

調理学と隣接諸科学

奥 田 和 子

- 一、開 題
- 二、調 理 学
- 三、調理学と家政学
- 四、調理学と、食品化学、栄養学ならびに食品加工学
- 五、結 語

一

本稿は調理学に科学性（*Wissenschaftlichkeit*）をもたせ、斯学の性格を明らかにし、さらに斯学が隣接諸科学の成果を正しく利用・摂取するため、ないしは斯学の成果が隣接諸科学から正しく利用・摂取されるために、調理学と隣接諸科学との関係を明確にせんとするものである。

これまで、調理学の研究はその隣接諸科学からそれぞれの立場において孤立分散的におこなわれてきたものが多く、これは両者の関係を十分に意識したうえでのことではない。このことのために、調理学は科学（*Wissenschaft*）として展開されることなく、混然としてまとまりを欠いてきた。このことは科学として調理学が確立されないということのみならず、調理学による他の諸科学の、ないしは他の諸科学による調理学の利用・摂取の方法が誤ってなされる危惧が理論として存在する。かくて、これが本研究を必要ならしめるのである。

「家庭（およびそれに類する場）」という空間の同一性のゆえに、調理学と家政学との関係が、また研究素材を同じくするところから、調理学と、食品

化学、栄養学ならびに食品加工学との関係が問題となってくる。ところで、調理学と家政学との関係については、家政学の独自の領域として調理を包摂せしめる見解がある。それでは、調理学は家政学の特殊分野の一つとして位置づけられるのであろうか。あるいは、調理学は家政学とは別個の科学として成立するのであろうか。そうだとすれば、その独自性はなんであろうか。また、いずれにしる両科学の関係はどのような形をとるのであろうか。これらの諸問題が問われねばならない。調理学と、食品化学、栄養学ならびに食品加工学との関係についても、いずれも知識の範疇が化学的であるがゆえに、調理学の独自性が疑問視されるのである。しかし、同じ化学的接近方法を取りながらも、そのなっている問題を異にするところからこれら諸科学のねらいも相違する。この相違を確かめ、調理学とそれら諸科学との関係が明らかにされねばならない。

二

このような線にそって、調理学と隣接諸科学との関係を明確ならしめるためには、ひとまず調理学そのものの本質の究明をしておかねばならない。そして、これと隣接諸科学とを比較・対比しながら本稿は論じられることになる。さて、調理学の本質については、筆者はなお試論の域をでないが、すでにこれまでに明らかにしてきたところである。¹⁾ここでは、きわめて概括的にこれにふれるにとどめる。

調理学は調理に関する諸原則をうちたてようとするものである。ところで、調理には次の二つの目的、すなわち栄養の充足による健康の保持と活力の再生産、ならびに嗜好上の要求を充足し、ひいては精神的快感をみだし、生活をうるおいあるものとなすことである。調理の原則は、この目的に役立つものでなければならない。調理者は、この調理原則を実際の調理の場に適用す

1) 拙稿：「科学としての調理学への試論」, 甲南女子大学論叢, 7. (1963)

拙稿：「調理学の本質と体系」, 甲南女子大学研究紀要, 1. (1964)

ることによって、実践の場において即座に非調理的なものを排除しうるのみならず、積極的に調理の目的にそった無駄のない調理をなすことができる。ここでいう調理の原則とは技術原則でもあり、実践原則でもある。調理学は、認識対象において観察されるその結果を、必然性をもってひきおこす手段を解明しようとする実践科学である。ここでは、調理のための論理的合目的性を追求する。また、調理学は直接、間接実際の調理に役立つねばならないという意味において技術学でもある。

さて、調理の原則を樹立するためにはそれなりの通路が必要である。これをひとまず、生化学、物理学にもとめた。すなわち、調理により生じる変化は、化学変化、物理変化もしくは両者の同時的变化に大きく分類しうる。調理の過程においては、加熱調理あるいは発酵などの調理操作によって、素材の成分が化学構造上の変化をおこす場合があり、これは化学変化である。これにたいし、調理操作中における浸漬、切碎、混合、攪拌、圧搾等による変化は化学変化ではなく、物理的性状に変化をきたしたのであって、これは物理変化である。また、加熱による溶解度や粘度の変化、冷却による寒天、ゼラチンの凝固などは、比較的単純な物理変化である。しかし、調理による変化は、化学変化や物理変化が単独に生ずる場合もあるが、両者が同時的に生じるものも多い。このように、調理は化学、物理学の法則を応用しうる。

ところで、調理に関するこの原則は家庭におけるそれである。したがって、調理の諸原則の適用の場所はひとまず「家庭」に限定される。家庭は人間の欲求と充当とを持続的に調和させる本源的経済である。いかなる時代、場所をとわず存続していくものである。企業はこれにつかえる派生経済である。ここでおこなわれる単一食品の大量生産のごときはわれわれの主眼とするところではない。しかし、家庭に類する集団、たとえば会社、学校、病院における集団給食の場における調理はわれわれの研究対象となる。

三

調理学と家政学は「家庭（およびそれに類する場）」という空間の同一性のゆえに、両者の関係が問題となる。すなわち、この空間の同一性のために調理が家政学に包摂され、これを家政学の主要領域とみなす見解がとられる。

しかし、たんに空間の同一性という理由から、一科学の独自性を否定することはできない。なぜならば、現実の食生活は複雑多様であり、これに接近する通路が相違することによって別個の科学が成立しうるであろうからである。食生活のこのような多面的な問題のいずれを、どのような通路によって、調理学や家政学は解明しようとするのか。このようにして両科学の関係を明確にする。まず、食生活の多面的事実の考察からはじめてみたいと思う。

「家庭」という場における食生活は「調理」という技術的過程にとどまるものではない。現実の食生活はきわめて多面的である。われわれは、まずこの多面的な食生活から考察をすすめてみたいと思う。現実の食生活をおこなうためには、生活資材の一つである食品を食物に変化させる調理の純技術的過程を経る。しかし、現実の調理はこのようなたんなる技術的過程それだけに終始するものではない。このためには、まず空間的に環境の整備がなされねばならない。すなわち、調理空間を住の空間の一部として衛生的、能率の見地から考察しなければならない。調理場の調理用具・器具の管理、整備等のごときがそれである。さらに、調理労働の合理化、能率化をめざして労働力の研究がなされる。動作研究、時間研究などがそれである。調理には、これらの自然的事象に加えて、さらにつきのような社会的事象も加わる。

食生活にあっても、歴史、風土、民族、家庭、個人などの相異によって食物の嗜好、したがって食習慣上に相異が生じる。これが現実の食生活を規定する。さらに、食生活の家族関係に与える影響をもこれまた重要である。なぜなら、食物の場が家族だんらん場となり、家族員相互の心理的交流の機

能を果すからである。さらに、家政は最終経済単位として収支計算がおこなわれている。そこでは消費は収入のわく内でおこなわれねばならない。したがって、調理もまたこのいう経済的制約のもとであこなわれざるをえない。たとえば、食物費の適正な使途のための食品購入の方法などの問題がそれである。

このように、家庭内における食生活は複雑多様である。したがって、これを一挙にくみつくすようなことは人知のないうところではないし、またこの家庭における食生活なる経験対象をいかに詳しく説明してみたところでどうてい科学の名に値するものとはなりえない。これを理論化するためには、それなりの通路が必要なのである。学問的認識は概念の構成をそとにしてはありえないのである。

ところで、家政学はこのような複雑多様な食生活をどのようにうけとり、また斯学の体系の中にこれをどのように位置づけようとしているのであろうか。上述の視角から調理学に焦点をあわせて家政学との関係を批判的に考察してみたい。

家政学の対象を「家庭」にのみ限定するもの、またこれを家庭生活の機能を代行する類似集団、たとえば共同炊事、共同託児所などにおよぶもの、さらには利潤を追求する企業、たとえば食堂、ホテル住いなどまでも含めるものがある。いずれにしる、家政学の固有の対象領域が家庭であることには異論がない。この家庭生活は性格を異にする多様な要素により構成される。食生活は、衣生活、住生活、休養生活、余暇生活などと並ぶ生活の一面として存在する。これが家庭生活において大きな比重を占めるところから、これを事実としてうけとり、家政学における一領域として食生活を位置づける。ちなみに、「家政学には最も独自の分野が存在する。調理……がこれである、」¹⁾「食物学等を含んだものが家政学である」、²⁾「食品、調理の領域は家政学である」、³⁾「家政学の関係学科の中で独自性の最も濃厚な学科は、食物学の中

1) 原田 一：家政学雑誌，14，3．(1963)

2) 前川当子：家政学雑誌，14，3．(1963)

3) 山本キク：家政学雑誌，14，6．(1963)

でも調理である」¹⁾ というがごときがそれである。

さて、これらの諸見解は食生活を家政学における一領域として把握せんとするものであるが、ではどのような立場にたって食生活を家政学に包摂せんとしているのか、これが考察されねばならない。さきの諸見解では、家政学に含まれる食生活を、調理、食物、食品などのごとき表現をもって示されている。この言葉の意味するところのものは、それぞれ論者によって十分に説明されてはいない。しかし、これについて、家政学との関係においてとらえ、整理している業績がある。これによると、家政学を生活的に、技術的に、また生活資材的に、ないしはこれらをすべて総括してとらえることによって、この食生活もそれぞれ食よりも生活により重点をおくところの(狭義の)食生活、調理、食品ないしはこれらの総合としてうけとり、このような形で食生活が家政学の中に位置づけられる。しかし、生活そのものは経験対象であって、これを科学的認識にたかめるためには、それなりの拠点が必要なのである。生活はもと多面的なものである。食生活についてもこのことは妥当するのであって、これについてはすでに上にみたところである。また、家政学を技術的に把握し、食生活を調理としてそれに包摂する見解も技術そのものが一科学を他の科学と区別せしめる決定的要因ではありえないから、科学としてのその妥当性を失う。さらに、物それ自体もたんなる経験対象にすぎないのであって、これはいく様にも解釈される。これらの見解が、家政学の本質、したがって、これと調理学との本質的關係を規定するものではない。

たんに家庭において食生活がなされ、調理がおこなわれるという経験的事実をもってして、これを家政学に包摂せしめることは科学として意味をもたない。家政学は認識概念を構成し、独自の認識の通路をとおして食生活をとらえなければならぬ。そこではじめて、家政学は食生活の諸現象を選択的に自己の領域となしうるのである。そして、家政学と調理学の間を位置づけることができる。われわれは、このような線にそって家政学をとらえ、そこから食生活を選択的に整理し、位置づけようとする見解を考察する以前に、

1) 黒川喜太郎：家政学原論，p.133（1962）

最近急速に発展してきた家庭管理論と食生活との関係をもみておきたい。なぜなら、これも上述の諸見解と同様、知識の範疇としていまだ明確ではないからである。

さて、戦後家庭管理論なる科学が生成、発展してきた。それは、家庭の管理の制度を経験に立脚してととのえていく。つまり、家庭における管理の原理を見出そうとするものである。この管理の原理は、家庭生活のすべての領域を網羅せんとするものである。ちなみに、家庭管理学は「家庭生活の万端を体系的に管理することであるから、それは、食・衣・住・育児・家計・家族関係などの全般にわたる統一的な管理の体系である……」¹⁾ というのがごときがそれである。家庭管理論についてはいまだ定説はないが、ここでは家庭対策が問題としてとりあげられ、家庭の全般にわたり、すなわち衣、食、住の生活、余暇、休養活動、家族関係ならびに対社会関係にわたって家庭の活動を有機的にととのえることが全体に共通してみうけられる特徴である。この理論は論理的整合性よりも経験をおもんじ、実践的帰結を重視する、すぐれてアメリカ的なものである。

この一環として、食生活もまた管理的な観点からとらえられる。ちなみに、栄養のとりかた、食費の適否、食品の選びかた・買いかた、台所の設備の適否、調理作業のしかた、あとかたづが管理的な観点からとらえられる。²⁾

ところで、家庭管理なる問題は、素材であってこれを認識対象としてどのようにつくるかということが問題なのである。知識の範疇としてどこに所属するのであろうか。すなわち、管理法そのものは経済学的にも、社会学的にも、心理学的にもとらえられるのである。これを真に理論の名にふさわしいものにするためには、それなりにきたえなおさねばならない。

さて、われわれは家庭の経験対象を経済学、社会学ならびに社会心理学に拠点をもとめて、科学化しようとする家政学をそれぞれ考察し、ここで食生活がどのように把握されているか、そしてこれと調理学との関係について考

1) 籠山京：家庭管理学，p.270. (1957)

2) 常見育男：家政学・家庭管理学，p.134. (1964)

察をすすめてみたいと思う。

まず、家政学を経済学的にとらえる家庭経済学なるものの考察を稲葉氏の所論を通じてみてみたい。¹⁾

資本主義社会下での家庭は、賃金労働力の再生産の場であり、これを目標としてそれが存在すると理解される。いうところの労働力の再生産とは、労働者自身と家族とくに妻の労働力の再生産を含む日々の労働力の再生産、ならびに新しい世代の労働力の再生産をいう。この所論は、労働価値論をその根底にもったものである。さて、ここでは家庭経済の具体的な労働力の再生産過程は、社会的、経済的過程と技術的過程との統一である、と規定されている。すなわち、社会的、経済的過程にあっては、労働力の再生産をおこなうについての、お互にとり結ぶ人と人との関係が問題となり、これは交換を通じて物と物との関係として現象し、したがって家庭経済においては、それは収入と支出の関係において集中的に把握することが可能である。そこで、ここに要請されるものは経済的合理性である。これを食生活にあてはめるならば、予算の適正な配分によってもたらされる食物費の経済的合理性となってあらわれる。調理は素材の購入をまぬがれないから、食生活における食物費の適正な配分、調理における素材の購入方法等は経済学的観点からとらえられる。つぎに、技術的過程にあっては、仕事の合理化と設備の合理化としてとらえられる。仕事の合理化についてはその方法として、食事に関していえば、準備、調理、あとかたづけ等々の動作を細分化し、非合目的要素動作を排除し、必要動作をみいだしあるいは動作の順序を変更する動作研究、ならびに標準動作とそれを遂行するに要する標準時間をみいだす時間研究がある。設備の合理化については、台所の設備やそのための家具の大きさ配置等について研究する。

さて、家庭経済にあって技術的合理性と社会的、経済的合理性との関係は、前者が後者に制約された姿での統一という形ででてくる。なぜならば、けだし資本主義社会においては技術的過程は経済的過程に従属するからである。

1) 稲葉襄：家庭経済（1963）

これまでの考察によって、家庭の経済学的把握によれば、技術的過程は社会的、経済的過程に従属した形ででてくる。したがって、食生活についても食物費配分の適正化という制約下において調理の技術的過程が問題となるのである。ところで、この技術の意味するところのものはさきにもたように、仕事の合理化と設備の合理化であった。筆者はすでに、調理学が技術学であり、論理的、合目的性を追求する実践科学であることを指摘した。¹⁾しかし、ここでいう技術の意味は上述の技術の意味とは異なる。調理学では、食品を食物にする過程の変化を生化学、物理学を拠点にして把握せんとするものである。これがおこなわれるのは、食品のもつ栄養、色、味、香の要素成分をよりいっそう価値あるものにする、つまり価値効用の高い食物に変化させるためである。この変化を正しく実現するために、調理技術が必要となる。調理の準備操作としての保管方法、処理方法、調理操作のための技術操作などがそれである。さらに、この技術の一部を体現する調理器具が問題となってくる。保管にともなう器具、調理操作のための調理器具などがそれである。²⁾ここでの調理技術、調理器具はあくまでも上述のように食品を食物に変化させる過程に適應させるための観点から研究されるのである。それは労働科学や工学的観点から研究されるものではない。

したがって、家庭経済学の立場、すなわち経済的合理性に制約されながら技術的合理性を問題にし、しかも技術的合理性に仕事の合理化と設備の合理化を含ませるという立場と調理学は、研究対象がたとえ同じであってもそのアプローチの方法は全く質を異にしているものである。しかし、さきのような調理学によって生みだされた成果も現実に家庭の場で適用しようとするならば、家庭経済的要素もむろん考慮にいれられねばならない。なぜならば、実践の場は諸々の要因により構成されているからである。家庭経済学は調理学によって生みだされた諸法則を念頭においてその立場から食の問題をとりあげねばならない。もししからざれば、食の面において十分な成果を期待し

1) 拙稿：「調理学の本質と体系」, 甲南女子大学研究紀要, 1. (1964) pp. 374~375.

2) 拙稿：同上, 甲南女子大学研究紀要, 1. (1964) pp. 375~380.

えない。なぜならば、栄養、嗜好要因（色，味，香）が充足されるためには、調理学が生みだした生化学，物理学を武器にした調理技術を利用しなければならない。この意味において、家庭経済学は調理学の成果を利用・摂取しなければならない。調理学もその成果がただちに現実に適用しうるものではなく、この意味において限界が存在する。これはまた理論の限界でもある。

つぎに、家庭を社会学的にうけとろうとする家政社会学なるごときものが存在する。¹⁾ これによると、調理は家政学の研究対象からつぎのごとく全く排除されてしまう。家庭生活の機能のうち、家庭の場から除去しうる部分（可除要素・付加的要素）と除去しえない部分（不可除要素・本質的要素）とがある。家政学はこの除去しうる部分をのぞいた家庭機能の本質的要素を中核として組みたてられねばならない。すなわち、これは家庭を構成する要素相互の関係、および家庭と家庭以外の要素との関連・交渉を考究する学問である。すなわち、家族間の結合がいかなる性格のものか、家族集団の結合が他の種の関係にある集団の結合といかなる関係にあるかなどの解明が家政学の基礎となる。この見解によると、調理は漸次社会的部面に委ねられ、家庭生活から除去しうる部分、すなわち付加的要素であるとされる。したがって、調理は家政学の研究対象にはなりえない。

なお、食生活の一面として食物に対する嗜好性、ないしは食習慣等の問題がある。調理学においては、これとは異なる嗜好要因を問題にする。すなわち、調理学は二つの調理目標を達成せんとする。その第一は、栄養の充足による健康保持と活力の再生産にあり、第二は、嗜好的要因となる味，色，香等の要求を充足することである。この目的を達成するための一般法則を究明することに、調理学の課題がある。この場合、嗜好は食品ないしは食物に内在する要素，成分としてとらえられ、これを高めるための調理技術の一般法則が導かれる。それは、化学的，物理的方法により解明される。したがって、気候，風土，食習慣などの諸種の要因により形成される個人ないしは民族の嗜好性の問題は、史学，心理学などの分野において究明されるべきであ

る。これらの問題をも家政学ないしは調理学の領域であるとするみかたもある。¹⁾ これは、家政学、調理学をそれぞれ家庭、食生活の経済的、社会的、心理的等の総合的観点において把握せんとするところからくるのである。

以上、家政学と調理学の関係を考究してきた。「家庭」という空間の同一性のゆえに、調理学と家政学との関係が問題になってくる。家庭に関する問題がすべて家政学の問題であるとするならば、食生活も家政学の対象となる。そして、家政学を生活的、技術的、生活資材的ないしはこれらの総合としてうけとることによって、食生活もそれぞれ生活に重点をおく（狭義の）食生活、調理、食品ないしはそれらの総合としてうけとられ、このような形で食生活が家政学の中に位置づけられる。しかし、家庭や食生活の総合的把握はいうまでもなく、生活として、技術として、生活主体としてのうけとりかたは、科学を成立せしめる決定的なより所とはなりえないし、一科学を他の科学と区別せしめるメルクマールとはなりえない。さらに、戦後急速に発展してきた家庭管理学なるものは、管理に拠点をおいてこのための原理をみいだとそうするものである。食生活もこの一環としてとらえられる。しかし、管理というだけでは知識の範疇としてどこに属するのかわからない。現実の食生活は複雑多様であり、これを把握するためにはそれなりの通路を必要とするのである。

これにたいして、家庭の経済学的接近を試みる家庭経済学なるものがある。ここでは、家庭経済は社会的、経済的過程と技術的過程との統一であり、後者は前者に従属した形ででてくる。ここでいう技術的過程とは、仕事の合理化と設備の合理化としてとらえられる。しかし、調理学でいう技術は、生化学、物理学をより所に食品の食物に変化する過程を究明し、これをより合理的におこなわんとする技術を究明し、またこれに適應する調理技術と調理器具の研究を主題とする。家政担当者は家庭経済学でいう技術のみならず、調理学の成果をも利用・摂取することによって現実の家政を運営しうるのである。また、調理学もそのまま現実に適用しうるものではなく、家政経

1) 原田一：家政学雑誌，16，2．（1965）

済的制約のもとでそれがおこなわれるのである。

調理学の社会学的接近は、家庭の社会的機能を問題とするのであって、それがために調理はこの学問の対象領域とはなりえないのである。

四

調理学と食品化学

調理学が多くの業績を集積する以前に、食品化学の分野において調理に関する多くの関連研究がなされた。そのため、調理学は食品化学の一分野であるかのごとく考えられる。このことは、両者がいずれも研究素材を食品 (Food Material) とし、この同一性から問題性が接近してくるためである。むろん、この点については、食品加工学、食品衛生学においても同様である。しかし、研究素材が同一であるとしても、その問題とするところが異なることによって別個の科学が成立する。

食品学は食品それ自体を研究対象とし、その究明に終始する。すなわち斯学では食品の成分組成を主軸とし、その部位別組成、種々の条件下における変化等について、これを化学的手段によって解明せんとするものである。いっぽう調理学は食品を素材としながらも、そのもの自体に関しては食品化学の成果を利用・摂取するにすぎない。調理学は、研究対象を食品そのものにおくのではなく、それを資材として、それが食物 (Food) に変化する過程を問題にする。すなわち、それは、食品が食物となる変化過程における調理技術の一般法則の確立をめざす。この意味において、調理学は食品を素材としながらも食品から食物に変化する過程を問題とするのであり、この間に食品化学の成果が利用・摂取されねばならない。さらに調理学では調理条件下における食品の変化とならんでさらにこれを円滑ならしめるための調理技術と調理器具が究められることになる。

かくて、調理学は調理的観点から要素価値の高い、つまり調理目的の遂行

をより容易ならしめる素材を必要とし、この意味から食品学の成果に依存するところが大きい。また、両科学はいずれも、最終的にはより栄養的にも嗜好的にもすぐれた食物をつくりだすことを目指しているから、両者は相互依存的にその成果を利用・摂取することになる。

調理学と栄養学

調理に関する研究は、食品化学におけると同様に栄養学の分野において栄養学的観点からなされたものが多い。したがって、調理学は栄養学的接近により多くの業績を累積した。栄養学は研究の対象を栄養素そのものにおく。すなわち、栄養素を摂取して生きている現象を究め、健康を保持するための最適な栄養素の質と量の問題を確立することが、栄養学の最終目的である。そのため、栄養素の化学を明確にし、生体内における消化吸收、代謝等の作用を化学的に解明するものである。かくして、栄養学は、人体の必要とする栄養素を明示すると同時に、いかにいかに摂取すべきかをさし示す。調理学は調理過程において、食品の総合価値高揚をめざすが、この場合栄養価値高揚は栄養学によって導かれた理論にもとづいてなされる。つまり、献立作成、調理の準備操作、盛りつけ、配膳の全過程において、栄養価の増大をはかり、その損失を最小にいとめることが必要である。なお、調理の目的は、たんに食品の栄養価値増大のみではなく、さらに色、味、香等の諸要因をも含めた総合価値の増大である。ここで、これらの諸要因を同時に充足した栄養価値の高揚の技術が究められねばならない。ともあれ、この場合栄養学によって導かれた理論がここに適用されることはいうまでもない。

かくして、調理学は栄養学のさし示す成果にしたがって、栄養価値の高い食物を生み出す合理的な技術を究めるという課題をになう。まず、栄養学のさし示す理論を適用し、栄養的な食品配合(献立作成)を合理的になしついで調理過程における栄養的变化をより有効ならしめるべき技術、それにとまなう栄養素の変化に関する問題は調理学が解明しなければならない問題である。

以上、調理学、栄養学はともに生体の健康を目指すという共通の目的をもち、栄養学によって導かれた理論を調理学は調理の実践に導入せんとすると

ころに、栄養学の成果に依存するところが大きい。

調理学と食品加工学

食品加工学も調理学もともに、食品の変化過程を生化学的、物理学的に明らかにし、これを抛り所に人間の栄養と嗜好を満足させることを目的とする。しかし、前者にあっては、食品が他の食品に変化するにいたる過程を問題にし、後者にあっては、食品を食物に変化させる過程を問題にする。

ところで、食品加工は、精油、製粉、精米等のごとき一次的加工から、マヨネーズ、製パンなどのごとき二次的加工まで範囲が広がった。したがって調理と食品加工の区別があいまいになり、両科学の対象領域もまた一線を描しがたくなってきた。しかし、食品加工学は食品それ自身から出発し、食品の栄養、嗜好性を高めること、ならびに食品の需給調節、利用度の空間と時間の拡大、輸送、貯蔵の便宜等のために別個の食品に変化させる過程を問題にする。したがって、ここで主眼とするところは、単一食品の変化過程である。このことのために、大量生産、商品化が可能であり、その製品の均一性が要請される。これにたいして、調理学は、長期的観点、すなわち1月、1週、1日分の観点から1食分の栄養量を補給し、しかも嗜好的にも充足された食物を問題にし、これを出発点にして食品の食物への変化過程を問題にする。このいう1食分は、複数素材の配合、調理過程から生みだされる。このために、調理学には食品加工学と異なる問題がある。たとえば、調理学では複数素材の配合、選択の技術が必要となる。

なお、食品加工は、上述のように大量生産が可能であるがゆえにこれを、現在では利潤追求の法則によって導かれる派生経済、つまり企業が担当する。調理は純粹には技術的な意味のものである。ただし、これが実際の場面でてくるには経済的制約をうけることは前節で指摘したところである。

五

本稿は、調理学とその隣接諸科学との関係を考察することによって、調理学の性格をあきらかにし、さらに両科学の正しい交流を意図せんとするものであった。

まず、家政学と調理学は、「家庭」という空間の同一性のゆえに両者の関係が問題となる。家政学を生活的、技術的、生活資材のないしはこれらの総合としてうけとることによって、食生活もまたそれぞれ生活に重点をおく（狭義の）食生活、調理、食品ないしはそれらの総合としてうけとられ、このような形で食生活が家政学に位置づけられる。しかし、家庭や食生活の総合的把握はいうまでもなく、生活として、技術として、生活主体としてのうけとりかたは、科学を成立せしめるより所とはなりえない。また、家庭管理論なるものは、管理に拠点をおきこのための原理をみいだそうとするもので、食生活もこの一環としてとらえられる。しかし、管理というだけでは知識の範疇としてどこに属するかわからない。現実の食生活は複雑多様であり、これを把握するためにはそれなりの通路が必要である。また、家庭を経済学的に接近しようとするものがある。ここでは、家庭は社会的、経済的過程と技術的過程との統一であり、後者は前者に従属した形でてくる。この技術的過程は、仕事の合理化と設備の合理化としてとらえられる。調理学という技術は、生化学、物理学を拠点に食品の食物に変化する過程を究明し、このための合理的技術、さらにこれに適應する調理器具の研究を意味する。家政担当者は家庭経済学という技術のみならず調理学の成果をも利用・摂取することによって現実の家政を運営しうるのである。また、調理学もそのまま現実に適用しうるものではなく、家庭経済的制約のもとでおこなわれることになる。調理学の社会学的接近は、家庭の社会的機能を問題とするのであり、そのため調理はこの学問の対象領域とはなりえない。

つぎに、食品化学、栄養学、食品加工学は、調理学と同様食品をその研究

対象とし、知識の範疇が化学的であるがゆえに、これらと調理学との相異があきらかにされねばならない。

食品化学は食品そのものの究明を意図するにたいし、調理学は食品を素材として食物となすことを意図し、その変化過程における調理技術を問題とする。したがって、調理学は食品化学の成果を利用・摂取することになる。

栄養学は、栄養素の化学を解明せんとするものであり、ここで導かれた理論を調理の実践の場に適用する。そして、調理学は栄養価値を高める調理技術の一般法則を確立しうることになる。

食品加工学は、単一食品それ自身を加工の意図にしたがって変化せしめる過程を問題とする。このことのために、大量生産、商品化が可能であり、その製品の均一性が要請される。現在では、利潤追求の法則によって導かれる企業がこれを担当する。これにたいして、調理学は長期的観点、すなわち1食分の食事も1日、1週、1月という観点にたって、人体の健康を管理する意図から複数食品の配合をなし、食物に調理する過程を問題にする。