

『調理学〔第2版〕』補遺

*第3刷発行に際して、第2刷より下記を修正いたします。

修正箇所	修正内容	
p. 44 表2-2	下記に差し替える	
表2-2 主な乾物類の戻し方と重量変化の目安		
食品	重量変化 (倍)	吸水・浸漬方法 (食品の計量は重量)
米・小麦粉製品 うるち米	1.2	うるち米の1.5倍の水に60～120分浸漬 (うるち米の吸水率*1: 約24%)
もち米	1.3	もち米の1.5倍の水に60～120分浸漬 (もち米の吸水率*1: 約33%)
乾麺類 パスタ類	2.5～3 2～2.5	麺の10倍程度の熱湯*2で適宜ゆでる 麺の10倍程度の塩分0.5～0.8%の熱湯*2で適宜ゆでる
豆・豆製品 大豆 あずき はるさめ	2.5 2.5 3～4	豆の4～5倍の水に5～8時間浸漬 豆の5～6倍の水からゆで、洗切り後、さらに適宜ゆでる はるさめの5～6倍の熱湯*2に6～7分浸漬 (または3～4分ゆでる)
高野豆腐	6～7	高野豆腐が浮く程度の温湯*3に10分浸漬後、軽く絞る
海草・海草製品 芽ひじき 長ひじき 昆布 干しわかめ カットわかめ	8～10 4.5～5 2.5～3 12～14 10	ひじきの10～15倍の水または温湯*3に20分浸漬 ひじきの10～15倍の水または温湯*3に30分浸漬 昆布の10～15倍の水に15～30分浸漬 わかめの15～20倍の水に10分程度浸漬 わかめの20～30倍の水に5～10分浸漬 (温湯*3では2分浸漬)
棒・糸寒天	10	寒天の10倍以上の水に10～30分浸漬し、水気を絞る
野菜 切り干し大根 かんぴょう	4～5 7～8	2, 3回水洗い後、たっぷりの水*4に15～20分浸漬 塩で揉み洗いし、たっぷりの熱湯*2で10～15分ゆでる
きのこ類 干しいたけ きくらげ	4～5 7～10	水洗い後たっぷりの冷水*4に5～6時間浸漬する (微温湯*5では2～3時間) たっぷりの水*4に20～30分浸漬
魚介類 身欠きにしん 干しだら	2 1.8～2	たっぷりの水*4 (米のとぎ汁)で1日～2日浸漬 たっぷりの水*4 (米のとぎ汁)に浸漬、2日～3日目から真水で毎日水を変えながら2～3日浸漬
<p>*1 米の吸水率: 貝沼やすこ 調理科学 光生館 1984, p. 248を参照した。 *2 熱湯: 90℃以上 *3 温湯: 60～70℃ *4 たっぷりの水の目安: 食品重量の15～20倍の水量 (冷水: 10℃以下の冷蔵温度) *5 微温湯: 30～40℃</p>		
注) 水温表示については、厚生労働省 日本薬局方 2021を参照した。		

修正箇所	修正内容
p. 150 1) アレルギーに関する表示	<p>本文修正 (下線部)</p> <p>修正前: ～特定原材料 (卵・牛乳・小麦・そば・落花生・えび・かに) の7品目が含まれた場合、表示が義務付けられている。そのほかに、20品目 (あわび・いか・いくら・さけ・さば・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・もも・りんご・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・<u>くるみ</u>・大豆・まつたけ・やまいも・ごま・カシューナッツ) についても、表示を推奨している。</p> <p>修正後: ～特定原材料 (卵・牛乳・小麦・そば・落花生 (<u>ピーナッツ</u>)・<u>くるみ</u>・えび・かに) の8品目が含まれた場合、表示が義務付けられている。そのほかに、20品目 (あわび・いか・いくら・さけ・さば・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・もも・りんご・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・大豆・まつたけ・やまいも・ごま・<u>カシューナッツ</u>) についても、表示を推奨している。</p>

2023年4月作成