

日本調理科学会 創立 50 周年記念増刊号 への祝辞
日本学術会議会長・豊橋技術科学大学学長 大西隆

日本調理科学会創立 50 周年おめでとうございます。我々に最も身近な調理という分野の学会が戦後発足したというのはちょっと意外な感じがします。恐らく、技術としての調理の長い歴史を経て、技術の拠って立つ基盤を科学的に明らかにして、調理の改善や革新に結びつける指向が強まるのには、健康観の進化や家庭における調理の担い手であった女性の地位の向上が必要だったのかもしれませんが。統計を見るとこの 50 年間で日本人の平均寿命は男女とも 12 歳ほど伸びて、世界トップクラスの長寿国の地位を保ち続けています。長寿の要因は医療や衛生から住環境等、多様でしょうが、毎日の食生活が大きく貢献していることは誰も否定しないと思います。自分自身の食生活を振り返っても、好きなものを食べるという意識から、体に良いとされるものを食べるという意識に、いつの間にか変化し、そのうちにそれが好物になってきたという変化を感じます。多くの人がそうした意識変化を体験するのと軌を一にして、塩分を減らしたり、野菜をふんだんに食卓に載せるような調理が発達し、食生活の変化がもたらされたのではないかと思います。まさに日本人の食生活を変える上で大きな推進役を貴学会が果たしてきたのだと考え、心から敬意を表するとともに、感謝します。

食という最も身近なテーマに関するだけに、社会からの貴学会への期待は止まることのないように思います。食に関わる問題への関心は、健康に直結するだけに極めて高いからです。その意味では、50 周年を通過点に、さらに多くの人々の健康増進に向けて皆様の活躍を祈念します。

しかし、人は、単に健康維持のために食生活に向き合うのではないことも事実です。旨味への欲求、食の楽しみへのこだわりも、個人差があるとはいえ、大きなものがあります。私もかつて料理に興味を持ち、調理によってこんなにも味が違うのか実感したことがあります。食は芸術や文化の高みを含む多様な価値を含んでいるのだと思います。健康の維持、増進に資する調理とともに、いわば調理の匠の技を科学する研究も進み、食生活がさらに豊かになることを期待して、お祝いの言葉とさせていただきます。