



「冷機器と食」

半世紀の進化の素晴らしさと想う事

山方 茂利 一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター 理事

今や秘境の地でも、3000メートル級の山小屋でも、いわんや東京スカイツリーの展望台レストランにおいても、電気がある所には当然の如く電気冷蔵庫、電気冷凍庫が24時間、365日休むことなく働き続けている。

庫内を低温にする事により、「食品などの雑菌の活動抑制、鮮度保持、品質保持期間を長くするという役目」を担っている冷蔵庫、日本で普及始めてから家庭用で60数年、業務用で50数年の歴史であるが、その進化は素晴らしい。私達の食生活(文化)、ライフスタイルまで進化させたと言っても過言ではないと思う。

1950年代までは氷で冷やす冷蔵庫(箱)であったが、1950年後半頃から電気冷蔵庫は普及し始め高度成長時代の三種の神器(テレビ、洗濯機、冷蔵庫)の一つとして爆発的な普及(東京オリンピックの年で家庭での普及率50%)を経て1976年(昭和51年)に100%になったと記憶しています。以後は容量、機能、デザインと価格を含め様々な競争で進化し続けて今日に至っています。

私が半世紀近く身を置いている、厨房業界の業務用電気冷蔵庫は家庭用に遅れる事7-8年後から製造、販売され、1970年の大阪万国博覧会を契機にアメリカよりハンバーガー、チキンフライなどの店舗が上陸し、さらに和食、洋食、中華の食事を提供する郊外型レストランが、大都市中心には数多くのホテルが建ち、飲食施設数は膨張の一途で厨房機器メーカーは機能性、効率性、作業性を追求し、急速な技術革新で進化しました。

特に業務用電気冷蔵庫、冷凍庫、などは1994年オゾン層保護での「特定フロン規制」で各メーカーは対策、改良しCO₂輩出の少ない、地球にやさしい、省エネで高い冷却性能を有した環境対応製品を送り出しています(事例として庫内容量760ℓの冷凍庫の10年前の製品との省エネ比較(当社比)では電気代で年間¥15,800の削減、CO₂排出量においては単純な見かたであるが杉の木を年間で17本植林したと同じ省エネ効果)。

また、電気冷凍庫等の機能向上に同時並行して日本でも冷凍食品は普及(1965年以後)し冷凍技術の改良、冷凍食品に適した解凍器、調理技術(例えば電子レンジ、オープンレンジ)も飛躍的に進化し、さらに搬送システムの発達も追従し食卓に並ぶ料理の品数、彩り豊かな食事、今や食は、私の少年時代の一空腹を満たす[物欲の満足]と言っても過言でない一から、たのしさ、癒し、語らいの場、という食文化の時代へと進んできました。

反面、電気、ガス(エネルギー)、交通などのライフライン、食べ物、水、緑豊かな古里などの自然の恵みなど当然の如く、“あるもの”、“使えるもの”、“受けられるもの”として錯覚し大事な感謝の気持ちが薄れ忘れ掛けていた時、私達に2011年3月11日の東日本大震災は振り返って反省する事を教えてくれました。

港が、海辺の住宅が、水産加工場が、見事な松原が一本の松を残し、一瞬に無くなってしまった。

被災地が元の素晴らしき姿に、被災者の方々が心の豊かさを取り戻すまでの道のりの中で、公助、共助、互助、自助、の絆力を信じながら今後も様々な方と又私自身の身の丈にあった支援を風化しないよう続けて行きたいと考えています。