



業務用電化厨房のメリットについて

(業務用厨房：外食産業、ホテル、事業所給食、福祉施設などの厨房)

岡田 省三 有限責任中間法人 日本エレクトロヒートセンター 理事

電化厨房とは、「コンロやフライヤーなど、厨房の主要な加熱調理機器を電気または電磁式にした厨房をいう」とした定義が、日経BP社の日経レストラン誌が編集した「外食用語辞典（1994年12月発行）」に記載されている。

もともと、電化厨房の広がりや、ガス式の厨房に比べ裸火が少なく、立ち消えがないという安全性が評価され、船舶や高層ビルの厨房を中心に広まったが、1980年代後半から輻射熱や排熱が極端に少ない電磁式調理機器が普及するに伴い、一般の飲食店でも、厨房、店内の環境改善や、調理システムの改善の手段として電化厨房を導入する店舗が多いのが現状である。

また、「外食用語辞典」では、電化厨房のメリットも記載されており、従来までの厨房環境では当たり前とされてきた、3K「きつい、汚い、危険」という働く環境の表現に対し、「3C+P」で説明されている。①排熱が少なく厨房の温度が上昇しにくい（クール）、②厨房の湿度を低く保てる上、油煙、すすの発生量が少ないため、清掃も安易にできる（クリーン）、③ガス式の厨房機器に比べて、温度や調理時間の設定を数字に置き換えることが容易な機種が多い（コントローラブル）、④調理のマニュアル化によってパートでも可能な調理作業が増えるため、労働生産性が上がる（プロダクティビティ）としている。

全国の事業所給食に対しアンケートされた「働く環境の問題点」において、従来までのガス式厨房機器中心の厨房環境の悪劣な状態から3Kと呼ばれるに至った背景が窺い知れるが、問題点の上位にある、厨房室の温度が高い、厨房室の換気が悪いなどの、環境改善には電気エネルギーを利用する事で、厨房室における働く環境改善に大きく貢献できるところだ。

また、これらの環境は働く人だけの事でなく、食品にもたらす影響を考えると、自ずと、食品衛生における電化厨房のメリットが見えてくる。

次に、業務用電化厨房の設計上のメリットをお話する。

1. 燃焼排ガスが無い場合、必要換気量も少なく済み、空調換気設備工事費の低減につながる。
ガス厨房の場合、40回/H以上の換気（国土交通省 建築設備設計基準）が求められるが、電化厨房の場合、20回/H以上の換気（同）となる
2. 空調負担が小さくなることによって、室外機・給排気ファン等の空調設備機器を小さくすることができ、設備機器の消費エネルギーも少なくできる。
3. 最大消費熱量が350kW/H以上の厨房施設については不燃区画が必要となるが熱効率が高い為、ガス厨房に比べ調理機器を多く設置することができる。そのため小スペースで調理能力の高い厨房施設ができる。
4. 電化厨房割引が適用できる
5. ガス管の設備が不要
6. ガスメータの設置スペースが不要
7. ガスのパイプスペースが不要
8. LPGガスの場合ボンベ置場が不要
9. フードの面積が小さくて済む
(特に密閉型の加熱機器においては排ガス部分が無いので覆う必要が無い)
10. 機器によってはフードの設置が必要無い
(10000kcal/H (=11.6kW) を超えるガス機器についてはフードを設置する必要がある (消防予第29号))

以上のように、業務用電化厨房には、いろいろなメリットがある。

また近年、問題になっているのが人手不足である。最近の日経新聞にも掲載されているが、セブンイレブンのパートの臨時雇用に15分単位からの採用と合わせ、日払い制の導入とあり、コンビニエンスストアなど小売卸しの業界も慢性的な人手不足である。これをこえる産業として厚生労働省の労働経済動向調査の過不足判断指数にて、全産業の人手不足のトップが外食産業となっている。特に厨房室内で働く人たちの人手不足は深刻な状況である。

そこで、それを解決する手段が電化厨房の「3C+P」である。定着率向上が店舗競争力アップにつながり、ひいては企業の業績を左右するという事で、今後も電化厨房がその一役を担っていくものと思われる。

(おかだ しょうぞう) ニチワ電機 専務取締役