



## お客様視点

力丸 大成 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 理事

業務用厨房機器業界が昨今のエネルギーに関する課題に対して、お客様視点で如何に向き合っていくべきか。

唐突ですが、ヒト属による火の使用の開始は、20万年前から170年前まで諸説があるようですが、何れにせよ、ヒトが火を調理に使うことで、たんぱく質や炭水化物を摂取することを容易にし、特に植物食の加熱調理はでんぷんの糖化が進み、カロリー摂取量が増えることで、ヒトの脳が大きくなり、これが人類と他の哺乳類との差を決定付けた大きな要因の一つであるとの説もあるようです。

火を使用し、暖を取ることで寒冷地にも住めるようになり、移動範囲も広がり、同時に役割分担が決められた組織的な社会的構造が萌芽したということは素人ながら、十分納得のいくことです。

火・・・熱エネルギーですが、このエネルギーには幾つもの種類があるようです。電気エネルギー、原子核エネルギーは承知していましたが、光エネルギーや音エネルギーまでであるとは驚きです。またエネルギーはエネルギー資源そのものを指している場合もあるようです。産業、物流、消費生活に必要な資源で、産業革命以降は石炭、水力そして今日に至るまで石油が主です。また20世紀には核燃料も登場しましたし、昨今では水素も注目されています。

さて昨年11月、CO<sub>2</sub>等温室効果ガスの削減を目指したCOP21で、パリ協定が採択され、本年9月には米国、中国がこれを批准したことは耳新しいニュースです。我が国も、産業界、政府、自治体、国民を挙げてこれに取り組んでいかなければならないと思いますが、特に電力会社様、ガス会社様始め、エネルギー産業界の皆様が、電力・ガス全面自由化の最終局面を迎える中、当面の経営と併せ、こうした課題にも対応すべく、組織やインフラやシステムに積極的に手を加えておられることに、頭が下がる思いです。

我々、業務用厨房機器業界のお客様・・・国内に限って申し上げますが・・・、病院、学校給食、宿泊、飲食、企業内施設、機内食を含めた業種として定義されている外食産業は、その売上規模が年間24兆円以上にも及び、我々の業界のお客様が、この外食産業に限らず、コンビニ、スーパー、百貨店等の中食産業、また食品加工業、さらに地域の畜産業、水産業、農業と直結した六次産業まで広がっていることを考えますと、我々が成すべきことは無限にあると申し上げて過言ではありません。

この点、エネルギー産業界の皆様が直面しておられる現況、課題を、我々厨房業界全体で、重々把握、承知し、これら数多くの業界のお客様への多角的、多面的な、また一方で夫々のお客様にとって最適と最良と、我々が自信を持って申し上げることができる製品機器も含めた厨房全体のご提案をしていかなければならないと思います。

最後に恐縮ですが、電化厨房につきましては、一般的に、熱さ知らずの厨房(Cool)、清潔な厨房(Clean)、温度管理が簡単な厨房(Control)、コスト低減ができる厨房(Cost)、使い易い、作業効率の高い厨房(Compact)の所謂5Cと言われています。私は、電化厨房につきましてもう一つのC、即ち創造性が高い(お客様が自ら創造できる)厨房、ということで、Creativeを加えたいと思います。

これを実現し、さらに進化させていく為に、我々の業界こそで多くの工夫を重ねていく必要がある、さらに我々業務用厨房業界こそ、お客様の為にCreativeでなければならぬと痛感する次第です。

(りきまる たいせい) 株式会社フジマック 専務取締役 営業本部長

参考文献:「なぜ電化厨房がこんなに注目されるのか」神村 護著 旭屋出版