

(2) 食物学関係

日本女子大学教授 道 喜美代

家政学関係で最近数年間に食物の分野で行なわれた内外の研究を集約し、その特殊性を考え、更に今後どうあるべきか私見を述べ、皆様とともに考えて見たいと思う。文献の調査には十分の時間をとっていないので、はなはだ雑ぱく、断片的で、見落としもあることと思うがお許し願いたい。

主たる文献はつぎの通りで、最近数年間のものを集約した。なお食物関係を調理学、食品学、栄養学の三分野に分けて論じることにする。

文献、家政学雑誌、栄養と食糧、農化誌、ビタミン、J. Home Economics, J. Food Sci., J. Nutrition, J. Am. Dietet. Assoc. その他

調理学：最近目立って見られる重要な研究として食物の成分をなすでんぷん、蛋白質などの高分子化合物の調理の際におこるゲル化の問題をとりあげ、粘弾性測定などによるレオロジー的研究がある。小麦粉の調理、でんぷんの調理、卵の調理、米飯に対するレオロジー的研究、寒天調理等である。また食物の熱伝達に関する研究、その他油脂を用いる調理、調理中におこる食物成分の変化、調理器具に関する研究等がある。なお、主として米国で行なわれた文献を拾って見ると、肉料理に関するもの、パンケーキ、マフィン調製における小麦粉へ脂肪添加の影響を研究したもの、ホワイトソースの粘度、食物の味に対する粘度の影響などが見られた。

この調理の分野の研究は家政学における食物学としての独特の研究分野で農学関係、医学関係の食物研究と異なり、家政学関係の食物研究の特徴というべきである。この方面の研究は日本では松元らのパイオニア的研究により、今日ようやく軌道にのった感がある。現在まだ、断片的な研究のようであるがこの方面の研究者の努力により調理学の体系をつくることが望まれる。

食品学：食品学に関する研究は農学関係、水産関係で行なわれるものと研究の領域は共通のものが多いが、家政学関係でやや特異な研究もある。主なものを拾って見ると、食品の貯蔵に関するもの、食品の風味に関するもの、特に呈味成分、食品の香りに関する研究、食品の生化学的研究などがある。なお、内外の研究から参考とすべきものをあげれば、粳米の食味、食品貯蔵中におこる風味の変化、肉のフレーバー前駆物質、食品のオフフレーバー、魚の凍結貯蔵中の変化などがある。

栄養学：栄養学に関する研究は医学、農学関係の研究者により行なわれた研究と家政学関係の栄養学との間に厳密な境界はもうけられないようである。栄養学関係の研究は家政学雑誌に掲載されるものは少なく、主として

「栄養と食糧」に掲載されるものが多い、文献調査をしたついでに「栄養と食糧」誌に載った家政学関係の研究者の報告数を調べたところ、最近2年間の掲載論文約293報中、123報(42%)を占めていることを知った。なお、このほかに農化誌、ビタミンその他に掲載されているものがある。最近の傾向として、内外ともに、脂質栄養、蛋白質、アミノ酸栄養に関するものが多い。その他栄養調査、労働管理を含むエネルギー代謝の研究等がある。

食品、栄養学においては特に家政学関係の研究として今後どうあるべきか考える必要があるように思う。家政学関係の研究としては消費者の立場から食品貯蔵、食物の風味などに関する研究、また人間の健康管理、福祉につながる合理的食生活に関する研究などが考えられるだろう。しかし、家政学関係といえども、広く食品の研究、栄養の研究を行ない、農学、食品工学、医学における研究と重複するところがあってもよいのではないかと思う。