

HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2017年2月号

急がず慌てず

「私の二〇〇日を見て欲しい」とは前ルーズベルト大統領の発言から始まった。政権交代後の二〇〇日間は批判や評価はしないでじっくり見てみようという紳士協定も今回は何処吹く風ではある。

タイのプミポン国王崩御から二〇〇日目に企業の哀悼の印である祭壇も徐々に外されて来た。日本では一生食べ物に困らないように生後100日祝いと言われるお食い初め行事が行われる。

色々な意味で二〇〇日は節目になる日である。就職する・結婚する・世代交代をする等々において周りの人々は二〇〇日間はじっと見守ってあげて欲しい。

コラム

メールがなくなる日

HI-COOKING

寄生虫とウィルス

PRODUCTS

熱媒システム



メールがなくなる日

SNSが主流になりつつある中、電子メールをほとんど開かない、利用しない若年層も多いと聞く。一方的な伝達から、会話、会合へと変化する世界への新たな適合への必要性が求められている。

かの 大国の大統領が頻りに発信する
Twitterは、2006年に始まった140文字以内の原稿を投稿する一種のブログサイト(つぶやき)である。発信者とフォロワーの間で「ゆるい」コミュニケーションが発生する非同期的な通信である。

一方、グループ通信SNSの代名詞がフェイスブック。繋がった人同士での情報のやり取りが基本である。1人でいくつものグループを作る事が出来て、設定によっては「友達の友達」的な発想にもなる。一時期は就職試験で友人の数を採用基準とする会社もあった。これらのネットワークはかなり広範囲になるので発信者と受信者が別れて行く。近年言葉の氾濫を嫌う人々には「インスタグラム」という写真がメインとなったSNSが人気となっている。

身近な人々同士の会話として使われているのがメッセージングアプリである。世界的に使用されているのがSKYPEであり、日本で一番有名なのがLINE、韓国ではカカオトーク、中国ではウィチャットと国々で人気のソフトがある。1…1で文章や写真を送ったりする事が出来

て、グループで会話もすることが可能である。一番の特徴は会話の履歴が一目瞭然として解ることだ。また、スマートフォンを使用することで返事が無い人も絶対見ているという気持ちになる。

これまではビジネスの世界での通信手段は圧倒的に電子メールであった。使用するメールソフトは違ってもアドレスさえ解れば全世界の人々と会話が出来るのである。時差や国や言葉も関係無しに情報が入ってくるという全く全脳的な通信手段として圧倒的な地位を持ち続けてきた。

ところがこれまで絶対的位置を誇っていたメールも件数が増えるに従って情報の分散が起こる。内容が複雑化するに伴い宛先・CC・BCCの使い分けがバラバラになり、プロジェクトの情報が埋もれ探し出せなくなってきた。個人的にはキーワードを件名に付けている人もいるが返信や関連記事が第三者から送られてくときには別の件名が付けられたりもする。

今 企業ではこの電子メールの世界が変わり始めている。グループチャットと呼ばれるシステムである。従来のメッセージングでも可能であるが、企業の



秘密保持や個人保護を重要視した新しいソフトウェアである。プロジェクト毎にルームと呼ばれるネットワーク上の会議室を作成し、関連する全ての情報がここに集約され、過去の情報が一目瞭然として見えるのである。の中には会話ももとより写真・映像等も含めることが出来る。大容量メールで迷惑を掛けることも無い。プロジェクトが終了すれば会議室を閉鎖して倉庫にしまっておけば良いし、個人フォルダーも不要になる。

メールでは発信者&宛先で会話が進み関係者はCCで情報を共有できたが、グループチャットでは関係者全員が発信者で宛先になる。電子メールで全員に問いかけても返事は余り来ない奥ゆかしい(?)日本人にこのシステムが本場に根付くのかは疑問があるが、電子メールを多用している会社(特に経理・営業層)では導入するところも増え始めてきた。「船頭多くして船山に登る」より「3人集まれば文殊の知恵」になるように期待したいところである。



寄生虫とウイルス

昔は夏や秋口に多く発生していた食中毒が冬でも発生している。特に冬場に美味しくなる魚貝類については正確な知識を持つていたい。

一番

有名なものが、ノロウイルス（Norovirus）であり、非細菌性急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一属である。大元の原因は細菌が蓄積された貝類（特に牡蠣）の摂食による食中毒であるが、近頃は感染者の糞便や吐瀉物、あるいはそれらが乾燥したものがら出る塵埃を介して経口感染する方が多くなってきている。

その為に食材の加熱殺菌よりも調理人の衛生管理が重要になってきている。そのノロウイルス属は60℃30分の加熱では感染性は失われず、85℃以上1分間以上の加熱によって感染性を失うため、中心部まで充分加熱することが食中毒予防に重要である。又、調理器具は一番目に洗浄と十分なすすぎ、そして第二番目に塩素系漂白剤による消毒をすることが大事で、この順番を逆にすると効果が弱くなってしまふ。

ノロ

食中毒以外に近年は市販の魚にも寄

魚の

寄生虫は左記に大きく分けられる。

1. アニサキス
2. アンコウ微胞子虫（アンコウ・キアンコウ）
3. ウオノコパン（シログチ・スズキ・タイ他）
4. カツオ糸状虫（カツオ）
5. カニビル（ズワイガニ）
6. サケジラミ（タイセイヨウサケ（アトランティックサーモン）、サケやマス類）
7. サヨリヤドリムシ（サヨリ）
8. サケ

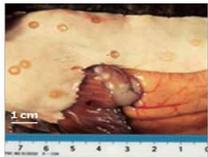
寄生虫で一番多いのが「アニサキス」。幼虫が宿るオキアミを食べた魚や、さらにその魚を食べた魚介類へと食物連鎖で広がるため、サバ、イワシ、カツオ、サケ、タラ、イカ、サンマ、アジなど、私たちにとって日頃よく食卓に上る多様な魚介類に寄生している。特に日本人が好む「鮭」に多く寄生している。アニサキス幼虫は、主に魚介類の内臓表面に寄生して

昔は

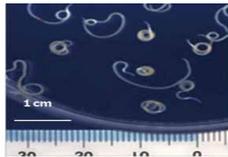
生魚を食べる時、寄生虫が死滅すると、内臓から筋肉に移動する。

生魚を食べる時、寄生虫が死滅すると、内臓から筋肉に移動する。昔は、寄生虫が死滅する前に、寄生虫が死滅する前に、寄生虫の多くは60℃では1分、70℃以上で瞬時に死滅するため、十分な加熱調理をしている。

あるいはマイナス20℃で24時間以上中心部まで冷凍すると死滅するので、生食する場合は一度冷凍して解凍した方が安全である。生食の場合は、調理時に除去する事が大事である。酢は、酢酸などを含み殺菌効果が高いと



魚の内臓に寄生したアニサキス



<http://www.mhlw.go.jp>



アニサキス幼虫の顕微鏡画像

言われているが、アニサキス幼虫は酸に対して抵抗性があり、一般的な料理で使う程度の量、濃度、時間では、酢じめにしても死滅しない。また同様に塩漬けや醤油、ワサビを付けても死滅しないので、過大な期待は禁物である。

漁師

もそのことをわきまえていたのである。漁場が日本近海から、はるか遠くの海洋へ移動し、漁師も食べたことがない魚を捕獲・輸出している報道を見ると、鮮度よりも寄生虫対策や冷凍保存状態に関する知識が重要である。また、養殖魚に関しては寄生虫が発生しない様に生育されているようである。養殖の魚を食べる習慣が増えることも、魚と寄生虫への意識が薄らいでいる理由でもある。

賞味期限等で守られている食品ではあるが、最終的には食の知識をもう一度勉強しなおし、自ら防護する必要が出てきたのかもしれない。





熱媒体（ねつばいたい、heating medium）とは、装置を加熱あるいは冷却して目的の温度に制御する為に、外部熱源と装置との間での熱を移動させる為に使用される流体の総称である。熱媒ボイラーで加熱され、配管により工場全体に分配され熱交換された後、熱媒ボイラーへ戻って来る。

◆特徴

1. ボイラー効率と熱媒循環回路の効率はほぼ 100% (配管放熱のみ)。
2. 1台の熱媒ボイラーで各機器へ熱を供給。
3. 配管供給圧力が低い。
4. 流量調整で各機器毎の調理温度を変更可能。

注意点

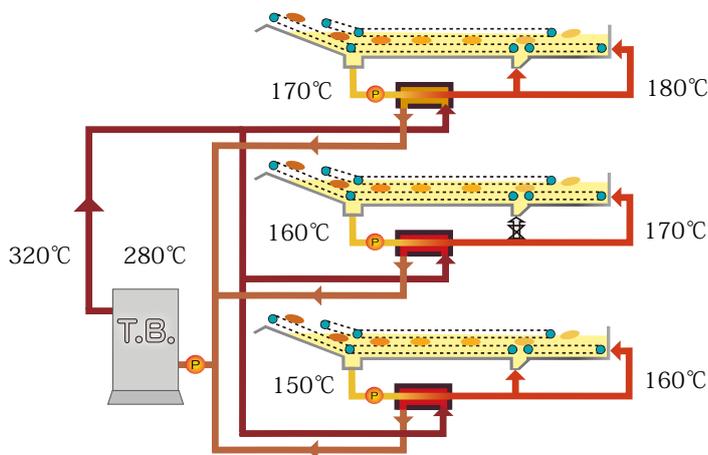
1. 定期的に熱媒油の交換が必要。
2. 引火性が高いので配管からの漏れ厳禁。

◆よく使われている熱媒体油とは

商品名	Purity FG Heat Transfer Fluid
認可	NSF H-1 登録の食品機械用熱媒体油
使用範囲	326℃以下 (油膜内は 343℃)
用途	食品工場における各種温調機器

アサヒ装設は 3 タイプの機器を 2017 年度中に発売開始。

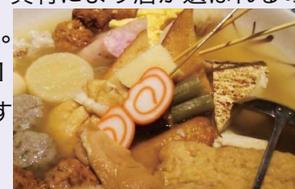
フライヤー	熱媒熱交換器方式	好評発売中
フライヤー	熱媒コイル方式	2017 年 6 月発売開始
オープン	熱媒コイル方式	2017 年 9 月発売開始予定



おいで
まじり

石川県は人口当たりのおでん屋数は全国一位で、金沢市は日本で1番おでんが食べられている地域と言われております。しかし、「金沢おでん」の特徴はと問われても明確な定義がありません。塩ベースの透き通った出汁が基本である事は確かですが、石川県人に美味しいおでん屋を聞いても十人十色の回答が返ってきます。

近頃有名な具材が「かに面」「車麩」「赤巻」「バイ貝」「ふかし」等です。店毎に個性があるおでん種があり、食べたい具材により店が選ばれるのが特徴でもあります。おでん専門店として1年中営業していますが、やはり旬は今！



アサヒ装設株式会社

本社・工場
水島研究所
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所
TEL 076(275)8159
TEL 076(277)8159
TEL 03(3453)8159
TEL 06(7662)8159
TEL 092(574)1802

〈代理店〉
北海道地区(有)ヤスタ
東北地区(有)明恒装設
千葉地区(株)京葉フーズマシーン
北陸地区(有)イセ商事
静岡地区(株)SKシステム
TEL 011(785)1768
TEL 022(363)2521
TEL 043(262)8466
TEL 076(248)0391
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉
(株)HI-COOK
(株)アサヒエンジニアリング
韓国アサヒ装設(株)
江蘇好烤克食品机械有限公司
Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd
TEL (+81)076(293)8159
TEL (+81)044(766)0886
TEL (+82)031(695)7911
TEL (+86)021(6219)9676
TEL (+66)02(136)3180