



## 業務用厨房業界の展望

山方 茂利 有限責任中間法人  
日本エレクトロヒートセンター 理事

今年は十二支の一番目にあたる子年であり、新たな流れが出てくる年を思わせる。

厨房業界に身をおく一人として、今後の厨房業界の新たな展望について「環境保全」と「安心・安全」の観点から述べたいと思う。

「環境保全」については、先年の京都議定書の採択による温室効果ガスの削減対策が遅れ、実現の可能性が危ぶまれている。そのため、経済産業省は省エネ法の規制対象を広げようとしている。このような社会情勢の変化は、業務用厨房機器に対してもエネルギーコストの削減と省エネへの要求が強くなってきている。

具体的に述べると、より効率的な省エネ機器の普及を目指すプログラムとして、通称「トップランナー方式」と言うものがある。

これは、電気製品などの省エネ基準を、市場に出ている機器の中で最高の効率のレベルに設定することであり、この基準に達していない製品を販売し続ける企業は、ペナルティーとして社名と対象製品を公表、罰金を科されることになる。

このトップランナー方式の対象は、現在、家庭用機器が主な対象となっているが、今後業務用機器にまで対象を広げる動きがあり、業務用冷蔵庫が候補に挙がっている。この社会情勢の変化は、放射熱が少ないため空調負担の軽減が図られ、施設全体の省エネに繋がる電化厨房機器にとっては、普及への追い風要因となると思われる。

次に、「安心・安全」についてであるが、ノロウィルスや O-157 などによるウィルス・細菌の食中毒問題や、昨年食品偽装問題など、食の安全を脅かす事件が続発しており、社会的に食に対する「安心・安全」を求める機運が高まっている。その点を考えると、電化厨房は室温を一定かつ快適に保てるので、ドライで衛生的な環境を実現しやすいものであるといえる。

また、社団法人日本厨房工業会は業務用厨房設備機器基準（JFEA001～7-2007）を設けているが、その要求される安全に食品衛生上の危害の発生を防止するものと定めており、環境保護としてロングレンジユース（長寿命）、リユース（再使用）、リサイクル（資源循環）に配慮したものとすると明記されている。今後この厨房設備機器基準に基づく機器が普及することは容易に予想できる。

さらに、厨房機器の製造段階で特定物質使用禁止指令（ローズ規制）に則り、リサイクル処理時に環境汚染につながることをしないよう、規制された重金属の使用を禁じている企業もある。

このように業務用厨房業界でも「安心・安全」を図ると共に、環境に対する配慮＝「環境保全」にも繋がるものであるという考えが広まってきている。

最後に、より安全な食の提供が求められると共に、環境保全の推進が急務である現在では、電化厨房の果たす役割に大きな注目が集まり、また近年の原油高の影響によって、電気の優位性にさらなる追い風がふくことになるとと思われる。

今後も安心・安全かつ環境にやさしい厨房設備機器の開発に取り組み、少しでも地球環境保護に貢献できればと思う。