

目的 加熱調理に遠赤外線を利用することにより従来の加熱調理に比べて味がすぐれ時間が短縮されるといわれているのでその事実を既存の各種カマドを観察することによって遠赤外線調理の効果を認識すると共につぎの方法によって実験を行った。

方法 遠赤外線調理はごく最近において解明利用されつつある新しいもののようであるが古代からレンガや土で築いたカマドや石、かめの中で行うパン焼き、肉類のローストなどの遠赤外線効果で調理されたと思われる足跡を書物及び東南アジア、ミクロネシア、ヨーロッパにおいて観察調査を行ったのち既存の電気炉に遠赤外線を放射する物質(市場名熱素)を敷きつめその効果について観察を行った。

結果 日本においても昔からうなぎのかば焼きに備長炭が使われガス、赤外線グリル等で焼かれたものとは比べ冷めてからの味が明らかに異なるとの店も現存している。遠赤外線効果が大きいと思われるカマドはヨーロッパ各地に見られる時にイタリアの古いレストランでも殆んどみられるのは石のカマドであった。インド料理に見られるタンドリール調理にも60秒～90秒でナン(インドパン)が焼き上がるなど遠赤外線効果があると思われる。また熱素をならべた実験方法においてはその効果は顕著ではなかった。