

聖徳大短大 ○ 小笠原規子

目的 今日わたくし達の生活のいろいろな面で「標準化」(standardization)の必要が叫ばれており、食生活の分野でも、食品官能検査用語について国際規格が定められている(ISO5492)。

女性が社会に出て働くことが一般化し、家事に専念して調理に十分な時間を充てることが困難になっている昨今、調理についても、もし栄養のバランスのとれたおいしい家庭料理をつくる方法をマニュアル化すること、即ち調理の分野における標準化・計量化の意義と問題点及び今後の課題を探ること。

方法 この問題に関する主として日・米の先達の業績等を検討しその歴史的意義を探るとともに、今日の知見に照らしてその問題点と標準化・計量化についての今後の課題を探ろうとする。

結果 調理における標準化・計量化には、おいしさの面で味覚の本質等からくる限界があることは否定できないが、栄養学的な面では可能である。また、計量法の国際的統一と計量器具の規格の国際的標準化および計量のレシピへの記載方法の標準化等が今後の課題であろう。しかし、調理の標準化、計量化は、家庭における主婦による手づくりの家庭料理を家族が享受することを可能にし家族の求心力の保持に寄与するが、他方で料理の均質化を促進し主婦の在り方次第では家族がファーストフード等家庭外の食事に依存するという結果を招来しかねないという両刃の剣の機能を有するので、この点調理教育や食生活教育上の問題であるにとどまらずもっと広い見地からの検討課題でもあると考える。