

高木 兼寛

たかき かね ひろ
 「ビタミン」と「カレー」を生んだ稀代の軍医

文 高橋 誠

Text by Mac Takahashi

・学校法人慈恵大学広報推進室長
 ・医療・健康コミュニケーター

Medical Health 医療・健康分野のスーパーパイオニアたち



高木 兼寛

「ビタミンの父」、「麦飯男爵」と呼ばれる。ナイチンゲール理念による日本初の看護専門学校創設。電通、朝日生命、資生堂の創設にも貢献。

慈恵医大の創設者、高木兼寛男爵（海軍軍医総監、日本初の医学博士）は「ビタミンB1」発見につながる「脚気」の予防法を確立しました。脚気は結核と並ぶ「二大国民病」として国民を苦しめていました。兼寛先生は、脚気の原因は榮

く質の多い麦飯をまぜたライスカレートの誕生です（留学先のロンドンで覚えた味でした）。この新メニューが日露海戦において海兵たちの脚気患者を劇的に減少させ、勝利に貢献しました。これが、日本では海軍カレーの発祥、欧米ではノーベル賞級の研究成果となったのです。

いまにつながる、
 知れば知るほど偉大な功績

南極大陸の英国管轄エリアには、「高木岬」と命名された地名があります。ビタミン発見に貢献した8大ビタミン学者の業績を称え、地名にその名をつけているのです。これは、今年6月NHK・BSプレミアム『フランケンシュタインの誘惑 科学史闇の事件簿』で、「高木の功績は南極の凍てつく大地に永遠に刻まれ続けている」とラストシーンで紹介されました。番組制作に協力した公益財団法人日本極地研究振興会によると、英国から「南極大陸地図に高木岬を記載して欲

しい」との要望があり、改めて欧米からの絶大なリスベクトを実感したそうです。日本では兼寛先生の栄養改善の伝統が、慈恵大病院・病院食の健康レシピに脈々と生かされています。『慈恵大病院のおいしい大麦レシピ』は5万部、「その調理、9割の栄養捨ててます！」は10万部のベストセラー。患者さん、国民の健康に貢献しています。

Profile

東京生まれ横浜育ち。慶応義塾大学経済学部卒。ミズノ広報宣伝部、リクルート宣伝企画部、米国SPBC社New Design Conceptor（12年現地在住）、仙生露Executive PR Adviser、富士1ばんゴルフ副支配人/経営企画室長/広報室長を経て、2004年より現職。日米複数企業における広報・マーケティング経験から、難解な医療・健康をわかりやすく社会に伝えるべく、有志による「病院広報研究会」を立ち上げ、医療・健康コミュニケーション活動を研究中。趣味はゴルフ（HDCP9）、ワイン（日本ソムリエ協会 ワインエキスパート#58）。

養バランスの偏り、特に炭水化物（兵士たちが好んだ白米）の過剰摂取、たんぱく質の不足と仮説し、兵食の改善に着手しました（明治天皇の支援による大規模臨床研究で、権威ある国際医学ジャーナルに発表、欧米の医学会に大きな衝撃を与えました）。当時の食文化では馴染みの薄かったカレー風味の肉と野菜のシチューに小麦粉でとろみをつけ、たんぱ

く質の多い麦飯をまぜたライスカレートの誕生です（留学先のロンドンで覚えた味でした）。この新メニューが日露海戦において海兵たちの脚気患者を劇的に減少させ、勝利に貢献しました。これが、日本では海軍カレーの発祥、欧米ではノーベル賞級の研究成果となったのです。

