# 序

本書「調理科学」は、調理過程で生じる現象や技術の紹介にとどまらないことを第一とする新しい視点の調理学のテキストである。調理過程で生じる科学的変化（メカニズム）を確実に理解できるよう、基礎的な内容を網羅し、オールカラーの豊富な図表によって要点をつかむことができる、わかりやすいテキストをコンセプトとしている。

調理学は、管理栄養士養成施設の教育課程において、専門基礎領域『食べ物と健康』領域に「食品学」「食品加工学」等とともに位置づけられており、専門領域である「臨床栄養学」「栄養教育論」「給食経営管理論」等の知識や技術の修得を確かなものとする基盤科目である。また、日本学術会議、健康・生活科学委員会は、生活全体を理解したうえで食生活が管理・指導できる能力育成のためには、調理学領域の学びの充実が必要であるとし、管理栄養士養成施設の教育課程において調理学領域を充実させることを提案している。

食材料は調理操作によって料理となり、その料理は組合わされて食事となる。日々の生活において、食事は私達の健康だけでなく、地球環境とも密接に関係している。増加する世界人口は地球環境への負荷となり、たんぱく質の需要に供給が追いつかない状況になるとされている。すなわち、栄養士、管理栄養士、家庭科教諭等をめざす学生の皆さんには、日々の料理・食事を栄養学的視点から捉えるのみでなく、広く、深く、かつ、理論的に捉えることが求められている。

本書は、調理過程で生じる科学的変化（メカニズム）を理論的に理解することを目的としている。調理過程と食品加工過程で生じる科学的変化の多くは共通することから、第1章、第2章では調理と加工の理論が併せて理解できる構成としている。そして、第3章でおいしさの要因と評価を学んだうえで、第4章、第5章で調理過程で生じる科学的変化について、調理の各操作と食材料の特性から具体的に学ぶ構成とした。さらに、第6章、第7章に食材料を料理・食事とする背景である食文化と食事計画の基礎的事項を配置、「給食経営管理論」等の専門領域へのつながりとした。

調理の学問分野は，食材料が料理に変化していく過程で生じる現象の解明と制御であるが、食材料に含まれる多くの成分が同時に変化するために、その変化の理解は容易ではない。わずかな温度や材料の差が，料理の仕上がりに著しい差を生じさせる一方で、丁寧に条件を整えれば、求める料理が必ず再現される。本書で学ぶ学生の皆さんが、調理学の楽しさを感じてくれることを願っている。

2026年10月

杉山寿美
安藤真美
北尾　悟