

# 調理作業と情報応用

伊藤 芳規 (いとう よしき) 博士 (工学) 株式会社ループコンサルティング Loop Consulting Inc. 代表取締役

厨房空間における調理機器の活用範囲には限界がある。煮、蒸、焼、炒、揚、保管、作業・盛付けなどの調理用途と、求められる機能は多用化される。しかし調理機器と関連装置は調理作業以外では有効的に活用されていない。その要因としては機器を応用する主体が調理者であり、その人の思考範囲で活用されている背景があるからである。厨房内の固定機能の厨房機器、それを活動する調理者の動的な調理作業の活用範囲と制限。この応用制限をより効率的に向上させる手段は求められている。新たな活用シナリオのヒントとしては、調理作業をより効率的に運営できるための情報を調理機器と融合させる仕組み作りだと予測できる。調理設備への有効な情報発信は、調理者の新たなシナプス (Synapse) が生まれることとなり、飲食業の運営改革に貢献すると予測される。

## 1. はじめに

飲食業における厨房機器の役目とは、調理を行うためのツールであり、不可欠な道具である。厨房メーカーも様々な背景の中、各種調理機器や関連装置の販売を行っている。

調理機器の引き渡し後、飲食店は設置した調理機器を駆使しながら調理作業を行う。個人店であれば、調理人の技量と思考で飲食運営は行える。店舗が数多く展開すれば自由裁量の調理から、品質や味覚の再現性と安全、そして利潤確保が求められる。

厨房機器としては単品機器の性能は進化している。しかし、調理とはバランスのよい作業の上で成り立つものである。

一つの機能進化を応用しても、あくまで調理の一部の改善であり、調理作業の運営に大きく寄与できているとは言えない。以降では、飲食業と厨房製造企業と関わりにおいて、今後求められる改革とは何かをテーマに関し、部分的ではあるが考えてみたい。

## 2. 展開型飲食業の役目

個店やチェーン店含め、お客様が来店する動機は様々である。初めての店、何度も行く店と、その時々状況に合わせ、飲食店を利用している。展開型の飲食業であれば、各店ともメニューや価格、関連する様々な情報も明確に表示され、コストと品質に関しても安心感を訴求する工夫がされている。

海外飲食FC店の日本展開店舗では、1号店より調理を含め店舗運営マニュアルは存在する。しかし、国内で生まれた飲食店では、店舗を拡張するとともに、その店に適合する効率的な運営手法やマニュアルを構築しなくてはならない。特にチェーン店では、お客様へ提供される各種メニューはどの店もサービスと共に、味覚と品質は同じクオリティーが求められる。

同様に、お客様にとって納得がいく提供価格で、おいしい物を提供するための努力は求められる。人件費、食材費、水光熱を抑えるため、日々繰り返す作業の中、無駄を無くす創意工夫が不可欠である。工夫改善されたその作業はマニュアル化され、店舗を展開するためのバイブルとなる。

## 3. 飲食業と食材形状と問題点

調理マニュアル中、作業方針が大きく左右されるのは、使用する食材の状態が大きく影響される。

生食材からの使用であれば、保管、洗浄、一次下処理工程が不可欠である。加工品応用時あれば、野菜以外、洗浄、一次下処理作業の軽減化に貢献する。調理前の冷凍加工品では、解凍、準備、加熱調理品と、前段階の調理工程は大幅に省くことができる。従来、冷凍品は生、チルド食材からの加工品と比較され、味覚と品質では劣ると言われ続けたが、現在の加工済み冷蔵、冷凍品はチェーンコーヒー店ランチパスタの品質からも分かるように、以前と比較にならないほど味覚の品質は高まっている。

飲食店における使用食材状態と飲食業の関係を簡