

香川綾の実践



料理カードと 計量化の歩み



「実践なき理論は空しい、理論なき実践は発展しない」は香川綾の言葉です。皆様の健康のためにと、古い食習慣と向き合い、栄養学の理論を生活の中で実践する活動を一筋に生涯を貫きました。調理においても自らの実践が基盤となり、調理理論を確立しました。その一つが料理の伝達法です。料理を医化学の実験と同様にメスシリンダーや上皿天秤、温度計などを用い、計量し、記録し、再現することで共通の法則を発見しました。そして料理カードに表わしました。1人分でも、50人、100人と人が集まる食事を整える時でも、栄養的な配慮をし、材料の過不足のない、確実においしい料理を供することができます。科学的な調理教育の基盤となる、料理カードと計量化の歩みをご紹介します。



▲戦前～戦後まもなくの「栄養と料理」の切り抜き
◀手にとってご覧になれるコーナー



◀記念室内観
さまざまな計量器▶



▲香川綾97歳の食卓



晩年の香川綾の書斎▶

平成24年3月10日(土)～平成25年3月初旬

開室日時：月曜日～金曜日 9:10～17:00
土曜日 9:10～12:00

※電力事情等で時間変更をする場合があります。

閉室：日曜・祝日・年末年始 ※学校行事等で閉室する場合があります。

入室料：無料

交通案内：東武東上線「池袋」駅より急行42分、「若葉」駅下車徒歩3分

女子栄養大学
香川昇三・綾記念展示室

埼玉県坂戸市千代田3-9-21
坂戸キャンパス4号館(図書館棟)2階
☎049-284-3489
ホームページ <http://www.eiyo.ac.jp>