

会長就任に当たって

香西みどり

このたび大越ひろ前会長のあとを受けて、日本調理科学会会長の重責を担うことになりました。副会長の石井克枝先生、真部真里子先生、今井悦子先生はじめ、理事の先生方と力を合わせて学会運営を円滑に行うように努力していきたいと思っております。学会にとっても来年は創立50周年という節目を迎えるときであり、学会の一層の発展に向けて尽力したいと思っております。

日本調理科学会の前身である調理科学研究会は1968年（昭和43年）に発足し、日本家政学会の一部会としてスタートしましたが、第1回研究発表会が開催されたのは1985年（昭和60年）であり、調理科学研究会が日本家政学会から分離独立して日本調理科学会として改まったときからです。調理科学研究会発足当時の会員1,300名弱は、2016年現在の会員1,400名弱に近い規模であったことを考えると、当時の調理科学の研究に対する熱い思い、期待がいかに大きいかということ、年次大会という研究発表の場がない中で脈々と引き継がれてきた調理科学研究の底力のようなものを感じます。「継続は力なり」ということばは元々ある宗教家の詩の一部で「念願は人格を決定す、継続は力なり」だそうです。一事を続けることが効果を生むということより、念願を貫くことが主な原動力となって、行動を続けることにつながるという解釈をするとき、調理科学研究会から日本調理科学会へと発展した根幹に会員の研究に対する念願、信念があったことは疑う余地がありません。

1985年に日本調理科学会となった際の新しい会則に示された学会の目的は「調理に関する科学的研究の推進」であり、「調理に関する事項すべて」が研究のテーマとなって調理科学の研究の範囲はぐっと広がりました。調理は「食品をおいしい食物にすること」であり、そのための一連の操作やさらに食品そのもの、食文化などを研究対象とする学問分野にいる私たちは研究テーマの中に身を置いているといっても過言ではありません。身近なテーマをいかに研究のレベルまで高め、仮説をたてて検証するという流れを作ることが大切です。また調理をするということは刻々と変わる食品の変化に対して、次はどうするかを常に考えていくことであり、未知の問題にいつも遭遇しているともいえます。知っている範囲でできることと、未知の問題と遭遇しても何等かの方策を考えることができることは応用という点において大きく異なるものであり、後者の視点は調理の場面でも研究の場面でも非常に実益性があると思います。調理科学の研究範囲が広いことは他分野の基礎的学問を必要としつつ、これを応用した実践的学問として有用性が高いことでもあります。さらに官能評価という人間の感覚器官を使って食品を評価する手法を用いる調理科学の研究は日々の食生活に直結しているといえます。日本調理科学会の会員として活躍することが、自分を含め人々の食生活の向上につながり、社会貢献にもつながっている、そういう連帯感をみんなで共有したいと思っております。

日本調理科学会の会員一人ひとりが調理科学研究という1つの目標に寄り添い、年次大会の研究発表や学会誌を通した互いのかかわりを通じて、よりいっそう連帯感が強まっていくことを願っております。

1968年の調理科学研究会の創立から時を経て、日本調理科学会は1997年に学会創立30周年記念大会、2007年に同40周年記念大会を開催してきました。来る2017年は50周年記念大会を迎えます。来年は学会、学会誌、研究発表など日本調理科学会の50年を振り返る節目の年であり、未来へも目を向けて調理科学の今後の発展にさらに拍車がかかるきっかけとなるような大会をめざしたいと思います。現代社会において産官学の様々な場所で調理科学の必要性、重要性が叫ばれるとともに、次世代にも伝え継がれるべき調理に対する理解がさらに深まり、食にかかわる学会としての社会貢献がますます盛んになることを願っております。それを支えるのが日本調理科学会会員一人ひとりの研究活動であり、情報発信です。さらに支部ごとの活動、本部での事業が活発に行われるように、理事の先生方の連携を密にして学会運営に取り組んでいきたいと思っております。会員の皆様のお力添えをいただくことで、今後ますますの学会の活性化が期待できることと思っております。なにとぞよろしくお願い申し上げます。