

明太魚培養基

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-10-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2297/38295

十全會雜誌

第十八卷第八號(第九十一號)

大正二年八月一日發行

原著及實驗

●明太魚培養基

在朝鮮一等軍醫 石橋 四郎(三七)

抑モ明太魚(ミンタイ)ヲ基礎トセル培養基ヲ製作セント企圖セルハ里見氏ガ細菌學雜誌第二百〇三號ニ於テ發表セラレタル守山氏培養基ニ胚胎セルモノニシテ同誌ヲ受領セシハ昨年十月初旬ナリシガ當時隊務多忙ニシテ一室ニ塾居シ研究ニ從事スル暇ナカリシト爾後引續キ歸省ノ不得止ニ至リシトニヨリ遂ニ二月下旬ヨリ漸ク本研究ニ着手セリ第一回ハ首尾能ク失敗ニ終リ第二回研究ニ着手シ再三反復シツ、アリシ際朝鮮醫學會雜誌第四號ヲ受領シ同誌ニ於テ既ニ田中徳次郎氏本培養基ニ成效セラレ其ノ成績ヲ豫報トシテ發表セラレタルヲ知り同氏ノ成功ヲ慶賀スルト同時ニ本作業ノ有望ナルヲ自覺シ益々研究ヲ續行セシモノニシテ三月十五日會寧衛戍病院ニ開會セル研究會ニ普通肉汁ヲ基礎トセル培養基ト對照供覽ニ供シタルモノナリ

原來守山氏ノ「鰻肉汁」ヲ基汁トナスハ廉價ナルト運搬ニ便ナルトノ点ニシテ實施者里見氏ノ報告スル所ナリ故ニ當時以爲「其ノ地ニ於テ得易ク且廉ナルモノヲ用キナバ是レ亦守山氏ノ遺志ニ添フナラン」ト而シテ明太魚ハ朝鮮ニ於ケル三大漁業ノ一タル咸鏡南道沿岸ノ明太魚漁業トシテ有名ナルモノナリ其ノ鮮地到ル處ニ分布セラル、ハ明太魚ノ干物ニシテ如何ナル避遠ノ地ニ有リテモ見ザルコトナク價格亦甚ダ廉ナリ各地ニ於ケル相場ヲ見ルニ左表ノ如シ

品名	地名	單位	價格
明太魚	京城	四十貫	一四、〇〇
	仁川	四十貫	一三、五〇
明太魚	平壤	四十貫	一五、〇〇
	群山	四十貫	一三、五〇
明太魚	釜山	四十貫	一八、〇〇
	大邱	四十貫	一三、〇〇
明太魚	馬山	四十貫	一五、五〇
	木浦	四十貫	一三、五〇
明太魚	元山	四十貫	二〇、七〇
	城津	四十貫	九、〇〇
明太魚	鎮南浦	四十貫	一四、〇〇
	平均	四十貫	一四、五〇

備考 一、本表ハ朝鮮一斑ヨリ抜粹セルモノニシテ明治四十四年三月末

卸賣相場トス

二、「コンマ」ハ圓ヲ示ス

三、明太魚ハ大口魚ノ種類ニ屬ス

上表ハ既ニ二年前ノ相場ナルモ大體ノ狀況ヲ知ルニ足ル可シ次ニ鮮地内ニ於ケル牛肉ノ相場表ヲ見ルニ次ノ如シ(小賣相場ニシテ是レ亦朝鮮一斑ヨリ抜粹セルモノナリ)

品名		地名		品名		地名	
位	單	位	單	位	單	位	單
百	圓	百	圓	百	圓	百	圓
興成	一五	城京	一五	城開	一五	川仁	一五
一八	一五	山元	一五	鏡城	一五	清州	一五
二六	一五	會寧	一八	清津	三〇	公州	一五
二五	三〇	清津	三〇	山城	三〇	群山	一五
三三	三〇	義州	二〇	平壤	三〇	釜山	一五
二五	二〇	鎮南浦	二四	大邱	二五	春川	一五
一五	一五	海州	二五				

備考 一、本表ハ明治四十三年十月相場トス

二、本表ハ錢ヲ以テ單位トス

上表ノ如ク内地ニ比シ生牛肉ニ於テモ廉ナルヲ認ム現今會寧衛戍病院ニ於ケル生牛肉納入價格ハ百匁ニ付キ拾六錢五厘ナリ然ルニ明太魚(干物)市價ニテ六百三十匁ニ付キ拾錢(十尾)ナリ故ニ百匁ノ價僅ニ壹錢五厘八毛ニ相當ス其ノ差ノ甚クシキ特筆スルニ足ル殊ニ牛肉ハ普通生肉ヲ用テタルニ反シ本品ハ干物ナルヲ以テ生牛肉ヨリ僅少ニテ可ナルト本品ノ脂肪ノ少ナキモ亦有利ノ一ツナリ(分析成績モ併ヒ報告セント思考シ當地衛戍病院附陸軍二等藥劑官有馬晋吉氏ニ依頼セルモ目下公務多忙ノ爲メ未ダ着手ノ運ニ至ラズ茲ニ掲ゲルヲ得ザルハ遺憾トスル處ナリ)

第一回研究要領

始メ余ハ前記ノ如ク生牛肉ヲ普通水一〇〇〇、〇ニ對シ四五〇、〇ヲ用ヒツ、アル故干物タル本品ニシテ若シ同價ノ養素ヲ有スル場合ニハ半以下ニテモ足ル可シト思考シ先ツ該魚ノ頭首及骨腹部等ヲ去リ眞ニ其ノ肉部ノミヲ試ニ一〇〇、〇採リ不潔物及周圍ニ附着シアル鹽分等ヲ洗滌シ微細片ニ割

切シ「コルベン」ニ納レ一晝夜室溫ニテ清水ニ浸漬シ置キ(乾固シ居ルヲ以テ牛肉ヨリ比較的長ク浸シ置クヲ可ト思考ス)次ニコソホ氏蒸氣裝置ニ納メ煮沸スルコト三時間(之ノ際不快ノ臭氣例ヘハ魚市場等ニ於テ感ズルガ如キ或ハ干鰯ノ如キ臭氣ヲ發ス)次ニ之レヲ濾過紙ヲ以テ三回濾過セルモ尙不充分ニシテ濁濁シアリ故ニ更ニ濾過一回半透明ナル液ヲ得タリ性ハ強酸性ヲ呈ス(田中氏ハ其ノ豫報中ニ中性ニシテ性ヲ直ス必要ヲ認メスト然レトモ余ノ成績ニアリテハ強酸性ナリシ)次ニ充分冷却セザルニ先立テ「ペプトン」二〇、〇食鹽五、〇ヲ加ヘ振盪シ「ペプトン」ノ全ク溶解スルヲ得テ炭酸曹達飽和液ヲ以テ中和シ更ニ一時間煮沸シ更ニ濾過テ行ヒタリ(以上ハ普通生肉ニ於テ行フト同法ヲ繰返シタルニ過ギス)

以上ノ濾液ノ半ヲ「ブキオン」トシテ試験管ニ分注シ他ノ半分ヲ以テ普通寒天培養基ノ如ク實施シ斜面ヲ得タリ而シテ之ニ試驗的ニ腸壁扶私「パラチルス」(A)、(B)、赤痢本型菌、大腸菌黃色葡萄球菌虎列刺等ヲ移植セリ然ルニ其ノ發育不充分ニシテ希望ノ成績ヲ得ルニ至ラズ是レ全ク過度ニ基礎タル明太魚ヲ減少セルニ基因スルモノニシテ失敗ニ終リシナリ依テ第二回ニ於テハ更ニ二倍ニ增量セリ、

第二回研究要領

第一回ト異ナルハ第一明太魚ノ量ヲ二倍即チ二〇〇、〇トシ且ツ頭首ヲ除キタル外ハ全部(骨等ヲモ)加ヘタリ方法先ツ二〇〇、〇ヲ採リ第一回ト等シク充分洗滌ス殊ニ腹部ヲ丁寧ニ洗滌セリ次ニ細割シ「コルベン」ニ納レ清水一〇〇〇、〇ヲ加ヘ室溫ニテ浸漬シ置クコト一晝夜次ニ是レヲ煮沸シ濾過迄ハ第一回ト同様ノ順序ヲ繰返セリ而シテ濾過ニ際シ陸軍々醫學校教官

齊藤軍醫正ノ賞揚セラル、如ク「フランネル」ヲ以テ始メ二回瀘過シ次ニ瀘紙ニテ二回瀘過ス時間ノ經濟ニシテ且ツ成績良好ナリ瀘液ハ帶黃褐色殆ント透明弱酸性ナリ(數回ノ成績)之ニ「ペプトン」及食鹽ヲ加ヘ次ニ炭酸曹達液ヲ以テ中和スル順序前面ニ同シ而シテ更ニ一時間煮沸シ瀘過シ試験管ニ分注シ「アキオン」トス而シテ是レヨリ前「ペプトン」食鹽ヲ加ヘザルニ先立チ一部ヲ取り以テ寒天培養基ヲ製ス原料トシ更ニ是レヨリ他ノ培養基ヲ製作セリ其ノ方法一般製作法ト等クナセルヲ以テ略ス

培養基ノ種類

試驗成績對照表

(原料生牛肉ハ四五〇、〇明太魚二〇〇、〇ナリ
田中氏成績ハ報告中ニ原料ノ量ヲ記事ナキヲ以テ不明トス)

培 菌 種	材 料	アキオン	
		田中氏 績成	明太魚
チフス菌	發育佳良全液 瀘濁ス インドール産 生ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ非 膜ヲ液面ニ浮ブ インドール産生 ナシ	發育良 平等ニ瀘濁ス インドール産 生ナシ
パラチフス A型	發育良平等ニ 瀘濁ス インドール産 生ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ
赤痢本型	瀘濁シ菌膜ヲ 生ゼズ インドール産 生ナシ	發育良 菌ノ沈澱ヲ生 ス	發育良 菌ノ沈澱ヲ生 ス
大腸菌	著シク瀘濁シ 表面菌膜浮ブ インドール産 生ナシ	發育良 發育良菌ノ沈 澱ヲ生ズ インドール産 生著明ナリ	發育良 發育良菌ノ沈 澱ヲ生ズ インドール産 生著明ナリ
虎列刺菌	平等ニ瀘濁ス インドール産 生ナシ	發育良 平等ニ瀘濁ス 亞硝酸 インドール産 生ス	發育良 平等ニ瀘濁ス 亞硝酸 インドール産 生ス
黄色葡萄狀菌	著明ニ瀘濁シ 沈澱ヲ生ス	發育良 平等ニ瀘濁ツ 且ツ沈澱アリ	發育良 平等ニ瀘濁ツ 且ツ沈澱アリ
生牛肉	發育佳良全液 瀘濁ス インドール産 生ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ
明太魚	發育良 平等ニ瀘濁ス インドール産 生ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ
生牛肉	發育佳良全液 瀘濁ス インドール産 生ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ	發育良 平等ニ瀘濁シ ノ沈澱ヲ生ズ インドール産生 ナシ

- 一、アキオン
- 二、寒天斜面
- 三、葡萄糖寒天
- 四、「ノイトラルロート」寒天(加葡萄糖)
- 五、遠藤氏寒天

以上ノ各培養基ニ於ケル細菌ノ發育良好ニシテ普通ノ生牛肉ヲ基礎トセルモノト甲乙ナシ其ノ成績左表ノ如クニシテ參考ノ爲メ田中氏ノ成績ヲ併記セシ

遠藤氏 フクシン寒天		ノイトラルロ ト寒天 (加葡萄酒)			葡萄酒寒天			寒天斜面	
田中氏 績成	生牛肉	明太魚	田中氏 績成	生牛肉	明太魚	田中氏 績成	生牛肉	明太魚	田中氏 績成
	基面變色ナシ 露滴狀コロロ ナシ發ス	變色ナク發育 長瓦斯發生ナシ	瓦斯發生セズ	色素ニ變化ナ シ瓦斯發生無シ	發育佳良 基面透明ヲ缺 ク瓦斯發生無シ		鈎狀發育灰白色 ノ索狀ヲ生ジ表 面發育佳良廣大 ナル菌苔ヲ生ズ 瓦斯發生ナシ	白色ノ廣キ牛 透明ニシテ發 育佳良	發育良
	稍ヤ厚キコロ テヲ發シ少シ ク紅色ヲ呈ス	僅カニ還元シ 僅カニ光ヲ帶 フ瓦斯僅カニ 發生ス	瓦斯發生僅カ ニ透明ヲ缺ク	還元シ螢石光 ヲ呈ス 瓦斯發生ス	發育佳良 基面透明ヲ缺 ク瓦斯發生ス		發育佳良 瓦スヲ發生ス	灰白色薄ク濕 良ニシテ發育	發育良
	A型ニ同シ	A型ニ同シ	瓦斯發生僅カ ニ透明ヲ缺ク	A型ニ同シ	A型ニ同シ		A型ニ同シ	A型ニ同シ	發育良
		變色ナク 發育長 瓦斯發生ナシ	瓦斯發生セズ 變色ナシ	變色ナク 瓦斯發生ナシ	發育長透明 瓦斯發生無シ		發育良 瓦斯發生無シ	發育良ニシテ 生肉ノ記事ニ 同シ	發育良
	基面赤變 發育佳良	還元シ螢石光 ヲ帶フ 瓦斯發生著明	瓦斯發生僅カ ニ螢石光ヲ帶 フ	色素褪色螢石 光ヲ呈ス 瓦斯發生ス	發育長透明 瓦斯發生盛ナ リ		發育長透明 瓦 斯發生著明	發育佳良生肉 ノ記事ニ同シ	發育良
								コロニーノ性 狀生肉ト同シ 發育稍不良	
								生肉ノ記事ニ 同シ發育長	

明太魚	發育良 基面ニ變色ナシ	發育良第三日 ニ至リ少シク 基面赤變ス	A型ニ同シ	發育良 基面赤變ス	—	—
-----	----------------	---------------------------	-------	--------------	---	---

備考 一、田中氏成績ハ朝鮮醫學會雜誌第四號ニ掲載セラレタル豫報記事ニヨル

二、「—」ハ實施ヲ缺キシモノ或ハ記載ナキモノ

利害關係

(1) 利益

イ、生牛肉ニ比シ朝鮮内到處ニ於テ得ラレ且ツ甚ダ廉價ナリ

ロ、干物ナルヲ以テ貯藏ニ便ニシテ生肉ノ半ニテ猶ホ目的ヲ達シ得ベシ

ハ、明太魚ハ原來脂肪ニ乏シキ故培養基汁製作ニ適ス

(2) 害

強テ害ヲ揚グレバ干物ナルヲ以テ直チニ煮沸スル時ハ充分其含有スル養

素ヲ煎出シ得ザル可シト思考ス(普通培養基汁製法ノ略法ノ如ク)故ニ清

水ニ浸漬シ充分潤ケル迄ニハ一晝夜ヲ可トトス從テ比較的長時間ヲ要ス

ル不利アリ然レドモ至急ヲ要スル場合ニ在テハ普通生肉ノ二三時間煮沸

ス可キヲ四五時間ニ延長セバ可ナラン(直接煮沸スル法ハ未ダ實施セズ)

結論

明太魚ハ朝鮮内何處ニ於テモ得ラレ且ツ甚ダシク廉價ナルト生肉ノ殆ント

半ニテ能ク目的ヲ達シ得ルヲ以テ有利ナリト思考ス之レニ反シ生肉ハ避地

ニ在テハ殆ント得ラレザルコト往々アリ

鰯肉汁ニ基ケル明太魚ノ研究ハ脂肪少ナキ廉價ナル加之其ノ地ニ於テ得易

キ品ヲ以テ培養基ノ基汁ヲ製作セント企テタルモノニシテ必ズシモ無益ナ

ル業ニ非ル可シト思考ス

終ニ臨ミ里見、田中兩氏ニ敬意ヲ表シ本作業ヲ認可セラレタル岡本會衛

成病院長殿ニ深謝ス

● 肝臟膿瘍ノ肺ニ穿孔セル一例

金澤病院佐々木内科 近藤清 吾(四三)

肝臟膿瘍ハサシテ稀有ナル疾病ニアラズ、然レドモ熱帶地方ニハ比較的多

ク溫帶寒帶ニハ少ク本邦ニ於ケル報告モ臺灣ヨリスルモノ其大部分ヲ占ム

隨ツテ吾人ハ日常肝膿瘍ニ遭遇スルコト比較的稀ナリ、故ニ近者其肺ニ穿

孔セル一例ヲ得タレバ敢テ此處ニ報告セントス、肝膿瘍ノ肺ニ破壊スルガ

如キハ一見容易ナラザルガ如キモ文獻ニ徵スレバ其運命ヲ肺ニ終ハルモノ

最モ多シ、余ハ余ノ症例ヲ揚グルニ先チ少シク一般の記載ヲナサン

肝臟膿瘍ノ原因

肝臟部ノ外傷ニヨリテ生ズルコトアルモノヲ除外セバ吾人ハ其感染經路ヲ

大約二ツニ區別シ得ベシ、即チ血道ヨリスルモノト膽道ヨリスルモノト是

ナリ其他接觸蔓延及ビ所謂特發性ヲ區別スベシ