 炊上げ親子	神戸又新日報
11日	今日の献立 牛肉丼 三木敏子案	神戸又新日報
12日	台所虎の巻 寄せなべ 三木敏子	読売新聞
12日	今日の献立 寄せなべ 読売新聞に同じ	神戸又新日報
13日	家庭料理 小鳥はやはりつけ焼に限る	神戸又新日報
14日	お正月の賀客接待に新案の簡単料理 桜井省三	東京朝日新聞

14日	料理に大切な包丁の入れ方, 悪くすると味まで変る	読売新聞
14日	栄養料理 メザシ 栄養研究所発表	神戸又新日報
15日	栄養料理 メザシ 栄養研究所発表 14日神戸又新日報に同じ	読売新聞
15日	今日の献立 シャド・フィッシュ 三木敏子案	神戸又新日報
16日	眠れぬ方はりんごを召上れ 赤ちゃんの便秘にも	神戸又新日報
16日	家庭料理 小田巻むし, 蓮根のいそ巻	神戸又新日報
17日	台所虎の巻 豆芽炸粉 秋穂敬子氏	読売新聞
17日	家庭料理 塩鮭の利用法 鮭の麴漬け, 鮭のコロッケ, 三平汁	河北新報
17日	野菜料理のこつ	神戸又新日報
18日	お手軽に出来る温い支那料理 紅焼白菜, 干炸豆腐丸	山陽新報
18日	臓もつ焼そば	山陽新報
19日	今日の献立 鯖の黄金和え 三木敏子案	神戸又新日報
20日	おやつ ホットケーキ	神戸又新日報
21日	廃物利用 干飯をうまく食べる法	東京朝日新聞
21日	来週のお総菜 赤堀旺宏	東京朝日新聞
23日	お客さまのもてなしに, 家庭的で喜ばれる雑炊	読売新聞
23日	家庭的な, うな鍋	神戸又新日報
24日	お子たち本位の, クリスマス料理	神戸又新日報
25日	お正月の集いに嬉しい「飲み物」 イングリッシュ・レモネード, グリーン・レモネード, デボンシャイアー, ミルク・ボンチ, ネガス・ドリンク	読売新聞
25日	家庭料理 甘藷料理二種 甘藷の梨もどき, 甘藷の黄味牡丹	河北新報
25日	お正月の御馳走 烏賊の風干し, はぜの酢漬, 鯛の海苔巻	山陽新報
26日	ご家庭むきで風変わり, 温かくておいしい「鍋物」 イカ鍋, タコ鍋, 里芋田楽鍋	読売新聞
27日	台所虎の巻 おかがみかぶら海老味噌 宇多繁野	読売新聞
27日	寒い夜なべの後などに, もって来いの飲み物 そば湯, そばがき	読売新聞
27日	お客膳にもなる正月の重づめ料理 一の重, 二の重, 三の重	読売新聞
27日	家庭知識 冬の食膳を賑わす肉類 見分け方と買い方	河北新報
28日	六種四十銭のお正月お料理 小林完	東京朝日新聞
29日	お正月, 酒のサカナにおつな「カキ料理」 カキの土手焼, カキケチャップ	読売新聞
31日	忘れがちな「タラ」の値うち 利用法	読売新聞

あとがき

大正 15 年 12 月 25 日午前 1 時 25 分, 大正天皇崩御。「12 月 25 日以後を改めて昭和元年となす」(7)との詔書が出された。

昭和初期の社会は, 国内外において不安をはらんだ状況であった。昭和 2 年に金融恐慌が起こり銀行の休業が相次ぐ中で, 東洋モスリンや野田醤油の労働組合がストライキに突入, 不景気に伴う労働争議は 2 年以降も続き, 労働者や農民の失業者が増加するという深刻な経済状態であり, 国外では昭和 4 年に張作霖事件(8)が勃発した。一方, 昭和 2 年の暮に東京では浅草, 上野間に地下鉄の開通が実現した。このことは大正 12 年の関東大震災からの復興途上にあった当時としては, 画期的な出来事として迎え入れられた。また, 当時の鉄道省は, 特急列車の愛称を募集し, 「つばめ」「さくら」「富士」など, そののち長年にわたって人々に親しまれた名称がこの時期に誕生した。昭和 3 年に開催された, アムステルダムオリンピック大会では, 日本人選手が 2 種目に優勝, 女子陸上 8 百メートルで人見絹枝が 2 位の快挙を達成した(9)。

昭和初期の食生活は、大正時代に定着した様式がそのまま継続されており、格別な違いは見られない。相変わらず、和風料理の比率が高く、洋風料理や和洋折衷料理の紹介が目をつけた。その中であって、中国料理は一般の家庭向き料理としては頻度が低く、西洋料理の普及の速さには及ばなかった。また、その道の専門家による、季節を重んじた旬の食材の取り扱い方、調味の工夫などについての啓蒙的な記事も見られ、家庭料理の多様化が更に進み、本格的な西洋料理への関心も一段と高まったと思われる。一例を挙げるとバターや牛乳などの材料を用いた「ソースベシャメル」は「グラタンやコキールなどに用いる・・・（以下略）・・・」(10)とあり、作り方が桜井省三氏によって紹介されている。昭和4年当時のバターの価格は半ポンド55銭で、天どんが30銭(11)の時代である。氏は船で世界を巡った経験と研究の結果を、フランス料理書として戦前に出版した(12)。ちなみに、昭和18年頃に、昭和女子大学の前身である日本女子高等学院において、この詳細な内容を駆使したフランス料理の講義を桜井省三氏に担当していただいたことが半世紀以上を経た今も記憶に残っている。

家庭料理の多様化に影響を及ぼした背景のひとつに、大正末から始まったラジオによる料理番組がある。これは、当時の著名な料理関係者によってほぼ毎朝放送された。そこで紹介された料理が新聞に掲載されたのは極わずかであったが、後に『ラジオ放送四季の料理』(13)および『ラジオ放送日日の料理』(14)として本にまとめられた。

新しい食品としては、寿屋（後のサントリー）が大正時代から醸造をはじめ、国産初のウイスキーを昭和期に入って発売した(15)。また、佐伯栄養学校は初の卒業生を輩出し、栄養改善への道を開き栄養指導の先駆けとなった。昭和4年のことである。

このような社会状況および食事情であった昭和初期の数年間においては、一般庶民の生活に、格別強い危機感はまだ感じられなかった。

* 年表作成にあたり、旧字体は新字体に改め、歴史的仮名遣いは現代仮名遣いに改めた。また、明確な誤字は修正し、適宜補正を試みた箇所がある。

* 本稿執筆にあたり、本学島田淳子教授、大橋きょう子助教授のご助言をいただいた。また、データ作成に際し、本学卒業生中平玲子、斎藤慶子の各氏にご協力をいただいた。併せて謝意を表したい。

参考文献

- (1) 昭和女子大学食物学研究室 近代日本食物史 昭和女子大学近代文化研究所（昭和46年）
- (2) 加藤澄江 学苑778号 昭和女子大学近代文化研究所（平成17年）
- (3) 北海タイムス（北海道）
- (4) 河北新報（仙台）
- (5) 神戸又新日報（神戸）
- (6) 山陽新報（岡山）
- (7)(9) 昭和史研究会編 事件・世相・記録昭和史事典 講談社（昭和59年）
- (8) 半藤一利 昭和史 平凡社（平成16年）
- (10) 桜井省三 栄養本位の簡易西洋料理 婦女界社（昭和2年）
- (11) 週刊朝日編 値段の明治・大正・昭和風俗史 朝日新聞社（昭和62年）
- (12) 桜井省三 仏蘭西式料理の理論と応用（昭和15年）
- (13) 日本放送協会関東支部編 ラヂオ放送四季の料理 日本ラヂオ協会（昭和2年）
- (14) 日本放送協会関東支部編 ラヂオ放送日日の料理 日本ラヂオ協会（昭和3年）
- (15) 矢口 純 ウィスキー賛歌 集英社文庫（昭和61年）

（かとう すみえ 本学名誉教授・近代文化研究所客員研究員）