

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 2018年 1月号

戌

二〇一八年 元旦 アサヒ装設株式会社 山本洋志

昨年从去年に掛けて高度成長期を支えてきた団塊世代約700万人の人々が70歳を超えます。同時に毎回延期され続けていた年金も本格的に支給されるようです。その金のなる木の行き先は孫の世代かもしれませんが。しかし、将来においてこの世代を受け入れる養老施設も介護職員不足で難しいようです。

如何に最後まで元気で生きて、ふと気づけば旅立てるような最高の人生を迎えたい。その為に、一日一日を健康で過ごせるようジョギング・ゴルフ、そして外国人介護士と会話できるよう英会話に取り組み、自分で食事を作っていたという初夢が正夢になるかもしれません。

新年明けましておめでとーございませう。
本年もよろしくお願ひいたします。



コラム

日本の頭脳はどこへ行く

HI-COOKING

コンセプトの変遷

PRODUCTS

SMO (鉄板焼き機)

日本の頭脳はどこへ行く

管理職が育てる難しさ

日本の技術が流出すると海外企業との連携を拒む企業がいる。日本ではこれ以上技術分野でのノーベル賞は望めないという研究者がいる。日本の頭脳は発展してゆくのだろうか。

日本から多くのノーベル賞受賞者が輩出されたが、これからは難しいのではないかと言われる。日本人でありながらも、外国籍を取得したり、海外の大学でスポンサーを探しながら研究した人が受賞しているのが現実である。何が日本の頭脳を変えたのか。日本では頭脳が育たないのだろうか。

トップダウンからボトムアップへ

組織の意思疎通の方法によくトップダウンとボトムアップという言葉が使われている。トップダウンは上意下達（じょういかたつ）と書かれ、トップの意向が下位レベルまで伝わって行く。柔らかに解釈すれば「指示」であるが、実際には「絶対服従の命令」とも捉えられる。トップは社長だけではなく、部署の最高責任者も含まれる。

一方、ボトムアップは現場主義とも言われ、現場で起きている事を下位から上位への発議によって意思決定がなされる管理手法である。特に「顧客の声」を取り入れる事が重要だ。市場環境の変化が激しい業界ではボトムアップが重要視されている。

若手経営者の中には、全社員と

会話する・現場に出て従業員と会話する・食事をして社員の気持ちを聞く等々の行為が見られる。上司が部下に現場状況を聞く「強制的ボトムアップ」もよく見受けられる。

中間管理職の存在が希薄になってきたのだろうか、ボトムアップの「ほうれんそう（報告・連絡・相談）」が上手く機能しなくなっただけなのだろうか。

例えば、最近の情報システムにネット上の会議室として、チャットワークというアプリが使われているが、これは情報の共有をしようという利点がある。全てが共有されるので「ほうれんそう」漏れを防ぐことにもつながる。

多くの会社が運用の基本原則としているのは社長もしくはプロジェクトのトップを必ず入れることである。それにより、CCでメールを一方的に流すことによる第三者的責任回避や見るだけの立場の人はなくなるのだ。

意志を決定する人と遂行する人

意思決定の新しい手法にエスカレーションがある。ユーザーサポート業務に於いて、ユーザーからの質問・クレームなどに担当者に対処出来ない時に、より対応能

力に優れた上位の組織や担当者、管理者に対応を引き継ぐ手法である。コールセンター等でよく使われる最新の手法である。

テレビドラマの「Doctor X」・「相棒」が継続的に人気がある。組織に属さない生き方がポイントのこの番組では、トップと現場の二極を相対する手法で描かれている。「出る杭は打たれる」日本でも「出すぎた杭は打たれない」と表現している位に、組織の中では決して出来ない行動が視聴者の共感を呼んだのだろう。

打たれない世界へ出た人の活躍

出すぎた杭は日本に居づらくなり海外を目指すのだろうか。

現地で伸びている企業の駐在社員を見てみると、日本では到底受け入れられないような思考を持った人が頑張っている。そこには日本ではやれなかったことが出来る環境がある。組織の力なしで足を踏み出した人は、帰国命令が来たときには退職して現地で新たなビジネスを始める実力を携えていることになるのだ。

流出を防ぐよりも、戻ってきても力を発揮したい環境を整えることが、日本の本当の発展につながると考える。

以前のGマークは外見デザインを重要視しており、物の形が使い易く・周囲に調和し・人々の生活を豊かにする視点で、造形デザインが主体であった。しかしここ数年は、生活をデザインする事が優先課題になっていった。「物語を語る」事がポイントである。お米を入れる袋のデザインよりは、どうしてこの様なお米を生産しているか、そしてそのこだわりがパッケージに表現されているかが鍵である。

さて、2017年の受賞作品の中で食品機械関連の商品を見てみよう。

☆炊飯器
バルミューダ ザ・ゴハン

釜を二重にして、中間部に水を入れる事により、蒸気力で炊き上げる炊飯器。100°Cを超えない自然な加熱でお米の表面を傷つけず、香



<https://www.balmuda.com/jp/>



G賞ベスト100選出 リコピン人参「こいくれない」 <http://nk-agri.co.jp/koikurenai/index.html>

りと旨味を米粒の中に閉じ込める。お米の美味しさを損なわない為に、保温機能はあえて省いた。

☆炊飯器
バルミューダ ライスポット



無水鍋で有名なバルミューダ社の、鋳物ホーロー鍋と火加減調節を自動化する理想的な加熱機器の組合せによって、鍋炊きご飯の美味しさを手軽に楽しめる新しい発想の炊飯器だ。無水調理・ロースト、炒め調理、スチームといった様々な調理に対応し、30°C〜95°Cまで調節可能な温度設定機能を使えばローストビーフのような繊細な火加減が必要な低温調理はもちろん、ヨーグルトや甘酒などの発酵も簡単に楽しめる。

<http://www.vermicular.jp>

☆ポップアップトースター
ラッセルホブス クラシック
トースター 13766JP

パンと熱源の距離が近いポップアップ式トースターは両側に熱を当て、中の水分を閉じ込めたまま短時間で焼き上げることが可能。そうすることで表面はカリッと中はもちもちとした食感のトーストになる。好みの焼き加減を自分好

みに調整できるのも専用家電ならではのだろう。世界37カ国



1995年時点ですでに100万台の販売実績があるスタンダードでクラシックなデザインのポップアップトースターだ。

<http://russellhobbs.jp/archives/product>

☆水出しコーヒー器具
V60 ウォータードリッパー・FURIKO

振り子の原理を応用して30分という短時間で水出しコーヒーを抽出することができる可変点滴式の器具である。抽出中も揺れ動く振り子と滴の様子と音で、緩やかな時間の経過を感じることができる。

従来はコーヒー粉に対して定点で水を滴下させるため、抽出に3〜5時間の時間を要していた。それを落下を振り子状にして往復方向をずらしながら滴下位置を動かすことで、短時間で抽出することができ。性能とデザインに加え、可笑しみが加わった逸品だ。



<https://www.hario.com/seihin/productdetail.php?product=WDF-6>

☆オーブン
Panasonic ロティサリーグリル&スモーク
NB-RDX100

ヒーターと回転機構を付加した家庭用のロティサリーグリル調理で「ムラなく、こんがり360度」炙り焼き調理ができるオーブン。回転しながらの遠近赤外線ダブル加熱で、ローストビーフや焼き豚をムラなく均一に焼き上げる。強制排気+除煙・減臭機構も完備されている。



<http://panasonic.jp/rotisserie/>

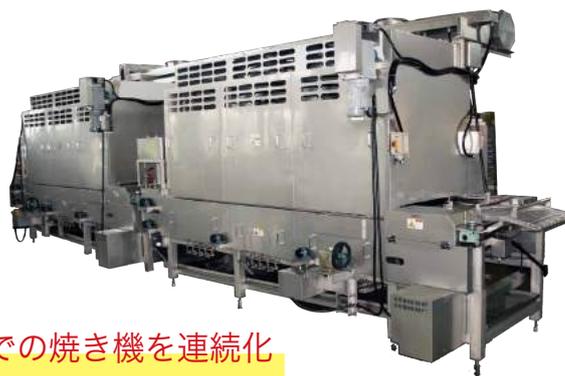
グッドデザインとは

これらを見ると、プロダクトデザインよりも美味しさを追求した機械の開発に、ウェイトが掛けられてきているように感じる。見た目がよければ美味しく感じられる時代は終わった。デザインは美味しさをさらにアップグレードする要素に変わってきている。男性が家庭で調理する割合が欧米では70%以上あるのに日本では30%程度だと言われている。調理家電の普及に伴い内食が静かなブームになるかもしれない。

Super Magic Oven

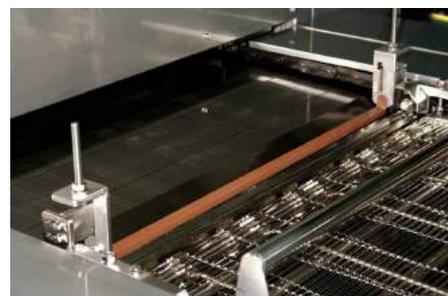
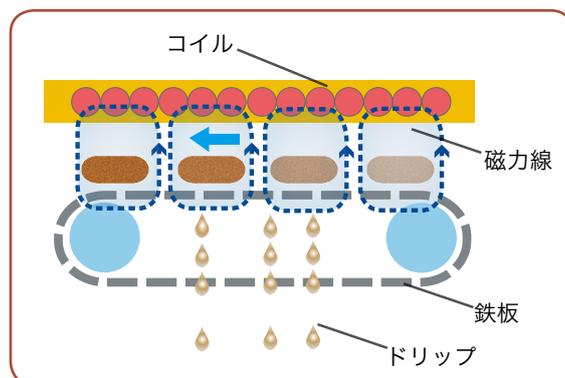


SMO (鉄板焼き機)



ハンバーグ、餃子やホットケーキ等のフライパンでの焼き機を連続化
IHで鉄板を加熱するSMO型スーパーマジックオーブン

- IH加熱コイルをコンベヤ上部に設置する事により、ドリップ等による電気障害を防ぎます。
- 商品が接触する鉄板面を加熱しますので、厚い鉄板でも加熱遅れが生じません。
- 従来の設置距離常識を覆す加熱距離 50 ミリ以上を実現し、分厚いハンバーグも調理出来ます。
- オートチューニング機構の採用で加熱距離が変わっても最大効率で電気代をコストダウンします。



加賀鳶梯子上り

江戸時代に加賀藩が江戸で組織した大名火消しが「加賀鳶」です。これを引き継ぎ3消防団49分団で構成されている金沢市消防団でも伝統を継いでおります。

金沢の出初め式は明治時代から続いており、「加賀鳶梯子上り」「一斉放水」など勇壮な式

典です。「梯子上り」は「火の見（火事の状態を見守）」から最後の「敬礼」で終わる27種の連続技で火の守りの重要さを訴えております。



ASAHI 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 TEL 011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン TEL 043(262)8466
静岡地区(株)SKシステム TEL 054(281)8581

〈関連会社〉

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