

質の時代の電化厨房機器と厨房 —日欧の比較から

種田 由紀子 (おいた ゆきこ) 宮川フードサービス研究所 所長

はじめに

21世紀時代はまさに量から質へと変わってきた。大量消費の時代は過去のものである。この時代に、いったい何を目標に機器開発をし、厨房の改善をしていくべきだろうか。一つの指針は、欧州が追求している人間性尊重の厨房機器と厨房であろうと考える。ここでは日欧の比較をしながら日本での課題について考察してみたい。(図1)

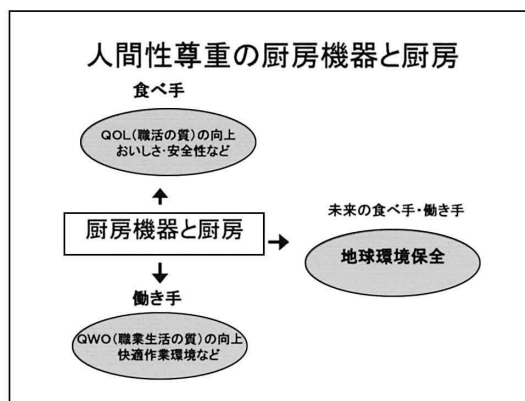


図 1

1. 人間性尊重の機器開発とその厨房

1.1 食べ手の QOL 向上にむけて

21世紀における国民健康づくり運動である「健康日本21」のなかにも、食生活が国民のQOL(クオリティ・オブ・ライフ、生活の質)の向上に役立つものになるべきとの方向が示されている。食生活の中にはもちろん内食、中食、外食がある。が、この中食、外食といった外部化された食の中でも求められるのは食べ手QOLの向上である。それがこの世紀の方向であろう。

したがって機器開発も食べる人の生活の質を大切に、おいしさや安全性などに貢献するものでなければならない。近年、厨房はもはやバックヤードではなくなってきた。客前にむかって調理の場をつくるいわばフロントに出てきた。調理の臨場感をだし、作るところをもみてもらいながら食の楽しさを味わってもらおう。そんな厨房が増えてきた。客にアメニティを提供するのも厨房機器とその厨房の役割である。食卓調理などはIH調理器の特性が大いに発揮される。電化厨房機器はこうした特性を生かすことにより、さまざまな方向から、食べ手の生活の質を向上させることが可能であろう。

1.2 大切な働き手への配慮

そして、少子高齢化の波は外食産業に、また厨房にも押し寄せている。労働力人口はこのままでいくと10年後には410万人減少する。それも若年労働者は大幅に減り、60歳以上の高齢労働者が118万人増加すると予測される。若い有能な労働力を確保するためにも、高齢な労働者確保にも厨房変革が必要である。働きやすい人間性を優先したものが求められる。もっと突っ込んでいうと、かれらのQWL(クオリティ・オブ・ワークライフ、職業生活の質)を向上させることである。働き手にとっては作業環境のほか、休暇とか賃金とかさまざまな労働条件がQWLを決める。フードサービス業で大きなウエイトを占めるのが、まず作業者の安全性と健康を含めた厨房の快適作業環境である。安全性もより精度の高いものが要請される。例えば厨房での排気成分には発ガン物質が含まれるという。が、日本ではほとんど研究されていない。また早朝出勤の緩和や残業時間の縮小も重要である。製パン業で使用するドウ・コンディショナーなどはそれに一役買っている。新調理システムを利用した前倒し調理、あるいは夜間調理も早朝勤務を軽減できる。もうひとつは作業効率の向上であろう。自動制御のある厨