

## 【初代会長あいさつ】

食の領域における「科学」と「技術」の融合を目指して  
北海道食文化研究会 代表 服部昭仁（北海道大学 名誉教授）

設立趣旨に述べられているように本会は、「北海道大学の研究者と、北の料理人が一堂に会し、食について共に考え、科学的な分析を加えながら、北海道の食の歴史と、食を取り巻く環境を再認識し、我々北海道の食文化と調理技術、食の近未来を改めて模索」することを目的として設立されました。

ここに記載されている「科学」と「技術」に関して、原島博東京大学名誉教授は、「科学」と「技術」は、「科学技術」とまとめてよばれることが多いが、そのルーツは違い、科学の本質は「知る」ことであるのに対して技術は「創る」ことで、言い換えれば、科学は探求型の営みであるのに対し、技術は創造型の営みであり芸術に近いと述べております。

さて、北海道に限らず、また、和食・洋食を問わず一流と言われる料理人は、先達によって引き継がれてきた伝統や調理技術を維持しつつさらに自らの工夫を加えて発展させてきました。料理には、素材の選択からその素材を用いて作られた食べ物を食卓に提供するまでのあらゆる過程が含まれています。そこで創り上げられた料理（食べ物）には、人が健康を保ち快適に生きていくために必要な安全で、栄養のバランスのとれた、美味しいものであることが求められます。料理の仕事は、人間生活のあり方に直結し食生活の未来にも大きく関わる極めて創造的且つ包括的なものです。したがって、料理の仕事に携わる料理人は優れた技術者であると言えます。

一方、科学の本質は「知る」ことなので科学は「知の蓄積」によって進歩します。科学に携わる研究者はそれぞれの知的好奇心に従って活動し、その成果は「知の蓄積」に貢献することとなりますが、研究成果は同業者に対して発信されるものであり、評価も内部で行われ論文の量や質が業績の評価尺度になります。

調理技術は、社会（料理を食する人）の要請によって発展するものであり、もともと社会に対して開放されているのですが、料理人が新たな調理技術の発展を目論む際にはその導入する技術が科学の知によって実証されることによって確信を得ようとしています。

研究者の営みは、自らの知的好奇心に基づく自己完結的で「閉鎖的」と言われますが、研究者は、自らの活動の成果として獲得した「知の蓄積」を社会に還元したいという欲求を本質的にもっています。ここに料理人（技術者）と研究者（科学者）との接点が期待されます。

北海道には、自らの調理技術に自信と誇りをもつ多くの優れた料理人がいます。料理人の皆さんは、自らの調理技術を科学の知によって実証されることにより確信を得たいと思っています。北海道大学には農学部を中心に食品関連領域で研究に取り組み第一級の科学者が多く活躍していますが、彼らは自ら学んだ知見と研究成果を食品関連分野の現場の技術に還元することを望んでいます。

しかし、日常の業務遂行の過程では両者が共通の場で接する機会は極めて稀で殆ど不可能です。幸い、札幌では、北海道の代表的な食の素材である魚介類、食肉、青果品を提供してくれる卸業者さんが料理人と食の研究者の接点を求めてご尽力してくださいました。卸三業社からの、日頃からお付き合いのある札幌市内でご活躍の料理人と北大農学部で食に関する研究に携わる研究者に「食について共に考え、科学的な分析を加えながら、北海道の食文化と調理技術、食の近未来像の模索」することの呼びかけに多くの料理人と研究者が賛同してくれました。そして、この呼びかけに応じてくれた料理人・研究者・流通業者・食品関連業者等によって「北海道食文化研究会」が発足しました。さらに、卸三業社は、このような自主的研究組織の維持・発展に欠かすことのできない財政と事務局の運営を引き受けてくださっています。

上記のような経緯で発足した地域の新たな食文化を「産」と「学」での共同作業として追求しようとする「研究会」は、全国的にみても皆無であると思います。今後、「科学」と「技術」の融合を通じて「食」が抱える様々な課題を追求していった先に「科学技術」の成果として新たな北海道の食文化が創出されることを期待しています。

北海道食文化研究会に関わる全ての個人・事業者の皆さんのこれまでのご尽力に心から感謝するとともに今後の変わらぬご支援・ご尽力をお願いいたしまして挨拶とします。