

沖縄県立宮古病院

水谷 栄志 (みずたに えいじ) 株式会社マルゼン 営業開発部 キッチンコンサルティング室 システムコーディネーター
マネージャー

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。

今回は「病院」の事例を取り上げる。

1. はじめに

沖縄県立宮古病院はさらなる地域完結型医療を実現するため、最新医療機器の整備とユニバーサルデザインの充実など、中核病院及び災害拠点病院としての機能を備えている。

また、宮古島の災害備蓄倉庫があるカママ嶺公園に隣接しており、耐震・防火機能を強化し、バリアフリーの他環境に配慮して雨水をトイレや散水に利用している。

厨房設備は省エネに配慮・災害時の迅速な復旧対応のため、オール電化を採用しており、今回の厨房事例として紹介する。



写真1 施設全景

2. 施設概要

名称	沖縄県立宮古病院
所在地	沖縄県宮古島市平良字下里427番地の1
病床数	277床
職員数	488名 (うち栄養部門32人)
敷地面積	23,040.57㎡
建築面積	6,183.72㎡
厨房面積	386㎡
竣工	平成25年3月5日
設計	(株)山下設計
建築施工	(株)國場組 (株)古波蔵組 (株)大成土建JV
厨房施工	(株)マルゼン

3. 設計コンセプト

病院栄養課と打合せを重ね、以下のコンセプトに則り厨房レイアウト及び使用機器の選定を行った。

3.1 新調理の導入

最近の医療施設での調理の主体であるスチームコンベクションオープン【59,60】の導入だけでなく、クックチル・真空調理が可能なよう、ブラストチラー【58】と真空包装機【100】を設置した。

新調理を導入した目的は、効率的な人員配置による人件費の抑制と予測される災害(台風)の対応に重きを置いた。また、提供時に合わせ再加熱及び盛付を行うことにより、適温適時給食を実現した。

3.2 オール電化の採用

施設全体の熱源にオール電化システムを採用してお