

現代の新調理システムを知る

渡辺 彰 (わたなべ あきら) 新調理システム推進協会 会長

要約 オール電化厨房のイベントで多々見受ける「新調理システム」は、国内で誕生して20年を迎える。この新調理システムの骨格を作った真空調理法が北欧で誕生し40年。国内に伝来し時代の景気や行政指導の変遷に左右されるなか、国内の新調理システムは現在も成長し続けている。20年前、電化厨房と新調理システムの相性の原点となる国内初の電化厨房をホテルに導入した筆者が、現代の新調理システムについて詳しく解説する。

はじめに

まずは、全国の電力会社のイベントにおいて、電化推奨のなか新調理システムを多く取り上げて頂き、心より感謝申し上げる次第である。因みに、欧州では真空調理法が誕生して約40年と言われている。諸説はあろうが、加熱調理後冷却する仕組みがHACCP概念で纏められたクック・チル・システム自体が1960年代にスウェーデンにて誕生している歴史的背景からみると、真空調理法が誕生し40年の根拠に大差は無いと思える。

一方、我が国においては、ジョルジュ・プラリュエ氏の発明によりフランスより伝来、また当時のホテルハイランドリゾート元取締役洋調理長の谷孝之氏が同調理法を国内で開発したのが約20年前、そして小生が会長職を務めさせて頂いている新調理システム推進協会もそろそろ20周年を迎える。当然ではあるが、新調理システム誕生当時の社会環境との違いもあり、現代の新調理システムは進化しつつ多くの企業に採用されてきたと感じている。また、過去には、各地のイベントにおいて新調理システムをイコール真空調理法の様に取り上げ間違った伝え方をしているのも見受けられた。本稿では、誕生20年を迎える現代の新調理システムを纏めてみる。

1. 欧州と国内の調理システムの環境

厨房を取り巻く背景には、「メニュー（食品）」「人（工程）」「施設」がある。メニューに対する食品の安全

性は特に重要であるが、10年前に世界を食の安全に目を向けさせた最初の事件と言って過言ではない、英国保健省のBSE（当時は狂牛病）対策にも効果を発揮したHACCPの概念がある。20年程前に、欧州のホテルや食品加工場などの運営についての調査研究に訪問したことがある。その運営基準のレベルの高さに我が国とのひらきは10年いや20年以上と思いきらされた記憶がある。欧州は、食品の取り扱い温度については法律で取り決められているなど、調理の前提に安全なハードウェアいわゆる厨房環境がある。欧州には施設に関しての基準にも世界が認めるドイツのDIN規格があり、施設全般を取り巻く環境に数値を中心とする細かな基準が張り巡らされているのが、我が国との厨房環境の大きな違いである。

2. 欧米と日本、調理にはいる前提条件の格差

欧米では、組織内においてフードサービス・ビジネスでの役割が明確化されていることが、日本と比べ調理システムの考え方へのギャップがあると感じる。いわゆる経営管理のもと飲食における原価率維持管理をおこなう手法に、フード・アンド・ビバレッジ・コントロールがあり、それに応える調理システムへの発想があってこそその厨房運営であることへの認識である。労働生産性の向上、品質管理活動は、当たり前のことで、これにフード・アンド・ビバレッジ・コントロールをおこなうことを目的にして計数管理をいれた新調理システムとした視点である。これによる調理にはいる前提条件のレベル差は、現在の国内ホテルの企業体質の異なりにも繋がっている。ちなみに、現在、新調