

〈巻末言〉

テクノロジーが支える食

今部 一良

博多の屋台で、常連と思しきお客さんに「どこの明太子が一番美味しいと思うか？」と聞いてみたら、口々に「やっぱり〇〇〇かな」「俺もそう思うね」「そうだよね」と。

〇〇〇とは誰もが知っている大量生産の大手メーカー。勝手に抱いていた「熟練の職人が一人で仕込む知る人ぞ知る小さなお店」という妄想は見事に打ち砕かれたのでした。

今や私たちの食は、様々なテクノロジーなくしては成り立ちません。

遠い目をして「昔は美味しかった」と言う人もいますが、高度な技術に支えられた現代の食べものは、より安全でより美味しくなっていると思うのです。

アルコールだけでなくカロリーまでゼロなのに味わいはビールそのものなんて、メタボが気になる私にとっては夢のような話ですよ。

私も皆さんも、こうした幸せを当たり前のように享受しているわけですが、その裏にどれだけの技術が集約されているのか想像もつきません。

ここ「ケンカワ」には、食にまつわる技術に関する資料もたくさんあります。

是非、足を運んで手に取って見てください。

こんべ・かずよし
(神奈川県立川崎図書館長)

ものづくり文化

第65巻 (通巻194号)
令和6年3月1日 印刷発行

編集兼 神奈川県立川崎図書館
発行人 館長 今部 一良

川崎市高津区坂戸3丁目2番1号
KSP R&D棟 C-225 (〒213-0012)
電話 (044) 299-7825 (代表)
FAX (044) 322-8878

印刷所 野崎印刷紙器株式会社