The Japan Society of Cookery Science

学会創立30周年を機に思うこと

本年，日本調理科学会は調理科学研究会の発足から数えて30周年を迎え，9月に記念行事が開催される。これまで本学会の発展にご尽力，ご貢献された多くの方々に深い感謝と心からの敬意を表します。

戦後50年を経たいま，この30年間を思うと私たちの社会環境，生活形態は大きく変貌を遂げた。とりわけ日本人の平均寿命が短期間に驚異的な速さで伸び，世界一の長寿国となった。この寿命伸長の主な理由として，国民の栄養状態の改善，医療技術の高度化，衛生面の完備，生活様式の向上など，加えて社会全体における先端技術の積極的な導入と充実があげられる。この高齢化は経済や就労，家庭生活，社会保障，福祉などの面において大きな影響を与え，その社会的対応が必至である。また高齢者にとって最も関心の高いことは健康であろう。いかに健康を維持し，病気にならないかが重要な課題である。日常的に摂取する食物(食品）が健康に深く関わることは自明であり，私たち調理科学の分野に携わる者にとって大きな任務と責任が課されるものと考える。

近年，食品のもつ機能をあらためて検証し，次々と新機能が解明されてきた。言うまでもなく食品の第一の機能はエネルギーと生体構築に必須な素材(栄養素)を供給する栄養機能である。第二は味や香りなどの嗜好性に関わる感覚刺激機能である。これら栄養とおいしさの両機能は調理科学が対象とする主たる研究分野である。第三の機能は生体調節機能と呼ばれ，食品成分による生体リズムの維持や活性化，生体防御，疾病回復，免疫力賦活化などに関わる機能である。この第三の機能を発揮する成分を含み，その活性を発現させるように設計し，構築された食品がいわゆる機能性食品で，特定保健用食品として制度化され，すでに70種ほどが世に出されている。

生体調節機能を発現する食品成分は栄養素由来の成分とそれ以外のものに分類できる。たとえばタンパク質から生成するペプチド類に多くの生理活性が見い出されてきた。牛乳のβ-カゼインから鎮痛作用をもつオピオイドペプチドが発見され，またカルシウム吸収促進ペプチド，細胞増殖ペプチド，血圧降下作用のあるペプチドなど報告されている。栄養素以外の機能性因子として食物繊維があげられる。疫学調査を起点に機能解明が着手され，大腸ガン発症の抑制，血中コレステロールの低減，血糖調節など広範な機能が明らかにされ，関連多糖類，オリゴ糖の機能解明まで発展した。さらに緑茶のカテキン類，香辛料のフェノリックスの抗酸化効果，これらと野菜類を含めた発ガンプロモーション抑制活性が明らかにされてきた。このような生体調節機能を有する成分を含む食品を日常的に摂取することにより，疾病の予防，健康の維持，老化の遅延などに効果が期待される。日本で芽ばえたこの分野の研究が今やアメリカにおいても強い関心を集め，disigner foodとして開発が進みはじめた。調理科学の面からこの健康に関わる第三の機能をターゲットにした興味ある研究が生まれることが期待される。

以上のような動向とともに，社会的生活習慣の変化にともない食生活も大いに変りつつある。そのひとつの例が加工食品の利用の拡大と量産，多様化である。カレーにしても各種スープにしても，おいしくかつ多岐にわたる嗜好性に対応した製品が出されており，食品関連企業の基礎研究と開発の結集である。本学会がこの食品産業の成果が続々と発表される場となること，同時に的場氏（本誌，29巻，3号）が述べておられるように，本学会の成果が産業界に反映されることが望まれる。学会活動を通して研究者の交流を深め，相携えて時代のニーズに応え，また科学的視点から時代をリードしていかねばならない。

最近は伝統的食事，献立，食材の探究や異文化の食習慣の調査研究も進み，現代の調理科学研究に種々の示唆が与えられている。また海外との交流が容易になるにつれ異国の食素材が導入されている。そのひとつとして，本年3月に「五訂日本食品標準成分表—新規食品編」が五訂の出版に先がけてまとめられた。調理科学の分野における研究テーマは無数にある。長尾氏(本誌，28巻，3号)の示された研究の指針と期待にそうべくさらなる学会の発展を目ざしたい。

調理は人類のみが獲得した食行動における優れた科学技術であり，文化である。

大阪市立大学生活科学部　**中谷延二**

NII-Electronic Library Service