

調 理 科 学 と は

本稿を起筆するに際し、本会発足の頃を思い返し「調理科学」1巻1号を再読した。そこには、下田吉人先生の調理科学に期待される切々としたお言葉がみられる。その中で先生は私見として調理科学の三つの目標の第一は「現在の調理の方法の科学的解明です」と述べて居られる。これこそは本会会員の大半を占める、教育の場で調理指導に携っている人々の最大の関心事としているところであろうと考える。

食卓に供される料理は栄養補給の目的以上の期待がそこにあるところから、料理は外観、味を強く意識して行われる。最近行った意識調査「食べ物のおいしさにおける各種の味の貢献度」の結果は、専門業歴10年以上のA級調理師、大学における調理学担当教師のグループ別に今まとめているが、甘、酸……などと並んで色、形、艶などの外観および硬さ、粘り……などのテクスチャー、温度などが重視されることがよくわかる。前者は化学的な味として調味料の適量を数字で示すことが比較的やさしい、いわゆるさじ加減で決まる味であるが、後者は数字で表わしにくい調理操作を含む物理的な味である。

調理の実技指導ではこのような複雑な内容を含むから、これを科学的に解明することは極めてむずかしい。それにしても、ここ10年にわたる家政学会をはじめ、その他の関連学会などの研究の中にはこの目標に副った発表も少なくない。殊に調理過程に起る問題点を取り上げて、これを解明した研究は直接調理の実技指導に役立つものである。

調理の科学的解明の方法として、食品丸毎に取り組む方法と部分と取り組む方法とが考えられる。前者は主に調理指導者からの発想が多く、この方法は調理過程に起る現象の追いかけであるが、これによって成果が得られればそれを先行させることができるから、以後の調理指導を容易にする意味でその効果は拡大される。しかし、食品を丸毎、その上数種の食品を総合的に扱おうという調理では、そこに起る現象に再現性がむずかしいのは止むを得ないから、その成果をとり入れる場合もそこを考慮しなければならない。

部分に取り組みれば比較的らくに再現性のある結果が得られるが、それが精製された食品成分というような部

分であったり、また、食品をレオロジー科学の面からだけみるといような、化学的にも物理的にも極端な部分の研究になると、その成果は何時調理実技に結びつのか全くわからない。それにしてもそこに起る現象は必ず調理過程の中でも起り得る現象であろうから、それとこれとは軽重なく両方ともに研究されなければならない。私どもが関連学会に出席するのはそこで調理に関係のある何かを求めようとしてもいるからである。また、“味のシンポジウム”や“食品の物性に関するシンポジウム”などから得るところも少なくない。殊に調理を意識して行われた研究は、部分であったとしても調理中の問題点の先取りとなり応用範囲も広いから貴重なものになると考えられる。これらを調理過程に起る現象の解明に引き入れるのは調理の実技を扱う人々であろう。

一方において、毎年年末が近づけばクリスマス料理、続いて正月料理の実習が中学校から大学までの調理教室で実施されているのが現状とみられる。これらを含めた年間の調理指導に調理科学をどのような方法で織り込むかは、それぞれの場で苦勞を重ねて居られるものと思う。それらを具体的に話し合い、研究し合う機会を持つことも必要であろうと私は前から考えて来た。これは主として調理指導の方法論になると思うが本会会員の主流を占めているのが調理指導者であれば、この方面の研究があつてこそ、本会発足の意義も活きる一面ではないかと思う。それによってそこから有無相通ずるところもあろうし、また、新たな研究の構想も起ることが期待される。

調理科学の発展は最終的には食卓に並べられる「食べ物」をより向上させる調理への発展であろう。

1巻1号の巻頭言の結びとして「本研究会を続ける努力をしたい」と私は書いた。このような研究会が長続きをするであろうかという心配が関係者の内にあったからである。ここに改めて下田吉人先生に厚く御礼を申上げ、また、本会を温かく見守られご指導下さった顧問の先生方に感謝申上げる次第である。更に特筆しなければならぬのは本会が今日まで順調に運営された蔭の力として光生館会長中川豊三郎氏が居られるということで、ここに10年を迎えた年月の長さと共に多くの方々の恩恵に深く思いをいたして筆をおく次第である。

松 元 文 子