

新調理システムと電化厨房

川平 秀一 (かわひら ひでかず) (株)フードデザイン研究所 代表取締役 所長

1. はじめに

【新調理システムと電化厨房】

新調理システムという言葉聞くようになってから久しいが、今日でも未だ、議論の只中にある現状もある。料理は長い歴史の積み重ねであり、食文化として根付いているものである。

しかしながら、振り返ってみると、文明が進むにつれ、調理器具も調理法も進化してきている。

凡そ人類が生きる為に必要な食というもので、最初に知恵を絞ったものは備蓄ではないだろうか。

農耕・家畜などにみられるように、穀類は保存備蓄、比較的家畜として飼育し易い牛・豚・羊などが例である。パンや米などが主食として、それぞれの土壌に活かされているのも必然的なものではなからうか。

さて、近年、産業は飛躍的に進展し、石炭、石油、ガス、その他、化石燃料を利用したエネルギーを活用し、発展途上にあつた国々までもが、経済進歩を遂げている現代である。

【新調理法の基本概念と構築】



*TT管理=Time and Temperature 管理
調理加熱温度や冷却などのマニュアル作製



HACCP=Hazard Analysis and Critical Control Point
(危害要因分析必須管理点)に則した安全衛生管理マニュアル作製

このような中で世界人口は飛躍的に増え、環境保全なども含め、食料事情も新たな時代を迎えつつある。

著者、個人的なことではあるが、これらの時代を鑑み、新調理システムを導入活用したのは、今から20年前の1987年頃である。当時の日本はバブル経済の真っ只中で、多くが、その後のバブル崩壊を想定してはなかった時代である。

さて、新調理システムは主に、真空調理、クックチル、クックサーブ等、様々な調理法があるが、著者の場合は、真空調理を基本に開発導入した。当時、山梨にある東急ハイランドリゾートホテルの谷孝之氏が既にホテルの業務に取り入れ、活用し、「真空調理の全技法」(柴田書店)を発刊していた。これを参考書とし、恩恵にあずかったのがきっかけである。

このような中、主に厨房の電化を推し進めた。理由は後述で明らかにしたい。

思い起こせば、新調理システム導入後、調理長という立場にありながら、なかなかスタッフに理解を得られず、苦難の連続だった事を懐かしく思う今日この頃である。

