

家族へ

謝辞

食に関する文筆家の多くがそうであるように、私もまた Alan Davidson に非常な恩義を感じています。彼は食の分野に新しい題材と思考、そして楽しさをもたらしました。そのうえ、*On Food and Cooking*（原題）初版の最初の一冊を私が手にするよりも早く、改訂の必要があることを教えてくれたのも彼でした。我々が初めて会ったのは1984年のこと、昼食の席で彼は初版について、魚に関してはどんな内容なのかを尋ねました。私は、動物の筋肉、つまり食肉の一つの形態として魚も解説していると答えたのです。彼は魚に非常に熱心で、海の生きものに関する専門家としても有名です。そのとき彼は、魚は非常に多様性のある動物で、魚の肉はいわゆる食肉とは全然違うのだから、特別に杵を多くもうけて説明する必要があるということを親切に指摘してくれたのでした。なるほど、まったくその通りです。この改訂にこれほど長い時間がかからなかったらと、いろいろな理由から思うのですが、新たに加えた魚の章を Alan に見てもらえないというのが最大の理由です。Alan と Jane から受けた励ましとアドバイス、あの昼食からずっと続いている友情に、心から感謝しています。

また、これからするだろう議論の支えになってくださる Nicholas Kurti にも、この本を贈りたいと思います。初版の出版にあたり、彼は *Nature*（ネイチャー）で心あたたまる好意的な書評を書いてくださいました。そして、ある日曜の午後に訪ねてこられ、書評を書くときに書きためてあった疑問の数々について問われるのに、長い時間を割いてくださいました。よい食べもの、そして“ちょっとした実験”について話すときの彼のエネルギー、好奇心、情熱は感染力があり、かつてのエリーチェのワークショップを大いに活気づけました。あのワークショップも彼も、とても懐かしく思い返されます。

もっと身近なところでは、愛情とがまん強い樂觀とで私を日々支えてくれた家族に感謝します。その人生の半分以上をこの本、そして食卓での実験とともに過ごした息子の John と娘の Florence は、喜びと強い意見をもって元気づけてくれました。父の Chuck McGee と母の Louise Hammersmith、兄弟の Michael、姉妹の Ann と Joan、Chuck Hammersmith、Werner Kurz、Richard Thomas、そして Florence Jean と Harold Long に感謝します。妻の Sharon Long は、終盤の大変な数年間にずっと思いやりをかかさず支えになってくれました。彼女に深く感謝します。

かつての発行者であり、長く代理人を務め、今ではすばらしい友人でもある Milly Marmur は、私たちが予想さえしなかったこの長いマラソンのような道のりで、常に推進力となってくれました。彼女の温かさ、忍耐、良識、そしてうるさくない程度に催促する技術は、非常にありがたいものです。

Scribner 社および Simon & Schuster 社の皆様にも感謝します。Maria Guarnaschelli は、すばらしい熱意でこの改訂版の委託にあたってくれました。Scribner 社の発行者である Susan Moldow、そして S & S 社社長の Carolyn Reidy からは熱心な支持をいただきました。Beth Wareham は編集、印刷製本、出版のすべての面で休まず指導してくださいました。Rica Buxbaum Allannic は、原稿を慎

重に校正してくれました。Mia Crowley-Hald と彼女のチームは限られた時間のなかで細部に至るまで正確な印刷製本を行ってくれました。Erich Hobbing はレイアウトに関する私の意見を取り入れ、流れのよい分かりやすいページを作ってくれました。Jeffrey Wilson は契約その他の法的事項を円滑かつ穏やかに取りしきってくれました。Lucy Kenyon は早い段階でのすばらしい宣伝を行ってくれました。この本を世に出すことができたのも、優れたチームワークのおかげです。

Patricia Dorfman と Justin Greene は、忍耐と技術と迅速さをもってイラストを作成してくれました。Ann Hirsch は、小麦穀粒の顕微鏡写真をこの本のために撮影してくれました。私の姉妹の Ann が初版のために書いた線画のいくつかを、この改訂版にも使うことができたのは幸いです。病気のため今回は協力を得ることはできませんでしたが、彼女はすばらしい共同制作者であり、その確かな視点と快活さが得られなかったのはとても残念です。何人もの食物学者から、食品の構造と微細構造に関する写真を提供していただきました。H. Douglas Goff, R. Carl Hoseney, Donald D. Kasarda, William D. Powrie, そして Alastair T. Pringle の各位に感謝いたします。Alexandra Nickerson はこの本のなかでも特に重要な部分、索引を専門的に編集していただきました。

私を厨房、つまり彼らの実験室に入れてくださったシェフの皆様ののおかげで、非常に意欲的に料理を経験し語り合うことができました。Fritz Blank, Heston Blumenthal, そして特に The French Laundry の Thomas Keller と彼の同僚, Eric Ziebold, Devin Knell, Ryan Fancher, Donald Gonzalez に感謝しています。彼らからは多くのことを学びましたし、これからさらに多く学べることを楽しみにしています。

本書のなかのいくつかの章については、Anju Bhaya と Hiten Bhaya, Devaki Bhaya と Arthur Grossman, Poornima Kumar と Arun Kumar, Sharon Long, Mark Pastore, Soyoung Scanlan, Robert Steinberg, そして Kathleen Weber, Ed Weber, Aaron Weber から論評をいただきました。彼らのご助力には非常に感謝しております。しかしながら、本書の内容に関するすべての責任は著者にあります。

執筆および食の世界における友人や同僚からは、刺激となるさまざまな疑問、回答、アイデア、そして激励を長きにわたっていただき、感謝しています。Shirley Corriher と Arch Corriher は、旅行や講演やそして電話などでも話をするとてもよい仲間です。Lubert Stryer は、最先端ならびに応用に直結した科学の楽しみを知る機会を与えてくれました。Kurt Alder と Adrienne Alder, Peter Barham, Gary Beauchamp, Ed Behr, Paul Bertolli, Tony Blake, Glynn Christian, Jon Eldan, Anya Fernald, Len Fisher, Alain Harrus, Randolph Hodgson, Philip Hyman と Mary Hyman, John Paul Khoury, Kurt Koessel, Aglaia Kremezi, Anna Tasca Lanza, David Lockwood, Jean Matricon, Fritz Maytag, Jack McInerney, Alice Medrich, Marion Nestle, Ugo Palma と Beatrice Palma, Alan Parker, Daniel Patterson, Thorvald Pedersen, Charles Perry, Maricel Presilla, P.N. Ravindran, Judy Rodgers, Nick Ruello, Helen Saberi, Mary Taylor Simeti, Melpo Skoula, Anna Spudich と Jim Spudich, Jeffrey Steingarten, Jim Tavares, Hervé This, Bob Togasaki, Rick Vargas, Despina Vokou, Ari Wein-zweig, Jonathan White, Paula Wolfert, Richard Zare の各位に感謝します。

監訳者まえがき

本書は1984年にアメリカで出版され、食品や調理の科学的説明が豊富であることからベストセラーになった本の、20年のときを経て、さらに内容を充実させた2004年改訂版の翻訳書である。同書の原本および北山氏の翻訳のコピーを紹介された際に印象的だったのが、アメリカでこのような類の本としては稀なほど多くの一般人に読まれているという事実だった。英語の題目が *On Food and Cooking—The Science and Lore of the Kitchen*—とあり、Cooking と Science がぱっと目に飛び込むと同時に、一般向けとして広く読まれている理由がそこにある気がした。日本には「調理科学 (Cookery Science)」という学問分野があり、「日本調理科学会」という学会も2007年に創立40周年を迎え、この間の研究蓄積はさまざまな形で一般に向けて発信されている。しかし、日本で多く出版されている「調理科学 (Cookery Science)」という名の教科書は北米をはじめ海外ではほとんど見当たらない。調理科学的な内容のものは“Food Chemistry”などの専門書に含まれることもあるが、むしろ“Cooking”に関する一般向け書物の中に見受けられる。この事実は、実際に調理に係り、食材から食卓までの広範な食物の知識を得たい、その食材がどのような変化を経ておいしい食物となり、またなぜそうなるのか、などなどその食材に関するさまざまな情報を広く、時には深く知りたい人たちにとっては少々不便である。一つの疑問を解決するのにいくつかの書物を調べなければならない、時にはそういう書物を探して見つけることから始めなければならないからである。本書はそのような人たちの知的欲求を満たすために書かれたと言っても過言ではなく、実際、マギー氏が本書を著すことになった動機はまさにそこにあったと述べられている。

本書の構成は第1章：乳および乳製品、第2章：卵、第3章：肉類、第4章：魚介類、第5章：食用植物、第6章：野菜各論、第7章：果実各論、第8章：植物由来の風味食材、第9章：種子、第10章：穀物で作る生地、第11章：ソース、第12章：砂糖、チョコレート、菓子、第13章：ワイン、ビール、蒸留酒、第14章：調理法および調理器具素材、第15章：基本となる四つの食物分子群からなり、総ページ数は800ページを越える。この膨大なページ数は、食材が食卓に上がるまでの食品と調理に関するさまざまな分野（すなわち食品化学、調理科学、食品加工貯蔵学、食品微生物学、栄養化学、食文化、食生活史など）に関するエピソード的なものから専門的な知識までを一冊にまとめたためである。換言すると、何冊分もの情報がこの分厚い一冊に網羅されている。

監訳者の専門分野は調理科学である。翻訳書を日本で出版するにあたって、主として調理科学的色合いが濃いということで監訳させていただいたが、本書で扱われている膨大な情報をあますところなく伝えるという点においてさらなる改良の余地が残されていると思う。これは本書が食物に関する書物としてその内容がいかに多様な分野にまたがっているかを示すものであり、複数の専門家で作り上げていく類の書物であるということである。今後、多くの方々のご指摘、ご叱正をいただいて、さらなる訂正を加えていくことで本書の価値がより高まっていくことを念願している。食品や調理に関する豊富な情報を包含した本書を一冊の本として身近に置いていただくことで、調理科学という分野に興味・関心をもっていただき、かつ食物学研究の奥深さに思いを寄せていただけれ

ば幸いである。

出版にあたって、まず翻訳者の北山薫氏および北山雅彦氏の両氏に対して、このような膨大なページ数の本書をわかりやすく、時に文学的表現を織り込みながら食物を愛する人たちへ送る一冊の本として翻訳し、日本への紹介を果たしてくださったことにお礼を申し上げる。監訳にあたっては、共立出版(株)取締役編集担当 信沢孝一氏、編集部 酒井美幸氏に大変お世話になった。特に酒井氏には、原書とのつきあわせ、指摘事項の取りまとめや確認など煩雑な作業を実に丁寧にしていた。心から感謝の意を表する。

2008年10月

香西みどり

訳者まえがき

まずはじめに、まるで辞書のようなこの分厚い本を手にとってくださった方々、ありがとうございます。気軽に読んでみようと思うには圧倒されるページ数ですが、十分に楽しんでいただける本だと思います。適当にパッと開いたそのページから、読みはじめてみてください。あるいは、索引をながめて少しでも興味を引いたものがあれば、そのページを探して見てください。そこには、さらなる興味をかき立てる何かがきっと見つかるはずです。好奇心を刺激されることは楽しい。知識を蓄えることは楽しい。その知識を料理の実践に生かすことができればさらに楽しい。そんな食の話題にも花を咲かせながら親しい人とともにテーブルを囲むひとときは、きっと人生を数倍楽しくしてくれるものと思います。

この本の日本語訳を行っている間は、ほんとうに充実した楽しい日々でした。身近な食材でも知らないことばかりで、それを吸収した自分がどんどん博識になってゆくようでした。訳し終わった今、結局それぞれの詳細はあまり覚えてはいないのですが、でも大丈夫。この本の中に答えがあることを私は知っているからです。食べもののことで何かを知りたい時には、まずこの本を手にとってみてください。一人でも多くの人が、そんな身近な一冊としてこの本をそばに置いてくださることを願っています。

この本を訳してゆく過程で、いろいろな食べものが食べたくなりました。たとえば、作り方の違うさまざまなチーズについて読むと、どうしてもチーズを食べたくなりました。そしてこの本は、チーズの買い方や食べ方も丁寧に教えてくれます。また、聞いたこともない野菜や、珍しい果物が出てくれば、それをぜひ食べてみたいと思いました。そしてこの本には、野菜や果物をおいしく食べる方法が書かれています。その他にもパンや、お菓子や、ワインやビール、どれもおいしそうに書かれているのです。今まで何気なく食べていたものでも、その作られ方や由来、おいしさの理由、おいしく食べる方法などを知れば、もっともっと楽しみが広がるはずです。

食と科学が織りなす素晴らしい世界、そこを探索する楽しさを教えてくるこの本。その日本語訳には、まず何よりも科学的な正確さを心がけました。その上でできるだけ多くの人たちに読んでいただけるために読みやすさも保たねばならない点が最も難しかったところです。今は、多くの人たちに楽しんでいただける、とてもよい本になったと自信をもってお勧めできます。

最後に、本書の日本語版出版に快くご承諾くださった **Harold McGee** 先生、出版にご尽力くださった出版社の皆様、そして内容の科学的な正確さを実現してくださった香西みどり先生に、心から感謝します。

2008 年 10 月

北山 薫，北山雅彦