

『新調理師養成教育全書(必修編)』新旧対照表
(第4版→第5版)

第4巻 調理理論と食文化概論

第4版			第5版		
ページ	行等	内容	ページ	行等	内容
口絵	調理の基本操作 非加熱調理操作		口絵	調理の基本操作 非加熱調理操作	<一部変更>
P2	リード文	食べ物にする調理操作である。	P2	リード文	食べ物に調製することである。
P2	L6	新米と古米による炊き方の違い。味付け飯では、加える食塩	P2	L6	新米と古米の炊き方の違い、味付け飯に加える食塩
P3	L2	味付け飯の食塩は炊き水量の何%が	P3	L2~3	味付け飯に加える食塩は炊き水の何%が
P3	L13~14	回数を減らし、調理技術の習得を速やかにすることができる。	P3	L13~14	回数を減らし、調理技術を速やかに習得することができる。
P4	L13~14	共通であるが、地域による嗜好や食べ方にはさまざまな違いがある。	P4	L13~14	共通であるが、嗜好や食べ方は地域によってさまざまな違いがある。
P4	L15	食品でも調理をすることにより	P4	L15	食品でも調理のしかたにより
P4	L27	機能を助けているということもできる。	P4	L27	機能を助けている。
P4	L29~30	有毒成分を取り除くことなど、安全性を	P4	L29~30	有毒成分を取り除いたりして、安全性を
P5	L13	そうでない料理はおいしくない。	P5	L13	そうでない料理はおいしく感じない。
P5	L15~16	時間がたって冷めてしまったり、ぬるくなってしまったものは	P5	L15~16	時間がたって冷めてしまったものは
P6	L17~18	酸味は果実類などに含まれ、また発酵によって生じる酸っぱい味で、爽やかさも感じさせる。また一方で、	P6	L17~18	酸味は果実類などに含まれる、酸っぱい味で、爽やかさも感じさせる。また発酵によっても生じる。一方で、
P6	L25	ナトリウムで、食塩として料理の味に	P6	L25	ナトリウム(食塩)で、食塩は料理の味に
P6	●1-2		P6	●1-2	<一部変更>
P6	MEMO[感覚器と受容体]		P6	MEMO[感覚器と受容体]	<一部変更>
P6	④【アスパルテーム】		P6	④【アスパルテーム】	<一部変更>
P7	L13~14	これらの成分はナトリウム塩になるとさらにうま味を	P7	L13~14	これらの成分はナトリウム塩のときに最もうま味を
P7	⑧【塩化カリウム】		P7	⑧【塩化カリウム】	<一部変更>
P7	MEMO[うま味の発見]		P7	MEMO[うま味の発見]	<一部変更>
P8	●1-4		P8	●1-4	<一部変更>
P9	L7	検知閾値と、溶液自身の味が判別	P9	L8	検知閾値と、溶液の味が判別
P9	L19	果実の香りは、果実の成熟の進行とともに	P10	L1~2	果実の香りは、果実の成熟の度合いとともに
P10	L8~9	おいしい温度帯が比較的	P10	L9~10	おいしいと感じる温度帯が比較的
P10	L10	また、砂糖や食塩などの溶液では、	P10	L11	また、食塩などの溶液では、
P10	L22	食品の色や形、周囲の美しい眺めなどの外観は	P10	L23	食品の色や形などの外観は
P10	●1-7		P10	●1-7	<一部変更>
P11	L6	反射的に食欲を引き起こす。	P11	L6	反射的に食欲に影響する。
P12	L22	個人のおいしさに関与する。	P12	L22	個人のおいしさの感じ方に関与する。
P12	L24	後天的要因は、おいしさに対して生まれてから	P12	L24	後天的要因は、生まれてから
P15	●2-1		P15	●2-1	<一部変更>
P16	L1~2	洗剤を使う場合は低濃度、短時間で、	P16	L1~2	洗剤を使う場合には使用基準に沿った適切な濃度、短時間で、
P16	L19	分離する固形分や砕け程度にどのような	P16	L19	分離する固形分や砕け具合にどのような
P16	L20	影響を及ぼすかを示す。また、米の洗浄水の	P16	L20	影響を及ぼすかを示す。近年では、米の洗浄水の
P17	●2-3		P17	●2-3	<一部変更>
P18	L13	調味料成分がなかなか浸透しないのは、細胞膜が働いている	P18	L13~14	調味料成分がなかなか拡散しないのは、細胞膜の半透性がある
P18	L20	塩抜きをするのに、水ではなく1%	P18	L20	塩抜きをするのに、1%
P18	L23	塩抜きが十分に行われなためである。	P18	L22~23	塩抜きが不十分なことがあるためである。
P18	L30	大きく影響する。例えば、切り方に	P18	L29~30	大きく影響し、さらに、切り方に
P19	L1~2	角度によっていろいろあり、包丁の動く方向を食品に垂直に切り込むような	P19	L1	角度によっていろいろあり、包丁を食品に対して垂直に切り込むような
P19	L4~5	抵抗が同程度の場合は、垂直に切り下すよりも、食品に対して押し出し切り、	P19	L4~5	抵抗が同程度の場合は、垂直に押し出し切りよりも、押し出し切り、
P19	L16~18	泡立てる調理操作となる。ホイップクリームの場合は、クリームに含まれるたんぱく質が泡立つ原因となり、脂質は気泡膜を強化する。しかし、通常は液体と気体を混合するだけでは泡立たない。	P19	L15~17	泡立てる調理操作となる。通常は液体と気体とを混合するだけでは泡立たないが、ホイップクリームの場合は、クリームに含まれるたんぱく質が泡立つ原因となり、脂質は気泡膜を強化する。
P19	L20~21	膜状に並びやすくなって泡立つ	P19	L19~20	膜状に並びやすくなるため泡立つ
P20	●2-5		P20	●2-5	<一部変更>
P20	L9	食品成分と酵素とが混ざることによって、	P20	L9	食品成分と酵素とが接触することによって、
P21	L7~8	あらいみじん切りに近いので、水分の出方も	P21	L7~8	あらいみじん切りに近いので、水分や成分の出方も
P21	L26	冷却は、食品の温度を冷水や氷、冷蔵庫などを使って下げて冷やす	P21	L26	冷却は、冷水や氷、冷蔵庫などを使って食品の温度を下げて冷やす
P22	●2-7		P22	●2-7	<一部変更>
P22	L4~6	保存するときは13℃前後の温度帯が望ましい。これらの植物は低温で細胞膜機能が低下しやすい。2-7に冷却の例を示す。	P22	L4~6	これらの植物は低温で細胞膜機能が低下しやすいため、保存するときは13℃前後の温度帯が望ましい。2-7に冷却の例を示す。
P22	L23~24	このため5~1℃の温度がゆっくり下がり、氷は大きくなるので、この温度帯は最大氷結晶生成帯	P22	L23~24	このため温度がゆっくり下がり、氷は大きくなるので、-5~-1℃の温度帯は最大氷結晶生成帯
			P23	L4	<新規追加> 温度下降が速い
P23	L12~13	冷凍食品を解凍するときは、解凍後の品質が解凍速度や解凍最終温度などによって異なるので、	P23	L12~13	冷凍食品を解凍するときは、解凍速度や解凍最終温度などによって解凍後の品質が異なるので、
P23	L18	野菜類や加熱してある冷凍調理食品類	P23	L18	野菜類や加熱済みの冷凍調理食品類
P24	L14	長時間かかるものもある。熱湯の中に食塩、	P24	L14	長時間かかるものもある。熱湯あるいは熱湯の中に食塩、

			P24	参照ページ	〈新規追加〉▶▶沸騰までに起こる硬化…P.51参照
			P24~25	L28~L1	〈新規追加〉
P25	L3~4	沸騰継続の時間	P25	L6	沸騰している時間
P26	L9	調味料成分の食品への浸透と食品成分を煮汁に溶出させる効果がある。	P26	L12	調味料成分の食品への拡散と食品成分の煮汁への溶出が起こる。
P26	L11	また、調味料の浸透の速さは、調味料の種類や食品中の水分	P26	L14~15	また、調味料成分の拡散の速度は、調味料の種類や濃度、食品中の水分
P26	L14	熱が煮汁から食品表面に、	P26	L17~18	熱が煮汁から食品表面に伝わり、
P26	L16	圧力鍋を用いると加熱温度は120℃	P26	L19	圧力鍋を用いると鍋内の温度は120℃
P26	L17	調理時間が短いので調味料の浸透を考慮する。	P26	L20~21	調理時間が短いので消火後の余熱を利用する。
P26	L20~21	ぶつかると食品全体が加熱、	P26	L24~25	ぶつかると食品に戻るので食品全体が加熱、
P26	MEMO[煮物と調味料]		P26	MEMO[煮物と調味料]	〈内容変更〉
P27	●2-11		P27	●2-11	〈一部変更〉
P27	L8	調節機能がついていて、定温の凝縮	P27	L12	調節機能がついていて、一定の凝縮
P29	●2-14		P29	●2-14	〈一部変更〉
P29	L10~12		P29	MEMO[いる]	〈MEMOに変更〉
P30	L9	油脂を使う点が焼く調理操作とは異なり、揚げる	P30	L9	焼く調理操作とは異なり必ず油脂を使うが、揚げる
P30	L12	調味料の浸透が少し妨げられる	P30	L12	調味料との接触が少し妨げられる
P31	L1	油脂の量が少ないと鍋底の温度上昇が早く焦げやすい。	P31	L1	油脂の量が少なくと鍋底にくっついて焦げやすい。
P31	L2~3	蒸発が抑えられるのでで蒸上がり量が多くなる。加熱器具に接着している	P31	L2~3	蒸発が抑えられるためで蒸上がり量が多くなる。炒め加熱では鍋に接着している
P31	L4~5	食品をひっくり返したり、混ぜたりしながら炒める必要がある。	P31	L4	食品をひっくり返したり、かくはんしながら加熱する必要がある。
			P32	L9	〈新規追加〉 温度計がない場合は、
P32	●2-19		P32	●2-19	〈一部変更〉
P33	L2~3	このように劣化した油脂は消化・吸収が悪くなるばかりか、香味が	P33	L2	このように劣化した油脂で揚げたものは、香味が
P36	L7	カップ180mLの場合の	P36	L7	〈計量カップ180mLの場合の
P37	③【戻り水】		P37	L34	〈新規追加〉 α-グルコシダーゼ、
P38	L11	かゆは沸騰後、火力を弱めて	P38	L11	〈新規追加〉 日本式の
P38	L25	塩分は、およそ0.7%である。	P38	L25	塩分は、飯のおよそ0.7%である。
P38~39	L34~L1		P38~39	L34~L1	〈一部変更〉
P38	MEMO[かゆ]		P38	MEMO[かゆ]	〈一部変更〉
P40	L2	混ぜたあと、あおいで冷ます。	P40	L2	混ぜたあと、うちわなどであおいで冷ます。
P40	L13	加水量(炊き水)が多くなるので炊きやすい。	P40	L13~14	加水量(炊き水)が多くなって米粒が水面から出なくなるので炊きやすい。
P42	L8	そこで、上新粉に熱湯を加えて混ぜ、	P42	L8	そこで、熱湯を加えて混ぜ、
P43	L16	グルテンの形成に影響するかが大事である。	P43	L16~17	グルテンの形成に影響するかを理解しておくことが大事である。
P43	MEMO[ドウとバター]		P43	MEMO[ドウとバター]	〈一部変更〉
P44	L7~8	小麦粉に水を加えて手でこねられるかたさとして、水は小麦粉の60%くらいまでである。	P44	L7~8	小麦粉に対して水の割合が60%くらいまでであれば手でこねられるかたさのドウであり、
P44	L14	衣では、グルテンの形成を抑えるために、水を	P44	L14	衣では、仕上がりのよさに影響するため、水を
P44	L15	油脂で揚げるのが仕上がりのよさに影響するが、	P44	L15	油脂で揚げることでグルテンの形成を抑えるが、
P44	L18	緻密になって粘弾性の増加が明らかであるが、	P44	L18~19	緻密になって粘弾性が増加する。バターの場合は、てんぷらの衣はねかさないが、
P44	L18~19	クレープの場合は水分が多いことでグルテンの構造は弱いものの、生地を	P44	L19	クレープではねかせることで、生地を
P44	L20	伸ばす程度の働きがある。	P44	L20	伸ばす働きを利用する。
P44	L22~24	できる(3-12)。ドーナツを作るときのように、水そのものを添加するというより、卵や	P44	L23	できる(3-12)。例えば、ドーナツを作るときには、卵や
P44	COLUMN 手打ちうどんの食塩		P44	COLUMN 手打ちうどんの食塩	〈一部変更〉
P45	●3-12		P45	●3-12	〈一部変更〉
P45	COLUMN 麵		P45	COLUMN 麵	〈一部変更〉
P46	L13	イーストの添加により発酵で生じた二酸化炭素が	P46	L12	イーストの発酵により生じた二酸化炭素が
P46	⑨【ベーキングパウダー】		P46	⑨【ベーキングパウダー】	〈一部変更〉
P47	L5	バターなどの油脂をかくはんすると	P47	L3	バターなどをかくはんすると
P47	L18	生地が固まったところで	P47	L16~17	生地が鍋肌から離れるくらいに固まったところで
P47	L19~20	加えて混ぜる。オープンによる2度目の加熱で焼く際には、	P47	L17~18	加えて混ぜる。2度目の加熱でオープンで焼く際には、
P47	L25	適度に固まり、焼く際に底部や	P47	L24~25	適度に固まり、2度目の加熱で焼く際に底部や
P47	MEMO[水蒸気のカ]		P47	MEMO[水蒸気のカ]	〈一部変更〉
P48	L9	抑えられる。油脂に対するドウの部分が少ないために過剰の	P48	L9	抑えられる。これは油脂に対するドウの部分が少ないと過剰の
P49	L7	薄力粉を用いて衣を混ぜすぎない	P49	L7~8	薄力粉を用いること、衣を混ぜすぎない
P49	L8	卵水の温度を低くすることである。	P49	L8~9	卵水の温度を低くすること、衣を作ったら時間をおかないこと、あるいは、すぐ揚げることである。
P50	MEMO[じゃがいものソニン]		P50	MEMO[じゃがいものソニンやチャコニン]	〈一部変更〉
P51	L23~24	水からゆでることにより、このような煮ずれを起こしにくくもしている。			〈削除〉
P52	L15	このような加熱法ではさつまいもの温度	P52	L15	これはさつまいもの温度
P53	L9	さといも独特の食味になっているが、	P53	L9	さといも特有の食味になっているが、
P53	L10	調味料の浸透や熱伝導が悪く	P53	L10	調味料の浸透や熱の伝わり方が悪く
P53	L15	粘度が上がらないので、	P53	L15	粘度が上がりにくいので、
P53	L30~33	この理由として、アミラーゼ活性の強さについては諸説あり、細胞壁が薄くて酵素作用を受けやすい組織構造などが関係しているという可能性も示唆されている。	P53	L31~33	この理由は、アミラーゼ活性が強いためとされていたが、細胞壁が薄いという組織構造などが関係している可能性が示唆されている。

P55	L10~11	といい、糊化でんぶんのところどころで 生でんぶんの ように 並んだ状態 になる。	P55	L10	という。糊化でんぶんのところどころで 水が押し出され
P57	L13	性質(親水性)を持つことが以下のような	P57	L13	性質(親水性)を持っている。そのため、以下のような
P58	L3	溶液として水 100g と溶解	P58	L3	溶液として水と溶解
P58	L5	示すことになり、例えば 3-18 の右列の溶解度は、0℃	P58	L5	示すことになり、0℃
P58	L6	100℃では約83%の中央列の砂糖濃度に置き換えることができる。	P58	L5~6	100℃では約83%の砂糖濃度に置き換えることができる (3-18) 。
P58	L12	食品中の水を 結合水の形で保持 することになるので、濃度が	P58	L11	食品中の水の一部と結合することになるので、 砂糖濃度 が
P58	L14	また、濃度が同じ場合は	P58	L13	また、 砂糖濃度 が同じ場合は
P58	L15	粘度が高くなり、 砂糖濃度が高いと急激に変化する 。	P58	L13~14	粘度が高くなる。
P59	L1	老化が抑制される。ぎゅうひには	P58	L22~23	老化が抑制される ということである 。例えば、ぎゅうひには
P59	L8	周辺が変わってくると、 たんぱく質から水が	P59	L7	周辺が変わってくると、水が
P59	L9	泡の安定性が低下し、泡が 消えて しまう。砂糖を加えることで	P59	L7~8	泡の安定性が低下し、泡が つぶれて しまう。しかし、砂糖を加えることで
P59	L17	または抑制する 作用がある 。砂糖が水を引き付けるため、	P59	L16~17	または抑制する ことができる 。これは砂糖が水を引き付けながら たんぱく質の間に 入るため、
P59	L18	立体的な構造 がほぐれた	P59	L17	構造がほぐれた
P59	L19	凝固が起こりにくくなる。このため、より高い温度が必要となる。	P59	L18~19	凝固が起こりにくくなる からである 。このため、 凝固 により高い温度が必要となる。例えば、
P59	L26	このように、砂糖は水分活性を低下させる作用があり、濃度が高い	P59	L26~27	このように、砂糖には水分活性を低下させる作用があり、 砂糖濃度が高い
P60	L8	にもなる。このような高温、	P60	L8	にもなる (3-18) 。このような高温、
P60	L9	溶解度は下がるので 飽和溶液となり、この温度以下では	P60	L9	溶解度は下がるので ある温度以下になると
P60	L10~11	砂糖が溶液中にある ことになるので、その分が結晶化 してくる。	P60	L10~11	砂糖が溶液中にあるので、 かくはんするなどのきつかけを与えると結晶化する 。
P60	L22	温度を下げても この温度ではまだ飽和溶液	P60	L22	温度を下げてもまだ飽和溶液
P62	L1	転化糖は しょ糖(砂糖) よりも	P61	L11	転化糖は 低温ではしょ糖(砂糖) よりも
P62	L11	また、あめ煮などのように、	P62	L10	また、あめ煮(甘露煮)などのように、
P62	L12~14	大きくなり、 でんぶんの糊化やたんぱく質の変性に必要な水分が少なくなる 。	P62	L12~13	大きく かたくなるので、ゆでてやわらかくなってから砂糖を加える 。
P62	MEMO[<small>パースー</small> 抜糸]		P62	MEMO[<small>パースー</small> 抜糸]	〈一部変更〉
P62	COLUMN 砂糖の固結		P62	COLUMN 砂糖の固結	〈一部変更〉
P64	L20	大きくなるので、使用量は 容量	P64	L20	大きくなるので、使用量は 煮汁
P66	L6	小豆は 大豆と異なり皮 がかたく、	P66	L6	小豆は皮がかたく、
P66	L6~7	吸水 しない ので3-21に	P66	L6~7	吸水 せず吸水速度が非常に遅い ので、3-21に
P66	L14	さらに小豆には、 サポニン やタンニンなどの	P66	L14	さらに小豆には、タンニンなどの
P66	L19~21	サポニンや ポリフェノール が含まれていて泡立ちやすいので、 煮汁を吹き強飯	P66	L19~20	サポニンが含まれていて泡立ちやすいので、 強飯
P68	L3	香りが生成する。香りを 楽しむ	P68	L3~4	香りが生成するの はこのためである 。香りを楽しむ
P69	L19~20	食酢を加えて酸性にすると、分解が起こりにくくなり水だけで	P69	L19~20	食酢を加えて酸性にすると 加熱による分解 が起こりにくくなり、水だけで
P69	L25~26	存在すると野菜類は	P69	L25~26	存在する 状態にすると 野菜類は
P70	L9~10	なお、カロテノイドは 調理では比較 的安定している。	P70	L10~11	なお、カロテノイドは 熱に対して比較 的安定しているため、 加熱による色の変化は少ない 。
P71	●3-27		P71	●3-27	〈一部変更〉
P72	L2~3	蓋をしなくてゆでる。ゆで上がったら、	P72	L1~2	蓋をしなくてゆでると よい 。ほうれんそうではゆで上がったら、
P72	L6~7	しかし、野菜の繊維が	P72	L6~7	しかし、 アルカリ性 によって野菜の繊維が
P74	L1	なすのぬか漬けに 鉄くぎ やみょうばん	P74	L1	なすのぬか漬けに さびた鉄くぎ やみょうばん
P74	L15	接触するようになり、褐変反応	P74	L15~16	接触するようになり、 空気中の酸素に触れて 褐変反応
P74	L32	損失率をみると、ゆでる操作は	P74	L33	損失率をみると、 溶出しやすい ゆでる操作は
P75	L6	同じであるが、 酸化型ビタミンC の酸化がさらに	P75	L7	同じであるが、酸化がさらに
P77	L7	加熱すると ペクチン が ゲル化 し、 果実	P77	L7~8	加熱すると ゲル化する ので、 ペクチン含量が多い果実
P77	L15~17	放置しておく と褐変する 。果実類に含まれるポリフェノール類が酸化酵素(ポリフェノールオキシダーゼ)の作用により褐色物質を生成するため である 。	P77	L15~17	放置しておく、果実類に含まれるポリフェノール類が 空気中の酸素の存在下で 酸化酵素(ポリフェノールオキシダーゼ)の作用により褐色物質を生成するため 褐変する 。
P77	参照ページ	▶▶ジャム…P.59, 132参照	P77	参照ページ	▶▶ジャム…P.60, 132参照
P77	MEMO [果実に含まれる酵素]		P77	MEMO [果実に含まれる酵素]	〈一部変更〉
P78	●3-35		P78	●3-35	〈一部変更〉
P78	L2~3	酵素が含まれており、 その影響 で肉がやわらかくなったり、ゼラチンゼリーが	P78	L2~3	酵素が含まれており、 生のまま使うと酵素の影響 で肉がやわらかくなったり、ゼラチンゼリーが
P79	L8~9	おいしさが異なる。	P79	L9	おいしさの 要因 が異なる。
P80	L17~18	アルギン酸やカルシウムとの 結合型 は不溶性 食物繊維 であり、	P80	L17~18	アルギン酸や アルギン酸カルシウム は不溶性であり、
P80	L19~20	カルシウムが遊離してアルギン酸の	P80	L19~20	カルシウム イオン が遊離してアルギン酸の
P81	L3	食塩があると、 速く やわらかくなる。	P81	L4	食塩があると、 水煮 よりもやわらかくなる。
P81	L27	アデニル酸などの うま味	P81	L28~29	アデニル酸などの 核酸系 のうま味
P81	MEMO[うま味成分とナトリウム塩]		P81	MEMO[うま味成分とナトリウム塩]	〈一部変更〉
P82	L5~8	アルギン酸はカルシウムと結合して不溶性であるが、 食酢や食塩を加えるとカルシウムイオンが遊離してアルギン酸が増加し、溶けやすくなる 。このため、 こんぶ はやわらかくなる。			〈削除〉
P82	COLUMN 加熱中の泡立ちの状態と沸騰		P82	COLUMN 加熱中の泡立ちの状態と沸騰	〈一部変更〉
P83	L8	日本食品標準成分表 2015年版(七訂) に掲載されている	P83	L8	日本食品標準成分表 2020年版(八訂) に掲載されている

P83	L16~17	魚肉の色は、主に肉色素のミオグロビンにより、さらに色素のヘモグロビンも加わっている。	P83	L16	魚肉の色は、肉色素のミオグロビンと色素のヘモグロビンの量による。
P83	L19	肉質が赤いので赤身魚とし、	P83	L19	肉色が赤いので赤身魚とし、
P84	●3-40		P84	●3-40	<一部変更>
P85	L13	同時に味を濃縮させる調理法である。	P85	L13	同時に生臭みを減らす調理法である。
P85	②6【コラーゲン】		P85	②6【コラーゲン】	<一部変更>
P86	L2~3	浸透が遅く、切った身の側に食塩を	P86	L3~4	浸透が遅く、切り身では切った側に食塩を
P86	L21	② 魚肉から液汁や脂質が流出してくる。	P86	L22	② 魚肉から成分を含む液が流出してくる。
P86	②9【凝集】		P86	②9【凝集】	<一部変更>
P87	L2~3	いわしやさばを焼いたときの	P87	L4	魚介類を焼いたときの
P87	③1【筋漿たんぱく質】		P87	③1【筋漿たんぱく質】	<一部変更>
P88	●3-43		P88	●3-43	<一部変更>
P88	L2	これを加熱して筋線維を	P88	L4~5	これをかくはんしながら加熱して筋線維を
P88	L3~4	筋漿たんぱく質は赤身魚が白身魚よりも多い。	P88	L5~6	筋漿たんぱく質は白身魚よりも赤身魚に多い。
P88	L4~5	赤身魚では少なく、白身魚では多い。	P88	L7	赤身魚よりも白身魚に多い。
P88	L7	固まり角煮にすることができる。	P88	L9~10	固まり角煮に向いている。
P89	L2~3	熱凝固するため、魚のうま味成分が煮汁に溶けるのを防ぐことができるからである。	P89	L4~5	熱凝固するため、たんぱく質の溶出率を少なくすることができるからである。
P89	L4~5	においも強いので、煮汁を濃くし、みりんや砂糖を加えて、加熱時間を	P89	L6~7	においも強いので、みりんや砂糖を加えて煮汁を濃くし、加熱時間を
P89	L12	においが減少する。	P89	L13	においを感じにくくなる。
P90	L1~2	また、焼きはじめてから魚肉の	P90	L2~3	また、焼き始めから45~50℃くらいの間は魚肉の
P90	L2~3	部分的に変性をする45~50℃くらいの間に魚を動かすと肉が崩れ	P90	L3~4	部分的に変性するため魚肉が崩れ
P91	L3	脂肪球がにおい成分を吸着し、	P91	L3	脂肪球が生臭いにおい成分を吸着し、
P91	L3~4	また牛乳の乳糖が焼き色をよくするため	P91	L3~4	また、牛乳の乳糖やたんぱく質、アミノ酸でアミノカルボニル反応が起こりやすくなるため
P91	L21	加熱すると、熱変性によって魚肉から	P91	L22	加熱すると、魚肉から
P91	③3【保水性】		P91	③3【保水性】	<一部変更>
P93	L29	肉を水中で長時間加熱すると、	P93	L29	肉を長時間煮ると、
P94	L8~9	たんぱく質が変性して、水分を保持できなくなり分離	P94	L8~9	たんぱく質が変性して、保持していた水分が分離
P94	L11~12	複合体を作って、加熱したときに網目構造の状態で水を抱えたまま	P94	L11~12	複合体を作る。これを加熱すると網目構造の状態となり水分を抱えたまま
P95	L8~9	ミオグロビンが酸素を吸着してオキシミオグロビンになり、	P95	L8~9	ミオグロビンが酸素と結合するとオキシミオグロビンになり、
P95	L20	脂肪酸の一部分解やアミノカルボニル反応	P95	L20~21	脂肪酸の一部が分解してアミノ酸やたんぱく質とのアミノカルボニル反応
P99	●3-54		P99	●3-54	<一部変更>
P100	●3-55		P100	●3-55	<一部変更>
P101	L7	分解するときの温度が	P101	L7	コラーゲンが分解するときの温度が
P102	L5	卵は生き物であり、殻を通して	P102	L5	卵は生き物であり、殻を通して
P103	COLUMN 卵の色について		P103	COLUMN 卵の色について	<一部変更>
P104	L3	(1)殻のままの調理	P104	L3	(1)卵殻のままの調理
P104	L8	反応して、硫化鉄が生成される	P104	L8	反応して、硫化第一鉄が生成される
P107	L7~9	85~90℃で蒸し加熱を行う。90℃以上にすると加熱のしすぎで卵液中に溶けていた気体が気泡化し集まって熱によって膨張したものが、凝固した	P107	L7~9	85~90℃で蒸し加熱を行う。温度が高くなるほど卵液中に溶けていた気体が気泡化し集まり熱によって膨張する。加熱しすぎると、その気泡が凝固した
P108	L19	同じようなものに塩卵があり、	P108	L19	同じようなものに塩漬卵があり、
P108	③9【オボグロブリン】		P108	③9【オボグロブリン】	<一部変更>
P110	L1~2	たんぱく質の変性を抑制し、			<削除>
P110	L7~8	たんぱく質の変性も抑えられ、			<削除>
P112	L4~5	水中油滴型(O/W)のエマルジョンを形成する。	P112	L4	水中油滴型のエマルジョンである。
P112	L5	油中水滴型(W/O)の乳化剤と	P112	L5	油中水滴型の乳化剤と
P112	L7	乳化性はあるが、卵黄の約1/4程度である。	P112	L7	乳化性はあるが、卵黄よりかなり弱い。
P113	L12	牛乳は65℃以上に加熱すると、	P113	L12	牛乳は60~65℃以上に加熱すると、
P113	L13	たんぱく質が表面に凝集し、熱変性を起こして膜状になるためである。	P113	L13~14	たんぱく質が脂質を抱き込んで凝集して液面に集まり、空気に触れて膜状になるためである。
P113	L25	気体が気化して泡を生じ、	P113	L25	気体が気泡化して泡を生じ、
P113	L26	が取り囲み膜となるため、多数の	P113	L26	が膜状に取り囲むため、多数の
P114	L19	牛乳中のコロイドに魚やレバーのにおい	P114	L19	牛乳中のコロイド粒子に魚やレバーのにおい
P117	L6	(3-65)			<削除>
P117	④8【融点】		P117	④8【融点】	<一部変更>
P117	④9【キモシン】		P117	④9【キモシン】	<一部変更>
P121	●3-67		P121	●3-67	<一部変更>
P122	L23	揚げ色を付けるために高温で	P122	L23~L1	揚げ色を付けるために180℃付近の高温で
P122	MEMO[光を通さない包装材料]		P122	MEMO[光を通さない包装材料]	<一部変更>
P126	MEMO[たんぱく質の保水性]		P126	MEMO[たんぱく質の保水性]	<一部変更>
P127	L8	吸着しながら大きく	P127	L8~9	吸着しながら粒子どうし集まって大きく
P128	L2	ゲル状食品には、寒天や	P128	L2	ゲル化剤には、寒天や
P128	L14	ここでは、ゲル状食品として、寒天、	P128	L14	ここでは、ゲル状食品を作るものとして、寒天、
P128	●3-72		P128	●3-72	<一部変更>
P129	●3-73		P129	●3-73	<一部変更>
P129	L11	異なるがだいたい80℃以上で、	P129	L11	異なるがだいたい90℃以上で、
P130	L4	温度は30~35℃であるので、	P130	L4~5	温度は30~40℃以下であるので、
P130	L6	融点は約85~93℃と	P130	L6	融点は約85℃と
P130	L7	寒天ゼリーでは、長くおくほど中に	P130	L8	寒天ゼリーでは、時間がたつほど中に
P130	L10~11	炭水化物が酸分解されるためである。	P130	L11~12	炭水化物が加水分解されるためである。

P130	L22	動物の皮や骨、腱で、	P130	L23	動物の骨や皮、腱で、
P131	L22	使うときには果実に熱を加えたり、	P131	L23	使うときには果実や果汁に熱を加えたり、
P132	L2	性質を持ったゲル状食品	P132	L2	性質を持ったゲル化剤
P132	L22	含まれる高トキシシルペクチンと	P132	L22	含まれる高トキシペクチンと
P132	L24	処理をしてできる低トキシシルペクチンと	P132	L24	処理をしてできる低トキシペクチンと
P132	L26	ジャムは高トキシシルペクチンが	P132	L26	ジャムは高トキシペクチンが
P132	L29	ジャムを作るとよい。低トキシシルペクチンは、	P132	L29	ジャムを作るとよい。低トキシペクチンは、
P132	MEMO[カラギーナン]		P132	MEMO[カラギーナン]	〈一部変更〉
P132	参照ページ	▶▶ジャム…P.59, 77参照	P132	参照ページ	▶▶ジャム…P.60, 77参照
P135	MEMO[交流]		P135	MEMO[交流]	〈一部変更〉
P135	①【照度】		P135	①【照度】	〈一部変更〉
P136	L12	洗浄消毒機器、その他などがある。	P136	L12	洗浄消毒機器などがある。
P136	MEMO[単相交流と三相交流]		P136	MEMO[単相交流と三相交流]	〈一部変更〉
P137	●4-1		P137	●4-1	〈一部変更〉
P138	L15~16	熱電対温度計は金属の起電力を利用して2種類の金属線を接触させたものである。	P138	L15~16	熱電対温度計は2種類の金属線を接触させ発生した起電力を利用したものである。
P138	L29	落ちてくるが、さびないので手入れが	P138	L29	落ちてくるが、さびにくいので手入れが
P139	●4-2		P139	●4-2	〈一部変更〉
P142	L19~20	鉄の約1/3の重さなので、軽くて	P142	L19~20	鉄の約1/3の密度なので、同じ形状であれば軽くて
P142	MEMO[アルマイト]		P142	MEMO[アルマイト]	〈一部変更〉
P143	L7	酸化アルミニウムの被膜を	P143	L7	酸化アルミニウムの皮膜を
P143	L10	酸化するのではなく、被膜を作って内部まで	P143	L10~11	酸化するのではなく、表面に皮膜を作るため内部まで
P143	L19	いわゆる鉄鍋は、アルミニウム製の	P143	L19	いわゆる鉄鍋は、同じ形状のアルミニウム製の
P145	L22	かなり高いのが特徴であり、熱伝達率	P145	L21~22	かなり高いのが特徴であり、熱伝導率
P145	●4-11		P145	●4-11	〈一部変更〉
P146	L8	蒸し器で15分前後蒸すが、	P146	L7	蒸し器で15分程度蒸すが、
P146	L9	水をはって30分前後蒸し焼きに	P146	L8	水をはって30分程度蒸し焼きに
P146	L25	マグネトロンという装置から放射された	P146	L24	マグネトロンという装置から発振された
P146	⑩【マイクロ波】	ちなみに、一般の家電機器は、東日本は50Hz、西日本は60Hzである。			〈削除〉
P147	L4	冷えた食品や残り物の再加熱に	P147	L3	調理品の再加熱に
P148	L7	短時間ずつかけるようにすると、加熱むら	P148	L6~7	短時間ずつかけるようにする。あるいは途中でかくはんすると、加熱むらが
P148	L25	電気の器具の熱効率である45~55%に比べて	P148	L25	電気器具(熱効率45~55%)に比べて
P150	L9~11	やすいものがあり、ピッチング(黒い斑点のくぼみ)やしおれが見られる。さつまいも、なす、きゅうり、ピーマン、さやいんげん、マンゴー、バナナなどであり、これらは	P150	L9~11	やすいものがあり、さつまいも、なす、きゅうり、ピーマン、さやいんげん、マンゴー、バナナなどは、ピッチング(黒い斑点のくぼみ)やしおれが見られる。これらは
P150	MEMO[冷凍室の性能表示]		P150	MEMO[冷凍室の性能表示]	〈一部変更〉
P152	L16	焼き温度、陶器の産地により	P152	L16	焼き温度、産地により
P153	●4-19		P153	●4-19	〈一部変更〉
P155	L2~3	オープンで使えるもの、耐熱温度差が150℃以上のものは直火にかけられるものなどがあり、	P155	L1~2	オープンで使えるもの、直火にかけられる耐熱温度差が150℃以上のものなどがあり、
P155	●4-21		P155	●4-21	〈一部変更〉
P161	L9	大幅に減らしたのが液化ガスである。	P161	L9	大幅に減らし液化ガスにしている。
P162	L12	ガス漏れしたときは、プロパンガスは	P162	L12	プロパンガスは
P162	L12	比重が大きいので、	P162	L12	比重が大きいので、重く、
P162	L22	空気の対流熱伝達によるもので、	P162	L22	空気の対流熱伝達、
P163	L22	水分子はこのような電気的な変化に応じて動こうとし、そのとき	P163	L21~22	水分子はこのような電場の変化に応じて動こうとするが、遅れが生じるようになる。そのとき
P164	L6	加熱される。IH調理に使われる鍋は、	P164	L6	加熱される。電磁調理器で使う鍋は、
P164	L13	電子レンジは、放射された	P164	L13	電子レンジは、照射された
P169	L27~28	でき上がった食文化は地域や	P169	L26~27	形成された文化は地域や
P171	L17	ユダヤ教には強い食物	P171	L16~17	ユダヤ教には厳格な食物
P171	L22	ラマダーンといい、すべてのイスラム教徒に	P171	L21	ラマダーンといい、ほとんどのイスラム教徒に
P171	L24	日の出前から日没まで	P171	L23	日の出から日没まで
P171	MEMO[キリスト教の三大教会]		P171	MEMO[キリスト教の三大教会]	〈一部変更〉
P172	L4	現在、わが国においても、	P172	L3	現在でも、
P172	L17	三つの食文化圏がある	P172	L16~17	三つの食文化圏がある
P174	L5	届けられたのである。ヨーロッパの	P174	L4	届けられたのである。この食法がヨーロッパの
P174	L7	この食法が持ち込まれていった。	P174	L6	持ち込まれていった。
P174	L10~11	人は自然環境に合った	P174	L9	自然環境に合った
P174	③【メディチ家】		P174	③【メディチ家】	〈一部変更〉
P175	④【大航海時代】		P175	④【大航海時代】	〈一部変更〉
P176	L25	都市に進出した結果、都市の	P176	L23~24	都市に進出したことは、都市の
P177	●5-8		P177	●5-8	〈データ更新〉
P177	⑦【渡来人】		P177	⑦【渡来人】	〈一部変更〉
P178	MEMO[人口増加傾向]		P178	MEMO[人口増加傾向]	〈データ更新〉
P179	L1	2018年(平成30)現在約76億人であるが、	P178	L25	2021(令和3)年現在約79億人であるが、
P180	COLUMN 縄文時代の調理操作		P180	COLUMN 縄文時代の調理操作	〈一部変更〉
P181	①【肉食禁止令】		P181	①【肉食禁止令】	〈一部変更〉
P182	COLUMN 古代の乳製品と醍醐味		P182	COLUMN 古代の乳製品と醍醐味	〈一部変更〉
P183	⑪【千利休(1522~1591)】		P183	⑪【千利休(1522~1591)】	〈一部変更〉
P184	⑫【鎖国】		P184	⑫【鎖国】	〈一部変更〉
P184	⑬【年貢】		P184	⑬【年貢】	〈一部変更〉

P185	L11~12	こんぶからグルタミン酸ナトリウムが抽出されるなど、	P185	L11~12	こんぶからグルタミン酸が分離されるなど、
P185	⑩【居留地】		P185	⑩【居留地】	〈一部変更〉
P185	⑪【グルタミン酸ナトリウム】タイトル		P185	⑪【グルタミン酸】	〈一部変更〉
P185	⑫【配給制】		P185	⑫【配給制】	〈一部変更〉
P186	⑬【三種の神器】		P186	⑬【三種の神器】	〈一部変更〉
P186 ~187	COLUMN 料理人の歴史と調理師制度ができるまで		P186 ~187	COLUMN 料理人の歴史と調理師制度ができるまで	〈一部変更〉
P187	MEMO【スーパーマーケット】		P187	MEMO【スーパーマーケット】	〈一部変更〉
P188	MEMO【登録された和食の特徴】		P188	MEMO【登録された和食の特徴】	〈一部変更〉
P190	⑮【式三献】		P190	⑮【式三献】	〈一部変更〉
P192	L14	四方の脚のない銘々膳	P192	L14	四方の脚のない角盆
P193	⑯【俳諧】		P193	⑯【俳諧】	〈一部変更〉
P193	MEMO【吸い物】		P193	MEMO【吸い物】	〈一部変更〉
P193	⑰【口代わり】		P193	⑰【口代わり】	〈一部変更〉
P194	MEMO【五味・五色・五法】		P194	MEMO【五味・五色・五法】	〈一部変更〉
P195	●6-11		P195	●6-11	〈一部変更〉
P195	L6	今日でも黄檗の普茶料理として	P195	L6	今日でも黄檗宗の精進料理として
P196	L11	持っているのは日本を含む東アジアの民族だけだが、	P196	L11	持っているのは主に日本を含む東アジアの民族だが、
P196	TRY		P196	TRY	〈一部変更〉
P197	L10	上向きに、右のものは右に、左のものは	P197	L10	上向きに、右側にあるものは右に、左側にあるものは
P197	L19~20	中央と箸を進め、真ん中のおかずから手をつけない。	P197	L19~20	中央と箸を進める。真ん中のおかずから手をつけてはいけないが、
P199	●6-15		P199	●6-15	〈一部変更〉
P199	L9	、バレンタインデー			〈削除〉
			P199	参照ページ	〈新規追加〉 ▶五節句…P.201参照
P201	L16	七夕、重陽があり明治時代初期に	P201	L16	七夕、重陽の五つをいう。明治時代初期に
P202	L20	風物詩的な行事として、冷や麦、	P202	L20	風物詩的な行事として広く知られ、夏に冷や麦、
P202	L21	食べることは、夏の食生活に日常化している。	P202	L21	食べることが日常化している。
P202	L33	尾頭つきの魚などが作られる。	P202	L33	尾頭つきの魚などが用意される。
P202	MEMO【はまぐり】		P202	MEMO【はまぐり】	〈一部変更〉
P204 ~207	●6-20		P204 ~207	●6-20	〈一部変更〉
P208	MEMO【合計特殊出生率】		P208	MEMO【合計特殊出生率】	〈一部変更〉
P209	●6-21		P209	●6-21	〈データ更新〉
P209	L4	総人口の7%以上を占める社会を	P209	L4	総人口の7%を超えた社会を
P209	MEMO【超高齢社会】		P209	MEMO【超高齢社会】	〈一部変更〉
P211	MEMO【デバ地下、ホテイ子】		P211	MEMO【デバ地下、ホテイ子】	〈一部変更〉
P213	L1	日本では年間2,759万tの食品廃棄物が	P213	L1	日本では年間2,372万tの食品廃棄物が
P213	L2	食品ロスは約643万tと試算されている(平成28年度推計)	P213	L2	食品ロスは約522万tと試算されている(令和2年度推計)
P213	L3~4	食料援助量(平成29年で年間約380万t)の約1.7倍に相当する。	P213	L3~4	食料援助量(令和2年で年間約420万t)の約1.2倍に相当する。
P213	L4~5	また、食品ロス(約643万t)	P213	L4~5	また、食品ロス(約522万t)
P213	L5~6	換算すると、「茶碗約1杯(約139g)の食べ物」が	P213	L5~6	換算すると、「茶碗約1杯に近い量(約113g)の食べ物」が
P213	L7	この約643万tの食品ロスのうち、291万tは	P213	L7	この約522万tの食品ロスのうち、約247万tは
P213	●6-24		P213	●6-24	〈データ更新〉
P213	●6-25		P213	●6-25	〈データ更新〉
P214	L21	現代の子どもたちの食生活を見ると、	P214	L21	現代の食生活を見ると、
P214	L24	6-26に、児童生徒の共食状況を示す。	P214	L23~24	6-26に、共食の状況を示す。
P215	●6-26		P215	●6-26	〈内容変更〉
P215	L3~5	食育が先き。体育、徳育の根元も食育にある。」という歌を作り人々に知られるようになった。	P215	L3~5	食育が先き。体育、徳育の根元も食育にある」ということばを付録につけ、食育の大切さを人々に知らせた。
P215	MEMO【全調協食育インストラクター】		P215	MEMO【全調協食育インストラクター】	〈一部変更〉
P216	L1	ユネスコ無形文化遺産に「和食」が	P216	L2~3	ユネスコ無形文化遺産に「和食;日本人の伝統的な食文化」が
P221	③【十字軍の遠征】		P221	③【十字軍の遠征】	〈一部変更〉
P222	⑨【アントナン・カレーム(1784~1833)】		P222	⑨【アントナン・カレーム(1784~1833)】	〈一部変更〉
P223	L8	名料理長エスコフィエ、	P223	L8	名料理長オーギュスト・エスコフィエ、
P223	⑪【エスコフィエ(1847~1935)】		P223	⑪【オーギュスト・エスコフィエ(1846~1935)】	〈一部変更〉
P223	COLUMN ヌーベル・キューイジーヌ		P223	COLUMN ヌーベル・キューイジーヌ	〈一部変更〉
P224	⑭【ポール・ボキューズ(1926~)】		P224	⑭【ポール・ボキューズ(1926~2018)】	〈一部変更〉
P224	⑮【トロワグロ兄弟】		P224	⑮【トロワグロ兄弟】	〈一部変更〉
P227	●7-3		P227	●7-3	〈一部変更〉
P228	●7-5		P228	●7-5	〈一部変更〉
P234	L18~19	ホストは入り口に近い下座に、ホステスは上座に座る。	P234 ~236	L18~L1	ホスト(接待をする主人役の男性)は入り口に近い下座に、ホステス(接待をする主人役の女性)は上座に座る。
P236	L22~23	テーブルハンガーに	P236	L23~24	バッグハンガーに
P237	L1	カトラリーの置き方は7-18のようにする。	P237	L2	カトラリーの置き方は7-18左下の図のようにする。

P237	MEMO【ナプキンの使用目的】		P237	MEMO【ナプキンの使用】	〈一部変更〉
P239	●7-19		P239	●7-19	〈一部変更〉
P239	MEMO【北食, 南食】		P239	MEMO【北食, 南食】	〈一部変更〉
P240	㊸【胡食】		P240	㊸【胡食】	〈一部変更〉
P242	MEMO【陰陽道の五行表】		P242	MEMO【陰陽道の五行表】	〈一部変更〉
P244	●7-21		P244	●7-21	〈一部変更〉
P244	L8~9	イスラム教徒の回教料理である	P244	L8~9	イスラム教徒(回教徒)の料理である
P245	●7-23		P245	●7-23	〈一部変更〉
P246	COLUMN 飲茶の歴史		P246	COLUMN 飲茶の歴史	〈一部変更〉
P247	L13	家常菜は宴席料理に対して、	P247	L13	家常菜は、
P247	L20	中国大陸, 朝鮮半島, 日本, 台湾, ベトナムは、	P247	L19	中国, 韓国, 日本, 台湾, ベトナムなどは、
P247	L23~24	食べるための道具は考えられていたと見られる。	P247	L22~23	食べるための道具はあったと考えられている。
P249	●7-26		P249	●7-26	〈一部変更〉
P249	L1~2	中国の宮廷では、「南面の皇帝, 北面の臣下」といい、北が上位であった。現代では、			〈削除〉
P249	L4~5	席次にするかどうかはホスト側の意向による。	P249	L2~3	席次にするかどうかは主人側の意向による。
P252	㊹【ナン】		P252	㊹【ナン】	〈一部変更〉
P255	L15	中央アンデス高地あたりでは、じゃがいもを	P255	L15~16	中央アンデス高地あたりでは、昼夜の寒暖差を利用してじゃがいもを
口絵	食文化年表		口絵	食文化年表	〈一部変更〉