

## VII. 会員の意見「私の考える調理学」

比護 和子 (昭和女子大学短期大学部)

## 「地球環境」を視野に入れよう

「調理学」は「人」の生きる営みに直結する学問である。人が食品を口にするために手を加えるという行動は原始時代から現代まで続いてきた。食品の生産・加工・保蔵・流通、さらに外食産業の拡大など、食の技術の変動は目覚ましく、私たちは、いつ、どこでも“食品を手に入れ”、“食べ物を口にする”ことができる。人は豊かさ、快適さ、便利さを求める。しかしシングルライフ化や核家族化は、調理技術を習得する機会に出会えず、これがいわゆる“食産業”の発展という社会現象に拍車をかけている。

人は必要とする栄養素を他の生命体である動植物から得ている。人々が豊かさ、便利さを欲し、無計画に“食べ物”を求めていけば、限られた地球のスペースでは賄いきれず『食物連鎖』を乱し、さらに衣・住も加担して、『地球環境』の汚染と破壊を招くことは明らかである。太陽と土と水の結晶である自然界を世界レベルで計画的に護り、その恵みを人びとが享受できるよう、食の研究者、生産者、産業界が連携して考えていくことが必要で、「調理学」こそその先頭に立つべきではないだろうか。

福田 靖子 (静岡大学教育学部)

調理学は人間生存の原点とも言うべき「何をどのようにして食べるか」を追求する学問分野である。調理過程は主として自然科学の領域であるが「食べる」は人間の生物的な側面と精神的側面がからみあっている複合領域である。最近の隣接学問分野の著しい発展は調理学の領域を拓けている。例えば食品の第3機能(生体調節能)があり、調理と関連が深い。調理は素材(生物)に物理的、化学的、生物的变化を与え、複雑な反応を促進する過程であり、その中で、安全性、消化性、嗜好性のみならず生体調節機能も向上しているであろう。従って、調理による生体調節機能向上の機構解明は今後の調理学の重要な課題の1つである。また、「食べる」面での調理学は脳でのおいしさの判断の機構に関連するが、脳の判断には食べた時の感覚器官からの情報だけでなく「心」が伴い、過去の記憶と照らしたり、周囲の状況や素材の背景などを含めて判断する。最終的には「心」も含めた調理学が求められていて、生活の中にこそ調理学は必要であると思われる。

丸山 悦子 (奈良女子大学)

日本調理学会の創立30周年を迎えられ心からお慶び申し上げます。思い起こせば、昭和48年に近畿支部の第一回研究発表会に何かというので学生と講演したことを思い出します。丁度その頃近畿支部で新しく調理科学懇談会がもたれ、当時の故大西正三支部長や現副会長で大阪女子学園短大の藤原耕三先生や長谷川千鶴先生など約20名の近畿支部の先生が先駆者となってお集まりになり、調理学を軌道にのせるべく尽力しておられた集いにメンバーの一人として参加し、お手伝いをさせていただいた頃が懐かしく思い出されます。調理学は古いものを伝承し新しいものを創造していく魅力ある分野で、その目標を料理の原点におき、その科学的な解明を探究して、私共も長い年月に亘って、実験と実習の接点を模索したが、その到達すべきところは美味を追求することによって、科学と文化の凝結を計ることにあると考え、その接点を知るよすがを思う。調理科学の確立には地道な研究の積み重ねが、何よりも肝要であると思われる。調理の分野も多様化しているが、今後の実りある発展を心から願う。

茂木 美智子 (東横学園女子短期大学)

## 戦時中のレシピ

あれは戦後50年目の夏休みで、私のような戦中生まれは、“シンドラーのリスト”のような、その年に数多く放映された映像文化のおかげで、戦後の意味をやっと理解できた年だった。折しも、英国でお世話になったH. G. Muller (松本幸雄訳「食品レオロジー入門」著者)博士から一通の手紙が届いた。中には戦時で不足した砂糖やバターが極端に少ない配合でも焼ける素朴なジェノワーズ系焼き菓子のレシピと、既に英国に移住していた先生の祖母様がドイツに残っていた親戚に宛てたという状況が記されていた。その配合割合がうまいかまずいかという興味は湧かず、私はそのような関係場で交されたレシピという事実だけに大いに心を動かされ、そう返事を書いた。そのレシピは最高においしいものだったに違いないと。今、私たちは幸運にも安心して研究のできる時代を生きているが、食料の不足している地域は数多い。おいしい料理は材料、分量と技術だけで規定できるモノそのものなのだろうか。人や環境との関係場でおいしさは大きく変わるのではないかと、あれ以来そんなことばかり考えている。