

電化厨房発展の変遷

唐澤 直仁（からさわ なおひと）ニチワ電機株式会社 常務取締役 営業副本部長

要約 「電化厨房」が発展してきた背景には、社会的に契機となる事象が発生し、それに応える解決策として高く評価されたことが事実として存在する。東日本大震災以降、「電化厨房」「オール電化」という言葉を聞かなくなって久しい。但し、電化厨房はその震災以後も評価され発展し続けている。本稿では改めて電化厨房が時代とともに歩んできた道を辿り、その効果を示していきたい。

1. 黎明期（1940年代）

電化厨房が日本国内の飲食市場の厨房に浸透してきたのは1980年代初頭からである。それ以前の起源としては船舶の厨房がコークスの時代から電気の時代へ移り変わったことで電気式の厨房機器の需要が高まったところから日本国内での製造が始まった。船舶厨房がコークスからガスへ移行しなかった理由としては、海の上でガス爆発を起こしてしまうと沈没を免れないからである。電気であれば発火の可能性はあるが、これは消火をすることで船舶の一部の損傷で済むという、沈没と比べての「安全性」の高さを重要視した結果である。

2. 発展期（1980年代）

電化厨房が一般の飲食市場に登場してきたのは、1980年に静岡駅地下街ガス爆発事故が契機となり、翌1981年に消防法の改正が行われ「裸火規制」が施工されたことにある。これは地下街におけるガス漏れ火災警報防止装置の設置の義務付けとともに防火区画外の厨房機器の設置において機器の表面温度が400℃を超えないことの規制が行われたものである。当時の日本はバブル期に向けて大規模な商業施設や高層建築物が建設し始めたことから地下街や高層階での厨房に電気式厨房機器が採用され始めた経緯がある。この1980年代の電化厨房普及の理由は、先の船舶厨房で述べたのと同様に「安全性」である。

この1980年代には後の電化厨房普及においても重要な2つの電気式調理機器の登場があった。それは「スチームコンベクションオープン」と「IH調理器」で

ある。1983年に東京ディズニーランドが千葉県舞浜に開園したことにより、1990年までに、ディズニーランド周辺にシェラトン、ヒルトンなどの外資系ホテルが続々と作られていった。この外資系ホテルの厨房に海外から持ち込まれたのが、今で言う「スチームコンベクションオープン」（以下スチコン）である。今ではどのような厨房にも当たり前採用されているスチコンであるが、この当時は、海外からすごい万能調理器が日本に初上陸したと話題になった。今回はあくまで「電化厨房」の説明なのでスチコンの細かな説明は割愛するが、このスチコンが電気式だったことが大きい。外資系のホテルに習うように日本国内でもスチコンの採用が加速していき、厨房に消毒器以外の熱源として電気が求められるようになっていくと同時に、国内の厨房機器メーカーでもスチコンの開発が進んでいった。尚、当時のヨーロッパでは厨房の熱源は電気が主流だったのに対し日本国内ではガスが主流だったため、日本国仕様の特別機としてガス式のスチコンを製造した経緯がある。現在でもスチコンの熱源は電気式が70%を占めるのはスチコン入国当時の事情も大きく影響している。

また、もうひとつの電化厨房を代表する機器の「IH調理器」は、機器本体から輻射熱を発生させないこと



写真1 1988年国産第一号、電気式スチコン（ニチワ電機）