

1. 研究の目的

調理に関する研究の多くはこれまで孤立分散的に行なわれ、理論としてのまとまりを欠いている。すなわち、食品学、栄養学のごとき隣接諸科学の分野から接近し解明するにとどまり、科学としての調理学本来の研究を意図していない。これら種々雑多な調理に関する研究を、調理学の名にふさわしい科学として確立することの緊要性を、大学の調理教育にたずさわるものとして深く感じる。

そこで、まず調理学のもつ固有の本質をみきわめ、そこから必然理論上導きだされるその体系の展開をおしひろめんとする。

2. 研究の方法ならびに成果

1) 調理学の本質

調理学とは、自然科学（有機化学、物理学）の成果を用いて現象を解明し、さらにすすんで調理目的を調理的観点より達成する技術学である。なお、ここでいう調理的観点とは、全素材の総合価値の増大を意味する。

2) 調理学の体系

調理学の体系化も、その底に上記の観点が流れていなければならない。

そこで上記の観点から調理に必要な3つの調理要素、素材、労働、器具の最適利用ないしは最適結合をめざして、調理過程にそくしてまず、計画としての献立作製、

素材の準備過程、実施過程としてでの調理過程ならびに仕

上げ段階としてでの盛りつけ、配膳過程を体系化する。