

調理科学 Vol.20 No.4 (1987)

2) 試食会 かに料理

〔日時〕 1月31日 16:00~18:00

〔会場〕 かに道楽 (〒810 福岡市中央区天神2丁目)

〔会費〕 6,000円

〔参加者〕 48名

献立

刺身 鮭ルイベ, いくら, 甘えび,
貝…ほたて, ほつき, ばい,
魚…たい, いか

酢の物 かに酢

松葉がに

あしらい—きうり, わかめ, レモン

鍋物 かにすき

松葉がに, 豆腐, 白菜, みつば, えのき茸,
しらたき

おじや

漬物 べったら漬, しば漬, からし菜

今回の試食会は, 渡辺智恵先生が誠実に御世話下さったもので厚く御礼申し上げます。また, 以上の写真(西山淑子先生撮影)は支部本部に保存されている。

第2回行事

料理講演会(通算9回)味の素K.K.福岡支店の格別の御好意による講演会が下記の如く行われた。

〔日時〕 昭和62年6月13日 13:00~15:30

〔会場〕 味の素K.K.福岡支店クッキングプラザ

(〒812 福岡市博多区博多駅南3丁目3-31)

〔テーマ〕 中国風家庭料理

〔講師〕 中国料理研究家 辛 永清先生

〔参加者〕 50名

料理

1. 全鶏大散翅(貝とふかのひれスープ)
2. 魷魚湯(スルメと豚のスープ)
3. 香炸明蝦(大正えびの姿揚げ)
4. 奶油露筍(ほたて貝とアスパラガスのクリーム煮)
5. 桂花涼点(金木犀のゼリー)

御熱心に真心こめて御指導いただいたお美しい辛先生に対し厚く御礼申し上げます。また, 支部の依頼に応じてこの講演会を計画され, 支部会員の料理研究に貴重な機会をおあたえ下さった味の素K.K.福岡支店広報課課長山田雄彦氏をはじめ同社の皆様に対し厚く御礼申し上げます。

以上の料理の写真(西山淑子先生撮影)は支部本部に保存されている。

第3回行事

1) 委員会, シンポジウム(通算2回), 総会, 講演会(通算33回, 演題1, 講師1)

〔日時〕 昭和62年7月12日

委員会 12:00~13:00

開会 13:00~13:20

シンポジウム 13:30~15:00

総会 15:00~16:00

講演会 16:10~17:10

〔会場〕 尚綱短期大学

(〒862 熊本市九品寺2丁目6-78)

〔参加者〕 65名

シンポジウム「調理学を考える」

(司会) 中野 和子先生(福岡女学院短期大学)

1. 小住フミ子先生(鹿児島県立短期大学)
2. 鏗^{カスガイ} 吉先生(尚綱短期大学)
3. 徳留 裕子先生(香蘭女子短期大学)

『調理学を考える』

鹿児島県立短期大学

小住フミ子

はじめに

調理学とは, 人体に食物がはいる直前の学問として, 食生活の広い知識の下に科学的, 技術的に理論づけられ, 実践される学問である。食事の計画から材料の選択, 調理操作, 調味, 盛り付け, 供食, 器具その他, 栄養や安全, 衛生, 嗜好などさまざまな一連の工程が考えられる。以下その中の一部分を紐とき, 調理学について考えてみたい。

1. 献立論

コンピューターの存在を今後否定できない。日常食, 供食, 行事食など献立立案の目的により, 時間, 労力, 美味嗜好, 栄養, 経済性等それぞれの立場で選択され, 地域に根ざした食材料や郷土食も忘れてはならない。又, 食する人々の状況次第で調理学のカテゴリーから集団給食, 臨床栄養学, 栄養学各論, その他の分野へと移行する。栄養士法改正に伴う給食管理(調理学を含む)については今後一考の余地がある。

2. 西洋料理部門の語学

日本型食生活が言われ, 長寿国日本の一方で輸入食品をグローバルな感覚で受け入れねばならぬ現実がある。一般教育で行われている語学の基礎を原書を通して調理操作の中に取り入れたい。また第二外国語の応用を調理学の中に取り入れる努力は, 学生の知的要求度の満足と創造する喜び, 食べる喜びにも通じ, 自己の語学の結果を表現出来る。

3. 調理操作

調理学の中で一番興味のある分野である。数多い調理操作の過程で起こる“なぜ”の疑問はここから生まれ,

支部だより

化学、生物、物理或いは、総合的複雑な変化を実験的、科学的に理論づけ、再現性のある調理操作のコツなど説明する場としても重要である。健康志向、手作り食品、余暇利用、実益と多くの人々に楽しまれる調理操作を学問的に体系づけ、既知の知識を理論のための理論にはならない。

4. 盛りつけと食卓論

調理器具や加熱器については種類など論じられているが、盛り付け容器などに対する知識、技術についてはほとんどみない。食器の材質（陶磁器、漆器、ガラス、金属、竹・木製品、その他）を始め、産地（陶磁器例—日本＝有田、中国＝景德鎮、西洋＝マイセン等）各地方の特徴や選び方、手入れの仕方、一器多用、盛り付けのアイデア、熱伝導、風味と時間との関係など、日常食卓を中心に大きな項目の一つに位置づけて良いのではないかと思われる。

終わりに

調理学は多様性を増しながら、経済の繁栄と共に多くの問題が伝えられる。理論と操作を駆使し、今後は喫食する人々の高齢化や若い人々の関心が得られるような豊かな食生活の根源になり、人々の役立つ学問になればよいと思う。

『調理学を考える』

尚綱短期大学

鋌 吉

はじめに

調理学は食品に種々の調理操作を加え食物として摂取する全課程を対象とし、また多くの他学科と隣接する学際的な領域であると考えられる。

栄養士養成課程では、今回のカリキュラム改定で次のような内容を含むものであることが示された。

(1)調理学の概要、(2)調理と嗜好性、(3)調理操作論、(4)食品の調理性、(5)調理の設備・器具・エネルギー源

以上の内容を概観し、調理学の内容がより充実し多面的に生かされることを願い、日常問題となりやすいことの中から次の3点について提示し話題としたい。

1. 調理の様式と献立作成

食文化を背景とした各国の調理様式は主として和、洋、中の三つの様式で代表されており、様式別にマナーも含めて系統的な学習が望ましいと思われる。現在の一般的な日常食はこの三様式が渾然と一体化しているのが普通であり、いわゆる折衷型料理といわれるものが多い。栄養学の認識結果を導入した献立作成は、食事計画に重要な条件であるが、短絡的な考えから、極端な食品や料理の組み合わせ方をすると違和感を感じるものも出現する

ので学生の指導に腐心するところである。

2. 供食・供卓論

食品に調理操作を加えて出来上がった料理は、盛りつけられ供卓されて完結する。美しく盛りつけられたものが適温で供されることは視覚的にも、心理的にも食欲をそそり、芸術的な美意識や感性が問われるところであり重視されている。そのための配慮は、よりよい人間関係を成立させるためにも、調理に携わる者にとって基本的な考えとして重要なことである。人間が栄養素を「食物」を通して摂取する最終段階として、供卓論は今後の研究課題となるであろう。

3. 家庭調理と調理の社会化

本来、家庭における調理は個別的な性格を持ち“少量”、“多様性”を特徴とし、個人のニーズにあったものであると言える。しかし、最近ではこの調理が家庭の外で大量にまとめて行われ、一斉に供給される機会は増加する一方であり、栄養士養成課程では調理学の中でとりあげざるを得ないのが現状である。供食までの過程が多様であっても、調理としての仕事在那里に存在し個別の要求を満たすことが目的であれば、そのために調理学が役立つなければならないと考えるのである。

おわりに

- ・調理学は理論と実習が有機的に関連して学習されるものでありたいと考える。
- ・調理学は、それぞれの社会活動領域で食生活の向上、改善に役立つ実証的学問でありたいと考える。

『調理学を考える』

香蘭女子短期大学

徳留 裕子

はじめに

ヒトも他の生物と同じように、人類誕生の時から、体内に必要な物質を外界から取り込んで生きてきた。その必要な物質とは、人類数十万年の歴史を通じて、同じ化学組成をもつタンパク質や糖質などの栄養物質である。

人類は火を発見し、道具を作り・使う技術を発達させてこの不変の物質を含む食品を人間にとって望ましい食物とするために、食品の変形・加熱・調味・盛りつけなどのさまざまな処理を行い、料理化し、食事化してきた。この過程において、食物は表Iに示すように、生きるための生理的な役割のほか、新しい社会的、文化的な価値基準が加えられてきた。

とくに現在は、多くの加工食品の出現、外食産業の発達、それを支える経済力の向上、さまざまな情報量などの環境の変化を生じ「飽食の時代」とも「多様化の時代」ともいわれている。このような社会環境のなか、日常の