

調理化学実験

短食二ノ一 国 広 祥 子

講師 本学教授 農博 平 友 恒

各種栄養素の調理時における化学変化のうち、次の項目につき実験を行つた。

1. 脂 肪

- 沃素価測定
- 過酸化物質価測定
- 酸敗度定性試験
- 発煙試験

2. 蛋白質

卵白を試料とし 熱変性

3. 炭水化物

- 砂糖の旋光度測定
- 菓子中の砂糖の定量
- 砂糖の融点, 焦化温度測定
- アミノ酸と糖との褐変反応

pHによる変化
呈色反応

諸種の沈澱剤による変化

食品の官能検査

講師 本学講師 岡 部 巍

「食品の官能検査」と云うことが大分方々で聞かれる様になつて来たので、其の意義、応用面、実施法等について簡単な解説を行つた。

又総合調味料二種、魚肉ハム一種を用いて嗜好調査を行い、其の整理法を実施した。更に PTC—Na

Benzoateによる味覚分類テストも併せ行つた。

尚、本講のテキストに食物学会誌 No. 6, P 9. の「食品の官能検査」の所を用い、又本講に於いて実施した味覚分類テスト、嗜好調査の結果については本誌 P23 を参照されたい。

調理実習

(西洋料理のコツ)

講師 万養軒取締役調理主任 調 理 研 究 室
鈴 木 卯 三 郎

下記の料理についての説明があり、引続き実演をしながら、各料理のコツを話された。

今回は色々の関係上、一部分の手伝いをして、他は見学試食した。

尚、鈴木先生は、皇太子殿下が昭和34年8月、高校野球入場式臨場後大宮御所にお宿泊の折、調理をうけもたれることになつていたので、その献立についてもお話しを伺つた。

- | | | | |
|----|--------|-----|-----|
| 1. | ハ | ム | 十 匁 |
| 1. | 玉 | ね ぎ | 十 匁 |
| 1. | ペ | セ リ | 少 々 |
| 1. | ヘ | ツ ド | 百 匁 |
| 1. | メリケン粉 | | 少 々 |
| 1. | パ | ン 粉 | 少 々 |
| 1. | 芋 | | 百 匁 |
| 1. | マシユローム | | 五 個 |
| 1. | 牛 | 乳 | 五 匁 |

Oeufs en nid オフ・アン ニード

材料 五人前

- 1. アンチヴユソース 少々
- 1. 玉 子 六 個

○ オフ・アン ニード

(a) ジャガイモの皮をはぎ、糸切りとなし網型に入れ狐色になる迄フライし別器に移しておく。

(b) 卵に煮ぬきとしておく。

(c) 玉ねぎ、ハム、マシユルムを各々みじん切りとなし、バターにていため、パン粉、ミンチパセリを入れ、塩、胡しようにて味をととのえておく。

(d) アンチョビソース、鍋にバターをとかし、メリケン粉を入れ、少時くいため、牛乳を入れ、ホワイトソースを作りアンチョビソースを入れる。

以上準備終れば、(b)の卵の煮ぬきの皮をはぎ、たてに切り中の黄味をとり去り、その中へ、(c)デキセーブを詰め、元の卵の型となし、(d)の網型の中へ入れ、メリケン粉、卵、パン粉をつけてフライにする。出来上れば、アンチョビソースをかけて出来上る。

Pilaw de Volaille Turgue

ピラウデ ヴオライユ チリユツク 材料五人前

1. 鶏 (丸250匁位)	一 羽
1. メリケン粉	十五匁
1. カレー粉 (テースプン)	一パイ
1. ヘ ッ ド	十 匁
1. ヴラウンソース	五 匁
1. 米	一 合
1. 玉 ね ぎ	小一個
1. バ タ ー	二十匁
1. 水	一 合
1. キューブ	一 個
1. ピーマン	三 個
1. 芋	大 一 個
1. 塩、胡椒	少 々

Carre de Poc Rote salade

カレー デ. ポーク ロテー サラダ

1. 豚チャップ	一三〇匁
1. ヘ ッ ド	二〇匁
1. 玉 ね ぎ	十 匁
1. にんじん	十 匁
1. キューブ	½ 個
1. コンスターチ	少 々
1. 水	五 匁

salade サラダ

1. ニュヨーク	一 個
1. ト マ ト	一 個
1. キュウリ	一 本
1. フレンチドレッシング	少 々

○ ピラウデ ヴオライユ チリユツク

鶏をうす切りとし、それにカレー粉、メリケン粉のとり合した粉をまぶし、油で焼き揚げる。

つけ合せは、バターライス、ピーマンの油いため、ソースはブラウンソースをかける。

○ カレー デ ポーク ロテー サラダ

豚のロースを糸でしばり天板に移し塩、胡椒をなし、ねぎ、人参を入れ、ヘッドをかけ約四十分位中火で焼く。ソース、天板の油を切り、湯、キューブを入れ、塩、胡椒で味をととのえ、コンスターチで濃度をととのえる。

Granite au melon deaux

グラニツト オー メロンド

材料

1. 水	二 合
1. 西 瓜	一 個
1. 砂 糖	四十匁
1. 氷	二貫目
1. 塩	一 升

○ グラニツト・オ・メロンド

西瓜(300匁)を用意し、バスケット型に型とり中味をくぐりとる。くぐりとつた中味をうらごしとなし、シロップに合し、アイスクリームフレーザー

シヤベツトを作る。用意した、バスケット型の籠に盛入れる。

Poulet saute Portugaise

プレー ソテー ポルチウゲース

材 料

1. 鶏	一 羽
1. バ タ ー	四十匁
1. 玉 ね ぎ	中 二 個
1. ニンニク	少 々
1. ト マ ト	大 一 個
1. トマトソース	一 合
1. ブヨンキューズ	一 個
1. ミンチパセリ	少 々
1. 酒又は白ブドー酒	五 匁
1. 米	二 合
1. ピーマン	二 個
1. キューブ	二 個

○ プレーソテーポルチウゲース

準 備

(a) 鶏を骨つきで五つに切りはなし、塩、こしょうをなす。

(b) 玉ねぎの角切り、にんにくのみじん切り、トマトの角切り。

鍋にバターを入れ、強火にかけ(a)鶏を入れ、狐色になるまでいためる。そこへ(b)玉ねぎ、にんにくを入れ一層いため、酒又は白ブドウ酒を入れ、更にトマトソース及トマトの角切り、キューブを入れ、十七、八分煮込む。

塩、こしょうで味をととのへ、バターライス、ピーマンの油いためのつき合せを副へて食卓に供す。

Beignets de Soufflee en Surprise

ベギー テ ソフレス アン スルプリース

材 料

- | | |
|----------|------|
| 1. 水 | 五 勺 |
| 1. メリケン粉 | 二十五匁 |
| 1. 全 卵 | 二個半 |

- | | |
|----------|------|
| 1. 油 | 百 匁 |
| 1. バ タ ー | 十五匁 |
| (ケレーム) | |
| 1. 卵 黄 味 | 三 個 |
| 1. 牛 乳 | 二 合 |
| 1. メリケン粉 | 八 匁 |
| 1. 砂 糖 | 二十五匁 |
| 1. 香 料 | 少 々 |
| 1. バ タ ー | 十 匁 |

○ ベギー・デ ソフレス・アン スルプリース

鍋に水、バターを入れて、沸騰さし、手早くメリケン粉を入れ、かくらんして別の場所へ移し、全卵を除々にねり上げ、ラードで揚げる。

○ ケレーム

鍋に卵黄、砂糖、メリケン粉を入れ、よくねりませ、牛乳を除々に入れて湯煎にて煮あげる。煮あげた中へ香料、バターを入れる。

特別講演会要旨

日本の食糧事情とその問題点

講師 東京大学教授

食糧研究所長

桜 井 芳 人

農博

学会の恒例の講演会は10月30日東京大学教授兼食糧研究所所長である桜井芳人博士においてを願つて日本の食糧事情とその問題点について約2時間におたり催された。現在の食糧問題はどうか、改善はどうか等なされるべきか等を極めて平易に説明され今後の食糧問題に対して私達の取るべき方向を示された。このことは食物学に関係する私達にとつては大きな収穫であつた。講演要旨は次の通りである。

日本の食糧事情は諸因つまり国民の所得高、農産物の生産状況、各個人の食習慣等によつて左右される。現時の国民の所得高は徐々に上昇し、ここ10年間で2倍の増加をみせ、1年間に約5~6%の増加を示している。この国民の所得の増加は今までの澱粉質系の米、いも類の食物から獣肉類、乳製品、果物等の消費弾力係数の低い良好なる質の食物を摂取するようになりその食事形態を変化させている。また農業の進歩及普及特に稲作技術の進歩により米の収穫高は大戦前より2~2.5割の増大を示し今後も増大の傾向ありと推定される。一時粉食奨励が盛んになされていたがそれは昭

和23~28年頃世界的に小麦が増産され世界の市場で余りそれに反して米は不作となり米食国で奪い合いとなつた。それで米は割高となるので米を輸入するよりも小麦の輸入の方が安価となるという理由で厚生省は大いに奨励した。しかし昭和28~29年になると米が余つてきて30年以降は米と小麦とどつちを輸入しても経済的にはあまり差がなかつたので国民の嗜好に合う米食を奨励するようになった。この意味からも粉食奨励は意義がなくなつた。他の理由としてビタミンB₁の不足によつて起る脚氣を防ぐ意味で小麦がB₁含有量のため粉食奨励を行つたが現在は工業的に生産される強化米を食することによりこの問題は解決されることとなつた。またパン食は副食摂取という利点がある。しかし小麦消費量は昭和25年が最高でそれ以降はだんだんと下降し、小麦の一用途である食パンの消費量は減り菓子パンの消費量が増加している状況である。牛乳5倍肉類2.5倍に反し小麦の摂取量は増加していないのが現況である。それで今年発表された栄養白書を見てみると日本人の栄養の摂取状態は