

ペルーの食物

魚のエスカビチュエ：揚げた魚を、タマネギ、酢、香辛料などのソースで煮たもの  
 チュペデカマロン：淡水ザリガニをトマト、米、黄色ジャガイモと煮込んだスープ  
 セコデカブリート：山羊肉とタマネギ、トウガラシなどとのいため煮

アロスコンポヨ：鶏のぶつ切の炊きこみ飯  
 パチャマンカ：牛、羊、クイ、トリ肉をジャガイモ、豆などと一諸に焼石で土中で蒸し焼きする野外宴会料理

参考文献

田中正武：栽培植物の起原，日本放送出版協会(1977)

新 刊 紹 介

太田静行著 「食品加工の知識」

(A5判425ページ 定価2,600円 幸書房)

食品加工の原理と実際を解説してあるが、本書の特色は製造された加工食品を使用する人を対象に平易に書かれている点である。

著者太田静行博士は北里大学水産学部水産利用学教授でこの道に造詣深く、本書は「学校食事研究会」発行の雑誌「学校の食事」に3年間にわたり毎月掲載されたものをまとめたものである。内容はⅠ食品加工の概要、Ⅱ種々の加工食品、Ⅲ特定成分の分離、Ⅳ消化率向上のための諸方法、Ⅴ混合、Ⅵ原料からみた諸食品、Ⅶ包装・流通・規格となっている。ⅠからⅤまで

は加工法を中心に、特にⅡでは原理から実際まできめ細かに述べられている。Ⅵでは各食品の解説、生産と需給、種類と性情、利用法等多岐にわたって述べられている。

加工食品についてこれだけの知識を持っていれば個々の食品の真の価値を生かす使い方ができ、また衛生上のトラブルなども防ぐことができよう。給食の業務に当たっている人は勿論、食物学を志す学生諸氏にとっても参考書として優れた著書といえよう。(吉松)