

食品技術者と調理科学

食品メーカーに従事する技術者にとって、食品加工のメカニズムを科学する調理科学という方法論は日常欠かせないものです。しかし、永年食品メーカーで食品加工に携わってきて感じることは、調理科学を駆使するにもそれを扱う人の心が大切ではないかと思うのです。

まず、「調理科学」ですが、一般的に言われる科学する心とでも言いましょうか、表面的なことだけでは満足せず、さらにその奥を探っていくことが大切だと思います。

今や先人の手によって、ご飯の炊き方から、だしの取り方、天ぷらの揚げ方、煮物の煮方などそれぞれ調理方法に科学のメスが当てられ、コツの科学として体系づけられています。しかし、まだまだ伝統の日本料理の腕を振るう板前や華麗なフランス料理や中華料理のシェフの匠の技に、未だ解き明かされていない秘技が隠されているように思えます。

例えば、私たちはルウを切るシェフの腕さばきをビデオカメラや最新の物性測定機器を駆使して観察することによりその意味を解き明かし、生産技術として復元して素晴らしくなめらかなホワイトソースの製品を開発しました。また、伝統の老舗の鰹だしの取り方とそのおいしさの解析から、無酸素無菌充填法の特殊なパウチの採用によりプロの板前も納得するレベルのだしを製品化する事ができました。

これからも既成概念にとらわれない科学する心によってさらに核心に触れる匠の技の秘密が明かされていくものと思います。

次に、自分の理想を実現しようとする心が大事だと思います。

食品メーカーとして多くの製品を開発し世に出して来ましたが、計画通り売れる物と期待に反して売れない物があります。売れる売れないの差はその製品のコンセプト設定にもよりますが、それぞれの開発担当者

をよく見ていると売れる物を作る人はある程度決まっているように思えます。その売れる物を作る人には、製品の「仕上がり感」を追求する能力、センスといったもの、別の言葉で言えば要求品質実現に向かう厳しさが違っているように思えます。開発の途中、簡単なところでは妥協しません。その人の持つ内部基準に従い、回りがなんと言おうとも納得のできるころまで製品を作り込んでいきます。この製品を買ったお客様は満足し、また買って下さるというわけです。

最後に、食品技術者としての使命感に燃え、まことを尽くす心が大切ではないでしょうか。食品メーカーはともすれば加工食品無用論のように批判されて、そのような極論や世間の理解のなさに気落ちすることもありましたが、ある話を聞いて私は自分の食品技術者としての使命を再認識し、がんばろうと思ったものでした。

生涯を仏教徒として人助けに尽くされたご婦人の話です。ご主人は本山での命がけの修行に取り組みられ、奥様はお寺を守って信徒の世話に当たられておられました。それは良く人の悩みを聞いて下さり、どこまでも暖かく信徒に接しておられる方だったそうです。奉仕に当たる信徒に、休憩時間にはいつも自ら作ったものをお出しになって労をねぎらわれました。お茶とぬか漬けのつけものをお出しになるのですが、それがいつも大変おいしいので信徒が質問しますと、ぬか床の野菜の一つずつに目印の小さい旗を立ててあって一つ一つ何時が食べ頃かははっきりと判るようにされていたそうです。いつもながらどんなことにも「まこと」を尽くされるそのみ心に信徒は感激したそうです。

この話を聞いて、私も「まこと」を尽くせる食品技術者になりたいと思いました。食物は全て動物や植物の命を人間の命のためにいただくのですから、感謝で尊く心を尽くして取り組みたいと思います。日頃忘れがちな事ですから、心したいと思うのです。

味の素(株) 食品開発部 光浦暢洋