



Q 新メニューのラーメンを作りたいが、どこに気をつければいいのかわからない。

今年は、今までに無い新しい年齢層の顧客を獲得するため新メニューを開発したいと考えているのですが、時間や費用に余裕が無く、少しも無駄にできません。どこに気をつけながら開発を進めていけば、失敗が少なくなるのか悩んでいます。先日も、徹夜で新メニュー一用に高級な豚骨を煮込んだのですが、うまくいかずに無駄になってしまった上に、睡眠不足で次の日の仕事もミスを繰り返してしまいました。(26歳 男性)

A 「食材（有機物）は、変化しやすい」と意識して

食材は、科学的には有機化合物に分類される。有機化合物とは、二酸化炭素や炭酸以外で①を含んだ化合物をいう。

①はとても珍しいことに、ほとんどの原子と化合することができるため、有機化合物は比較的に無機物よりも大きさは②い、だからもろくなりやすく、その結果変化しやすく調節が難しくなっている。しかしその反面、種類が③い。だから、様々な料理を生み出すことができる。しかし、それを使いこなすには食材について多くのことを勉強しなくてはならない。

この「食材は変化しやすい」点を意識して、その食材が持つ「美味しさを引き出せる温度」になるよう調理することが、失敗を少なくする大きなポイントになる。そのためには、まず先ほども書いたように、食材について多くのことを勉強し、どうすればおいしく作れるのか何通りか出してそれから試すようにすればいい。

また、有機物の特徴として大きいのが、「水と混ざらない」ということである。しかし、官能基がついた場合や、マヨネーズのように④した場合に限っては水と混ざることもある。そこも気をつけたいところだ。



Torada Tamakichi

虎田 玉吉

五龍ラーメン 店長

味は本場九州の豚骨ラーメン。豚骨口は珍しいあっさりめなスープの中にも、しっかりとした深みを持たせる。土日の行列の長さには人気店の中でもピカイチ！

官能基の変化パターン

有

機物を饅頭に例えれば、官能基は、饅頭についたトッピングのようなものである。饅頭にチョコがつけば甘くなり、イチゴがつけば甘酸っぱくなるように、ついた官能基によって様々な性質がつく。例えば、有機物のビタミンCが水に溶けるのも、以下の図のように、官能基がついているからである。

代表的な官能基といえば、アルコール、エーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、エステルが上げられる。その変化は日常の中にも生かされている。以下にその例として、お酒を飲んだ場合の変化の例をあげておこう。

このように、官能基がつくことによって、有機物は水に混ざり、料理と一体化をするようになる。ただし、例外として先にあげた6つの官能基のうち⑤と⑥だけは、脱水によって生成されるため、水に溶けることが無い。油はそのよい例であり、豚骨ラーメンの場合は、骨髄に含まれるゼラチンで④として水に混ざるようにしてやる必要があるのだ。

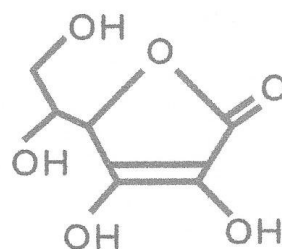


図1. ビタミンC

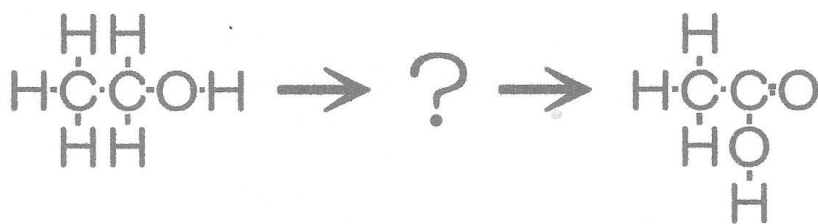


図2. アルコールの分解 (官能基の変化)

変化に強い無機物を生かす

変

化に弱く調節の難しい有機化合物に比べ、変化に強い無機物を生かすのも美味しい料理作りの大きなポイントになる。

無機物の変化に強い性質は、様々な所に生かされている。魚の塩焼きはその代表格である。魚にまぶされた塩は、熱でも一向に変化することが無く、焼く前と同様に塩辛い。有機物の魚は味も触感も明らかに焼く前と異なっている。他にも、殺菌作用のある塩は、一度まぶすと半永久的にばい菌が繁殖するのを防いでくれる。これも変化に強い性質ならでのことである。つまり、変化に強い無機物は、有機物のように繊細ではないため、安心して利用できるという利点がある。

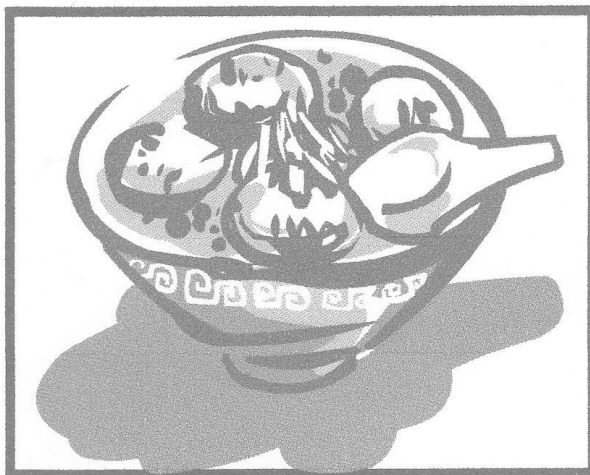
これを感じる実験として、今回は「針金と発泡スチロールでハンコを作ろう」という実験を左に紹介しておこう。



「ハンコとわたし」

簡単に自宅でハンコが作れちゃう！
ハンコ好きの作者の日常をおった一冊

変化に強い無機物だからこそ
最後まで責任を持つ！
一度取り入れた塩分は、
排出されるまで体を蝕む



無

機物は確かに変化に強い。それは、まぎれも無く無機物の大きな利点となりうる。しかし、変化に強いからこそ、一度使い方を間違えれば、その影響も大きくなるのである。

その最もよい例が、塩分の取りすぎによる高血圧をはじめとする病気である。無機物は体に入ると排出されるまで延々と体に影響を及ぼす。そのため、取りすぎに注意し、より排出されるようにスポーツなどをして汗をかくことをお勧めする。

我々料理人は、人間に必要な「衣」「食」「住」のうちの1つ「食」の役割を担っている。核家族化や共働きの増加する現代では、その役割は特に大きい。

「食」とは「人を良くする」と書く。だからこそ、美味しいだけでなく、何十年過ぎ去り年老いても健康で美味しい幸せな「食」を感じられるように、人間にも地球環境にも優しい料理を目指していかなければいけないのである。

人を騙して儲けようとか、その瞬間さえ美味しければいいとか、そんな目先のことに心を奪われていては真に人に愛される料理とはならないと思っ

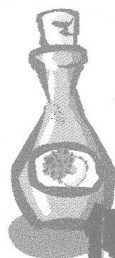
●読者の皆様へのおしらせ●

★本日はキッチンのお供を2品紹介します。

クッバイ揚げ付き！

揚げ付き知らずで片付けも大助かりの

「(1)加工のフライパン」



サクサクッ！音まで美味しい揚げ油

揚げたあと時間がたってもベタベタしません

使用量日本No.1「(2)油」



【次回予告】

次回の「おいでませ！スゴ腕料理人」は、

- ・うちの息子にピーマンを食わせる！
- ・ああ、ニワトリの肉汁が逃げていく！
- ・ハマグリよ、お前もか！

の3本です。

INTERVIEW

有機物は私たちに語る

「有機物のようになりたいなさい」

～変化する時代に合わせて新しい自分が生まれる～

ジュエリーTAMA社長 宝田 玉千代



有機物の例に、プラスチックがあります。日常を思い浮かべてください。プラスチックは、熱で簡単に形を変化させ加工することができ、電気を通しにくいため、電機周りの部品に便利で、さらに長持ちする。いいことづくしです。

しかしそれは、視点を変えれば、熱で簡単に溶け、電気を通さず、その辺に捨ててしまえばいつまでも分解されず自然を汚すということ。これでは、いけません。そこで新たに、熱に強く、電気を通し、分解され自然に帰っていくプラスチックが生まれました。今も毎日、数百もの有機物が誕生しているといわれています。

人間もまた有機物と同じです。時代は、

日々変化していく。ならば、その時代に生きる人間も、当然変化していかなければなりません。時代に求められたように新しい有機物が生まれました。私たちも、より求められたように変化すれば人生を生き抜いていけるのです。

そのためには、怒られて褒められることが大切だと思います。怒られることで、その部分を悪いと感じ、自分を変化させることで成功が生まれ、褒められるのです。

だから、自分を変えるために、日々たくさん怒られてほしいと思います。怒られることが変化のスタート地点となり、より良い自分に変化していくのです。

[1] 「おいでませ！スゴ腕料理人（雑誌のP1～3）」の記事について答えなさい。

A. はじめ～「官能基の変化パターン（P2）」の記事について答えなさい。

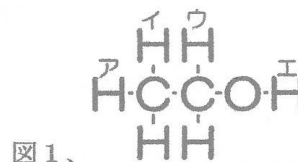
- (1) P1～2にある文章中の①～⑥にあてはまる適当な語を答えなさい。
 (2) 「食材（有機物）は、変化しやすい」とあるが、次の食材の変化する温度を選びなさい。
 ・ご飯やパスタが美味しくできる温度 ・プリンや茶碗蒸しができる温度
 ・野菜の下茹でやサツマイモが甘くなる温度 ・ウシの油が融ける温度
 ア、45℃ イ、70℃ ウ、80℃ エ、95℃

B. 「官能基の変化パターン（P2）」の記事について答えなさい。

- (1) 有機物が豚骨ラーメンのように④をして、水と混ざる現象の例を1つあげなさい。
 (2) P2「有機物の変化パターン」の文章7行目にあるように、ビタミンCはOHという官能基を持っているため水に溶けます。その官能基のついた有機物とは何かを選びなさい。

ア、アルコール イ、エーテル ウ、アルデヒド
 エ、ケトン オ、カルボン酸 カ、エステル

- (3) P2「有機物の変化パターン」にあるお酒の変化とはどのように起こりますか。右の図のエタノールが反応して?になるときに取れる水素を2つ選びなさい。



- (4) 1級アルコールは反応して人体に有害で二日酔いの原因などにもなる何になりますか。
 (5) 有機化合物の脱水を起こさせる薬品は何ですか。

C. 「変化に強い無機物を生かす（P2～3の中段）」の記事について答えなさい。

- (1) 以下の文章で無機物のものを2つ選びなさい。
 ア、卵の黄身や白身の部分 イ、卵の殻の部分 ウ、構成元素が少ない
 エ、石や金属などがあげられる オ、ガスコンロに使われるプロパン。
 (2) 塩の殺菌作用を利用した食品を答えなさい。
 (3) 「針金と発泡スチロールでハンコを作ろう」で無機物なのはどちらですか。
 (4) ビタミンとミネラルで無機物なのはどちらですか。

[2] 「読者の皆様へのお知らせ（雑誌のP3の下段）」の記事について答えなさい。

A. 「商品広告（P3の下段）」の記事について答えなさい。

- (1) 文章中の①～②にあてはまる適当な語を答えなさい。ただし、①の答えはカタカナ4文字で答えなさい。また、そのフライパンが焦げ付かない理由として、最も適当な文章を選びなさい。
 ア、水になじまない有機物でコーティングし、油をひいたような状態になっているから。
 イ、金属よりも硬い素材を使うことによって、その硬さで焦げ付かなくなっているから。
 ウ、熱が伝わりにくい素材を使うことによって、焦げるほど高温にならないから。
 (2) 一般的に固まりにくい植物性油脂のものを1つ選びなさい。
 ア、飽和・Eのような形・ステアリン酸 イ、不飽和・Eのような形・ステアリン酸
 ウ、飽和・折れ曲がっている・オレイン酸 エ、不飽和・折れ曲がっている・オレイン酸
 (3) トリ、ブタ、ウシの中で最も植物性油が多く、流れ出やすいため調理が難しい肉はどれですか。

B. 「次回予告 (P 3の下段)」の記事について答えなさい。

- (1) ピーマンは、その苦味から子どもに嫌われやすい食材です。では、そのピーマンを子どもに食べてもらえる苦味を軽減する方法には何があるか3つ答えなさい。
- (2) ニワトリは油が溶けやすく肉汁が逃げやすい、料理の難しい肉といわれています。では、ニワトリの肉汁が逃げない料理方法には何があるか1つ答えなさい。
- (3) 貝はそのまま網で焼くと身が上の殻につき、美味しい汁が全部こぼれてしまいます。では、その貝の汁がこぼれないように、身を下の殻につかせる方法には何があるか1つ答えなさい。

[3] 「INTERVIEW (P 4)」の記事について答えなさい。

A. 「有機物のような人になりなさい (P 4)」の記事について答えなさい。

- (1) 記事を読んで、「怒られること」に対してどう思いますか。良いことと思うか悪いことと思うか自分の意見を答えなさい。またそれはなぜですか。
- (2) 最近怒られて、成長したことは何がありますか1つ例をあげて説明しなさい。

B. あなたが成長して社会人となり、結婚して子どもができたとします。「有機物のような人になりなさい (P 4)」の記事の内容を踏まえて、考えて答えなさい。

- (1) 変化することに対して、有機物が求められるように変化できるのは、ほとんどの原子と化合できるという特徴があるからです。その特長を生かした子育てができているのは次の3つの文章のうちどれですか。
 - ア、一定の中のいい友達とだけ遊ばせる。
 - イ、普段ならあまりやらないような少々危険なことなどでもどんどん挑戦させる。
 - ウ、何があっても普段と同じ時間に起こし、同じ時間に寝かせる。
- (2) 子どもが持って帰ったテストを見て、あなたは自分の子どもが今後さらに成長すると確信した問題がありました。そこで、そこを教えたところ、子どもは見事に成長しました。それは次の3つのうちのどれですか。またそれはなぜですか。
 - ア、正解した問題
 - イ、間違った問題
 - ウ、何も書かなかった問題
- (3) 子どもがあるとき「自分の何を変化させていけばいいの？」と質問をしてきました。そこであなたは“仕事に必要な3つ”の話を聞かせてあげました。では、その3つとは何ですか。また、そのうちの1つは、自分でも簡単には身につけることができません。ではその1つとは何ですか。そしてそれは、どのようにすれば身につきますか。

[4] 感想・質問とアンケート (点数には含みませんが、書いてもらえると嬉しいです。)

- (1) 授業に関して今後に残しておきたいと感じたことや、改善して欲しいことなどがあったら、今後の子ども達のためにぜひ書いて下さい。できれば理由や改善策も一緒に書いてあると助かります。
例：プリントが多くて大変だった (ファイルを配るといいと思います)
- (2) 感想や質問などもイラストを付けてもかまいませんので自由をお願いします。