

業務用電化厨房普及促進団体の活動—関東地区 電化厨房フォーラム 21 活動の紹介

倉持 健志 (くらもち たけし) 東京電力(株) 法人営業部 電化厨房推進担当

「電化厨房フォーラム 21」は、平成 15 年 3 月に東京電力が主体となり、食に関わりを持つあらゆる分野の専門家・有識者など 120 余名の会員の賛同を得て発足した組織である。

業務用電化厨房にかかわる情報・技術の交流や調査・研究を通じて、電化厨房システムへの理解と効果的な活用を促進し、わが国の食生活の充実と安全性の向上、さらには省エネの促進・地球環境改善への貢献を目指すことを目的としている。

組織構成としては、「医療・福祉部会」、「学校部会」、「外食産業部会」、「厨房設計部会」、「新調理システム部会」の五つの専門部会、その上位機関として各専門部会の部会長による「運営委員会」、そして理事による「役員会」である。(図 1)

活動内容として、「広報活動」、「研修活動」、「調査・研究活動」の三つを柱に展開している。

発足当初から 2 年間は主に広報・研修活動を中心に活動してきた。インターネットサイト「電化厨房ドットコム」を通じた情報の発信、優れた電化厨房システムを顕彰する「快適厨房コンテスト」の実施、そして電化厨房をより上手に使いこなすための調理実演セミ

ナー・各種シンポジウムなどである。

そのような活動を進めてきた中、電化厨房の普及促進にも弾みがつき、採用も増えてきたが、それにともない一方では、各分野における特有の課題というのも浮き彫りになってきた。

そこで近年、その課題解決に向けた取り組みとして、さまざまな分野の有識者が募る当フォーラムのメリットを最大限に活用し、活動を活発化させているのが、調査・研究活動である。

各専門部会でそれぞれの分野における喫緊の課題について議論し、重要度の高いものから、その問題把握・課題解決に向けて活動を展開し、非常に内容の濃い成果もでてきている。

平成 17 年度に「衛生管理ハンドブック (外食産業部会)」、「IH 回転釜を使いこなそう (学校部会)」を発行したのに続き、18 年度には「嚙下食メニューレシピ集 (医療・福祉部会)」、「スチームコンベクションオーブンを使いこなそう! (学校部会)」、「衛生管理ハンドブック・指導者版 (外食産業部会)」の三冊子を発行した。(写真 1・2・3) これらの冊子作成にあたっては、実際の現場に携わっている方に作成メンバーへ加わっていただいていることから、より具体的で、実践に即したものであると、お客さまや業界関係者からも非常に高い評価をいただいている。平成 18 年度の三冊子は一般販売も行ない、どなたでも購入していただくことができるので、興味のある方は電化厨房ドットコムからお申込みいただきたい。(写真 4)

その他の専門部会でもさまざまな取り組みを実施しており、完成次第ご案内していく予定である。

さらに、活動に大きく弾みをつけるものとしてあげられるのは、「Switch! Station Pro. 有明」の設立である。これは東京電力が、今年 9 月、江東区有明にオープンした業務用厨房の体験施設で、実際に調理体験・トレーニングなどが行なえるモデル厨房や、調理実演セミナーが行なえるセミナー・プレゼンテーションル

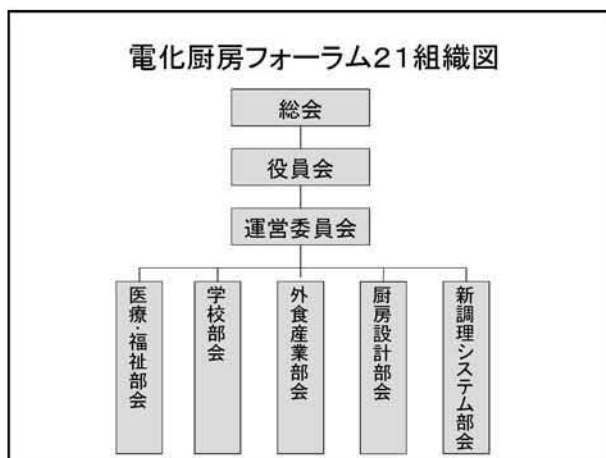


図 1