

調理科学雑感

調理科学研究会近畿支部の会合で先年パネルディスカッションが実施された。諸先生のお話を伺った後会場の皆さんからいろいろの意見が出されたが、この中で記憶に残っているのは、「調理学を調理科学へ導くに当たってどのような方法を用いたらよいか」という悩みと、「適当な指導者を得るのにどうしたらよいか」「新しい測定器を用いようとする時にはどうしたらよいか」というような、我々日常ずっと味わってきたなやみがここでも提示された。なるほど調理科学という研究分野は、物理学、化学、生物学……といった既成のそれとは異なって、これらの基礎科学と共に、それらの間にまたがる境界領域を含み、実にむずかしいものであることがうなずける。

われわれは、旧い分類に従って、例えば物理学、化学……というような分野で教育を受けてきており、このような人間が調理科学に手をつけると、自分の専門領域以外のことがらも身につけねばならず、第一測定器そのものも持合わせがなく、強いて使おうとすると、これを手持している研究室に出かけて行き、先方使用のあい間をぬって使わせてもらわなければならない。

たしかによく知らない研究室に出かけて行ってお教を乞い、ある測定機を使わせてもらうことは誰でも気楽に出来るものではない。受入れ側も素養の程も分らない人が、いきなり大事にしている測定機器を使わせてくれといったとき、ちゅうちょするのも当然である。このような場合、問題を解決してくれるのは、その研究をやろうとしている本人の研究意欲と、対象への打込む態度であろうと思われる。よく古い文献をマスターし訪問先の研究室が発表している報文もよく読み、充分の予備知識を備えた上で、企図している点をはっきりと相手に示せば、向うも研究者である限り、話にのってくれると思われる。

よく考えてみると調理科学に限らず、どのような分野においても新しい研究を開拓しようとするときは上記のようななやみにぶつかり、これをうまく解決した人が事をなしとげるということになるので、要は思いきって足をふみ出すことである。

次に大事なことは我々の研究内容の特異的な性格の認識である。一般の自然科学では、結晶し精製された試料

を用い、明確な答が出る実験方法を用いて研究を進めてゆくのが常道であって、この道から逸脱したものは、泥臭いとしてしりぞけられる。対象が食品ということになるとさらにこの差別がひどくなる。清水亘博士のあるエッセイを読んでいると「かまぼこを研究しているという、ふんと鼻であしらわれる。そのつど抵抗をこころみたくなる」という一文が目についた。全く同じような経験を専門を別にする私もっている。

私はこのような抵抗を仕事へのエネルギー源にすべきだと思う。最近これに関連した気持のよい一文が松田和雄博士によって示された。題して「泥臭さとカッコよさ」〔化学と生物 12 (No.6) 351 (1976)〕泥臭さの魅力の故に、今後も敢えて脇道を進んでゆきたいと思っているとおっしゃっているが、脇道であるかどうかはさておいて、このような心意気こそ、研究意欲をふるい立たせるものである。

18世紀、19世紀の科学者達は、今日の科学者のそれとは異なったはげしい好奇心をもやし、自然の摂理の因果関係、法則性の追求に努力を集中したにちがいない。物理、化学、生物化学というような分化がなかったために、彼等の思考力は自由奔放に走りめぐることができたし、えがいた絵は壮大であった。今日の調理科学の研究者をこれにたとえるのは、ちょっと気負いすぎるが、少なくともレールが敷かれていない世界に分け入る開拓者が感じる生き甲斐のようなものは、既成の分野である型にはまった研究をやっている人々よりも大きいようにも思われる。しかもわれわれの周囲には、いわゆる「かっこいい」研究者によってつくり上げられた、数多くの研究方法が集積されていて、その気になりさえすれば利用できるという有難さがつけ加わっている。

このように考えてゆくと、ぬかみそくさく、泥くさい研究もまんざらではなくなる。今日までよくまあ手をつけずに我々に残して下さった、有難うと先人達にお礼のひとつもいいたいのである。

大阪女子大学 松 本 博