

調理科学と地域性

大学人として、大学の使命は何であろうかと、誰でも一度や二度は考えるにちがいない。私の所属大学では、開学当初の頃から大学の三大機能として、教育・研究・普及がうたわれており、この三機能は同格に受止められてきた。第二次大戦で荒廃した社会の再建と住民の生活の向上推進も大学設立の理念にもなっており、又、その事を援助されたミシガン州立大学の派遣教授グループの事業にも色濃く認められた。

従来から私は食品学関係を中心に、主として食品材料とその成分について教育を担当してきたが、常に視点を地域の生活、消費者の立場に置いてきたつもりである。食品はまず、農・畜・林・水産物として生産され市場に流通し、これらの中から加工・貯蔵されて再び市場に流通する。これらの生鮮食品および加工食品を消費者は選択購入し、調理をして食事に供する。この中で、食品の選択はどうか、大きな課題であると思う。すなわち、食品の品質の良し悪しが調理に影響する。食品のおいしさ、栄養価、安全性などを短時間に総合判断して購入することは困難なことであるが、その背景には、それまでに蓄積された経験や情報があり、外観と表示から読みとれる事を総合している筈である。そして、個々の食品に対する期待への充足度の高いものを選択することになると思われる。従って、その地域に必要な正しい情報をより多く提供することは重要であると思われる。

沖縄はその地理的位置から、一年の中、冬の3か月を除けば残りの9か月間を熱帯地域と呼んでも差し支えない様な気温が続く。この様な気候条件の沖縄では他県と季節感のズレがあったり、農・水産物の収穫期も同様ではない。私は、しばしば、野菜類のビタミンC量を測定しているが、季節による変動も大きい。夏野菜として栽培されているものでも旬に必ずしもビタミンC量が高いとは云えないようである。それぞれの野菜に栽培の適温があるようだ。例えば、沖縄でもトマトの栽培は盛んであり、周年栽培も試みられているようであるが、トマトは冬春期野菜で、4月から5月にかけてビタミンCは最高に達する。特産の夏野菜のいがりは、冬の12月から3月に最高値を示した。中国野菜の一つとして知られるようになったつるむらさきも古くから沖縄にもあり、ジピンという名称であり、在来種にビタミンCが多く、10月頃に最高に達した。熱帯野菜の多くは油炒めにして

食される。これらの調理科学的考察もこれからの課題であり、地域のニーズの高いところでもある。

また沖縄県は長寿者の多い県として知られ、長寿に関する研究も医学、社会学、農学、家政学の面から検討されている。医学部の或る教授の言によれば、一般には長寿の要因としては気候、食生活、医療事情があげられているが、その上に精神的風土、そして遺伝的素質が関係しているという。加齢に伴ってそれに適した食のあり方、消化性や嗜好性に影響を与える食品の物性の探求はそれこそ調理科学に対する地域社会のニーズの一つかと思われる。

冒頭で述べた教育・研究・普及の中の普及というのは、研究で得られた成果を地域社会に還元するという事業である。研究会や講習会、教員の再教育、印刷物の発行によって一般成人に教育の機会を与えるという事である。調理科学の成果を一般家庭に普及する事は容易なことではないかも知れない。用語の概念を等しくすることも大事なことであるが、使用する単位を等しくすることも忘れてはならない。かつて、日本で計量カップがようやく定着した頃、沖縄ではアメリカ製の計量カップ、1カップ240ccのものを使用していた時期があった。教科書や献立カードは日本のもの、市場で食品購入の際は升・合、斤などの単位、学生の調理実習はアメリカ製のカップ、といった具合で、その換算だけでも大変であった。まもなく日本製の計量器具の導入を行った。先日、東南アジアの国々の代表的な料理について解説した本を入手した。使用されている単位をみるとgやmlとteaspoonで示されている。世界の料理が身近に感じられるような思いであった。受け入れ体制があるか、どうかという事よりも、同じ単位で受授のできる事が普及に際して重要な事である様に思われる。現実には、特に伝統的な食品や調理を古老から聞取りを行う際は未だに旧単位の合、斤が使われている状態で、換算の悩みは消えそうにもない。

さて、調理科学は広領域の学問と考えられる。研究の視点がどこに立ったにしても、その成果が、教育に役立つそして社会に還元されて生かされてこそ意義深いと思う。各々の地域にこそ特色のある伝統的食品があり、調理科学の研究の手が延びてくるのを待っているように思われる。多くの方々の協力を得ながら、その研究の末端を担い続けたいと考えている。

琉球大学教育学部 外間 ゆ き