

目的 食品の調理法は、食品の種類や性質によって異なり、食品自体のテクスチャーも調理法により様々に変化する。本研究は、用いられる調理操作とテクスチャーの両面から食品と調理の関係をとらえることにより、食品に対する新しい見方を提供することを目的としている。

方法と結果 オ1に、食品にどのような調理操作を行なっているのかを、食品60種と調理操作30種について、女子大生と40代婦人を対象に調査した。クラスター分析により、食品は大きく3つに分類されたが、特に40代婦人では、湿式調理を中心としている傾向がみられた。また、因子分析により、調理操作の多様性、食物としての完成度、調味性、調理の際の水の必要性の4つの因子が抽出された。オ2に、上の食品の中より30種を選び、レオメーターで生から茹でた時のテクスチャーの変化を測定した。そしてその測定曲線の形と曲線の粗さ、付着力、最大応力を数値化し、クラスター分析を行なったところ、テクスチャーの類似性により食品を分類できた。食品の複雑なテクスチャーの変化をこのような測定曲線の数値化によってとらえることができた。オ3に、よく用いられている熱調理操作9種類について30種の食品の因子分析を行ない、世代間の相違をみると、40代婦人の湿式調理中心から、女子大生の乾式調理を含む多様な調理操作の方向へ移っていく傾向がみられた。さらに、テクスチャーの測定と調理操作の調査を組み合わせると、類似した調理操作を行う食品は、テクスチャーも類似していることがわかり、相互の関連性を見出すことができた。