

ブラストチラー その機能と有用性 厨房設備の最新兵器

柏谷 浩一 (かしたに こういち) 福島工業(株) 営業4部 フーズコンサルタント室 課長

はじめに

ブラストチラーと聞いても一般の人には全く馴染みが無く、聞きなれない言葉であろうが、実は厨房業界においてここ数年でにわかに注目された機械のことである。

現在、ホテル・病院・学校給食・社会福祉施設・レストラン・ベーカリーなどの厨房施設に導入が進んでおり、又弁当・仕出し工場、食品加工工場などにおいても、その威力を発揮している。

ブラストチラーとは一体何者か？

ブラストチラーとは端的にいうと熱いものを冷やす機械ということになる。正確には加熱した食材や加熱調理品を熱いまま急速に冷却する機械である。(ブラスト=強い風、チラー=冷やす装置の意)

多くの方は、わざわざ、そんなものを使わなくても冷蔵庫や冷凍庫に入れておけば冷えるじゃないかと思われるかも知れないが、しかしそれは間違った使い方である。冷蔵庫や冷凍庫はあくまでも保管庫であって冷えた食品を入れてその温度を維持する能力しか持たせていない。すなわち、冷やす目的で食品を入れた場合、目的の温度になるまで、非常に長い時間がかかるという事である。この「時間」が大きなポイントになってくる。

なぜ、料理を冷やすのか？

多くの料理は出来立てをすぐに食べるのが最も美味しい。しかしながら今の世の中そう理想的に事が運ばないのが現実である。調理量・調理設備・労務環境・人件費・提供までの時間・客席の回転率アップ化などなどさまざまな要因が障壁となる。

厚生労働省は食品衛生の見地から以下の指導をしている。

出来上がった調理品の扱い(料理の運命)は次に挙げる3つしかない。

1. すぐに食べる
2. そのまま保温する(保管)
ただし長時間になると味が低下する
3. すぐに冷却する(保管)

すなわちすぐに食べない場合は速く冷やさないと具合が悪いということである。それは加熱調理をしても熱に強い細菌・食中毒菌が生き残っている可能性が十分あり、それらの細菌(食品内部の細菌)が適温で増殖を始めるためである。暖かいまま放置された食品は細菌に対して温度・水分・栄養分を最適の形で提供することになる。

また料理の中には冷やして食べるものもある。サラダ・和え物・おひたし・デザート類など。これらの料理も同じ理由から加熱後に速く冷やす必要がある。

時間との勝負

厚生労働省の指導は以下のように続く。

「調理品を冷却する場合は30分以内に中心温度を20℃付近まで、または60分以内に中心温度を10℃付近まで冷却するよう工夫すること」これぐらいの速度で冷却すれば生き残った細菌の増殖もさほど問題にはならない。

ブラストチラーはこの時間をクリアする為に開発された専用機器ということになる。すなわち冷蔵庫が保管庫とすれば、こちらは加工機としての位置づけとなる。今や加工食品同様、調理品をしっかり温度時間管理をしながら冷却することは調理工程の一環となっている。学校給食施設ではサラダ調理室への導入事例が多い。

従来であれば調理後速く冷却するためには細かく仕分けして薄く伸ばすなどして、非常に手間がかかっていた。また扇風機やクーラーの前に置くなどの安易な処置も見受けられた。

外部の細菌との勝負

冷却時間と同様に重要なのが冷却方法で、衛生的な密閉空間で冷却をしないと、微細なゴミや異物が混入したり、部屋の空気中の細菌(食品外部の細菌)が落