詳細については『焼鳥の戦前史』参照　https://www.amazon.co.jp/dp/B089J2MCXD/

連番	場所	時期from	時期to	動物の内臓・性器	魚の内臓・卵・白子	動物の内臓以外の部分	魚の内臓以外の部分	その他	内容	出典	出典媒体	備考
1912＊	東京	1912	1941	○					P229 "従来は刺身と卵とが久しい間榮養上の王座を占めて居たものだが近代食養學の進展はまことに有難い事であつて大衆に必要な調理の常識を我々にも指示して呉れた。" "それは必しも高價なものが其の榮養價値と正比例しないと云ふことだ。" "そう云ふ意味から云つて燒鳥屋は一躍して寵児ホルモンの街の供給者となつたのだと云へるのだ。"	第六天の雷様 電工宵話 藤井完次	本	昭和16年発行 作者は明治45年から昭和29年まで東京電灯会社に勤めていた。大正時代以降の話か。
1928	東京	1928	1928					ヘビ	P110 "今京橋の袂にある、本山荻舟先生の「つたや」の場所に、以前(七、八年前まで)安全食堂と云ふいかもの屋があつて、青大將の蒲焼などを名物にしてゐたんだが、晴雨先生この家が御ひいきだつたさうで、二切れ一圓の蛇の蒲焼きに舌鼓を打つて、電車に乘つて歸つてくると車中既にしてホルモンの分泌盛んに""	慈食見聞帖 片桐千春 食道楽昭和10年7月号	雑誌	
1929	不明	1929	1929	○				血	P61 慶応大学医学部教授 田口勝太の発言 "これまではホルモンは甲状腺、睾丸、卵巣と云ふ様に限られて居たのが、近頃は意味が廣くなつて、肺臓が弱くなれば肺臓を食べる、血液が少なければ血を食べればよい、睾丸が弱ければ睾丸を食べればよいと云ふ風になつて来た。"	長寿延命若返り（漫談会） 食道楽昭和4年10月号	雑誌	
1932	東京	1932	1932	○					P75 "「おい、やき鳥を一本喰べて行かう」" "Aの提案を即座に賛成したのがBである、" "「いいね、そもそもやき鳥なるのは君、ホルモンがあつてね……」"	春景色街の出來事 戸田運也 食道楽昭和7年3月号	雑誌	
1934	大阪	1934	1934	○					P38 "これは木の實趣味のフアンにお勧めするんだが歌舞伎座南側にあるホルモン料理の看板を出して、グロ好みの食通を喜ばせてある〇〇がある、牛の心臓とか肝臓、胃等々の所謂臓物を食はせてくれる小綺麗な店で、つけたり式にトンカツの料理もやつてゐる、敎日前に発見して(五六ヶ月以前からあつた相だ)牛の胃の料理と云ふのを喰つたのみで自慢にならないが、どんな料理かと云ふとトコロテンを少し堅くしたやうで、脂肪分少なく白ソースで味つけがしてあるので上戸黨なら二銚子分のサカナとして存分に味へるものである。"	大阪酒道場巡禮記（ニ） 大島次郎 食通昭和10年1月号	雑誌	
1935	大阪	1935	1947	○					阪急百貨店の話 P158 "例の栄養しるこの機械が不必要になつたのは、私の課長時代のことと思うが、当時阪急では、食堂部で無数にスッポンを吸いものに使っていたので、その余りの臓腑を何か利用出来ないかと考え始めて、これをこの機械にかけてみたことがある。" "「スッポンホルモン」という名前で、粉にして市中販売出来たらと、若い頃は何を思うものやら、早速この機械にかけてみると、思いのほか簡単に粉になって出てくる。" "成分つまりビタミンやホルモンをこわさないという特許であるから、原価はただだから、これは何とかなりそうだと思ったが、出てくる粉が全部色が違っている。" "色が黒ずんできたないのは、臓腑であるから充分分かるが、どういうわけか、一定の色にならない。茶色がかっていたり、黒ずんだり、大量にしてまぜてみても、みな色が変わってきてどうにもならない。" "薬でも何でもそうだが、均一化されていないと、商品として、どうも売りにくいと反対が出て、とうとう研究をやめてしまったが、そういったものが売り出されていたら、ちょっとききめがありそうでよく売れたのではないかと、若い頃は無茶なことを考えるものである。"	人生のたわごと 清水雅	本	時期不明だが課長時代とあるので洋行（昭和10年）から社長になる昭和22年までのどこか
1935	東京	1935	1935	○					樺太腦納錆理研出張所（現 ヴィタリス製薬） オットセイの内臓を使用したホルモン酒「オットホル」発売	ヴィタリス製薬ウェブサイトより	ウェブサイト	
1935	大阪	1935	1935						P23 昭和10年1月 南大阪にホルモン料理店が1店舗存在	南大阪の飲食街 的場多三郎 食道楽昭和11年9月号	雑誌	
1935	大阪	1935	1935						P66 ホルモン料理広告 與太呂	食道楽昭和10年5月号	雑誌	
1935	大阪	1935	1935	○					P93 與太呂"四月からホルモン料理と名を附け牛の臓物一切を珍らしい日本料理として作るさうだが"	大阪食味街漫策 坂本陽 食道楽昭和10年4月号	雑誌	
1935	東京	1935	1935						ホルモン料理芳蘭亭の広告	読売新聞昭和10年7月28日	新聞	
1936	東京	1936	1936	○					P293 "日本橋で、めずらしい店は、くいものでは山本山の横の通りに出る屋台で三浦屋？（というのがある）ここで牛のあいつを食わせる。あいつなんて、歯にはさまった言い方をするとかえっていけないから、はっきり言おう。" "――からたちも秋は実るよ、まるい、まるいイ――" "とのばしたあとのものだ、ホルモンを、ふくんでいると見えて、押すな押すな、だった。僕が行った日が、その売りはじめの日だった、歯当たりがよくなかなかいただける。病気の時に頭にあてるヒョウノウ、あいつの、これは兄弟だなァと思いながら食っていたら、妙にセンチメンタルになった。"	僕の東京地図 サトウハチロー	本	昭和11年に朝日新聞に連載
1936	不明	1936	1936	○					P25 東京帝国大学教授 医学博士 宮川米次の講演 "ホルモン料理というのは臓物料理であります。先程もここで胸腺と甲状腺の例に於て申上げましたが、斯うしたホルモンを含んで居る臓物を上手に使って料理をやりますれば、大變に吾々に大切な働きをするのであります。又色々な臓器で以て薬が漕山造られて居ります。（中略）要するに睾丸を食べても宜しい、卵巣を食べても宜しい。詰りそれが原料であるからであります。"	ホルモンと人生 宮川米次 日本赤十字社博物館報昭和14年17号	雑誌	昭和11年の講演記録
1936	不明	1936	1936		○				P32 和風ホルモン料理 11月28日 使用している材料 鯛の胃袋 赤髭鱈の肝 スケトウダラの白子 P33 鰯の眞子 鮫鰊の臓物鍋	ホルモンビタミン料理実演会 香川綾 日本赤十字社博物館報昭和14年17号	雑誌	昭和11年の料理実演会
1936	不明	1936	1936					野菜のビタミン・無機塩類	P6 "野菜ホルモンなるものは、ビイタミンのことであると考へるのが至當であらうと思ひます。ビタミンは食物ホルモンと稱し體中では發生しないもので、ビタミン含有食品を攝取することによつて、ビタミンの性状が働くのであります" P7 "尚特に注意を要しますのは沃度を多量に含む無機鹽類（カルシウム、鐵 沃度）の多い食品たとへば、大豆、小豆、（中略）等を攝取いたしますと、ここで體内でホルモンが發生することになります。"	ホルモンに就て 大日本料理研究會 料理の友昭和11年9月号	雑誌	
1936	不明	1936	1936					野菜	ホルモン野菜料理のレシピ	ホルモン野菜料理 木村雄四郎 料理の友昭和11年9月号	雑誌	
1936	東京	1936	1936						P34 " 三太郎 佐藤さん。中野さんのホルモン料理はまだやつてゐますか。 佐藤 めでた屋の二階でやつてゐましたが、本家ごと何處かへ引越しました 宮澤 川上さんはホルモン料理を召上つたのですか。 三太郎 何時だつたか食道樂會でホルモン料理の話を聴いてみたのでべ喰（原文ママ）に行つて見たいと思つて伺つたのです。" （川上三太郎、佐藤紅霞、宮澤五十番）	蕎麦を語る 東京支社第一回座談會 食通昭和11年1月号	雑誌	
1936	名古屋	1936	1936	○					名古屋 ホルモン料理試食会 食通社主催 P47 15日「へそ」で開催 医学博士の"若返りの話を聞きながら、相當若返つての一夜を楽んだ" 鶏の睾丸 牛の睾丸などを使ったホルモン料理	食通昭和11年8月号	雑誌	
1936	東京	1936	1936	○					P38 京橋明治製菓の前 屋台のレストラン レバーテキやレバーカツ20銭以下 オリンピックでは60銭 "「理研で出てるレバーの原料をフライにしたのが當店の一枚看板です(レバーとは何だかカミソリの様ですネ)これ、これ冗談ちやない、牛の肝だよ(へーそれは肝をつぶした)(肝をつぶしたらこれを喰ひたまへ)精力増進はとても食用蛙どころの非ぢアありません、ホルモン食随一ですゾこいつが一枚金二銭、タッタニ銭の洋食なんて、輕蔑しちやいけませんヨ」てナニとを云つてジュウジューとレバー・フライをあげてゐる。"	屋台の味 但馬浩 食道昭和11年8月号	雑誌	
1936	名古屋	1936	1936	○					ホルモン料理試食会 昭和11年7月15日 名古屋 割烹へそ P42 医学博士 社本幹雄 田中謙吉 森義明 3人 P43 "當時流行喧傳されるホルモンとやらにてピンと来るよう" 社本幹雄"ホルモンに就て"	食通昭和11年9月号	雑誌	
1936	東京	1936	1936						P67 日本橋 めでた屋 "和食部のホルモン料理は、その後どうなつて居るのか、現在は、牛のすきやき、關西料理だけらしいけれど、一時だけで長続きはしないものか"	味・人・經營 戸田運也 食道楽昭和11年4月号	雑誌	
1936	東京	1936	1936	○					P31 にがにが亭という屋台のレストラン "牛のレバーの洋食をやつてゐるが、一串三銭の試食カツ、その他いろいろとレバー料理。" "レバーはトッカビン以上のホルモン食なりと、大童らになつてレバー食の宣傳に務めてゐる。"	屋臺の味 小野川猿坊 食道楽昭和11年10月号	雑誌	
1936	不明	1936	1936	○					P65 "動物の臓器は昔から色々に料理されて不老長寿の薬としたり、病気の治療に用ひられたりして居ました。然しホルモンが發見され、ホルモン料理として之等が科學的に研究される様になつたのは最近のことであります"	子供向ビタミン料理とホルモン料理 香川綾 栄養と料理 昭和11年12月号	雑誌	
1937	東京	1937	1937						朝日新聞東京6月23日、読売新聞7月27日にホルモン牛乳の広告	朝日新聞東京6月23日、読売新聞7月27日	新聞	
1937	京都	1937	1937					酒	P353 水上勉が18歳から19歳までの（1937年-1938年）五番町遊郭付近の店の話 "中立売の角から二軒目に、縄のれんをたらした安呑み屋があった。のれんの向うに格子戸が一枚はまっていて、あけて入ると、土間に板のカウンター。向うにおでん鍋を一つすえて、肥った女将が、湯気の中で、コップ酒をつぐのに、うけ皿へこぼすまでにして、「ホルモンつけてお気張りやす」というのが口ぐせだった。"	私販京都図絵 水上勉 新編水上勉全集第14巻		
1937	大阪	1937	1937	○					P97 北極星は昭和12年に「北∞ホルモン」の商標を登録している。その対象は"牛ノ臓器ヨリ抽出シタル『ホルモン』ヲ含有セシメタル味噌、醤物、佃煮、鳥獸、魚貝類、味噌漬、和漬。塩漬、田麩類、塩辛、寿司及弁当"であった	焼肉の誕生 佐々木道雄	雑誌	
1937	東京	1937	1937	○					"豚のはらわたをもつ焼にするとー串二銭で賣れる。しかし牛はどうなるか。牛のはらわたをもつ焼にするといふ商賣はきかぬ。しかし柄からいへば豚より牛の方がたしかに一廻りスケールは雄大である。牛のはらわたはホルモン料理などに使はれてゐる(原文ママ)。非常に栄養があるばかり"ではなく之をたべるとゼン・ゼン精力がつくといふのだ。" "最近になつて牛のはらわたのホルモン料理を喰つたなど、イカモノぶりを發揮する人が出て来たがそもそもも牛のはらわたは半島人の常食である。しよつちゆう食べてゐる。" "牛のはらわたを賣る店は東京にも少ない。某所にある。門前市をなすほど繁昌している。實によく賣れる。"	裏をゆく商賣（31） 牛のハラワタ屋 読売新聞昭和12年6月8日夕刊	新聞	
1937	東京	1937	1937						広告 新宿龍宮殿 "新味 ホルモン料理"	読売新聞昭和12年11月10日	新聞	
1937	不明	1937	1937		○				"また魚の白子は、高等動物でいへば睾丸に相當するものですから、これを食べればホルモン注射と同様な、或はこれと似通つたやうな効果が期待されると思ひます。"	読売新聞昭和12年11月20日	新聞	
1937	中国	1937	1937	○					P26 "現今動物の臓器を以て調理し、之をホルモン料理と稱して盛に用ひられてゐますが、支那ではホルモン發見前から之等の他に睾丸、〇蓋が藥用又は調理とされて不老回春に用ひられて来ました" P27- 鮗の陰茎を用いた中華料理レシピ	鮗肉軟体材料ホルモン支那料理 吉田誠一 料理の友昭和12年4月号	雑誌	

詳細については『焼鳥の戦前史』参照　https://www.amazon.co.jp/dp/B089JJ2MCXD/

連番	場所	時期from	時期to	動物の内臓・性器	魚の内臓・卵・白子	動物の内以外の部分	魚の内臓以外の部分	その他	内容	出典	出典媒体	備考
1937	中国	1937	1937	○					P114 ”近頃ホルモンといふことが頻に叫ばれて居る。就中興味の中心は性ホルモンで あつてホルモンと謂へば直に性ホルモンであるかの觀を呈しているのが素人間の現状である。” ”支那では疾ふの昔からホルモン原として今日最も有効と思はれるものを食物の中から攝つて居た。” 以下の材料を使った料理 豚の胃袋、卵巣、腎臓、心臓、脊髄、睾丸、大腸、脳 蛙の卵巣	和夢小莊（ホルモン支那料理）山田政平 料理の友昭和12年2月号	雑誌	
1937	不明	1937	1937	○	○			ヘビ、スッポン、赤蛙、モグラ、イタチ	P94 ”近頃ホルモン、ホルモンと大變やかましく云はれるが、ホルモン料理は味覚の上から云つたらば外道の味であらうかと思う” P95 ”近代人の味覚の上から云つてもホルモン食としても、ふぐなんか格好なものである。就中白子はとてもあらたかである。白子と云へば鮪の白子は安くて、うまくて効果も百パーセントである。鮪はあの通りの下魚で肥料同様だが、白子は美味い、物すごい位ホルモンをもつてゐる何しろホルモン（精虫、精液）の製造元だから――鰻の肝がいいと云ふがあんまり食ふと脂肪カタ症をおこす、ハツ目ならぎは鰻より味は落ちるが、たしかにいい様である。” ヘビ、スッポン、赤蛙 P96 ”鶏のモツもいいようだが、それより牛や豚の肝臓の方がいと思ふ。第一大きいからカツにしたり、テキにしたりすると飯の菜にも酒の菜にもなり、素敵である。” モグラ、イタチ ”馬の睾丸の味噌づけも下馬評によると素晴らしいホルモン劑だと云ふ”	ホルモン料理考 ヒワタリモトヨシ 食通昭和12年1月号	雑誌	
1937	東京	1937	1937		○				P52 銀座のふぐ鍋 ”「それ見ろ、もう鍋もいいだろう、その白い豆腐みたいのを喰つて見ろ、そいつは河豚の白子だぜ、とてもうまいし、それにとても精がついて好いんだ。ホルモンだよ、ハハ、、、ハ。ホルモンだよホルモン。」”	ふぐ呆談 陸奥橘二 食通昭和12年1月号	雑誌	
1937	中国	1937	1937	○					味覚漫筆 葛飾山人 P16 なまこの強精効果 中国で干しなまこは強精効果があるとされている 中国ではなまこの代用品として驢馬の除茎を食べる ”尤も驢馬に限らず凡べて生殖器は興精のホルモンを持つてゐるのである。”	味覚漫筆 葛飾山人 食通昭和12年1月号	雑誌	
1937	東京	1937	1937		○				P42 ”河豚は刺身と、白子だと思ふ。” ”白子、ああ、ホルモン。ホルモン。” ”ホルモンと云ふと日本水産（こんど共同漁業になつたが）野村利兵衛氏を思ひ出す。にしんのホルモン。” ”野村さん、今年もホルモンをくれないかナ。どれどれ僕はホルモンで思ひ出したから、今夜は一つ「さくま」で「河豚」のホルモンをうんとやるかナ。”	河豚事件いきさつ 安東鼎 食通昭和12年2月号	雑誌	
1937	欧米	1937	1937					牛の血	食通帝都進展懇話會 P58 布利秋の発言（欧米のステーキについて） ”切れば血が出る、そして皿にたまる位でね、病人と云つても起きられないのは問題ではないが、此れを壓搾して飲むんですよ。血をね、ホルモンを補充する譯ですナ。”	食通帝都進展懇話會 食通昭和12年2月号	雑誌	
1937	東京	1937	1937						東京 P66 鶯谷壽楽 ”スッポン料理とホルモン澤山の長壽料理”	食味街 食通昭和12年2月号	雑誌	
1937	中国（広東）	1937	1937					ヘビ	P68 ヘビは宴席にもよく出る ヘビと猫の煮込み料理＝龍虎菜 ヘビと鶏の煮込み料理＝龍鳳菜 梁採東 ”鮫の鰭のやうにして羹にするのです。つまりホルモン料理です。”	華厨士に物を訊く會 食通昭和12年3月号	雑誌	
1937	神戸	1937	1937						P65 東天紅経営の喫茶グロボ ”昨今では宣傳機關として一品料理のみとし、滋養、ホルモン料理として益々歓迎される” ”近時ホルモン料理として支那料理が、人口に膾炙され到る處に、支那料理の沿革だ。”	支那料理・神戸を語る 藤井殻三 食通昭和12年3月号	雑誌	
1937	フランス	1937	1937	○					P53 ”ホルモン料理と呼ばれて、大變に歓迎せられる内臓物は、西暦十七百年の中頃に、佛國にては之を二種に頒ちて調理され、一は植物性ホルモン、一は動物性ホルモン、尤も常時はホルモンと稱せず、動物性をアントレ、レゼエ、植物性をヴエデタリヤンと呼びたり”	ホルモン料理の話 甘利伊代次郎 食通昭和12年4月号	雑誌	
1937	中国	1937	1937	○					P51 ”鶏肉の中で支那料理が珍重する部分は（中略）睾丸はホルモン料理に珍重される”	鳥鍋料理の衰微を嘆く 布川雄 食通昭和12年7月号	雑誌	
1937	フランス	1937	1937			○		フランス料理内臓未使用	P69 オクステールスープ	ホルモン料理の花形 甘利伊代次郎 食通昭和12年8月号	雑誌	
1937	フランス	1937	1937					フランス料理内臓未使用	P43 ホルモンオルドーヴル 甘利伊代次郎	ホルモンオルドーヴル 甘利伊代次郎 食通昭和12年9月号	雑誌	
1937	欧州	1937	1937					内臓未使用クジラ肉	P44 ”欧米各國の大流行 ホルモンソース” P45 クヂラのサラダ	ホルモンヂユース 甘利伊代次郎 食通昭和12年9月号	雑誌	
1937	東京	1937	1937	○					P66 ”近頃では豚の臓腑が主で、タンとかレーバーとか稱して夫々部分的に區別して賣つてゐるやうである。事實いかものはいかものでもホルモン劑は充分あつて、病身な婦人などにはもつて來いの栄養劑でもあるらしい。”	焼鳥綺譚 田中三太夫 食通昭和12年12月号	雑誌	
1937	中国	1937	1937					ツバメの巣	P65 ”燕窩菜が最も珍重がられる理由も、海燕の涎だとかまた別の分泌物が含まれて、つまりホルモンを刺激するに効果百パーセントだとの意味から來てゐるらしい。”	悪食は美味でない 柳原 食通昭和12年12月号	雑誌	
1937	東京	1937	1937		○				P43 平山清郎が金子良一に ”平山くん曰くエビの脳みそにはホルモンが非常に多いさうだから、ひとつどうだネ金子君、銀座中のエビの頭を買占めて、いや只で貰つて來て、エビホルモンと云ふ名で賣出しては？」”	僕のごへい餅其他 片桐千春 食道楽昭和12年1月号	雑誌	
1937	東京	1937	1937						P47 築地本願寺裏 ”色つぽいのではホルモン料理の芳蘭亭。”	築地・新富町界隈 戸田運也 食道楽昭和12年6月号	雑誌	
1937	不明	1937	1937					松葉	P8 ”植物ホルモンの王者！” 松葉酒 紋章 発売元 明治屋	食道楽昭和12年6月号 広告	雑誌	
1937	大阪	1937	1937	○					P50 ”藤原 私は大阪の人に北極星といふ店へ連れて行つて貰つたがあすこのいかもの、目の前でやるんですね。” ”山田 あれに モツ料理といふのがあるライオンに駱駝など大味で不味いといひますね。” ”坂本 この間高安蜆江博士に聞いたのですが牛の脳みそとか肝臓を病気の回復期の患者に食はすと相當効果があるらしい、さうしたものはホルモン料理としてお醫者さんなんかも認めてゐるんだと思ひます、それはそれとしてホルモン料理は大阪では與太呂が始めてやつたんです、極く暫らくの間、北極星と違つてここには和食でしたが、先きの五十嵐様の話のように牛の心臓だとか肝臓だとか、又脳味噌だとかいふことが判るとひどい人になると食つた後でもすぐ嘔吐する、それを見てこんな料理止めやといつてホルモン料理をやめたといふがね。” ”高原 汽車の中で鳥の肝の串刺を食べたが。” ”山田 モツといふ奴だね。”	食道楽座談会 新緑食味漫談 食道楽昭和12年6月号	雑誌	
1937	大阪	1937	1937						ホルモン料理広告 凸凹スタンド ホルモン料理と田舎洋食（注 北極星のサブブランド？）４つ店舗があるが店の一つは北極星の１階にある P70 北極星 ”１階は当店獨特のホルモン料理と田舎洋食”	食道楽昭和12年8月号	雑誌	
1937	不明	1937	1937						P65 藤井毅三 ”ホルモン料理とて近頃もてはやされてゐるもの、總て省みられざる物（廃物）を巧に利用、人気に投せしもの”	特集味百章（はがき文集） 食道楽昭和12年12月号	雑誌	
1938	東京	1938	1938	○					P488 新金春 ユウモア料理「鯛の文化焼」「海老のモダン揚げ」「レビュウ饅頭」「サザエの御神火焼」「ホルモン鍋」 P489 ”「ホルモン鍋」とは、「モツ（鶏や、牛・豚の膽）鍋」のことである。”	新文化的味覚 島東吉 江戸と東京昭和13年7月号	雑誌	
1938	大阪	1938	1938					金魚のさしみ	P57 ”「金魚のさしみ」など全然食へぬとせられて居たものが、近頃では之に若干の工夫を加へ既に巷間にホルモン料理として食通の舌に上がつてゐる”	動物味覚くらべ 不朽花 食道楽昭和13年1月号	雑誌	
1938	大阪、神戸	1938	1938						表紙裏 支那料理平和楼広告 ”春は体位の向上へ ホルモンに ビタミンに 世界一の滋養食を”	食道楽昭和13年4月号	雑誌	
1938	大阪	1938	1938	○					P78 大阪で鰐の試食会 百姓亭 ”特にホルモン王といはれる鰐の肝をも添附し、其効果絶大云々”	鰐を食ふ 坂本陽 食道楽昭和13年4月号	雑誌	
1938	大阪	1938	1938	○					P65 ”坂本 鰐の肝や男根は特にホルモンが多く即効があるといふことです” P71 ”井川（中略）この頃大阪でも牛の睾丸とか腸詰をとかいふものを食べさす店があるそうですね” ”大江（中略）日本で臓物を食ひかけたのは三四年でせう” P74 ”本多 奈良朝の人は今よりもずつと印度を理解して居つたといふのです。奈良に鹿を放ち飼ひしてゐるといふのは皆印度の眞似をしたものださうです。鹿の除茎はホルモンに役立つもので皆それを食つてをつたさうだ”	食道楽座談会 食道楽昭和13年4月号	雑誌	
1938	台湾	1938	1938	○		○			P70 ”千松 今は内地でもさうですが特に臺湾あたりはホルモン料理が喧しくなり臓物料理が多くなりました。” 豚の気管や骨髄を使う	食道楽座談会 食道楽昭和13年4月号	雑誌	
1938	不明	1938	1938	○					P21 豚の内臓など無駄なく使う ”斯うした食品材料の利用法が實によく發達して居るが故に、私等の眼から觀れば粗食であり悪食であるやうに想はれる低廉の食費でも、結構體力が保たれホルモンの缺乏も來さないのだらう”	支那料理の再検討期 小林完 食道楽昭和13年6月号	雑誌	

詳細については『焼鳥の戦前史』参照　https://www.amazon.co.jp/dp/B089J2MCXD/

連番	場所	時期from	時期to	動物の内臓・性器	魚の内臓・卵・白子	動物の内臓以外の部分	魚の内臓以外の部分	その他	内容	出典	出典媒体	備考
1938	不明	1938	1938	○					P10 ”豚の睾丸とホルモン料理の話” ”料理の方はこのくらゐにして、豚肉を藥學方面から觀てみやう。その効果はなかなか偉大である。其肉、脂肯、髓、血ならざるはない。殊に臓物は、ホルモンに富み、これを常用すれば、性慾機能が旺盛となり、性的に著しく若返り、常に元氣を保持することが出來る。最近東大藥學科教授藥學博士緒方章氏は、豚の睾丸から非常に純度の高い男性ホルモンの製出に成功したといふことだ。” ”現今、男性ホルモンと稱されてあるものの多くは、純度が低く、從つて効用的確とは云い難いが、博士の研究によつて今後はホルモンの缺乏に悩む多くの人々に、實質的に福音を與へる日が到達した、お目出度いことである。” ”一體「ホルモン藥」の注射または内服は、外部からの補充によつて、その働きを呼び醒まし、直接内分泌器管に作用を與へるのであるが、ホルモンを含む豚料理のやうなものを常用すると、榮養の充實によつて新陳代謝を促進し、血液は浄化し、細胞の生活力が旺盛となる。從つて内分泌器管の機能も活力を呈して、豐富に「ホルモン」を分泌し、延いては體力、精力が充實されることになるのである。「ホルモン藥劑」の注射とか内服のやうに、直接急速には刹戟はないが、間接的に、各種ホルモンの分泌を催起せしめるから、その効果は永續的にして且つ根本的である。” ”そこで、疲労を回復し、體力を旺盛にした、老衰を阻止し、早老を豫防して、溌溂たる活動を喚起し、常に無病健康にして、不老長壽たらんとする人々は、この自然的にして、最も有効且つ簡易な豚料理のやうなホルモン料理を攝取することが、最も賢明な方法である。	食味漫談（3） 中野江漢 食道楽昭和13年6月号	雑誌	
1938	不明	1938	1938					人間の汗	P78 ”鰯のうまさもやはり職人の掌の味だ。喧しく言つたら元氣のいい職人のは掌をら迸るホルモンの關係が大にあるだらう”	握り飯 出口敬亭 食道楽昭和13年8月号	雑誌	
1938	不明	1938	1938	○					P32 ”ビタミン學が發達するとビタミン料理、内分泌學が進歩すればホルモン料理が飛び出す。東京でも、大阪でもホルモン料理と銘打つたものが現れた。” ”だが、例へば動物の内臓を煮熟したり、時に乾燥したものを料理したりして、果して人體に入つてホルモンの作用するものだらうか。由々しく學者に問ふ迄もなく素人にでも分ることだ。” ”それを、ホルモンの旺盛な榊仁達が、單なる初志の△△だけを気にしてお門違ひのホルモン料理に集つたとしても、ホルモン料理とは單なる名稱で、關西料理、長崎料理といふが如しと見て『面白いネおとりなさい』と言ふのだつた。 ”今一つは、食通とかいふ方々には、古事に泥むの餘り進歩性がない、ホルモン料理なども今は疑似科學性とするも將來本モノとなるかも知れないので、こんな意味から排撃つなどしてはならないと思ふのである。” ”ところで、このホルモンも、ビタミン同様に多種多様であつて、いろいろな方面から採る。動物の内臓や若い人々の小便から採る位ならばよいが、馬の尿から採る。”	雑炊抄 井舟静水 食道楽昭和13年9月号	雑誌	
1938	東京	1938	1938	○		○			P9 ”調理をする上に於て廢物を出すと云ふ位國家的の損失はないものです、尚更今は戰事體制であつて國民は進んで無駄をはぶき相當に眞劍なる經濟研究を計らねばならぬ時代であります、此の期に至り一般に多く捨てられてしまう廢物としての材料を集めより多くの榮養を攝るべき調理の一端として一つの獻立を趣味と經濟を兼ねて御説明申上げます” P10~ 鶏の腸や頭、とさかや睾丸舌を使つた和食	味覚栄養ホルモン材鳥類料理…大森、楽園、楽々 調理長島根祺長 料理の友昭和13年3月号	雑誌	
1938	不明	1938	1938						”國民體力の向上が叫ばれ營養料理の研究がやかましく、ヴイタミン料理だ、ホルモン料理だと板場さん達が吾々の専門語を使い出した”	庖厨今昔物語 西田艸樂 食通昭和13年6月号	雑誌	
1939	不明	1939	1939	○					P75 安東鼎 味の素宣伝部長 ”之れと云ふまとまつた話の持ち合せもありませんので、今迄の皆さんの話を受けて一つ、やはり鳥の話ですが、日本橋の伊勢岩のオヤジが歳七十八で未だに羣蝶（かくしゃく）としてますので何かホルモンを用いとるなと聞いてみると、どうも鳥の肝をやつとるらしい、そこで貰ひにやるのですがなかなかわけてくれない、店の者をやるのと自分が行くのでは倍違ふので終ひには自分で出かけると閉口してましたつけ”	食道楽座談会 食道楽昭和14年1月	雑誌	
1939	不明	1939	1939	○	○				P19 鶏や牛の内臓料理 ”牛豚鶏の外魚類中、鱗精袋、鰯卵、鱸白子、鰹胃、鱈肝臓、鮃肝臓、鮟鱇胃、體卵等もホルモン材として推奨利用すべきものであります。”	綜合ホルモン西洋一品料理 羽山清三郎 料理の友昭和14年3月号	雑誌	
1939	不明	1939	1939					食物の芽	P46 ”此處で説明しますのは、もやしであるとか穀物の芽とか、（中略）その他、萌え出でる草木の芽にある一種のホルモンとも云ふべき、溌溂たる力の源泉となる物を説明して見たいと思ひます。”	春の野菜ホルモン料理 川上美智子 料理の友昭和14年4月号	雑誌	
1939	大阪	1939	1939	○		○			P29 昨年鳥井という茶人が牛のホルモン料理懐石の会を開いた。「健康報國」「生めよ殖せよ」がテーマ。 P31 出された料理は牛の脳みそのすまし汁、舌の塩漬等	厚生茶會記 高橋惣吉 食通昭和15年2月号	雑誌	
1940	大阪	1940	1940				○		P81 ”アチャコ 死んだ春團治、この人は半助（鰻を料理して落した頭）と豆腐をよく炊いたもんです。酒はどうするかと云ふと、半助を焼いてコツプに入れその上から熱燗を注いで飲むのです。” ”エンタツ ホルモンやなアー”	エンタツアチャコ撮影所訪問記 丘町草之助 食通昭和15年1月号	雑誌	
1940	不明	1940	1940					ヨード？	P45 コーヒー紅茶の代用品 ヨードの素ビヨー ホルモン茶として	食通昭和15年3月号広告	雑誌	
1940	大阪	1940	1940	○					P43 ”戎橋の北極星の紹牌にホルモン料理とある、不幸にして未だ試食の好機に恵まれないが、怖らく内臓料理であるかも知れぬ、招牌に一人前一圓とは相當なものと思ふが、 ”内臓料理と一概に云ふが普遍的な材料は歇類の レバー（肝臓） キドニー（腎臓） ブレーン（脳） ストマック（胃袋） ポーデン（睾丸） の類である。” ”ホルモン料理と云ふが如き猟奇的な名稱で大衆の好奇心をそそるをやめ、もつと真面目に調理の研究とそれが普及を計るは、人生の趣味であり、人類の幸福であり又國策の一端ともなる。”	魅惑の春 高橋護郎 食通昭和15年4月	雑誌	
1940	満州	1940	1940	○					P48 満州では豚の内臓を食べる ”豚の臓腑、之はホルモンの源である”	北支點景 高田亮平 食道楽昭和15年2月号	雑誌	
1940	不明	1940	1940					漢薬	安東鼎との会話 P56 ” 「さアどうだらうかな、此頃僕はコクテル・シェーカーを貰つて自分で怪しげなコクテルを作つて愉しんで居る。ホルモン・コクテルと云つてな」 「又、ヘンな事を考へ出したな、何だい、そのホルモンコクテルと云ふのは」 「之は大陸の勇士から贈つてくれた或る種類の漢薬だがねそれを粉末にして國産のウイスキーと蜂蜜と卵黄とに加へてミックスし、シェーカーでふるんだよ」”	二老人の會話 戸田運也 食道楽昭和15年2月号	雑誌	
1940	大阪、神戸	1940	1940						表紙裏 支那料理平和楼広告 ”春は体位の向上へ ホルモンに ビタミンに 世界一の滋味支那料理を召せ”	食道楽昭和15年3月号	雑誌	
1940	不明	1940	1940	○					P15 ”近頃でも、ホルモン料理、肝臓料理が出現して、食道楽諸氏に、話題を興してゐる”	新製千里鮮 牧野弘之 食道楽昭和15年7月号	雑誌	
1940	不明	1940	1940	○					P80 ”石崎 話が變りますが、こう霜骨に申上げて可笑しいですが鮟の男根はホルモン料理に使つておりますし、薬品等にも使はれてゐるやうですね。” ”森 ええ能く製薬會社から需要があります。” （注 森亥久吉は日本水産會社） ”森 ホルモンには睾丸が一番いいさうですが、生産が少いです。次は肝臓で自長須（原文ママ）の大きいのは、一噸ありますからね。それを薬品會社に貰つております。”	鮟座談会 食道楽昭和15年12月号	雑誌	
1945	大阪	1945	1950	○					P32 ホルモンや大繁盛 ”戦後のヤミ市、屋台店からスタンド風に発展、いまは韓国料理の大食堂が繁盛し、大手焼肉レストランはチェーン七店を、将来は百二十店にまで広げようと計画しているほどである。”	浪花聞書 くいだおれのうらがわ 鈴木二郎	本	
1945	大阪	1945	1950	○					P490 ”つまり、ブタの脚（爪がちゃんとついている）であるとか、牛の胃袋であるとか、心臓・腎臓、牛の舌、ブタの子ブクロであるとか、鰹ベーコン、イノシシの肉、……こういうのは戦前の公設市場では見た記憶がない。” ”もっともそのころの私はまだ子供だったので、母や祖母のたもとを握ってお使いについていき、ついでにグリコキャラメルか、酢こんぶを一袋買ってもらうのが目的だったから、くわしく観察したわけではない。が、戦前の一般大阪人は、ホルモン焼きはふだんに食膳にのぼせることはなかったように思う。” ”ホルモン焼きが市民権を得たのは、やっぱり終戦後の闇市からで、その後、朝鮮焼肉店の隆盛に伴い、キムチや若布スープも日本人は喜んで食べるようになった。その結果、ホルモン・内臓専門店まで出来て、べつにプロが買出しにいくわけではなく、ふつうの主婦が二百グラム三百グラムと買っている。”	わが街の歳月 田辺聖子 田辺聖子全集23	本	
1945	大阪	1945	1945						P26 曽根崎の闇市 ”ここが焼跡となった終戦直後、大闇市になった事がある。何しろぜニさえ出せば、酒はもとより銀シャリ、ホルモン……なんでもあった。”	たべもの世相史・大阪 長谷川幸延	本	
1951	東京	1951	1951						P128 ”浅草の「染太郎」では、よく「ホルモン焼き」というものを食わせる。臓モツのツケ焼きである。私は牛のキンタマを食わされたこともあった。” ”ホルモン焼きというのは染太郎のオカミサンが勝手にこしらえた言葉だと思っていた。彼女も浸才屋の内儀であり、こういうエゲツない私製の言葉を発案愛用するような性癖があるからである”	安吾の新日本地理 坂口安吾全集11	本	
1951	大阪	1951	1951						P128 ”ところが、大阪は新世界のジャンジャン横丁を歩いたら、おどろいたね。ここはホルモン焼きの天国だよ。人々はホルモン焼きを餓鬼の如くむさぼり食っているが、決して地獄ではない。数丁にわたるジャンジャン横丁全体がホルモン焼きの煙と匂いにつつまれ、どの店も立錐の余地もなく労働者がホルモン焼きの皿をかかえてムシャぶりついている。どの店の看板にもモツ焼きなどと本来の名はなく、ただハッキリとホルモン焼き。”	安吾の新日本地理 坂口安吾全集11	本	
1951	大阪	1951	1951						P75 ジャンジャン横丁の風景 ”すし、うどん、巻カツ、マージャン、将棋クラブ、カイテン焼き（たいこやき）、ホルモン焼き、一杯五圓の黒蜜、生命判断に、薬屋。丁度、東京の池袋界隈にそつくりである	めし 林芙美子 林芙美子全集18	本	
1951	東京	1951	1951						昭和26年に渋谷道玄坂に「中国 ホルモン料理」という店があった	天丼はまぐり鮨ぎょうざ 池部良	本	
1955	東京	1955	1955						P15 ”鳥長と云ふ焼鳥屋がある。（中略）鳥だんご、肝臓、皮目、ホルモン、合鴨、と云ふ具合に次々に焼いた鳥が運ばれ”	偽むらさき［三］花柳章太郎 あまカラ昭和30年7月号所収	雑誌	
1955	東京	1955	1955						P151 終戦後10年”成吉思汗鍋から、ミルクワンタンというような変り種、さてはホルモン料理のゲテもの屋の数々”が東京に増えた	ロッパ恋食記 古川緑波	本	
1955	東京	1955	1955	○					P9 ”新橋の横向うから西銀座に移つた、串助には品書きの中、「べた」というのがある。なにかと思つたら鶏の尻つべたの肉。この店ばかりではないが、ホルモン焼、赤蛙などの、ゲテ趣味も流行つているようだ。”	食国漫遊5 古川緑波 週刊東京1955年9月第4週号	雑誌	
1956	東京	1956	1956	○					P48 ”ホルモン料理などというのも見ただけで気持がわるくなる。豚のキンタマだとか脳ミソだとか、あんなものを食うひとの気がしれない。”	味覚失格 十返肇 あまカラ1956年8月号	雑誌	

詳細については『焼鳥の戦前史』参照　https://www.amazon.co.jp/dp/B089J2MCXD/

連番	場所	時期from	時期to	動物の内臓・性器	魚の内臓・卵・白子	動物の内臓以外の部分	魚の内臓以外の部分	その他	内容	出典	出典媒体	備考
1956	東京	1956	1956	○					P179 ”鶏モツは獣モツに較べてずっと淡白で癖はないが、獣モツのやうな濃厚な旨味は望めない。ただ柔かくて上品なところが喜ばれてゐる。鶏モツは砂肝(筋胃)、肝臓、心臓、脾臓、腸など、肺の他は殆んど食べる。肺は毒ではないが習慣で嫌って使はない。この頃、屋台あたりで睾丸や卵巣をホーデン焼、ホルモン焼などとセンセーショナルな名前をつけ、強精若返りに効果があると夕体つけて食べさせてゐる””	東京の味 角田猛	本	
1956	不明	1956	1956	○					P215 ”ホルモン料理 動物の内分泌臓器を原料としたホルモン製剤 Hormon Praparat(独)の代用というとおかしいが、手っ取り早く味覚と共に一挙両得をねらうわけ である。ホルモンは分泌腺、つまり副腎・甲状腺・胸腺・生殖腺その他十数種の内分泌腺から分泌される。そこで、その本源たるそれらの臓器を料理して食べて強精の目的を達しようというねらいで、馬の何とかだとか、豚の何だとか、マムシ料理だとか、各種のものが現われているが、確然と理論づけるだけの根拠は、世間でいうホルモン料理にはまだ見出されないようだが、栄養食であることだけはいえよう。戦前大都会には蛇料理専門店があったが、戦後は ほとんどホルモン料理の看板のもとに、それらを抱合した形である。材料によっては食べにくいものもあるので、挽肉に混ぜ合せて、肉団子やスープにしたものもある。結局、神経も手伝うわけで、なるほどきくらしいという感じが大いに影響するともいえよう。煮るよりも焼く方が精分を失わないというので、「ホルモン焼」の看板も見かける。” P235 ”焼鳥(やきとり) 本来は小鳥焼のことで鶏肉その他、鳥肉をあぶり焼にして、タレをつけたものだが、近ごろ代用焼鳥、すなわち「焼きとん」が焼鳥の名称を借用に及んでいる場合もある。特に豚のモツ焼(臓物焼)がさかんで、いろいろの名称がつけられている。「ドの部分が「ナンコツ」、子宮は「こぶくろ」、腎臓は「レバ」、心臓は「ハツ」という類。「ハツ」は「ハート」を訛ったもの。腸は白い色をしているので「シロ」。イカモノに入る部分も加えて店によっては、これらをホルモン焼と称している。”	食卓への招待―味の事典 植原路郎	本	
1957	中国	1957	1957					ヘビ	P12 ”蛇の食いどきはなんといっても秋風の立ちはじめる季節である。冬眠を控えた蛇がよく肥えていることも事実であるが、ひとつにはホルモン料理である蛇は夏の暑い季節には向かないからである。そういえば広東料理にはトン(注 火に敎)と称して二重鍋を使う方法が少なくない。その多くはいずれもホルモン的効果をねらっている。”	邱永漢 食は広州に在り	本	中公文庫版 ハードカバー初版は1957年
1957	不明	1957	1957	○		○			”近ごろデパートの食料品売場には栄養豊富なトリモツをはじめウシ、ブタの内臓舌、足、尾、耳など各種の臓物がでています。” 魚菜学園 田村魚菜談 ”元来モツは独特の臭気があって食べず嫌いの傾向が多かったようですが、ホルモンや強精食品として近ごろでは大分関心を集めているようです。”	モツ類を食べよう 読売新聞1957年7月1日	新聞	
1957	不明	1957	1957					ビタミン	P48 ”ヴィタミンの事を食物ホルモンとさえ称します”	特集 不老長生ホルモン料理 大日本料理研究会 料理の友昭和三十二年四月号	雑誌	
1957	不明	1957	1957					野菜のビタミン・無機塩類	P51 ”野菜ホルモンなるものは、ビイタミンのことであると考えるのが至当であろうと思いもす。”(原文ママ) P52 ”尚特に注意を要しますのは沃度を多量に含む無機塩類(カルシウム、鉄 沃度)の多い食品たとえば、大豆、小豆、(中略)等を摂取いたしますと、ここで体内でホルモンが発生することになります。”	特集・ホルモン野菜料理 大日本料理研究会 料理の友昭和32年6月号	雑誌	
1957	東京	1957	1957	○					P232 ”一方東京や大阪の盛り場には、ホルモン料理と称して牛や豚のもつを煮たり、焼いたりして食わせる大きな店ができて、その濃厚な味と、手軽な値段で大衆の人気をさらっている。店によっては真中に大鍋に、あらゆる種類のもつの屑を切込み、味つけして柔かくなるまでごったにしたものを客の食うにまかせてあるが、その熟いところを喝るのは又格別な味がある。正直なところ店で出すあらゆる料理の中で、煮ながらつまむこのごった煮が一番営養あるのを知っている人は案外少ない。” ”また露店の焼鳥屋ではホルモン焼とホーデン焼とか称して、鶏の睾丸や卵巣のつけ焼を食べさせるところもあるが、安いのが取柄ぐらいで、西洋や中国の高級なもつ料理にくらべるとまだまだ幼稚で粗末なものだ。”	いかもの奇味・珍味 角田猛	本	1957年発行
1959	東京	1959	1959	○					P121 ”最近また、皮膚の栄養も肝臓に関係があるという説が出てきて、酒飲みのほかに女性の間にも人気が出てきている。ある医師がファッション・モデルを養成する学校で、肝臓薬からホルモン剤の話をしたところ、それらの薬と効用についてはは学生の方が、くわしかったという。” ”こうした現象を称してジャーナリストは、「レバー時代」あるいは「肝臓時代」といっている。肝臓の薬が流行しはじめると、動物の臓物を食べることが流行した。” ”その第一は、ホルモン料理と称する豚の臓物料理で、いわゆる「やきとり」である。戦前、豚の臓物は、よほどの場末へ行かなければなかったのだが、今ではいたるところにあり、きわめて大衆的な食物の一つになった。”	流行衣・食・住 青木英夫 大塚力	本	昭和34年出版
1961	東京	1961	1961		○				神田猿楽町の天政 P237 ”「ホルモン揚げは、どうです」 と、主人が変なことをいう。マキエビの脳味噌(？)を、海苔で包んで、揚げるのである。”	私の食べ歩き 獅子文六『好食つれづれ草』所収	本	後書きによると昭和36年にエッセイをまとめたものが本における初出
1966	不明	1966	1966	○					”動物のコウガン(睾丸)などのゲテモノを食べる方法もある。俗にいうホルモン料理など、これに内臓を加えて、大いにケンタンぶりを発揮しようというわけだ”	スタミナ料理と美容食 強精食いろいろ 読売新聞1966年11月5日朝刊	新聞	
1967	大阪	1967	1967						P21 ジャンジャン横丁 ”そういう雰囲気のまだ残っているのが、詩など書いているやつには気に入ったのか、戦後ようやくカストリ焼酎などが出回ったころ、われわれは、このパ「ジャンジャン横丁」にある野店の串カツ屋でどくろを巻いていたものだ。いまでは、その軒店の串カツ屋やホルモン屋にも、ばかでっかい電気冷蔵庫をでんとすえている店が何軒もある。” P50 ”「どてやき」というのがある。これも大阪名物の一つだ。豚の臓物を串刺しにしてぐらぐらと味噌煮したやつで、ホルモン料理の一種だ。”	大阪―昨日・今日・明日 小野十三郎	本	
1969	不明	1969	1969						痛風について ”発作の大きな誘因は、尿酸の原料になるプリン体の取り過ぎである。いわゆるホルモン料理のモツや酒、ビール、獣肉、肉、魚肉、豆類、ホウレンソウなどはプリン体が多いので、この患者には禁物。”	ホームドクター ふえてきた痛風 ホルモン料理もほどほどに 読売新聞1969年10月14日朝刊	新聞	
1969	不明	1969	1969	○					P60 ”安藤 その廃鶏を高圧でだき出して、それを遠心分離機で分離して、その栄養価を抽出してですね、それをラーメンの中にこねて、ワン・タッチでやったんです。オンドリの廃鶏でおもしろい話があるんですが、オンドリですから、当然キンがある。睾丸がある。おつとめはすんだトリですが、これだけはりっぱなもんだ。(笑い)” ”安藤 このキンのホルモンがラーメンの中にまじるせいか、チキンラーメンを食べるとすごく生理的にきいて、女性関係がよくなるらしいですね。とにかくハダのつやがよくなる。女性の場合は、メンスのぐあいの悪かった人が、チキンラーメンを愛用してから、そのほうが非常によろしい、というような手紙がたくさんきましたですね。”	「即席ラーメン生んで育てて十一年」 週刊読売1969年2月7日号	雑誌	
1971	不明	1971	1971	○					”さりとて卵巣や睾丸を食べたところで、にわかに奮起するわけでもない。これらはホルモンの工場であって、ホルモンそのものではない。” ”では紳士諸君が、なぜホルモン料理の赤チョウチンにひきよせられるのか。理由は簡単である。男の七十年の生涯でもっともセックスの強いのは二十歳であるから すべての既婚男子は斜陽族なのである。” ”この斜陽感にホルモン料理の文字は天来の福音としてうつる。”	”常識のウソ ホルモン料理に強精効果” 毎日新聞昭和46年3月18日	新聞	
1971	不明	1971	1971	○					P324 焼鳥 ”小鳥焼が本来のものだが、近ごろは鶏肉、またそれの「もつ」、ひどいのは、代用焼鳥すなわち「焼きとん」(豚もつ焼)がこの名称を借用している。「豚のやきとん」と称する変態語さえ現われた。この怪物にはいろいろの名称がある。ノドの部分が「ナンコツ」子宮は「子ぶくろ」肝臓は「レバ」心臓は「ハツ」(英語のハートの訛り)腸は白い色をしているので「シロ」イカモノに入る部分まで加えて、「ホルモン焼」と看板を出しているのもある。”	食通入門 植原路郎	本	
1971	不明	1971	1971	○	○			ヘビ	P230 ホルモン料理 ”動物の内分泌臓器を原料としたホルモン製剤Hormon Praparat(独)の代用というとおかしいが、手っ取り早く味覚と共に一挙両得をねらうわけである。ホルモンは分泌腺、つまり副腎、甲状腺、生殖腺その他の分泌腺から分泌される。そこで、それらの本源たる臓器を料理して食べて強精の目的を達しようというのがねらいである。魚の何とかだとか、豚の何とかだとか、マムシ料理だとか、なかなかうるさい。ともかく栄養食であることだけは認められるが、馬のペニスを食べるのがホルモンと直結するなどという考えは滑稽である。煮るよりも焼く方が精分を失わないと、各種の臓器を焼き「ホルモン焼」と称して、赤のれんを風に舞わせているいわゆる大衆食堂もある。”	食通入門 植原路郎	本	
1972	東京	1972	1972			○			P112 ”最初、こいつの加工品は、デパート地下室総菜売場で、「豚ホルモン」とか称して売っとったのが、出会いの発端であった。何やこう、ヘンにコリコリしたゼラチン質のものと、ネギのせんぎりが、辣油で和えてあり、私は、名前に釣られつつも同時に若干の羞恥をもって、一舟百円、買ってきた。ホルモンというからには、多分このコリコリ断片は、離れて腎臓、近づいて膀胱、よくすれば もっと肝要な急所を斬りキザンだものにちがいない。一舟百円と は、もったいない部分を安く売るものだなア、とうなりつつ、せっせとホルモン補給につとめたところ、女房がのぞきこみ、「あら、これは豚の耳よ」と、分析した。耳までホルモンに関係してるとは、さすが豚であって、情弱な私などとは、体のできがちがう。”	荻昌弘 男のだいどこ	本	光文社文庫版 ハードカバー初版は1972年
1973	京都	1973	1973						P130 ”蜂ダラが高くなったのか、それとも、学生や庶民遠のふところ具合が一段低下して、ギョウザや、ホルモン焼に移行してしまったものか、久しぶりに「平野屋」に立ち寄ってみたが、喰べている人達は、もう昔の気楽な人種達とは事かわってしまったようである。”	植一雄 美味放浪記	本	中公文庫BIBLIO版 ハードカバー初版は1973年
1978	東京	1978	1978						P14 ”つまりは、自前のふところ都合に合わせ 、気ままに、自由に飲めるとこ。……とくれば、こりゃ当然、もつやき、ホルモン系の大衆酒場と相場は決まって” P162 築地 ”入ってバイーやれる雰囲気に満ち満ちて、そこも、あそこも、すでにグラス片手にホルモンなどつつきながら歓談する一団などあり”	滝田ゆう 下駄の向くまま	本	
1983	東京	1983	1983			○			P15 ”舌(たん) 豚の舌である モツの最高級品 はつ 心臓である そのものずばり強心剤 れば 肝臓である ご存じモツの王様 頭(かしら) 別名小肉である 精肉では味わえぬうまさあり 油 若い人ばかりでなく年配の方もニキビに注意 (頭についているところ) 軟骨 ホルモン剤 若い人むき(気管) かも ネギを背負っているビタミンA8C 子袋 ふるさとの味(子宮) がつ 胃である かめばかむ程味がある 白 江戸っ子好みの味(大腸) 乳 オーなつかしきものよ 塩たれ共に良し(乳房) まめ 腎臓である 此れと何とかは何とやら一度嗅べたら忘られぬ味 ちれ 脾臓である 塩でますます美味 玉 此れが問題 ここまでくれば通の通(睾丸)”	やきとり屋行進曲：西新宿物語 金子正巳	本	金子正巳 新宿の焼鳥屋宝来家社長 大正6年生まれ
1983	不明	1983	1983	○					P130 ”そのうち、「チキンラーメンを食べると精がつく」という評判がたった。ある婦人から、こんな手紙をいただいた。” ”「チキンラーメンを食べ続けたら、カサカサした肌がつやつやしてきて、病弱だったのが元気になりました。」” ”「これは、なにかあるぞ」とひらめいて、厚生省関係の研究所で調べてもらった。案の定、トリの背骨と肋骨の ガラに睾丸がついていて、これが圧力釜で一緒に煮られ、ホルモン成分が抽出されるのだろうということだった。” ”それで、「妊産婦用の健康食品」として厚生省が推薦し、しばらく全国の保健所に現物が展示されたことがある。”	奇想天外の発想 安藤百福	本	
9999	東京	9999	1952						P137 ”モツ焼きで呑ませる大衆酒場の看板に、”精力増強ホルモン焼””	浅草の見世物 野一色幹夫 『浅草』高見順編所収	本	時期不明だが、浅草瓢箪池が埋め立てられる1952年以前の話

先頭の連番（18681等）について

1 その年についての資料・証言であることをしめしている。例えば新聞の場合、朝日新聞明治44年4月18日ならば19111。

2 数字の末尾は同じ年に資料・証言が複数ある場合に区別するために付与している。時系列的な順序は関係ない。19111が19112より早くおきた事象というわけではなく、この表に記載した順番を示しているので識別以外の意味はない。

3 子供の頃の思い出の場合、何歳の記憶かわからない場合が多い。その場合6歳の年でナンバリングしている。例えば大正元年（1912年）生まれの人の思い出話は6歳起点で1918にナンバリングしている。範囲（to）はお好み焼き卒業年齢を12歳までと仮定し1924年としている。

4 数字の末尾が1600*とある場合、江戸時代以降となる。範囲はfrom toのto参照。例えばtoが1868ならば、江戸時代の始めから終わりまでのどこか＝漠然と江戸時代を示す。

5 同様に1868*とある場合は明治以降、1912*とある場合は大正以降、1926*とある場合は昭和以降、1945*とあるのは第二次世界大戦後。

6 聞き書シリーズ（日本の食生活全集 出版：農文協）は証言者の年齢がわからなかったり、複数の記憶を合成したり、時期を特定できない場合が多く、その場合1912*としている。出版趣旨が大正から昭和初期の記憶ということなので、範囲は大正元年（1912）から昭和10年（1935）までとみなしている。

7 小説などで時期が特定できないものには9999年としている。

8 「子供の頃の記憶」とだけあり、年齢が特定できない場合は、6歳から12歳までの期間と仮定し連番をふっている