

序にかえて

調理学雑感

女子栄養大学教授 松本 伸子

「調理学では何を教えるのですか」実習を含めた調理学を講じた三十余年の間に、幾度、学内・外で有声、無声のこの質問を受けたことだろうか。「うちの奥さんでもご飯は炊ける」、その何処が「学」なのかということだろう。調理学関係者は、「調理を実験によって科学的に研究することで学になりうる」と主張するものの、実際の調理に役立つことを意図すると、その内容は中学生なみの実験で事足りる場合が少なくない。その種の報告を本学の紀要に提出したとき、こうした子供じみた研究は掲載不可として却下され、その後、栄養学関係の学会誌に掲載されると、結構その結果が引用されたりする。一方、高度な分析器を使用する実験は、貢献度も大きく容易に学の仲間入りを果たすが、直接の調理には役立たないことが多い。調理学とは大きな薄皮饅頭みたいなものである。ただ、忘れてならないのは、その饅頭をおいしく供するには文化的な素養が欠かせないことである。

ところで栄養と料理を標榜した香川綾学園長は調理に何を望み、本学の調理学研究室の礎を築かれた上田フサ先生の調理は何を目指したのであろうか。

昭和42年春のこと、学園長から「調理実習の教授法を考えてみよ。ついては、栄養士科を2年間貸してあげよう。経費と人は必要なだけ使ってよい、ただし、これまでの教育水準を下げないこと、教授法の成果を包み隠さず報告すること」と下命された。助手2年目のことで驚愕した。師範の有無、講義と実習の組合せ、実技の伝達法など、あれこれ熟考して全力を尽くした。後に担当することになった大学の調理実習では、このときの経験が大いに役立った。大学での実習を担当して10年、20年後の2回、教授法の改善のために履修者全員にアンケートした。20年後の対象者のみでも1,100名にのぼり教育の責任の重さを実感したものである。調査結果は紀要にも報告したが就業者の90%から、有効な授業であったとの回答を得て安堵したが、成果の大方は共に教育に当たった小川久恵先生のご尽力によるものである。

綾先生はよく「料理は食べられればよい」といわれた。

その言葉は一瞬首を傾けさせるが、実習を通して何を教授すべきか、さまざま再考を迫る含蓄のある教訓である。当時の実習は、優れた技を披瀝する師範が中心で、技の伝授と学生の調理志向を高めることを目的とするもので師範後は教員や助手が学生の実習に立ち会うことはなかった。ともあれ本学が社会に向けて発信した調理関連分野の功績は、栄養と料理を一体化する綾先生の考案による計量カップ、調味パーセント、四つの食品群に基づく献立作成法に尽きると思う。

上田フサ先生は調理科学を前面に打ち出すことはされなかったが、調理過程の一つ一つをこれほど科学的に見据えたひとはいない。『お惣菜の手ほどき』にはその成果が随所に潜み、その全てが先生ご自身の判断に基づいて語られたものであることを思うと、畏怖に近いものを感じる。先生は「調理を実験によって科学的に研究」するのでなく、「調理を調理によって科学的に研究」されたのである。しかし、その手法では学として認知されないことを、研究室のために心配されたのであろう。せめて卒研究生を受け入れることができる調理学研究室に育てることを希まれて後を託された。若い人の研鑽の割合を技能6、7分、研究は4、3分と心得て、先生の懸案も課題としながら研究をすすめ、年1回の学会発表を目標に、室をあげて精進した。実際に役立つことを視座に定めて研究を重ねてきたので、1999年に調理科学会賞を受賞したときは、こうした研究にも光が当てられたことが何より嬉しく、先生もそのことを心から祝って下さった。また、食文化を知ることは必須と思いながら、学ぶ機会がほとんどない状況のなか、研究室の仕事の一環として先生と共に食物史研究会を担ってきたが、これも今夏で35年の幕を閉じた。孤軍奮闘の350回であった。この研究室に最後まで勤め得なかった忸怩たる思いは残るが、香川芳子学長の公私にわたるご厚情を支えに、為すべきは為した自賛の充足感をもって、調理の教育を終えようとしている。