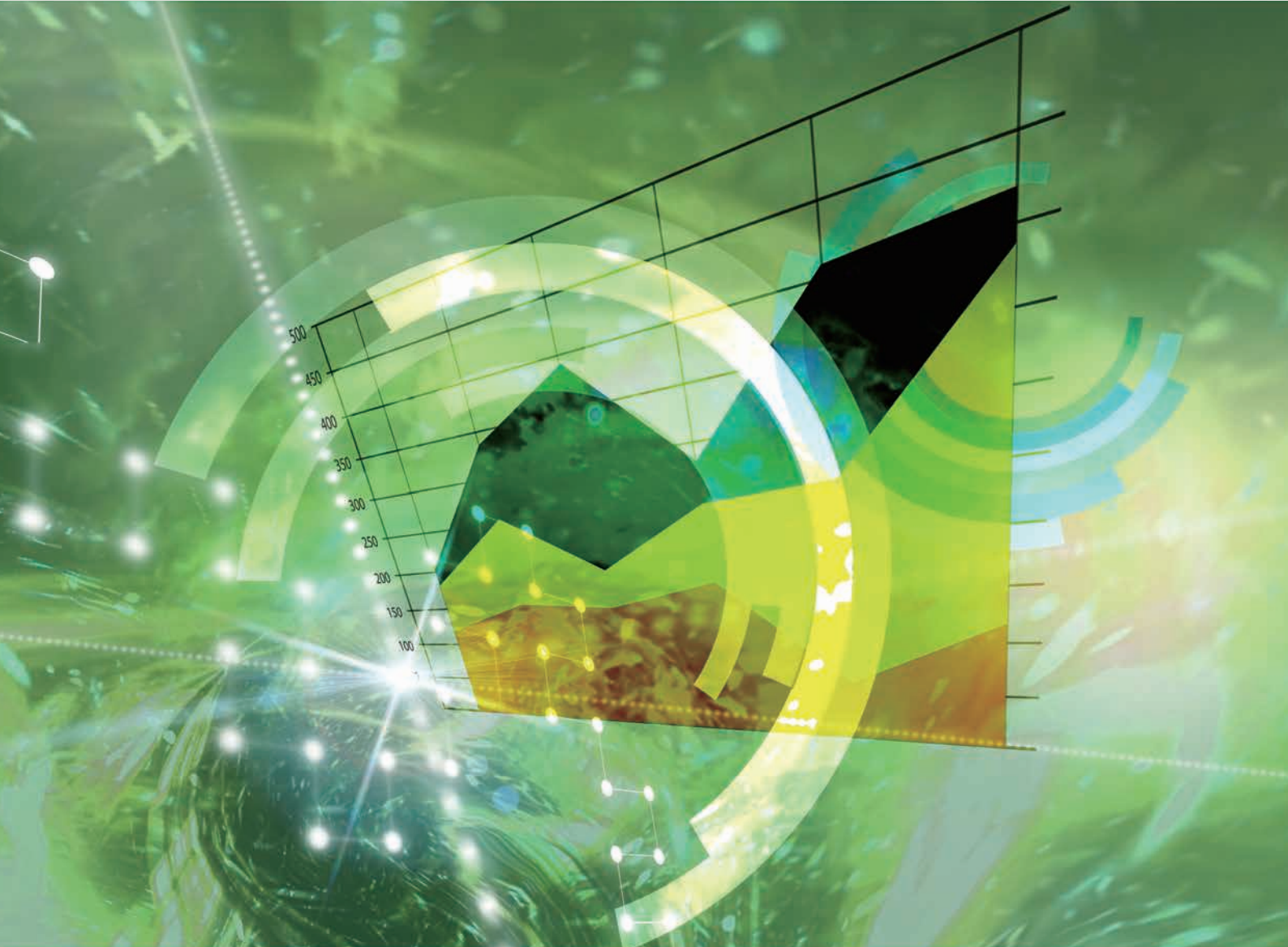


へるにくす



CONTENTS

- A リチウムイオン電池の試作評価と劣化解析
- B リチウムイオン電池の充放電発熱分布のモデリングと実測検証
- C リチウムイオン電池の安全性評価
- D μ -PCD 法による酸化物半導体薄膜 (IGZO) の測定装置と評価技術
- E 熱と流れの可視化技術
- F 脱硝触媒の評価技術

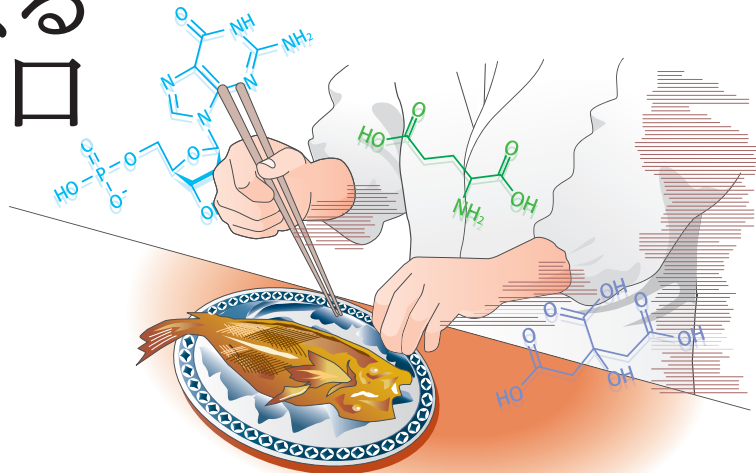
- コベルコ科研社員の学協会発表記録
- 新技術・新製品のご紹介

Vol.23

No.41

2014 ● APR

科学の包丁がつくる 新しい味への切り口



料理のレシピ本が変わった。グルタミン酸やアントシアニンといった成分の名前が、結合や反応など理系言葉をともなうて目に飛び込んでくる。これまで方法の伝授に主眼が置かれていた料理を、理論からも理解しようという風潮が現れてきたのだ。

その風はプロの世界にも吹いている。日本料理の象徴ともいえる京料理の一流料理人たちが、大学や企業の研究者らと手を組み、日本料理の可能性を探る日本料理フボトリプロジェクトもその一つ。代表を務める中村元計さん（京料理「なかむら」主人）はその狙いを、「昔ながらの『教え』の原理を科学の視点から考察したり、時には科学的な手法で解析するなど、これまでとは違ったカタチで料理へアプローチすることで、広がりや深みを促そうという試みです」と話す。

例えば料理の世界ではプロ・アマを問わず、青菜を茹でる時には塩を一つまみ入れよと教えられる。緑の発色をよくするためというが、料理人たちはその信憑性に首を傾げていた。そこで研究者のアドバイスを受けて塩の変遷をたどってみると、現在、一般的に使われる精製塩は化学的処理で99.5%以上が塩化ナトリウムで構成されているが、かつて主流だった粗塩にはカルシウム、マグネシウムなどのミネラルが含まれ、野菜のクロロフィル（葉緑素）をいくぶん安定な状態に保ち、いわゆる色抜けを防ぐ効果を発揮していた可能性が見出された。その後、プロジェクトメンバーの調理から「青菜に塩」のプロセスは姿を消したという。

この他にも、何気に捨てているアクは本当に必要な成分なのか？ 物質の融解や凝固の温度差を利用してたとえば「匂い」だけを取り出せないか？ 「食べ飽きる」とは生理学的・心理学的にどういう現象か？ などなど、粗上にあがるテーマは実にバラエティー豊かだ。近ごろよく目にする「料理を科学する」とは、食材を試験管に入れてアルコールランプにかざすだけではなく、これまで継承してきた慣習に一石を投ずる、あるいは、厨房の外から伝統を見つめなおすことでもある。

「調理は化学反応の連続なので、科学による解明は理にかなっています。しかし、おいしくなければ意味がない。だから科学はあくまでも、味付けや調理方法、盛り付け、食材、気候風土、歴史、雰囲気、格式・マナーといった『おいしさ』のメンツのの一つなのです。一番大事なものはおいしいものを作りたいたいという料理人の思いですからね」と、中村さんは科学と料理の立ち位置を示す。

親から子へ、師から弟子へと受け継がれてきた日本の料理に、科学という視点はどんな新味を加え、未来のお膳に盛り付けてくれるのだろうか。



料理の可能性を料理人と研究者の目で考える日本料理ラボラトリー