

## 電化厨房でCO<sub>2</sub>ゼロに 美味しいチャレンジ

杉山 大志

菅首相が2050年にCO<sub>2</sub>をゼロにすると所信表明演説で宣言してしまった。日本人は出来もしないことを言うのは恥だという感性があると思っていたが、どうやら筆者の思い過ごしだったようだ。

まあゼロというのは李白の「白髪三千丈」みたいに勢いで言った数字で、要は温暖化対策を真面目にやりましょう、ということであろう。それならば筆者も賛成する。一国の首相が勢いで数字を言うのはやはりどうかとは思いますが・・・

さて本題。温暖化対策というと、石炭やクルマを想起する人が多いが、意外や意外、じつは食べ物が温室効果ガスの3分の1を占めている。<sup>1</sup>

発生源はどこか。まずは森林を伐採すると、CO<sub>2</sub>が出る。肥料と農薬の製造には石油を使う。トラクター、トラックは石油を使う。スーパーの空調や照明エネルギーを使う。冷蔵・冷凍でも、加熱でもエネルギーを使う。水田はメタンを放出する。全部足すと温室効果ガスの3分の1は食べ物の供給に関係することになる。数え方によってはもっと多く、半分になるという意見もある。

食というのは人間の基本的営みだから、それに関係する温室効果ガスが多いというのも、説明されると成程、と納得する。

さてこの温室効果ガスをどう減らすか。まさかメシを食うなどは言えない。

欧州では、牛肉はとくに温室効果ガスを多く出すから「肉税」を導入すべきという環境運動家がいる。さすがに全然支持は広がっていない模様であるが。

いくら温暖化対策をするといっても、人の幸せを壊すやり方は、けっきょく世界に広がらない。皆が幸せになるような方法を探さないといけない。

そこで電化の出番となる。

電化で出来ることの第1は、もちろん、石油や天然ガスの燃焼を代替することだ。原子力などで電気の低炭素化も図れば、CO<sub>2</sub>を大幅に減らせる。

けれども、電化というときに、もっと範囲を広げてみよう。まずはスマートな電化、つまりAI・IOTの活用がある。

いま食糧の3分の1は廃棄されている、と言われていいる。なぜ廃棄されるかという、いつどこで食品の需要があるか、供給する方が分かっているから。それでコンビニでは弁当が廃棄されることになる。けれども、天気予報と連動させて、売れ残りを減らすシステムが既に開発された。食糧の供給をスマート化することで、コストを削減しつつ、かなりの温暖化対策が出来そうだ。

電化厨房も、スマート化することで本領を発揮するはずだ。キッチンのスマート化というと、スマートなフライパンがある。レシピを読み込んだり、料理の状態を計測しつつ、火加減を自動的に調整することで、焦げ付いて失敗したりしない。料理というと自分で火加減をみながらアナログに作るのが常識で、それはそれで楽しいけれども、けっこう失敗して、無駄も生じていた。

フライパンだけでなく、電子レンジも電気圧力鍋も、年々、制御が細かくなり、料理も進化してきた。これは電化の恩恵である。電化の恩恵は、単に熱量ベースで見るのではなく、それでどれだけ美味しいものが無駄なく食べられるようになるか、という胃袋目線で見ないといけない。そうすれば、みな喜んで厨房を電化し、気が付いたら温暖化対策に貢献していることになるだろう。

レシピをインターネットで調べてから料理をする人はすごく増えた。かくいう筆者もそうしている。レシピ通りに作るかどうかはともかく、どの具材をどの順番で入れるかとかいったことは、ちょっと眺めてから作ったほうが上手くいく。

だが料理するとなると、いまでもつまみを手で回している。何だか黒電話を使っているような感じだ。スマホが料理の出来具合を計測し、調理器具を制御する

<sup>1</sup> [https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/2f.-Chapter-5\\_FINAL.pdf](https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/2f.-Chapter-5_FINAL.pdf)