

本との出会いを楽しむ 第21回

美味しい食べ物の秘密

農学生命科学部准教授 前多隼人



美味しい食べ物屋さん巡りを楽しみにしている人はいませんか？私は学生の頃、部活や研究室の仲間と美味しい中華屋さん、洋食屋さん、スイーツ店巡りをするのが楽しみでした。美味しい料理により雰囲気のお店でご飯を食べると話も弾みます。今回は美味しい食べ物と科学の関係がわかる本を紹介したいと思います。

美味しい料理を作り出す料理人は職人としての技術に加え、科学者でもあることを感じたエピソードがあります。私は食品機能、簡単に説明すると食品に含まれる成分にはどんな役割があり、身体の健康の維持にどのように役立っているのかについて研究しています。ある時、ナマコの健康機能についての市民向けの講演をするため、石川県に行きました。講演後に熱心に質問に来てくださった方がおり、その多くが料亭の板前さんや食品加工業者でした。中にはわざわざ京都から来てくださった方もおりました。その質問の内容が実に科学的で専門的な内容であることに驚かされました。ナマコは種類によって加熱の仕方や調理方法を変える必要があり、筋肉繊維の構造について理解した上で食感を向上させる方法はどのようにした方がよいかという質問でした。またうま味成分の増強について、産地の違いによる食材の使い分けなど私の専門の守備範囲外の質問は、さながら学会の質疑応答の時間のようでした。料理人も科学を勉強しており、それを元に技術と自身の芸術性と情熱を反映させて、美味しい料理が提供されることに感服しました。

料理の美味しさと科学について解説された本も増えてきました。「料理と科学のおいしい出会い

い」は一般の人にもわかりやすく、その秘密が解説されている本の一つです。「食品科学」などの講義を受けた学生にはおなじみのメイラード反応やアミノ酸、糖質が美味しさにどのように関係しているか、かわいらしいイラストと共に知ることができます。

例えば高級なレストランのステーキ肉は、なぜ口の中で溶けるような舌ざわりがあり、ほのかに甘さを感じるのかについて、脂質の構成をもとに解説しています。また炊飯器は様々な価格帯のものが販売されていますが、何が違ってどうして美味しさが違うのかがわかります。料理の温度と味と香りに対する影響についても紹介されています。これを知るとお茶の温度やフルーツの冷やし方の重要性がわかることでしょう。

最新の科学を使った食品加工技術についても紹介されています。ケーキに好きなイラストや写真を鮮明に印刷してくれるサービスがありますが、その技術の延長線上にある食品 3D フードプリンタについてです。だいぶ技術が進んでいて、人工的にステーキ肉を印刷で作れる時代も近づいているそうです。

食に関する情報はインターネット、テレビをはじめとしたメディアから手軽に入手可能です。しかし、その中にはかなり間違っただけのものも多々あります。その点、本の場合は全てとは限りませんが、確かな知識を入手することが可能です。グルメ巡りの際のうんちくに、料理と科学の知識で食欲の秋を楽しんでみては如何でしょうか？

(まえだ はやと)

弘前大学附属図書館で所蔵している関連図書

前多先生より、ご紹介の図書「料理と科学のおいしい出会い」を本館に寄贈していただきました。それ以外にも、分類番号383、498.5、588の辺りにも食品関係の図書があります。