◇◇◇ シリーズ 「会員のつぶやき」◇◇◇

手探り状態の新米教員

東京家政大学 短期大学部 栄養科

鍋 谷 浩 志

昨年度末で，36 年間勤務した研究所を退職し，今年度からは，大学で管理栄養士の育成に従事することになりました．大学では，「食品加工学」を担当することになったのですが，講義に加えて，実習も受け持つことになりました．ところが，コロナ禍の中で，前期はすべての授業がオンライン授業となりました．どのようにして実習に対応しようかと助手さんと相談した結果，助手さんと一緒に食品を加工する状況を，解説を交えながら撮影し，そのビデオを配信して学習してもらうことにしました．ただ，それだけでは，学生さんも不満だろうし，授業の経費も使い切れないので，自宅で加工が可能な食品（ヨーグルト，うどん，福神漬，こんにゃく，納豆など）については，学生さんの自宅に材料を送付して，ビデオを参考に作製してもらうことにしました．後期は，対面での実習が許可になったものの，登校したくない学生さんに登校を求めるわけにはいかないので，対面実習とオンライン実習との 2 本立てで実施することにしました（これが意外に大変でした）．そうした中で，助手さんに指導してもらいながら，いちごジャム，りんごジャム，マーマレード，さんま味付缶詰，バター，発酵パン，中華麺，はくさいキムチ，マヨネーズ，メレンゲ菓子，ピーナッツ・タフィー，中濃ソース，トマトケチャップなどを結構楽しく作製させてもらいました（人生で初めて作るものばかり）．

いろんなものに挑戦していて気付いたのは，納豆，豆腐，味噌，醤油（醤油はまだ挑戦していないのですが）など大豆を原料としたものが特に多いということです．考えてみると，わが国では，2000 年以上にわたって，大豆を利用してきました（米国では，その歴史はたかだか 100 年余りですが）．そして，仏教が伝来して以降は，米，魚そして大豆を基本的な食材として，おいしく，そして栄養バランスに優れた食生活を享受してきました．わが国の食文化のすばらしさを改めて感じるとともに，大豆の偉大さを再認識しています．

大豆というと，最近は大豆タンパク質に代表される植物資源を原料とした肉代替物（ミートアナログ，肉類似素材）が急成長しています．すなわち，持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けて，エネルギー効率の悪い畜産物をエネルギー効率の良い植物資源で置き換えていこうという動きが急速に進んでいます．こうした動きの中で，わが国の企業の技術が大きな貢献をしており，新たな技術の開発も日進月歩で展開しています（本年 2 月 4 日の「カンブリア宮殿」でも紹介されていました）．SDGs 達成に向けてのわが国の食品産業技術のさらなる貢献が楽しみです．

肉代替物の成長には，SDGs の達成への期待に加えて，ビーガン（完全菜食主義者）人口の増加への対応も関与しているようです．

畜産物に近いおいしさを有した食品を植物資源から製造できる技術の開発とともに，わが国の伝統を活かして，おいしく，栄養バランスに優れた植物資源由来の食品を効率的に提供できる技術の開発に取り組んでいきたいものです．一日も早くコロナ禍が過ぎ去り，学生さんたちと一緒にこうした研究に取り組むことのできる日が来ることを祈る毎日です．



学生さんと作製したベーコンエピ

鍋谷浩志（Hiroshi NABETANI）
東京家政大学短期大学部栄養科 教授
1984 年　東京大学農学部農業工学科卒業
1993 年　博士（工学）東京大学
農林水産省食品総合研究所，米国農務省農業利用研究センター，農林水産省農林水産技術会議事務局，農研機構食品研究部門などを経て，2020 年より現職
一般社団法人日本食品工学会理事

〒173-8602　東京都板橋区加賀 1-18-1
E-mail: nabetani-h@tokyo-kasei.ac.jp

© 2021 Japan Society for Food Engineering