

新 刊 紹 介

野口 駿 著

「食品と水の科学」

(A5判 274ページ 定価5,200円 幸書房)

調理過程に現れる現象で「水」が関係しないものをあげるのは難しい。著者は化学の立場から水の研究を進め、今も一般教育の化学から家政学の大学院までそれを生かし、水のすべてを講述している人である。家政学や調理科学の視点に立つ水についても造詣深く、NMRを用いた食品中の挙動に関する研究で、日本家政学会賞も受賞された。著者は1978年に、本学会松元文子名誉会長の著書を念頭に置きつつ、水の物性を基礎とした「調理と水」を出版した。今回の著書はそれをベースにしたものだが、内容はその後の進歩や著者の新たな蓄積を加え、面目を一新している。

本書は次の10章から構成され、著者の研究成果も含めて多数の文献が各章にあげられている。一読して食品や調理には、水がいかに深く関わっているかを再認識することができる。

(内容構成)「水の化学」「水の溶解と分散」「濃度差の関与する現象(拡散・浸透圧・透析)」「水の液性と溶解成分の作用」「酵素反応」「状態の変化に伴う物性の変化の利用」「食品の変化と水および熱との関わり」「吸湿と乾燥」「電子レンジ」「結合水と自由水」、ほかにいくつかのコラムがある。(杉田)

新 刊 紹 介

中山時子・石毛直道編

「食と文学——日本・中国・フランス——」

(B6判 266ページ 定価1,800円 フーディアムコミュニケーション)

本書は林原フォーラム'89「食と文学——日中仏文学作品に現れた食文化」の全記録である。日中仏の3国がとりあげられた理由はこの3国の文学が我々に親しいからばかりでなく、食べ物についての文献的歴史資料と知識が豊富であるからとまえがきに述べられている。また本書の編集にあたって講師の人々はシンポジウム発表の内容だけでなく、更に加筆の労をとって下さっているそうである。

その内容は次のようである。

① 食と文学について、② 食と権力(日中仏の文化比

較)、③ 中国の詩人と食生活、④ 近世食文化管窺「金瓶梅」,「紅樓夢」を材料として、⑤ 老舎の作品と食文化(作品に見える北京庶民の食生活)、⑥ 18世紀フランスの食文化(料理と食事のシステム)、⑦ パルザックの作品に描かれた種々の食、⑧ 西鶴作品と飲食、⑨ 近世随筆と食生活。

食に関する感性や思想を究明した画期的なシンポジウムの記録である。食に関するところの側面を探索しようとする人に、また真に文学作品を理解しようとする人に一読されるようすすめたい。(吉松)

第25巻第4号に掲載の投稿原稿「油脂中の抗酸化剤の熱分解について」は、ノートとして投稿され、掲載されたものです。報文と紛らわしい取扱いになっておりますが、目次にある通りですので、お知らせいたします。