

VII. 会員の意見「私の考える調理学」

志 賀 リ ツ (九州支部)

適正な計量で

食物は人体の構成、生命維持、成長発育に最も大切な事は衆知のとおりである。より効果的に食物摂取をするために、栄養素の配合を考えて食材を選び、適正な分量で、栄養素や風味を失わないように処理するのが調理であり、それを研究するのが調理学である。

調理学に於ては、基礎的な項目を科学的に分析解明して、最も合理的な方法の研究、更に色の配合、切り方、盛り付けなどにより、心の安らぎや、食事の楽しみを味うように考慮する点から芸術的、心理的な面をも持っている。

科学的研究の一つとして、計量があげられる。使用する食材の計量、調味料の計算、例えば塩味の計量、砂糖の割合など、食材の持味を生かすための調味料として、その適正な分量を示す事が大切であると思う。食材が多様化した上、市販の調味料を殆ど用いている現在、その中に含まれている。塩分、糖分、アルコール等の割合を知ることは、健全な食を目的とする調理学に於ては、大切な一項目であると思う。

申 七 郎 (名古屋聖霊短期大学)

私の研究分野は、食品加工学・食品微生物学であり、調理学ではない。したがって私は、「私の考える調理学」の投稿者として、不適当かもしれない。しかし、食品加工学・食品微生物学は調理学とお互い部分的に重なっている研究分野である。これらの研究分野は昨今ますますボーダーレス化している。「私の考える調理学」は、むしろ他の研究分野と異なる独創的で「ボーダー」な調理学である。文献として他の研究者から引用される独創的な調理学的研究が求められる。

日本調理科学会の会員の大多数は女性会員である。今後の本学会の発展の必要条件はいくつかあると考えるが、その一つとして、「男性」の会員の増加がある。本学会において男性会員のより一層の活躍が求められているのではないか。その活躍の「場」の一つとして、各支部あるいは全国レベルにおいて調理学の研究法の研修会・セミナーなどを積極的に企画し、そこで研究者の交流あるいは男性研究者の参加の機会の増加を強く訴えたい。私にとって調理学は、実験材料として複合特性を持ち、難しい。だからこそ好奇心がますます強くなる研究分野である。

杉 山 久 仁 子 (関東学院女子短期大学)

加熱に関する研究を中心に行ってきた中（まだ十数年ですが）で考えていることを記したいと思います。

ケーキの焙焼を例として考えても、その配合、調整方法、加熱条件（熱伝達法、加熱時間、加熱温度他）など、様々な要因が調理成績に関わっています。食品素材および加熱調理機器の種類が多様になっている現在、より合理的に加熱条件の検討を行うためには、加熱操作に普遍性および再現性を求めることが重要であると考えられます。そのためには、食品素材の熱物性（化学的および物理的組成が関与）や熱伝達など、工学に関する知識が必要不可欠となってきます。

調理後の食物については栄養面に加えて、おいしさが重要であり、これには人間の味覚や心理的な要素も関わっています。また、調理機器については、その機能のみならず、使用性を人間工学の視点から検討していく必要性があると考えます。

以上、研究成果をより普遍性のあるものとするために、隣接領域の学問の知識を積極的に学びながら、多面的に調理を考えること、それが課題であります。

角 野 猛 (郡山女子大学家政学部)

わが国における最近の食中毒の発生件数は減少傾向にあるにも関わらず、患者数の著しい減少は見られない。平成8年は岡山県を発端とする病原大腸菌O-157による食中毒（平成8年8月に伝染病に指定）事件が大きな関心を生んだ。本事件は学校給食などの集団給食の現場、更に、調理に従事している者の間に、その原因が明確に究明されなかったことなどから、大きな不安感を残した。微生物にとって食品は最適の棲みかであり、多くの場合、温度条件さえ整えば急激な増殖を起こし、腐敗や食中毒の原因となる。調理に際しての食品の安全性の確保は最も重要な項目であり、調理と衛生は切り離すことができないが、衛生管理、衛生教育は食品衛生学あるいは公衆衛生学担当者に任せているように考えられる。しかし、多くの食品衛生関係の授業担当者等にとっては調理は門外漢である。大学の食物関係の学科では食品衛生学、公衆衛生学は必修科目であり重視されているが、調理学関係の科目の中にも調理と衛生、食品衛生、衛生管理の項目等を更に多く割く必要があるものと考えます。