

F-8 「食物学」の範囲と内容について——家政学原論研究Ⅴ——
十文字学園女子短大 原 田 一

目的 家政学の7分野中、被服学・住居学・児童学・家族関係学・家庭経営学・家政学原論についてその範囲と内容を論じたので、今回は食物学について論ずる。

方法 既刊の単行本・論文の内容を精査し、家政学原論の立場から考察整理する。

結果 食物学は医学・農学・家政学の3科学にまたがる学際的性格をもつが、われわれは家政学を1個の独立科学と考え食物学をその1分科とみなす立場である。従つて、食生活論と調理学(広)を本論とし、栄養学(狭)と食品学(広)を基礎論とし、延長論を加えて組織する。食生活論は、人生における食生活の意義、食物の種類とその過去現在未来、民族・風土・産業・経済・政治・芸術・住居・被服・教育・家庭経営との関連、食事様式・食事礼法等を論ずる。調理学(広)は、献立構成論、調理学(狭義—調理中の物理的・化学的变化・食品別調理方法・調理機器・熱源・厨房等)、供食論(給食管理論—供食方法・食器・食卓・食堂・後始末等)の3部より成る。栄養学(広)は食物学とほぼ等しいが、狭義では、栄養化学・栄養生理学・栄養心理学・栄養病理学・特殊栄養論を含み医学系である。食品学(広)は食品材料学・食品化学・食品組織学・加工貯蔵学等を含み農学系である。以上4学のほかに食物衛生学・食物史・食糧経済学・食糧政策学をあわせて広義とする。延長論としては集団給食論・特殊食論(病食・乳幼児食・妊産授乳婦食・老人食・スポーツ食・航空食等)を含む。栄養士の養成は医学(公衆衛生学)の領域であるか、家政学でも応用として行なう。食物・栄養学が家医農3学から独立することは考えられない。