

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 2月号

世代交代と言わずに

十五歳で将棋界に旋風を起こした藤井五段に続き、十四歳の張本選手が卓球で三冠を達成するなど、若年層の活躍が紙面を賑わしています。

一方では、レジェンドとも称えられる人々も多く、七十歳前後で現役を引退し、新たな人生の目標に向かって歩み始めている方もいます。

その中では、団塊世代後半から中年層の存在がやや希薄な感じがあります。何も考えなくてもバブル景気で仕事が順調だったが故に、与えられ上手でも、自らが弾ける事を忘れてしまったのでしょうか。

同じように、現在の日本経済は大きな苦勞をせずに企業好景気が続いているとも言われています。ここで今一度、現実の状況を冷静に見つめ直す時期に来ているのかも知れません。逆に、景気の低迷期をも経験した世代だからこそ、できることがあるのではないのでしょうか。

コラム

情報過多の時代へ

HI-COOKING

波動で更に美味しく

PRODUCTS

過熱水蒸気 OVEN BSCE 型



情報過多の時代へ

かの国の大統領が就任1年間で演説・声明やツイッターで嘘や誤解を招く主張を2140件繰り返したと報じられている。個人が簡単に情報を不特定多数の人々に発信できるようになったインターネット社会で今起り始めているものは。



1 検索機能が
知識領域が狭くなる

新聞や雑誌を購読していると、幅広い情報が目に入ってくる。街を歩いていても電車に乗っていても、周囲を見渡せば自然に色々な情報が飛び込んで来る。ノーベル賞の受賞から芸能人のゴシップ記事まで満遍なく収集できる。そのフレーズに引き寄せられて、意図的な情報が手に入ることもある。

一方、今話題のインスタグラムやツイッターの場合は、キーワード検索により自分の興味中心で深くの知識だけとなり、偏り易い傾向がある。



4 携帯電話の
通知機能に振り回される

デジタルの利点の一つに通知機能がある。メールや記事配信があると自動的に通知されてきて、内容を表示したり、アイコンに未読件数が表示される。本来の業務を済ませた後でも、画面上に表示されるとついアプリを開いてしまう人も多いに違いない。

その多くは帰宅後に閲覧しても十分な情報が多いのに、スピードに付いていかななくてはとの不安にかられ振り回されてしまう。



4 発信者不明で
真偽が見えない

個人の主観に基づく情報が多いことを知っておかなくてはならない。インターネット百科事典「ウィキペディア」も、サイトにアクセス可能な誰もが自由に編集に参加出来る物なのである。

全ての情報を事実か小説かと見分けるにはいささか無理があり、真実と虚構の入り混じった不確実な世界である。

現代は報道各社の看板を背負った記者ではなく、誰でもが自由に記事を発信できる世の中になってしまった。そこには受けを狙うことその他に、閲覧回数が多くなれば、スポンサーがついたり、サイトに貼り付けた広告収入などを狙う意図もあり、確実に商売としている人もいることを忘れてはいけない。冷静に分析する情報を持ち合わせている人は判断ができるだろうが、そのような人がこのような情報を真剣に見るだろうか。



1 個人情報
公開される

趣味のサークルなど内輪で発信していると、掲載された写真や情報から個人の行動があらさまに

されている事が懸念される。個人情報保護と言いながら、自らが情報を公開していることに気づかなくなる恐ろしさを感じる。

この様にインターネット上では情報が飛び交っているが、一方でメール自動振り分け機能で不要な物は自動削除される様になった。その為に、誰の目にも触れないで削除される用件が、ネットワーク上を浮遊している事もあるのだ。

ある大手ホテルチェーンが予約システムを更新した際に、顧客登録を全てリセットするからと利用者は再登録を促された。

この時代に何と理不尽なと感じたが、登録しただけで使用していない顧客情報が膨大に溜まっていたのだからとも考えられる。最初に「不要の方は登録削除を」と親切に書かれているメルマガも目にするようになって来ている。

AI機能でメールの内容に応じて自動振り分けするソフトもあるが、「情報は自ら取りに行く」事が一番大事なことだと思われる。

新年早々賑わした事件ではないが、一方的な情報に振り回されて全財産を失ったり、人を傷つける事のないようにしたい。発信も受信も自己責任、自己判断の時代である。



波動で 更に美味しく

数十年前のアニメ「宇宙戦艦ヤマト」で話題となっていた波動エネルギーが現実を帯びてきた。波が持っているエネルギーを利用する研究が進み、現代技術として使用されるようになって来た。

周波数と波長

周波数とは1秒間に繰り返される波の数で基準単位はHzだ。波長と周波数の関係は下記の計算式で換算される。周波数が小さいほど波長が長く、周波数が高くなるに連れて波長も短くなっていく。

$$\text{波長 (km)} = \frac{\text{光速 (30万 km/秒)}}{\text{周波数 (Hz)}}$$

電源

家庭で使用されている電気は交流で発電施設により、世界中が50Hzと60Hzに分けられている。波長が長いために導体の中を流れていっても減衰が少ないのが特徴である。

超音波振動

物体を通して振動を伝えることにより力を発揮する。一番有名なのは水を介する超音波洗浄機であり、水の振動エネルギーで物体を洗浄する効果を出している。

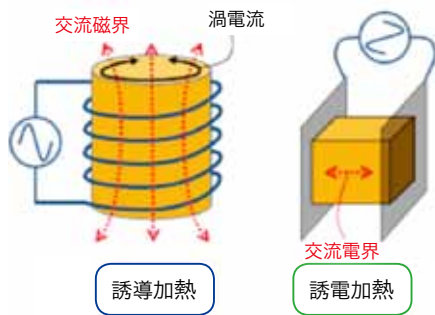
振動伝達に金属を使用したのが「超音波カッター」である。近年ではケーキヤサウンドイッチ等の様

な柔らかい食品を切る事に使われている。

誘導加熱

電磁誘導の原理を利用して加熱する方法だ。図のようにコイルを使用し物体に電流を流して発熱させる方法である。

代表例が家庭用IH調理器である。20kHz前後の周波数を使い、金属に電流を発生させて発熱させる。



http://energychord.com/children/energy/motor/heat/contents/heat_ind_diselec.html

誘電加熱

一方、電極板に引火することを誘電加熱と言ひ、その間に存在する物体内部を直接加熱する方法である。食品業界では解凍や物体加熱等で使用されるが、一般的には13・56・27・12・40・68MHzの周波数帯が使用される。

マイクロ波

電子レンジに代表される誘電加熱の一種であるが、電極から放射されたマイクロ波が誘電損失により物質に吸収され、エネルギーが熱になる加熱だ。国際規格としては2150MHzが使用されているが、米国ではより波長の長い917MHzを使用して解凍機が作られている。

マイクロ波は導波管で集中させることも可能で、膨化乾燥工程に使用されている。

赤外線加熱

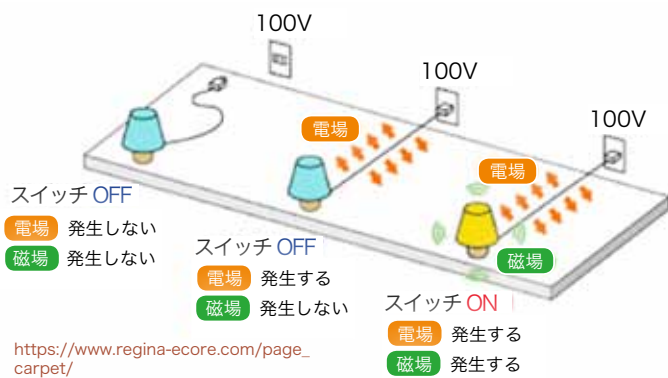
食品工業の加熱調理で一番使われるのが赤外線加熱である。

赤外線も電磁波の一種であり、人の目には見えない。近赤外線は光に近い性質を持ち、赤外線カメラや家庭用リモコンに、中赤外線は物質固有の吸収スペクトルで化学の分野で使用される。遠赤外線は電波に近い性質を持っている。

電場と磁場

電気が交流で印加されていると電場が発生するが、電流が流れていなければ、磁場は発生しない。電流が流れると磁場が発生する。目に見えないエネルギーに取り囲まれて生活している現代社会であるが、新しい周波数の利用が活

発化している。体調不良の原因要素にも加えられる時代になったのかもしれない。



https://www.regina-ecore.com/page_carpet/

周波数	利用目的
50,60Hz	電気の流れ
16 ~ 20kHz	音の上限
20 ~ 40kHz	IH 誘導
20 ~ 50kHz	超音波洗浄
300 ~ 3 MHz	AM ラジオ
3 ~ 43MHz	高周波誘電
47 ~ 108MHz	FM ラジオ
915,2450MHz	マイクロ波
3THz	電波の上限
3 ~ 400THz	赤外線
405 ~ 790THz	可視光線 (光)



BSC E 型

過熱水蒸気 OVEN



能力アップと省エネの要望に応じて

BSC E 型過熱水蒸気クッカーに超大型機種登場

1 3BOX を 1ゾーンとして連結

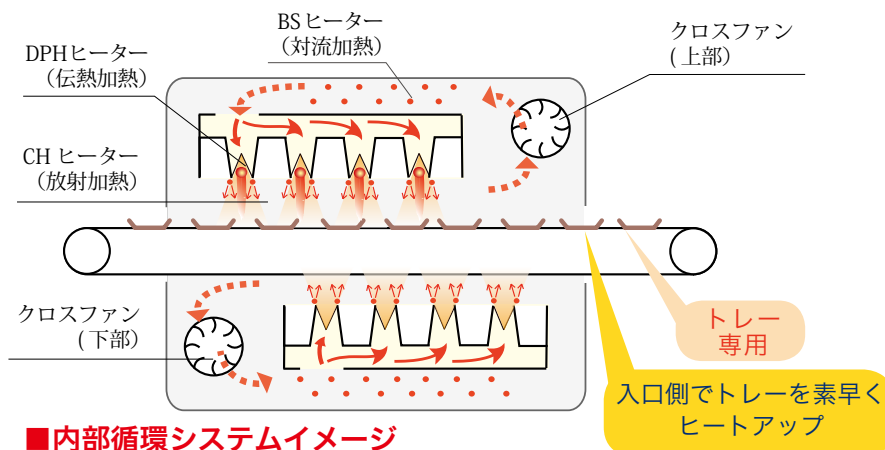
- ①各BOX 単独で調理条件を設定可能。
- ②出入り口が6カ所から2カ所になり省エネ。
- ③設置スペースも短く。

2 全体を4ゾーンとして新調理理論を展開

- ①入口ゾーンは素早く表面を加熱。
- ②中間ゾーンはじっくりと内部加熱。
- ③出口ゾーンはしっかりと表面焼。

3 全てのBOX で 熱源選択可能

- ①HI-COOKの過熱蒸気はBSヒーター。
- ②色目を強く付けるCHヒーター。
- ③ピュアな過熱蒸気を作るCHヒーター。
- ④熱風オープンとしても使用可能。



■内部循環システムイメージ

おいで
まじ

金沢

加賀の鴨

加賀市の「片野鴨池」はガンカモ類の越冬地であり、江戸時代から続く「坂網猟」は、夕暮れになると餌を求め田んぼに向かって飛び立つ鴨の群れに向かって網を投げて獲ります。一日一食の鴨を空腹の状態では捕獲することから内蔵の腐敗が進まず、坂網により無傷で血を流していないので、肉が血生臭くありません。

なおかつ生け捕りにしてすぐに絞めるために肉は鮮やかな赤色をしています。

加賀名物「鴨治部すき」では、小麦粉等で表面をコーティングさせる事で鴨の旨味を閉じ込めます。



金沢名物「治部煮」にも鴨は欠かせない。

ASAHI 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
Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd TEL (+66)02(136)3180