

F-SYS2025 で見えた業務用厨房の4つの潮流

庄 司 崇 彦 （しょうじ たかひこ）一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 企画部長

要約 給食・大量調理設備も脱炭素、人手不足、働き方改革など構造的課題に直面しています。F-SYS2025 で見えた潮流、キーワードは「衛生・安全強化」「電化・省エネ」「省人化・効率化」「教育DX」であり、一定の普及が進んだ電化厨房は今後、脱炭素や省人化技術、DX、人材不足対策に臨んでいきます。今後はその仕組み化と教育を軸に、ゼロカーボン厨房とスマート制御へも進化が求められます。

1. はじめに

2026 年、業務用厨房も新しい変化の波に直面していくのではないのでしょうか。第7次エネルギー基本計画の実践フェーズ、脱炭素社会への取り組み、そして深刻化する人手不足、こうした課題が、厨房のあり方にも少しずつ影響を及ぼし始めているからです。

こうした流れを踏まえ、筆者はフードシステムソリューション 2025 (F-SYS) に足を運びました。2025 年 10 月 15 日（水）～17 日（金）に東京ビッグサイトで開催された、給食・大量調理設備機器の資材展です。学校給食、病院、福祉施設など、社会インフラを支える大量調理の厨房現場の課題解決に向け、最新技術とソリューションが一堂に会しました。

今回の F-SYS では、筆者は 20 社以上のブースを巡りました。展示担当者へのヒアリングを重ねながら、

現場課題や技術動向を学びました。その過程で浮かび上がったのは、業務用厨房の今後を方向づける 4 つの潮流です（図 1）。それは、単なる技術等のトレンドではなく、今後を見据えた構造的な変化の兆しです。

これらのキーワードは、厨房現場が直面する課題を解決するための核心です。日本エレクトロヒートセンターは、これまで業務用厨房の電化を推進し、「厨房の 3C」（Cool・Clean・Control）を提唱、さらに換気設計の見直しによる省エネルギー化を進めてきました。しかし、現場には依然として、人手不足や作業負担、教育の標準化・効率化不足といった課題が残っています。

これからの厨房は、電化による省エネルギー化と快適性の向上に加え、省人化・効率化、働き方改革なども同時に実現することが不可欠です。当センターがその指南役として、現場に寄り添った普及活動や次世代の厨房の実現を後押ししていく必要性があると感じま

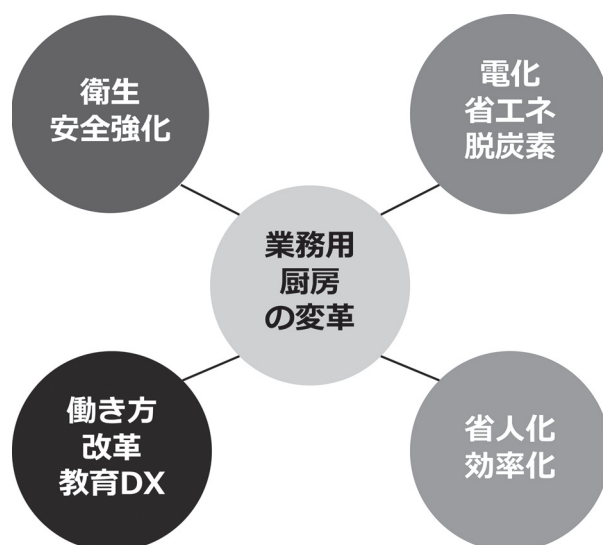


図 1 業務用厨房の4つの潮流