

黄檗山普茶料理の実習

講師 荒 木 幸 山 (海宝寺住職)
大食三 藤 井 和 子

黄檗料理は中国式の精進料理であつて、四人を一卓とし、煮菜、生菜を主とし、これを油で揚げたものを佳味とする。

通常、菜单は特菜、先附、麻腐、笋羹、雲片、附揚、浸物、澄免、香物、飯子、水物から成るが、この日はこの中の麻腐(胡麻豆腐、青味噌掛)笋羹(飛竜頭、あわび、赤南京、小茄子、花人参、蒸豆腐、牛蒡、寄高野、胡瓜)雲片(干菜色々葛寄)浸物(馬鈴薯、干菜色々、ゼンマイ、からし合)香物(たくあん)吸物(金子巻、針生姜、木の芽、庄内麩)をつくつてみせていただいた。料理のむつかしさに驚き、器用な手つきで調理されるのに感心しているうちに仕上がり、後、試食した。

日本料理や西洋料理にみられない普茶料理独特の高雅淡泊なる風韻に接し、食卓に臨んでは一座相知して互に一器の菜根を噛み、一碗の粗汁を吸つてその親愛の情を深めることを目的とする料理であるにふさわしいものであると思つた。

最後に次の様な「台所標語」を教えていただき、黄檗料理の講座を終了した。

1. 清潔整頓火の用心
2. 健康の鍵を預る台所
3. 経済はまず一本のマッチから
4. 安くて美味栄養本位
5. 料理上手は世帯も上手

食品化学特殊実験

講師 足 立 晃 太 郎 (本学教授)

食品化学特殊実験として次の様なテーマ及び趣旨で種々の実験を行つた。

テーマ：調理と温度

趣 旨：講習及び聴講者の性格から実験的即ち日常の活用を目的としたテーマとして取りあげた。調理(ここでは便宜上一般加工の意味に解する)に於いて、加熱(及び冷却)は主たる操作である。この面から種々の知見をまとめて整理しておくことは、食品を日常扱う者にとって有用なことを考える。

加熱(及び冷却)における基本的条件、調理(加工)の操作は、食品における物理的、物理化学的乃至化学反応を起させる過程と考えられる。温度と化学反応速度との間には一定の関係があり、温度の上昇(加熱)は反応を促進する。調理(加工)に於いては通常特殊の薬品を用いることは少ないが、水と酸素(空気)の存在を前提とする。水と酸素の存在により、酸化、加水分解其他広汎な反応が起り得る。

調理における熱関係の条件としては、比熱、熱容量、熱伝導度、輻射、対流、蒸発、気流、状態変化、等の物理的因子が考えられ、これ等は調理理論においては重要な要素である。ただし厳密な熱力学的な取扱いは困難である。一般調理においては、温度域は、低温域： $<10^{\circ}\text{C}$ 、常温域： $10\sim35^{\circ}\text{C}$ 、高温域： $35\sim300^{\circ}\text{C}$ の程度と考えてよからう。

I 糖 質

- (1) 加熱による糖の状態変化及び化学変化(各種糖のカaramel化)
- (2) 加熱による澱粉の変化〔焙焼薯粉(アラマルト)の還元糖定量〕
- (3) 加熱による食品組織の軟化とペクチンとの関係

II 油 脂

- (1) 加熱による油脂の変化(発煙点及びアクロレインの測定)
- (2) 冷却による油脂の変化(低温に於ける各種油脂