

書 評

エッセンシャル食品化学 ▶ 中村宜督, 榊原啓之, 室田佳恵子 編著

エッセンシャル食品化学／中村宜督, 榊原啓之, 室田佳恵子 編著／講談社2018／B5判 256ページ 3,200円＋税

本書は大学生および大学院生向けに書かれた食品化学の教科書である。本書の特徴は対象者にちょうどいい専門性, わかりやすい図, 読んで得するコラムである。また, 食品の機能性と安全性の記載はわかりやすく, 学生だけでなく大学を卒業した医療や食品開発に携わるすべての方に勧めできる。

食品を化学成分から理解するには有機化学の知識が必要である。しかし, 食品学を学ぼうとする学生の中には化学の苦手な学生も多い。パッと開いて化学構造中心の代謝マップのような紙面では, 学生にとって, とっつきにくさを与えるだけであろう。かといって化学構造なしに食品化学を教えることはできない。本書は化学構造と記述のバランスがちょうどよい。

食品学を教える上で苦勞するのは食品の機能性の項である。食品の機能性はヒトの生理や薬理, 生化学や栄養学の十分な知見があってはじめて理解できるものである。にもかかわらず, それらをまだ学習していない2年生前期などに配当されている場合, 教える側は関連の生理学, 薬理学, 生化学や栄養学的背景を一通り踏まえて教えずにはならない。本書では理解に必要な学術的背景が大きなカラーの図で示されており, それを見るだけで, フムフム, そうか, といった感じで機能性成分の作用点がイメージで

きるように作られている。さらに, 機能性食品の効果効能の表示は, 食品開発者の頭を悩ませるところであろうが, 本書ではそのような表示についての解説も詳しく, 将来の食品開発者へのよい教育・参考書となるであろう。

コラムはすばらしい。すべてのコラムがそのまま教養系バラエティー番組にもってこいのネタである。たとえば, かき氷のシロップはイチゴ味もメロン味もレモン味も全部同じものを使っていて, 違うのは色と香料だけらしい。知ってましたか, こんなこと。味認識における匂いと色の重要性がわかるネタでオープンキャンパスでやるにはちょうどいいだろう。この他にもゲノム編集によって生み出される農作物は遺伝子組み換え体の定義には当てはまらないので, 規制されない! (米国の話) とか, 海苔の細胞壁の分解酵素を持つのは日本人の体内に生息する腸内細菌のみで, 北米人の腸内細菌にはそのような菌がない! だとか, そのような「へ~, そうだったのか」のコラムが満載である。

総じて, 本書には大学および大学院レベル食品化学の習得に必要な項目は網羅されており, それぞれ十分な専門的記載がある。また, 興味と感心を引く工夫が多くなされており, 硬さと柔らかさが絶妙にバランスされている。装丁も硬さと柔らかさがバランスされた紙で, この手触りとデザインだけでこの教科書を手取る学生もいるのではと思う。本書は丁寧に作られた食品学教科書である。

田中 保 (徳島大学大学院社会産業理工学研究部)