

# 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 7月号

## コラム

空を見あげて

## HI-COOKING

食のバリアフリー

## PRODUCTS

加湿型熱風オーブン2機種



## 次の一手を携えて

電撃的な米朝首脳会談が平穩裏の内に終わり、世の中は一気に静かになりました。壮大なるパフォーマンスだけが記憶に残り、一番得をしたのはホスト国として活躍した第3国ではとも言われております。

トランプ大統領の言動に世界は右往左往していますが、ツイッターで世界を変えられるほどの世の中の仕組みは甘くないのでしょうか。事実ツイッターはその後のサッカーW杯の話題で一世になっております。どんなに発信が早くても次の一手に繋がらなければ、消えてしまうという事でしょう。サッカーの試合がまさにそれを体現してました。

一方、株式市場はITで世界単一経済圏が構築されております。少しの経済破綻が12時間で世界

経済を震撼させる状態にもなります。感情

の揺さぶりごっこではなく、そこに

真実と分析、次の手を用意して

おく事を忘れてなりません。

# 空を見あげて

7月7日の七夕には天の川を挟んで牽牛と織姫が1年に一度出会える日と伝えられている。夜空を仰ぎながら伝説や物語を考え、雲や夕焼け、朝焼けを観察して天候を予想していた。それが論証として現代科学へも繋がっている。空から眺められる時代へと変化している今、新しい何が生み出されるのだろうか。

2014年12月に打ち上げられた日本の探査衛星「はやぶさ2」が3年半の航海の後、有機物や水がある可能性が高い小惑星「リュウグウ（竜宮）」に先月に到達して探査を開始している。1年半ほど小惑星に滞在して2019年末に出発して2020年末には日本へ帰還する。

## ドローンが空撮の世界を変えた

空中からはドローンを利用した驚きの地上風景が放映されるようになった。ラジコンと呼ばれる有視界飛行機と違い、GPSやジャイロスコープを搭載してプログラムミングされた飛行ルートを飛ぶのである。ドローン宅配やドローンタクシーはかなり先の夢であるが、旅の番組には欠かせない映像を提供してくれる。本当に鳥の目を持った飛行体である。

## 衛星と地上映像の融合

また、地上ではGoogleマップと呼ばれる地図と衛星写真が一体化された情報データが使用されている。車での道案内は当然としても、行ったことのない国の遺跡等を目の前のスマホ上にリアルに見ることが出来るのである。路上を数歩進んだ先で見る映像も見るこ

とも映し出される。空から眺めた映像もリアルであり、建造物や自宅までも映し出され、つい最近撮られた感が何とも言えない。路上の様子が360度見えるというのも魅力の一つであるが、こちらは車で地道に撮影してデータを集めている。空撮のハイテクとの差がまた何とも面白い。

## 視野を広くして見るとわかる事

日本人と韓国人と中国人の会話である。6ヶ月の子供を抱えたキャリアウーマンが夫の転勤に伴ってどのような行動を取るか。韓国はそもそも転勤はほとんど存在しない。日本のご主人だけが単身赴任で転勤する。中国は、孫の面倒を見るためにご亭主のご両親も一緒に一家揃って転勤するそうである。その思考理由は国土の広さに起因しているのだろう。地図で見る国土の広さや形を見ると納得できる。

もはや、日本と言う島の国土に縛られた発想では世界では通用しない。韓国やバンコクから日本へはLCC航空で往復2〜3万円程度で移動出来る時代である。国内移動と比べて遜色がない価格だ。サンパウロから成田までは26時間程度で移動出来るが、成田から地

方都市へ移動すると、待ち時間を合わせるさらには数時間かかる。日本全国で新幹線網が整備されて東京一極集中を回避しようとしているが、首都だから人が集まるよりは海外への玄関口が東京集中化を一層加速しているのかもしれない。

「百聞は一見に如かず」とはよく言ったものだ。映像文化が発達した現在だからこそ、その真の姿をこの目で確かめる為に旅するのだろう。しかし人間の視点は長きに亘り変化がない。「歴史書を紐解けば未来が見える」「古代史から習う日本の未来」等と過去に習うことが将来の役に立つと聞かされるが本当にそうなのだろうか。

## 想像力なくして

全ての事柄は思考回路における経験値と想像力とのバランスから来ている。ビッグデータやAIもあくまでも経験値のビッグデータからの推論である。

今一度、天の川を七夕に見立てたように、過去の常識にとらわれずに、広い世界を鳥の目で見ると、夢を追うことが大事ではなからるか。見上げていた空からこちらを眺め下ろし、新しい物語や科学を生み出してみよう。

# 食のバリアフリー



「バリアフリー」と言えば住宅や公共施設を思い浮かべる人が多いが、最近「食のバリアフリー」という言葉を目にするところがある。

食のバリアフリー化の定義としては、「食べることに何らかの制約を持つ人を一方的に“制限”することなく、制限を持つ人と、持たない人が、一緒に食事の時間を共有出来、みんなで笑って食事が出来る環境づくりを目指す」とされており、大きく分けて4つのポイントがある。

## (1)食物アレルギー対策

7大アレルゲン（卵・小麦・乳・えび・かに・そば・落花生）が食物アレルギーを引き起こす。

## (2)摂取カロリー制限対策

糖尿病を始めとして、カロリー制限を行う。

## (3)年齢による食の障壁対策

乳幼児や高齢者が年齢的な理由で咀嚼能力に問題がある場合。

## (4)宗教上の制限対策

世界5大宗教（仏教・キリスト教・ユダヤ教・イスラム教・ヒンドウ教）のタブー食とされている。



## 宗教的な制限

### ◇精進料理

仏教の戒律に基づき殺生や煩惱への刺激を避ける事を主眼として調理された料理で、避けるべき食材は動物性の食材、もつ一つは五葷（ごくん）と呼ばれるネギ属などに分類される野菜である。

植物性食材の主流は野菜と豆類などで、特に大豆は栄養価が高く、菜食で不足がちなタンパク質を豊富に持つために積極的に取り入れられた。

### ◇ハラール料理

イスラム法上で食えることが許されている食材や料理を指し、豚肉禁止はよく知られているがその他の肉でも屠殺方法等が厳しく規制されているので、ハラール認証マークの取得が要求されている。アルコールも禁じられており、豚由来の発酵酵素が多くの食品には使用されるので、要注意である。

## 思想的な制限

### ◇菜食主義

健康・倫理・宗教上の理由から、動物性食品の一部または全部を避ける食生活を行う事で、ベジタリアンと呼ばれる。その中でも卵や乳製品などの動物性食品をも口にしない事をヴィーガンと呼ぶ。

古代ギリシャの時代でも実践されており、世界的に長い歴史の中で枝葉が出来ている。欧米では卵と牛乳は認められ、日本では魚を許容することもある。

## スタンダードが変わる時代

レストラン検索サイト「Vegewe（ベジウエル）」では、食事に制限がある人に向けた飲食店の情報を提供するサイトだ。「ベジタリアン」「ヴィーガン」「オーガニック」「マクロビオティック」「低糖質・ローカーボ」「グルテンフリー」という軸で、それぞれに対応したレストランを検索できるサービスは、日本語のみならず、英語にも対応している。また、日本各地にも小さなコミュニティがある。「国際交流バーベキュー大会」「食物アレルギー特定原料等27品目と具類不使用通販サイト」など興味深い。

食のバリアフリーの先陣が「植物性食品とグルテンフリー食品」と言われている。元々はアレルギーに対処するために工夫された食材であるが、それがダイエットや病気予防の観点からも需要が拡大した。

肉を食べられない人のためにオカラや麩を使った揚げ物や焼き物



が工夫された。麩や大豆を使用した料理は元々精進料理から発展していたものであるが、それがベジタリアンやアレルギー、ダイエットという様々な理由を持つ人のためにフレンチやイタリアンの世界にも用途が広がってきている。それぞれの小さな領域から食のバリアフリーも始まりつつある。

近い将来、それぞれの事情を持った人が食材の工夫により、同じ食卓で同じメニューを食べられるようになるだろう。

食のバリアフリーレストランがスタンダードとなり、ステーキハウスは特別な人々が通うレストランになる日も遠くない。

焼き本来の機能に  
こだわった

HI-COOK 独自の新機構は今でも変わらない  
人気を集めております



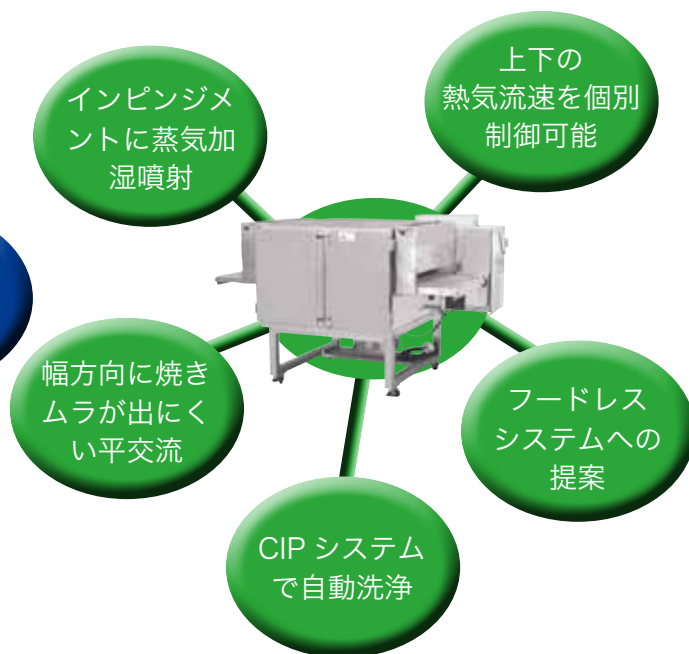
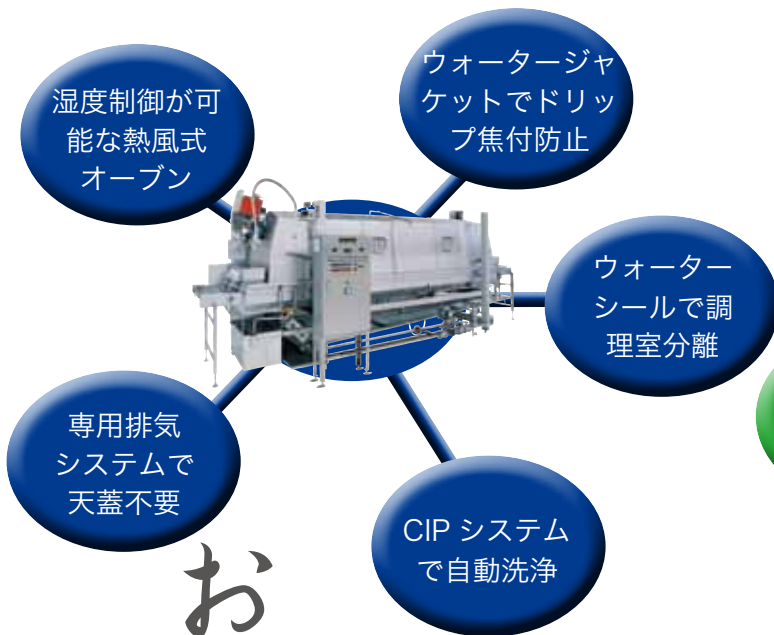
FOOMAでは過熱水蒸気オーブンが目白押し  
美味しさ&使いやすさでは決して負けない  
**加湿型熱風オーブン 2機種**

発売開始以来 35 年、  
今でも変わらない人気の

加湿熱気を使用して  
焼きの常識を変えた

### ▶MPOオーブン

### ▶エアフォースオーブン



おい  
まが  
し

## 芸術・工芸の都へ

東京国立近代美術館工芸館が石川県へ移転される事になりました。金沢の中心部には学都にふさわしく多くの美術施設が設置されています。その中核になる金沢 21 世紀美術館は特徴的な建物から「ま

るびい」と呼ばれ、「見上げるブルー」等々の誰でもが楽しめる現代美術館として知られています。石川県庁跡地再利用と金沢城再整備と合わせて金沢セントラルパークを創り出しております。



<https://www.kanazawa21.jp>

金沢

## 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)76(293)8159  
韓国アサヒ装設(株) TEL (+82)31(695)7911  
HI-COOK (Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)3180  
Asahi Sosesu(Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)7487