

2008 ホガテック展及び欧州電化厨房施設 視察報告

杉田 勝彦 (すぎた かつひこ) 東京電力(株) 技術開発研究所 商品開発第一グループ 主任

要約 電化厨房は排熱が少なく厨房を清涼・快適に保てることや、燃焼に伴う煤や水蒸気の発生がなく掃除もしやすいことから清潔であり、さらに、温度管理や調理時間の設定が容易で制御しやすい等のメリットがあるため、外食レストランや学校給食施設など様々な施設に普及が進みつつある。欧州ではすでに電化厨房の普及が進んでおり、衛生管理の徹底や、労働環境向上を追求した施設が多く存在する。日本エレクトロヒートセンターでは、毎年、欧州の電化厨房の視察を企画しており、2008年はヨーロッパの最新機器が集結するホガテック展や、ドイツの電化厨房施設の視察が行われた。本稿では、2008ホガテック展におけるドイツの最新機器、ならびに、今回視察した先進の電化厨房施設について紹介する。

1. 2008 ホガテック展

ホガテック展は、ホテルやレストランの厨房や、ケータリングに関する製品や技術が集まる展示会であり、ドイツのデュッセルドルフで2年に1度開催されている。2008年は9月28(日)～10月1日(水)までの4日間にわたって開催された。

ドイツではアイランドキッチンで機器を一体化するのが主流であり、多くのメーカーがIHコンロやグリドル、フライヤー、シンクなどを組み込んだ最新のアイランドキッチンを展示していた(写真1)。アイランドキッチンは作業面が一枚加工で仕上げられているためゴミなどが溜まる窪みなどがなく、また、角の部分はアール加工が施されていて掃除がしやすいなど、デザイン性だけでなく、清掃性も優れている。

スチームコンベクションオープンについても各社力を入れて展示しており、タッチパネルにより操作性を高めた製品や、自動洗浄機能がついた製品など、オペレーションのしやすさをアピールした製品が展示されていた(写真2)。

最新機器として、ラショナル社の子会社であるフリマ社のバリオクッキングセンターが展示されていた(写真3)。スチームコンベクションオープンにできる機能をブレイジングパンに組み込んだ万能調理機器で、「煮る・焼く・炒める・揚げる・蒸す」はもちろん、グリル、ロースト、湯通し等をラショナル社と同等の操作パネルにより高度にコントロールをすること

ができる。本体には芯温センサーがあり温度管理や自動調節が可能である。また、操作パネルの後ろ側には食材保温機能があり、さらに、洗浄シャワーノズルも取り付けられているなど多機能な機器である。

食器洗浄機については、各社排熱回収などにより省エネルギー性を高めた製品や、機器表面温度を35℃以下に抑え安全性を高めた製品などを展示していた。イタリアのコメンダ社はヒートポンプタイプの食器洗浄機を出品していた。(写真4)。R407C冷媒を利用して、洗浄機の排気を熱源に給水を60℃まで昇温してすすぎ水として使用する省エネルギーな洗浄機である。

2. フリードベルガー・ワルテホテル (300食/日 フランクフルト)

フランクフルトの中心にある全135室の四ツ星ホテルである。本ホテルにはビュッフェ形式の120席のレストランがあり、厨房はオール電化で、面積は約100m²、一日に250～300食の対応が可能である。

厨房には中央にエム・ケー・エヌ社製のアイランドキッチン(写真5)を設置し、サイドにはスチームコンベクションオープン、ティルティングパン、ケトル、圧力式調理器などを配置していた。ブラストチラーを利用したクックチルシステムも採用している。アイランドキッチンは、IHコンロ7口、電気コンロ2口、茹で麺器、フライヤー、ウォーマー等が一体となっていた。

レストランでは中華料理の提供も行っているが、専用