

まえがき

泡立てクリームにカステラ。そのふわっとした舌触りは思わずニコツとしてしまうような楽しさを生活にもたらしめます。この楽しみのもとには泡です。味も、自身、香りも、栄養素もない、ただの泡がこんなにも食生活を豊にする、これが調理における偉大な叡智でなくてなんでしょう。

私たちの周りは泡を含む食べ物であふれています。炭酸飲料、ビール、シャンパン、淡雪羹、ババロワ、アイスクリーム、スポンジケーキ、シュークリーム、とろろにはんぺん・・・

泡とおいしさの関係を調べているうちに、どんどん興味が湧いてきたので、これらをまとめて日本調理科学会監修クックリーサイエンスシリーズの1冊として建帛社から出版してもらおうこととしました。ところが、長すぎて1冊分のページ数を超えてしまいました。そこで2つに分け、半分だけを、“泡をくうお話—ふわふわ、サクサク、もちもちの食べ物—”として建帛社から出版することになりました。

小麦粉や米粉などに副材料を加えたものに泡を加え、それを加熱すると膨化し、泡のあった場所が気孔あるいは空洞として残ります。そのおかげで、ふわふわ、サクサク、もちもちの食べ物ができる場合を集めました。

しかし、クックリーサイエンスシリーズでは費用の関係からカラーページに制限があり、写真は一部しかカラー印刷で示すことが出来ませんでした。調理において色はとても重要な要素ですから残念なことです。幸い、画像集として、使った写真をカラーでお茶の水女子大学 E-book サービスに載せていただくことになりましたので、建帛社で出版された、“泡をくうお話—泡が作るふわふわ、サクサク、もちもちの食べ物—”の中のカラー写真をここに掲載いたします。

泡が、おいしい食べ物にどんなに役立っているか、そのために、どんなに調理の工夫がされているか、見ていただければ幸いです。“泡をくうお話—泡が作るふわふわ、サクサク、もちもちの食べ物—”の書物にも興味を持っていただけるとありがたく存じます。

さらに、原稿の残りの半分は、近日中に“泡をくうお話—はじける泡、はしゃぐ泡、重なる泡、沈黙の隙間—”として、お茶の水女子大学 E-book サービスに載せていただく予定です。こちらも、是非ご覧ください。

2017年4月

畑江敬子