

炭火焼はおいしいか

渋川 祥子 (しぶかわ しょうこ) 横浜国立大学名誉教授

料理作りの技術は昔から伝承されているものが多いのだが、それぞれの操作には「なぜ」そのような操作をするのか、それなりの理由がある。この「なぜ」を解決するために「調理科学」という学問分野がある。調理の中で加熱は重要な操作であるにもかかわらず、設定温度を同じにしても厨房機種によって、でき上がりが違うことから、筆者は食品への熱の伝わり方（伝熱）・加熱調理の研究を始めるきっかけとなった。しかしながら、これまでに得られた食材の加熱についての知見は、必ずしも一般の方々には知られていない。そこで、食材の加熱に関する様々なテーマについて解説していく。

1. はじめに

日本料理の焼きもの料理（ウナギのかば焼き、サンマの塩焼きなど）では、昔から炭火が使われていて、いまだにおいしい焼き物は炭火焼に限るといって板前さんたちが多い。おいしい焼き物を提供するお店の看板にも、加工食品の名前にもイメージアップとして「炭火焼き」という言葉が使われる。

木炭は、昭和59年ごろまでは調理用の主な熱源であったが、都市ガスが使われるようになり、それに続いて、電気を熱源とする調理用の機器が普及して、木炭が調理用の熱源からは姿を消した。それにも拘わら

ず調理での直火焼きは炭火焼きが最もおいしいと言われており、こだわりを持った調理人は、火を熾す手間がかかる、火力の調節が難しい、後に残る灰の始末をしなくてはならない、などの不便があるのに、木炭やその加工品を使い続けている。この理由は何なのか、一部では炭焼きの場合は、灰が熱せられた空気とともに上昇して食品に付着しアルカリ性になるからとの説や¹⁾、炭火が遠赤外線を放射するからだともいわれている。灰の付着については、予備実験を行ったが、焼いているうちに付着する灰は食品がアルカリ性になるというほどの量ではなかった。遠赤外線の放射については、熱の伝わり方が食品の味に影響することは十分考えられる。

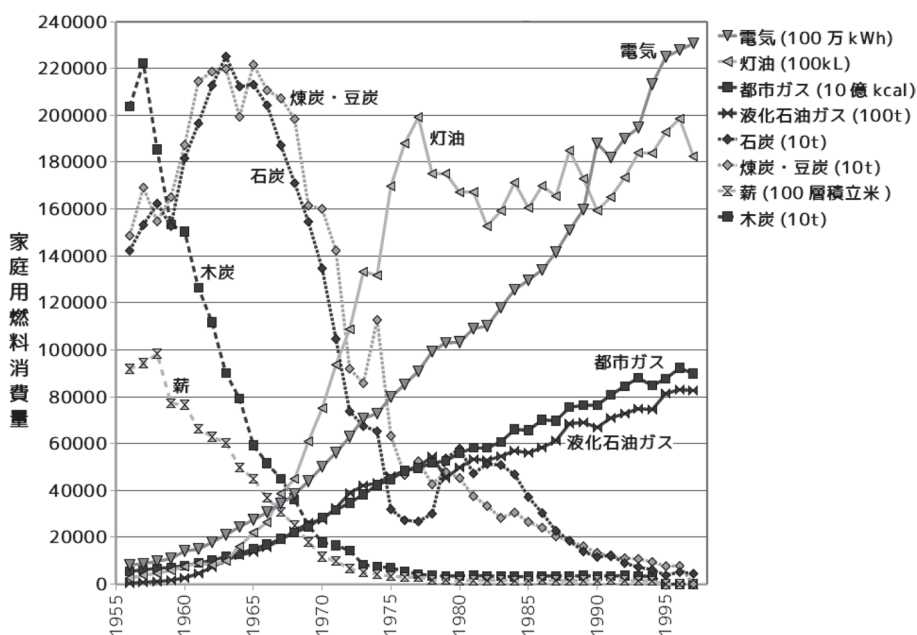


図1 家庭用燃料消費量の推移 (総務庁森林関連データ集より)