

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 6月号

コラム

無人化レジで何が変わる

HI-COOKING

オーガニックは主流になるのか

PRODUCTS

FOOMA 2017



風土が発展させてきたもの

気象学的には、日本は春夏秋冬に梅雨と秋雨を加えた六季があると言われております。

梅雨の語源にも「梅の実が熟す頃」「カビが生えやすい黴雨(ばいりゅう)」「梅の季節に毎日良く雨が降るから」「普段の倍の雨が降る倍雨」等々、色々な当て字表現が使われることがあります。梅雨時に梅を漬けて梅雨明けに干す。風土と共に歩んできた日本の生活がよくわかります。

しかし、ここ数年は温暖化の影響もあってスコールのような雨が降り注いでおり風情がいささか変化してきました。

現代の生活の中では冷蔵庫・エアコンや空気清浄機の使用で空調が完備され、カビも発生しにくくなってきました。カビを見たことも無い人もいるそうです。梅干しの習慣にあるように、長く時間をかけて環境と共に築き上げられた作業には深い意味があります。

新しく早いことだけが全ての価値ととらえずに、あらためて「カビ臭さ」がもつ情報量を見直す時代かもしれません。日本の食生活は微生物が発展をもたらしてきたのですから。

無人化レジで 何が変わる

レジの形態が進化している。人材の豊富な都心部ではスーパーのレジには未だに店員が並んでいることも多いが、少し郊外へ移ると、支払いの機械化に始まり、読み取りも自動的に行われるようになってきている。何かと機械化を嫌がるシニア層もスムーズに対応している光景に驚く。

アマゾン社では「Amazon Go」と言われるレジ無しスーパー構想を持っている。

入口で個人認識カードを認識させて買い物をする袋に入れて出口ゲートを出るだけであり、第三者から見ると万引きをしている様子でもある。

これに対抗するように日本のコンビニ各社が共同して無人レジ化に向かって協力して行く構想が出現してきた。スーパーで見られるように自分でスキャンするのではなく、自前の買い物袋に商品を入れたまま自動精算機に置くと瞬時に金額が表示され、後はクレジツトか現金で支払いをするのだ。このアイデアを実現させるのは

RFIDと呼ばれるチップである。現在は1個30円程度であるが、全ての商品に付けるようになる事で1個1円を目指している。

ピットとバーコード

現在店舗で一番使われている認識が「バーコード」である。

縞模様状の線の太さによって数値や文字を表すようになっていく。統一商品コードになっており、国番号+メーカー番号+商品番号+間違え防止番号の標準13桁と短縮8桁タイプがある。9桁メーカーコードで999アイテムまで付番することが出来る。レジの打ち間違えを防げるので、店員の年齢や国籍の幅が広がった。



一方、インスタアコードという商店や団体などが任意に付番出来るコードもあり、会員証や生鮮食品などのその店だけで通用する。

QRコードの手軽さ

最近とみに利用される様になったのが「QRコード」である。

デンソーが開発したマトリクス型二次元コードである。特徴的なのは数字以外にも英字・漢字などの多言語のデータも格納出来る。英数字だけでは最大4296文字の容量を有している。

濃淡の判断が可能な色合いであれば色を付けた状態でも読み込むことが可能になる。カメラ付き携帯電話で読み取り可能になって、

世界的に普及し始めている。

特許権を行使しないと宣言しているのが、個人的に自由に利用出来るオープンシステムになっている。携帯電話のアプリでも簡単に作れるまでになっている。

最新版は

デジマークバーコード

変形しやすい袋や箱では従来型のバーコードでは認識し難い事があった。そこで目に見えない電子透かしのコードを商品パッケージ全体に埋め込むことにより、パッケージのデザインを損なうことなく読み取り作業を格段に高めるシステムである。

日本では大日本印刷が中心と

なって研究会が立ち上がってきている。

肝心のRFIDとは

タグに埋め込まれたID情報を電磁界や電波などを用いた近距離の無線通信により情報をやり取りするシステムである。

Felicaなどの非接触ICカードも広義のRFIDである。作業員の洋服に取り付けると工場内の動きを全て把握出来るようになる。

ある食品機械製造メーカーでは出張工具の全てにこのチップを付け、現場に入る前に工具箱をスキャンし、作業終了後の工具箱をスキャンする。忘れ物を瞬時に見つけて報告してくれるそうだ。

これらの認識システムの目的は無人化と処理速度である。人材不足が問題視される先進国(特に日本)では思考力が必要でない業務は全て無人化になる傾向がある。

懸念される犯罪についても、監視カメラやセキュリティ会社の利用で未然に防げることが多い。その一方では、知能を使う分野はより高度のレベルアップしないと競争力に勝てない。結局は中途半端な失業者が増えるだけなのかもしれない。



オーガニックは主流になるのか

オーガニック食品に関して再び熱いまなざしが降り注いできている。オーガニックは有機と訳されるが、農業や化学肥料に頼らずに自然のままの健全な食物連鎖を表現している。すなわち、微生物が自然界にある有機物を分解し、それを植物が吸収して育ち、光合成で栄養を作り出す。人間や動物はそれを食べて生きている。

有機農業は土が食物連鎖の中心となるので、水耕栽培やわさびの

れき耕栽培等には有機認証には該当しない。唯一、椎茸の菌床・ほだ木栽培は有機と認められている。

日本で有機基準（有機JIS規格）として制定されている食品は、「有機農産物」「有機加工食品」「有機畜産物」「有機飼料」の4品目に限定されている。「有機野菜」「有機○○」「有機栽培」「有機農産物」「オーガニック」と、表示してもいいのは有機JAS野菜だけだ。

「有機野菜」「有機農産物」等と表示するためには、左記の条件を満たすよう、JAS法で厳密に定義されている。



- ・種まき又は植え付けする2年以上前から畑の土に禁止された農業や化学肥料を使用していない。
- ・栽培中も禁止された農業や化学肥料を使用していない。
- ・使用する肥料や農薬は天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもののみ。
- ・ほ場や施設、用具などに農業や化学肥料の飛散・混入がない。
- ・遺伝子組換えの種を使わない。
- ・病害虫を防除するのに農薬に頼らない。

繊維の原料となるコットンも世界的には有機農産物の一部と認められているが、日本では食品に限定されるので綿花は対象外になっ



ている。

アメリカでは1990年に有機食品生産法が制定された。農業や化学肥料の合成化学物質を使用せずに生産され取り扱われた農産物で、過去3年間に合成化学物質を含め禁止物質を使用した耕地で生産された農産品でない事と規定されている。

似たような表示に無添加がある。第二次世界大戦後には天然には存在しない化学合成された物質が大量生産された。しかし、その安全性への配慮から様々な無添加商品が生まれてきた。

無添加食品は、食品添加物に分類される物全てが使用されていないか、あるいは天然に存在しない合成添加物が使用されていない食品を表すが、表示自体には製造業者任意の表示となっている。ラーメン店での無化調という表示はも

はや特別なことではないようだ。

しかし、どちらの表示食品でも、安全を保証しているわけでも、美味しさを保証しているわけではない。どちらかと言えば安全で美味しい食品と認識するのが正しい判断であると言われている。

海外ではオーガニックレストランも多い。タイには「レモンファーム」と言われるオーガニックの店舗がある。食品や自然派の日用品を専門的に扱い、レストランも併設され、既にチェーン店も登場してきた。こだわり感のあるスーパーマーケットでその取扱商品も3000種類を上回る。マクロバイオテックを学んだオーナーの「食べものは健康を司るもの。環境への意識を高め、農家へのサポートを進めています」と、肩肘の張らない姿勢が一番大事なのかもしれない。

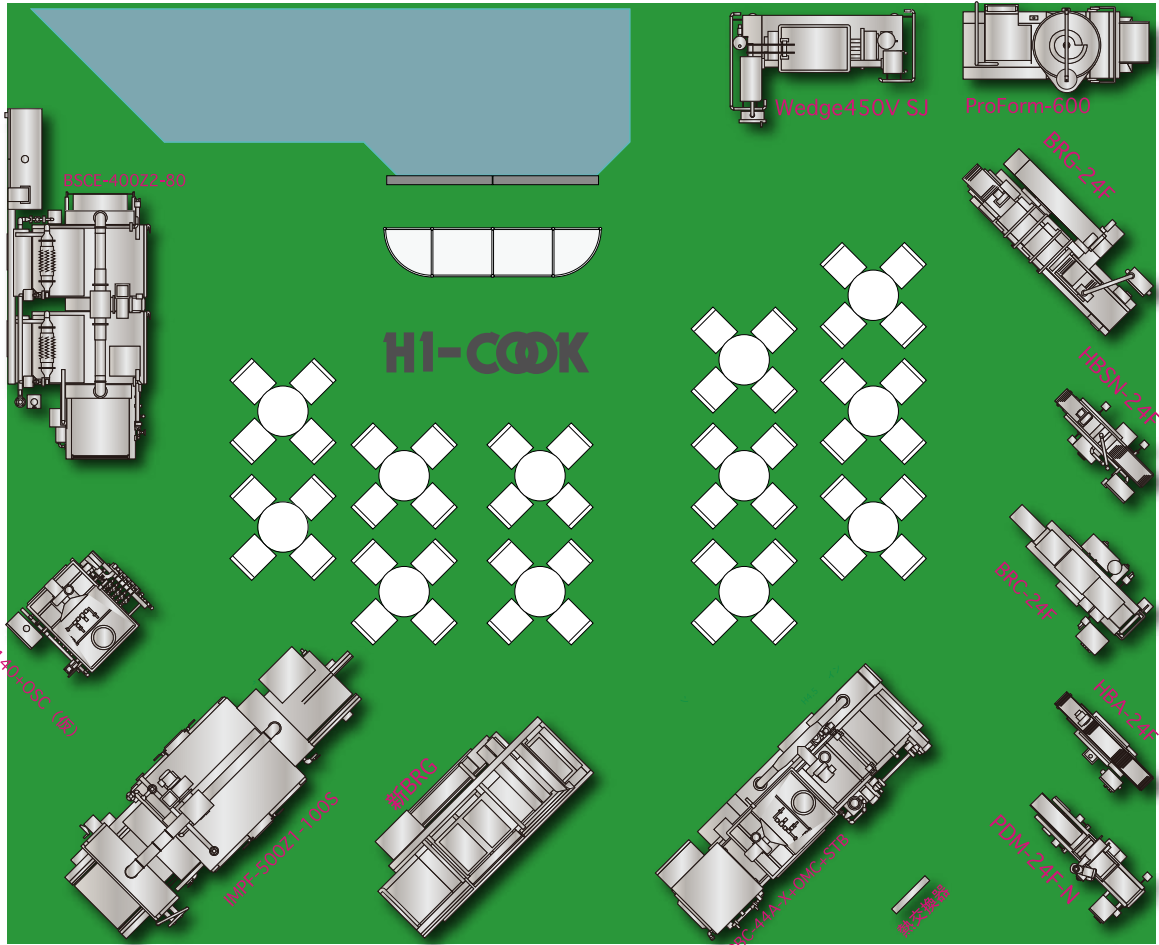
今年も開催
FOOMA 2017



ご来場をお待ちしております



期間 平成 29 年 6 月 13 日(火)~16 日(金)
場所 東京ビックサイト
小間 東 1 ホール 1W-17



今年の注目展示機種



フライヤー部門

- ガス排気温度を 100℃以下に押さえて作業環境とコストに優しい **高効率ガスフライヤー**
- 油煙による環境トラブルやダクト火災を低減する **オイルミストキャッチャー**



オーブン部門

- トレーを使用しない新型搬送システムを採用した **エアフォースオーブン**
- 色々な食材に対して色々な調理が可能な **過熱水蒸気ディプロオーブン**
- 日本古来の調理である炉端での炙りを再現する **炙り焼きロースター**



粉付け機部門

- 使いやすさを求めて **デザインを一新した生パン粉付け機**
- 打ち粉からパン粉付けまでの一連の粉付け機器 **ライン展示**



新ジャンル部門

- 今回の目玉製品初登場 **プレート式ハンバーグ成形機**
- 脱気しながら冷却具材混合が出来る **真空ミキサー**



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