

# 職場としての業務用電化厨房

種田 由紀子 (おいた ゆきこ) (有)宮川フードサービス研究所 所長

**要約** 厨房先進国ドイツ・フランスでは職場としての業務用厨房が発達している。それぞれ機器単体が働き手サイドから操作性・清掃性・デザイン性などをとりこんでいる。その上で、そうした機器を生かした職場としての業務用厨房づくりを探求している。一つは快適な作業環境であり、これにはケガ・火傷の防止から温湿度、採光、防音等への配慮がみられる。もう一つは衛生管理のしやすい施設設備である。レイアウトやエリア区分はもちろん、ゴミの溜まらない、或いは溜っても手入れのしやすい技術をそこここに導入している。さらにデザイン性にも磨きをかけている。欧州のこうした展開は、日本での課題を示唆し、将来の業務用電化厨房の方向性を明示している。

## はじめに

厨房への認識が少しずつかわり、日本でもようやく職場としての厨房に意識が行くようになった。そのよい例が病院厨房のロケーションである。従来は地下に位置し、厨房は霊安所の向いや隣にあった。これが人の働く場所だろうか。ようやく近年地上階に配備されるようになった。新しい時代の到来である。

本稿ではいくつか最近の欧州の厨房事例を職場という視点から報告してみる。

## 1. 人間らしく働く

日本は世界に誇る工業先進国である。しかし労働者の働く条件となると残念ながら後進国といわざるを得ない。例えば、国際労働機関であるILOの条約のうち日本は約4分の1しか批准していない。特に労働時間・雇用形態についての条約批准に消極的である。1日8時間・週48時間制や有給休暇条約の導入は優先課題とされているが、未批准である。

他方欧州諸国は日本の約2倍の条約を批准している。そういう制度にウラ付けされた職場としての電化厨房は日本をはるかに先取りしている。

例えば機器単体にしても、日本には多様な加熱機器があり、一部には欧州とひけをとらない性能のものもある。しかし欧州は規格が整備されているため、どのメーカーの製品をとっても一定水準の性能を備え安心

して使用できる。火傷防止のための断熱性やケガ防止にも対応している。コントロールパネルの位置、つまみの形状や角度までが使い手の立場で設計されている。またプレス技術も高く、一体加工により清掃性のよさと価格の低廉化、かつ堅牢性にもすぐれている。デザイン性や色づかいにもかなりの力が注がれている。いずれも日本ではまだほとんど手がつけられない視点である。



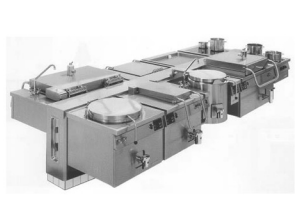
人間工学に添った操作の角度



洗練されたツマミのデザイン



手入れの容易なケトル部品



洗練されたデザインの加熱機器ブロック

ともあれ、このような働き手サイドで開発された機器を彼らが厨房の中でどう生かしているだろうか。