

第4版に寄せて

本書は「わかりやすい食物と健康」シリーズの第2巻『食品の分類と特性』の改訂版である。いわゆる「食品学各論」の分野であり、大学・短期大学・専門学校などにおける食品学領域の教科書や参考書としておおいに使える内容となっている。

『日本食品標準成分表 2020年版（八訂）』が公表されて、データを一新し、内容も吟味することとなった。食品成分表に掲載の食品数は2,191食品から2,478食品にまで拡大されて、これにより、わが国における栄養成分の摂取量をより精確に示しうるものと考えられる。まさに世界トップレベルの成分表となったわけである。日本人ほどさまざまな食品から恩恵を受けている国民はいないのではないだろうか。そこでは、食品に関する知識が必要となる。食品を使い食べる立場にたって、食品に関する正しい科学的知識を獲得しておくことは、健康な食生活を心がける上で大切なことであり、心豊かに人生を送ることにつながる。

食品についての科学的知識には奥深いものがある。その食品は生物学的にどのような生命体なのか、どの部分を食用としているのか、その食品にはどのような栄養素が含まれているのか、その食品の機能はどのようなものなのか、その食品はどのような調理特性や加工特性を持っているのか、などなど様々である。その点で、本書の内容は盛りだくさんであり、一頁一頁知識の宝庫となっており、無駄な内容はないものと自負している。執筆陣はいずれも大学や短期大学で食品学領域を教育・研究している方々である。新進気鋭の執筆陣によって作成された本書が、「食品の分類と特性」の理解に役立つものと期待する。さらに、皆様の御批判ならびに御指摘をいただき、より充実した内容に構築できれば幸せに感じる次第である。

最後に、編者ならびに執筆者を御指導・激励していただいた監修者吉田勉先生に敬意を表するとともに、三共出版秀島功氏の御苦勞に対して、また写真を提供していただいた方々、さらには多くの著書や文献の筆者の皆様に、深く御礼申し上げます。

2023年3月吉日

編著者を代表して
渡邊 悟