



黒四ダムに想う

上岡 章男 株式会社ウエテック研究所 代表取締役

昨年、二度目の黒部ダム（いわゆる黒四ダム）の見学をすることができた。それは、昔の家族旅行の時とは、まったく異なり、関西電力様のご案内のため、一般の観光客が入れない黒部川第四発電所とそこへ通じるトンネルや物資の運搬用トンネルの中に入ることができた。あいにくの悪天候によって絶景のはずの眺望は、雲の彼方に想像するだけであったが、雄大なダムの姿の向こうに、大きく心を揺さぶるものを感じた。

その第一は、そそり立つような、とんでもなく険しい黒部川流域に、発電のためにダムを造ろうと考えた人々がこの日本にいたこと。

第二に、困難な破碎帯にぶつかっても諦めず、経済的にも社運をかけて、最新技術で乗り切っていこうと決断した人々がいたこと。

第三に、多くの犠牲者を出しながら、困難が伴う危険な工事を最後まで成し遂げた現場の人々がいたことである。

はるかに土木技術が進んだ現在でさえ、同じことをやろうと思って現実的にできるだろうか疑問を感じる。そういう人々のお陰で現在の私達の生活があるということは今更ながら実感し、深く感動を覚えた。

第二次大戦後まもなく生まれた私は、幼い頃、電力不足による頻繁な停電で、その度にろうそくの下で過ごしたことを覚えている。その後、テレビ、電気炊飯器、電気洗濯機、電気冷蔵庫、電気掃除機、電子レンジ、エアコン、等々の家庭電化機器が発展・普及し、人々の生活を豊かにしてくれた。戦後復興から高度成長へ、今や経済大国となった日本の産業界の発展も電力の支えがあつてのことである。

一方、私の関係している業務用厨房は、戦後興った業界である。そこでの主たる熱源は、ガスであった。多くのガス厨房機器が開発され、それらが進化発展して、厨房の主力機器になった。電気を熱源とする厨房機器は、過去には船舶や列車のようにガスが使えない場所における特別なものであった。

その様子が変わってきたのは、IH（誘導加熱）調理器とスチームコンベクションオープンが登場である。余分な熱を放出しないそれらの電化厨房機器は、3K（きつい、危険、きたない）の職場といわれた厨房を3C（クール、クリーン、コントロール）の厨房に変える切り札として受け入れられるようになり、電化厨房がそれなりの地位を得るようになった。昨年4月、JEHCの電化厨房委員会で2003年に作成し、ずっと運用してきた電化厨房機器性能指標基準が日本厨房工業会の業務用熱機器等性能測定基準として、発展的にガスと電気の両方に共通して使えるものとなった。

もはや電化厨房機器ではなくて電気厨房機器として、益々、省エネ性能や調理性能が進化発展し、エネルギー源が何であれ、そのような電力の利用技術がCO₂削減等につながり地球の未来に通じることを願うものである。