

## 「食こそ命」への道程

## その4.

## 電化厨房の夜明け

上岡章男

## 未来研究室のその後

未来研究室は、設立の翌年に大学の後輩が入り、更にその後、人数が増え管理栄養士も加えて最終的に5名になった。専らいくつかのファストフーズチェーンとのプロジェクトに参加する傍ら、営業部門の技術的問題の相談役であり、クレーム対応役としての便利屋的な仕事で多忙であった。

お客様は、厨房機器を使用して営業を行っているわけであり、一旦機器が使えなくなるとその営業に支障をきたす。それは、昼も夜も休日も関係がない。夜中の閉店後に現場に入ることも当たり前であった。そこでは、夜であっても「おはようございます。」と大きな声で挨拶をして厨房の中に入るのが、習わしである。

しかし、自分が現場に行った場合、お客様の言われることがいくら困難な問題であっても、立場上、軽々と「出来ません。」とは言えないプレッシャーを常に感じていた。未来研究室の責任者が出来ないと言ったことは、お客様にとっては、その会社自身が出来ないと言ったことと同じになるのではないかと思っていたからである。

## 電化厨房の夜明け前

1978年のゴールデンウィーク前日の夕刻6時頃、そろそろ帰ろうかな、誰か遊び相手がいなかなと思っ、うろうろしていたとき、一本の電話が入った。その受話器を取るとき、悪い予感がした。

当時、日本で一番高いビルとして建設された池袋の「サンシャイン60」の厨房工場の現場責任者からの電話であった。

「明日がオープンなんだけど、漏電ブレーカーが働いて、電源が落ちてしまい、手に負えない。」とのことである。この一報によって、今夜の一杯も四卓会議もお預けとなった。

「サンシャイン60」には、高層眺望レストランとして58階が中華、59階が西洋料理のレストランが計画されていた。そのどちらもガスをその階まで引っ張るためには、安全上の各種の問題があるため、オール電気の厨房となっていた。

いままで、部分的に電気厨房であることはあっても、本格的レストランで、完全な電化は初めてであった。

元々、日本における電気厨房は、船舶厨房から始まっている。当時の船舶と言えば、現在のような豪華客船ではなく、アラビア諸国等から日本に石油を運ぶタンカーといわれる船舶が主であって、高度成長期にどんどん建造された。巨大タンカーといえども、せいぜい30人程度の乗組員である。その乗組員の三度の食事を作るのが船舶厨房である。海上の乗組員にとって食事は、数少ない楽しみの一つであろうから、乗船している専門の調理人が使うその厨房は重要であり、陸上で考えるより立派である。

船舶では、熱源としてガスを使用することはほとんどなく、電気と蒸気が主たる熱源であった。これは、現在も変わらない。

船舶厨房の特徴は、船が大きく揺れても機器が動かないように床に溶接された脚とボルトでしっかり固定されている。また船が傾いてもレンジの上の鍋が滑って落ちないように丈夫な手摺のような柵が設けられている。一旦、港を出ると機器が故障しても船の上で技術担当者が修理できるように、重要部品は全て備え付けの部品箱に入れてある等、陸上とは異なることも多くある。

現在、電気厨房専門の業者のほとんどが、その昔、船舶厨房の製造業者であった。私のいた会社は、前述のとおり主として陸上厨房の業者であったが、一部で船舶厨房も営んでいた会社である。その船舶厨房が船舶としての特殊な部分を省いて、陸に上がってきたのだ。

59階の西洋レストランに行ってみると、電気ティールティングパン（電気ブレイジングパンともいう）の電気ヒータが漏電していて、電源ブレーカーが入れられない。福岡工場で製造した製品であるが、機器内部



サンシャイン 60

を見るのは初めてであった。ティルティンパンの平たい底面の裏側全面に、均一な加熱を実現するために20～30本程の平たい電気ヒータがびっしりと貼り付いていた。1本のヒータに対し2本のリード線があるため、そろばん珠のような絶縁碍子に覆われた40～60本のリード線を見て、気が遠くなる程であった。そのヒータは、米国の同種類の機器を真似たものであり、絶縁物のマグネシアが半分裸で見えるヒータである。こういうヒータは、湿気を吸い込んで絶縁が悪くなりやすいが、一度通電して加熱してやれば、吸湿した水分は蒸発し、絶縁を回復するものである。しかし、漏電ブレーカーが働いてしまって通電することもどうすることもできない。どちらかというと日本の気候風土および漏電ブレーカーが必ずある日本の電気設備システムにまったく向いていないヒータである。万事休すである。

この店を含むこの地域の総支配人なる方に状況を説明した。ワンマンオーナーで有名なチェーンであり、もし明日のオープンに何かあれば、総支配人でさえ立場が危ないと思われる、その総支配人が言われたことは、

「朝まで長いからゆっくり対策を考えましょう。」

また、「一つお願いがあります。ただ今、接客のトレーニング中であり、あなたがこの最初のお客さんになっていただけないか？」とのこと。

拒否できる状況ではなく、言われるがまま、ついに最初の仮のお客さんになった。テーブルに座らせられて、前菜から始まりワインかウィスキーかどちらか(どちらだったか定かでない)を勧められて、しっかり飲み、ビーフステーキのような料理を御馳走になった。腹を据えたと言えばそうであろうが、今から思えば、冷や汗ものである。

食事中、オーナーが電気厨房をヨーロッパで見て来られて、非常に興味を持っておられることとお聞きし、更に未来の厨房のエネルギー問題について意見交換させていただいた。

その時、意見が一致したことは、「現在のエネルギーには全て限りがある。そこで、未来の厨房では、異なるエネルギーを全て利用して行かなければならない。どんなエネルギーでも共通で使うには、電気に変えるのが最もいいのではないか。そこで電気厨房機器の研究開発は大きな意味がある。」第二次石油危機(オイルショック)の時代の会話である。

食事が終わってから、総支配人は、今ここで起こっている問題にどんな対策が考えられるかを質問してこられた。「通電できない以上、ヒータを全て外して、

炉のようなもので焼くしかない。そうすれば必ず絶縁が回復する。」と答えた。

しかし、ヒータを取り外して工場に持ち帰り、炉等で焼いて持ってくることは、許可されなかった。

「ここで何とかできないか？」ということである。

人質である私を手放したら、明日のオープンまでには、どうなるか分からないから、出来るだけ手元で、責任を持って何とかさせようということらしい。

そこで、思いついたのは、厨房のコンベクションオープンで焼くことである。やってみようということをやったが、これは大成功だった。ヒータを全て取り外し、コンベクションオープンの中で2時間程度焼いた後、ヒータを元のように取り付け直して、通電試験が終わったのは、ほとんど明け方になっていた。そして、無事にオープンを迎えられた。

夜を徹した作業にずっとお付き合いいただいた総支配人に現場責任者の理想の姿を見る思いがした。ディナーだけでなく夜食(朝食かも)の弁当も御馳走になって、本当に頭の下がる思いである。

しかし、このティルティンパンは、しばらく使用された後、また絶縁不良を起こしたため、最終的にヒータを密封型のシーズヒータに変更したものにに入れ替えることになった。絶縁不良を起こす原因は、この現場では、ティルティンパンを煮物に使うよりも、主に魚介類の冷凍品を流水解凍するのに使用したため、釜の裏側に結露し、それを密封されていないヒータが吸い込むことによるものであった。

その後、しばらくして、何度もお店を訪問し、初めての電気厨房について使用者側のご意見をシェフからお聞きした。それらの主なものをまとめると次のようになる。

#### ① 暑くてたまらない

メインの調理機器は、「フランスレンジ」と言われるトップ面がグリドルに覆われている電気レンジである。そのグリドル面を常に加熱しっぱなしにして置き、鍋などをその上において使用する。広いトップ面から常に放射される熱は、暑くてたまらず、日焼けまですると言われた。

#### ② 慣れない電気厨房機器

調理人のほとんどが電気厨房機器を使ったことがなく、なかなか慣れない。火力が弱く時間がかかる。

#### ③ 耐久性が足りない

電気コンロの切り替えスイッチ類や電気レンジなどのヒューズなど、耐久性の問題が発覚した。(船舶厨房は、陸上の外食産業のような過酷な使用条件に揉ま

れていなかったことによる。)

現在の電化厨房機器のコンセプトとは大きく異なっている。正に、これが電化厨房の夜明け前の姿である。当時は、家庭や産業界または鉄道業界の「電化」という言葉はあったが、「電化厨房」という言葉は、まだなかった。

その後10年以上たった1990年頃バブルの真ただ中、IH調理器の出現によって大きく変わった。余分な熱を放出せず、高火力、高熱効率のIH調理器のおかげで、今や電気厨房機器は、3K（汚い、きつい、危険）の職場と言われた厨房を3C（cool、clean、controllable）の職場に変える切り札となった。そして1990年代の後半になって、電力会社が厨房の環境改善を旗印にして、ガス主体の厨房から積極的に電気の厨房へとという展開を始め出してから意識的に「電化厨房」と言われるようになった。将来、「電化厨房」の立場が確立された時点で、ごく自然に「電気厨房」という言葉に戻る日も来るだろうと思える。

## 米国 NRA ショー視察旅行

「子供には旅をさせろ」とはよくいった言葉である。人は、旅によって世界が広がり、成長するのは確かである。1979年初めての海外旅行のチャンスをいただいた。毎年、5月にシカゴで開催され現在も続いている NRA（National Restaurant Association）ショーを中心とした米国の厨房施設の視察旅行である。

当時、雑誌にて「厨房のクリンリネス（cleanliness）理論」を展開されていた不破彦磨先生がコーディネーターされたツアーであり、ロスアンゼルス⇒ミネアポリス⇒シカゴ⇒ラスベガス⇒サンフランシスコの7泊の旅であった。ミネアポリスでは、大手食器洗浄機用洗剤会社の研究所を訪問して、低温洗浄機に関するセミナーに参加することが組み込まれているのがミソであった。

低温洗浄機とは、標準の洗浄機が82℃以上の高温のすすぎ湯で殺菌をするところを65℃程度の低温のすすぎ湯に次亜塩素酸ソーダを加えて殺菌するものであり、第二次石油危機当時の米国で省エネを目的として流行っていた。（セミナーでは、次亜塩素酸ソーダを使った塩素殺菌は、高温殺菌より確実な殺菌であるとデータで示された。しかし、その後輸入された低温洗浄機は、日本では普及しなかった。）

私は、ツアーの内容とは別のミッションを会社から与えられていたため、不破先生の許しを得て所々で単独行動を取った。

ロスアンゼルスでは、在住の日本の方をお願いして、その後日本に進出することになった米国で注目されている新しい外食店舗をいくつか案内していただいた。

また、シカゴでは、商社会社のT課長と米国のあるメーカーの社長とのディナーに同席した。T課長の臆することない流暢な英語は、その内容もただものではなく、私が出る幕は全くなかった。単に隣に居ただけである。しかし、この時のT課長の外国人に対する毅然とした態度は、真似しても出来るものではないが、非常に勉強になった。

翌日のNRAショーにおいては、会社が輸入していた製品のメーカーブースを最初に訪問し、輸入製品の仕様について打ち合わせを行った。前夜のディナーを参考にした打ち合わせは、うまくいった。こちらは買う方であるから、解らないことは分からないと言えば、先方が解らせようといろいろ努力してくれる。辞書を渡せば辞書を引いて指さしてくれる。そうしているうちにコミュニケーションが取れてくる。

シカゴですべてのミッションが済んだ。

次はラスベガス。ラスベガスは、米国でも有数の大ホテルが集まっているところであり、確かに見学すべき施設は幾らでもある。ただ、ホテルの一階は、全てカジノだ。

ミッションが済んだ私は、解き放たれたようにそのカジノで主としてルーレットで遊んだ。朝の集合時間間際まで遊んでいて、「ラストチャンスだ」と残っていたチップの全てをある数字にポンと賭けた。周りのアメリカ人が「何をするのか」と叫んだが、なんとズバツと大当たりだった。観光客の10%程度の人が儲けて帰ると言われているが、おかげさまで私はその10%の仲間入りをすることができた。その後、仕事の関係でラスベガスを何度か訪れたが、そのようなことは二度と起こらなかった。

## 未来研究室から新工場への異動

1981年3月、埼玉に新工場が完成し、そこに研究開発部を作るために、未来研究室のメンバーと福岡工場から異動してくる若い技術者とが合流することになった。

未来研究室は5年間で終わってしまったが、十分な実績を残すところまでいかなかったが、個人的には、多くのことを得た。その中で最も大きなものは、当時社長秘書であった現在の妻を得たことであるかもしれない。申し訳ありません。次号に続く…。