

岐阜大学教育学部家政教育講座
柴田 奈緒美助教

井上謙吉著

研究室から

パンなど) やお味噌(らえから片づけまで)、科学的側面に着目し、料などさまざまの種類が全ての工程を意味します。から「この操作は、なぜあります。これらの食す。したがって調理学ににつながるのか?」材を適切に操作する」は、「子どもから大人まで、について追究する」とで、衛生的に安全で、誰もが一度は関わることを目的としています。消化性も高く、栄養価もたことのある、日常生活。

加熱による食材の変化解明

米の主成分はアントラゼンのため、米飯の調理過程はシンプルに説明できますが、これがハンマークや、シチュートとなると非常に複雑な変化が生じています。

に富む食べ物に変化します。



私が専門とする調理学は、名前のとおり、調理が研究対象です。調理に用いる食材は、野菜、肉、魚、テンプン食品(米、うどん、

適切な操作とは、使用する食材を洗う、肉を焼く、冷凍食品を再加熱する、残った米飯を冷凍する、使った食器を洗うなどです。

私の研究室は、このように生活に密着した外回りです。

の吸水・糊化反応に起因し、①米粒が水を吸い膨らむ②色が透明から白色に変化する③米粒がやわらかくなる——といったプロセスを経

食感にするには、どの
ような調理法が適して
いるのか、調理時間の
短縮を目指とした、新
たな調理法の提示を目
指しています。