



電化厨房と新調理システム、 そして HACCP 概念を考える

西 耕平 二チワ電機株式会社
常務取締役 営業本部長

電化厨房と新調理システムの相性の好きに会えて 25 年になる。また、ここ 15 年程は全国の電力会社においても新調理システムのセミナーが数多く開催されるようになった。相性の好い最大の理由は厨房環境がクールでクリーンに維持し易い点があげられるが、調理の操作性が向上するコントローラブルにも秀で、その産物の生産性向上プロダクティビティにも有効である。

大震災後、全国の電化厨房の推奨環境は急変したかのように見える。しかしながら、電化厨房と新調理システムの相性の好きは変わらない。恐らく、25 年前に、この相性に気づいていなければ、電化厨房は大変厳しい環境下に陥っていたのではと思うほど、相性の好きは、時代に推されいつの間にか多くのユーザーに求められる様になった。

また、食品衛生の国際基準である HACCP 概念と電化厨房の相性の好きも、先の厨房環境がクールでクリーンに維持し易いことプロダクティビティにある。1996 年、時の厚生省の指針「大量調理施設衛生管理マニュアル」のなかで室温 25℃以下湿度 70%以下が望ましい・・・とした数字を文中に見たときに、私は大喜びしたことを思い出す。電化厨房の時代が来た実感した瞬間だった。そんななか約 20 年間全国の電力会社が主催する新調理システム等のセミナー講師のお仕事や、コンサル委嘱業務を頂戴し 47 都道府県へ出張させて頂いた。当時は、日々新しい電化厨房のモデル施設を造り出すのに、電力会社さんの営業部の方々と NHK の人気番組であったプロジェクト X の勢いで取り組んだ。一番の思い出に残るのは、東北電力(株)本店の委嘱厨房コンサルタントとして、お手伝いさせて頂いた全国初の学校給食調理場にはじまり、医療福祉のセントラルキッチンや、病院、高齢者施設、ホテル等と、新たな業種へ電化厨房が広がることへの嬉しさも一入であった。この広がりが出来たのも、先のクール、クリーン、コントローラブルの 3C + プロダクティビティの P のおかげである。また、この効能を、当時の日経レストラン誌の元編集長加藤秀雄さんに誌面に掲載いただけたことは、外食産業界において電化厨房推奨に大きく弾みをつける事になったと思っている。

HACCP に関しては、国の認証制度がある。厚生労働大臣、農林水産大臣が認証する高度化基準 HACCP 認証制度である。こちらも思い出深く九州電力(株)本店の委嘱コンサルタントとして、私学の給食と医療福祉のセントラルキッチンをオール電化で第一号認証を取得することができた。今、この国の認証施設が全国で 80 件程と聞いているが、うち我々が関わるることができた施設が年内に 8 箇所となり全てが電化厨房で HACCP 概念と新調理システムを採用している。国の厳しい基準のもと認証取得した施設だけに、食品の品質保障上のベースにもなり、他の施設と比較し認証施設間の連携が図りやすくなることから、私共のお手伝いする新調理システム推進協会のホームページに「HACCP 認証施設交流サイト」を立ち上げ、全国のセントラルキッチン施設間の交流に繋がればと願っている。

厨房は、新調理システムと HACCP の時代をむかえ、電化厨房により大きく変わることができた。この相性の好きをより研鑽し電化厨房の推奨をやり遂げたい。

(にし こうへい)