

## 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 9月号



## 互いに責任を持って

バンコク国際空港でJapanと書かれたユニフォームの集団を見かけました。

調べてみると来日する技能実習生の一団でしたが、まるで修学旅行に出かける様な雰囲気です。

日本での人材不足解消の一端を担う彼らには、就職先決定から約1年間の現地での日本語研修期間があります。現実問題としては日本への入国労働許可が下りるまでに半年以上掛かるので、その間の研修期間という事情もあるでしょう。

ところが、せっかく日本語を勉強したのに、周囲が殆ど外国人であるので日本語を忘れるとの報告もあります。外国人労働者が日本の制度に守られて、日本語と生活習慣の学習に費用と時間をかけるよりも、日本企業が彼らに対して雇用責任を明確にし、労働者としてのルールや意識をまず教育する事が大事ではないでしょうか。

「習うより慣れよ。」パソコンが出始めの頃よくそう言われました。言葉はまさに慣れれば良いのです。

## コラム

数字だけが全てではない

## HI-COOKING

砂糖でたどる世界地図

## PRODUCTS

安全装置の点検を



# 数字だけが 全てではない

## データで診断する医者達

働き過ぎなのか周囲の年齢層が上がったのか、健康を気にして人間ドックを受診した同士でその話題に花が咲く事が多い。

30年にわたり毎年検診していた人によると全ての症状が血液検査で解るようになってきたとも言った。

ピロリ菌も内視鏡で検体を取らずに血液検査で解る。主要部分のガンも腫瘍マーカーで早期にある程度の判断が付くようになってきた。

それに伴ってなのだろうか、近頃の医者はパソコン画面だけを見て患者の顔を見ないで病状を判断するようになったと言われる。

## データの有無が判断基準

AーやIoTの発達は、全ての事象をデジタルデータとして分析を行い、過去のビッグデータと比較して判断を行っている。デジタルデータが膨大になればなる程、その精度は高まってゆくはずである。

しかし、現実には「100年に一度の」「今まで経験したことのない」出来事がだんだん増えて来ており、データが無いので何が起るか解らないという表現で、責任が放棄されている様にも感じる。

## 感動を与えた経験データ

行方不明となった2歳の男の子を

発見したボランティアの男性は、「カラスの鳴き声」、「人々が動き出さない早朝」、「子供が高い所に移動する習性」を色々な体験の中からビッグなアナログデータとして頭の中に持っていた。

そうなる大量に出勤していた捜索隊の人々はそのような根拠を探していたのが疑問ともなる。

全く行き当たりばったりではないと思うが興味も湧いてくる。

## ビッグデータは通用するのか

我々食品業界に携わる人こそビッグデータなど役に立たない世界ではないかと思う。

もちろん温度管理や衛生管理には詳細なデータは必要不可欠である。

しかし生育環境一つで食品素材の性質が変わる業界である。調理温度と時間だけの設定では決して美味しい物は出来ない。文化的背景、気候・流行、口にする人の体調や一つ一つの素材を手にとって初めて理解出来る世界ではと思う。

数字は大事である。物事を定量化して伝えるには数字が絶対である。しかし、データの根拠になる条件を把握していなければ、数字が一人歩きし始める。いわゆる勘も大事であるが、その根底には判断材料となる数字が存在している。

売上が伸びない店舗を再生させるには売上数字の分析から入るのが王道である。

ある飲食店ではバス通りに面した角地が最高の立地であったが、その路線が変更になってしまった事が客が減少した理由であるとは、数字からは読み取ることが出来ない。

## 数字・データ解析・人の診断

近頃のテレビドラマでは刑事物が多く目につく。それもまずは仔細なデータと科学的根拠からくる考察が出発点である。その上で些細で小さな出来事を見逃さない目が事件を解く鍵となり、最終的に足で稼いで人と向き合う事が一番重要であると示唆しているのが共感を生むものかも知れない。

企業診断でISOやHACCP認証で色々な情報がデジタル化されて分析されているが、現実の問題の解決には最終的にアナログ人間の勘に頼るところが大きい。

「鍵は現場にあり」ネットワーク映像で観察する工場内風景もそれなりのデータ能力はあるが、最後は足を運んだリアルな世界にこそデジタルを超えた正確な判断を仰ぐ材料が揃っているのかもしれない。問題解決にはマニュアルを超えたさらなる一歩が必要なのであろう。





# 砂糖でたどる 世界地図

## 世界商品である2品

「世界商品」というジャンルがある。世界的に販売されている商品という意味であるが、大きく分けて何処でも生産出来る商品と、特定の場所・組織でしか生産出来ない商品がある。後者の利権を手に入れれば巨大な利益が手に入る。

2大調味料の塩は前者で砂糖は後者に当たる。塩は海水から採取出来るので、世界各地で太古の昔から生産されている。

一方、砂糖はサトウキビを原料とする事から亜熱帯地区で人海戦術で生産されていた。いわゆるプランテーションである。

## 砂糖を巡って世界の歴史に刻まれた動き

砂糖には代表的に「薬品」「装飾品(デコレーション)」「香料」「甘味料」「保存料」の用法がある。

最初の2つが広く行き渡る時代には貴重品として扱われていた。「薬品」の用例として、砂糖を万病の薬とする風潮は、十字軍の時代に慢性的な栄養不足の状態の中で、高カロリーの砂糖は効果を発揮した。

「バラの花の砂糖漬け」は薬と同時に保存料としての役目も果たしている。

「装飾品」としては高価な砂糖を使用して中世に流行った砂糖菓

子のデコレーションの名残がウェディングケーキと言われている。

## 飲み物となった事で世界商品に発展した

砂糖が食品として認知されるのがお茶との出会いである。「日本では茶の葉を粉にしてお湯とかき混ぜ、中国では葉をポットにお湯と入れて、お湯だけ飲み干す。」と言われている。その茶の葉がヨーロッパに渡り紅茶となって、薬屋で多くの症状に効く特効薬として販売された。

この貴重な砂糖と紅茶を混合して飲む事で薬から「飲み物」へと変貌していった。

ティーパーティーは上流階級のステータスシンボルとして認知されるようになっていく。

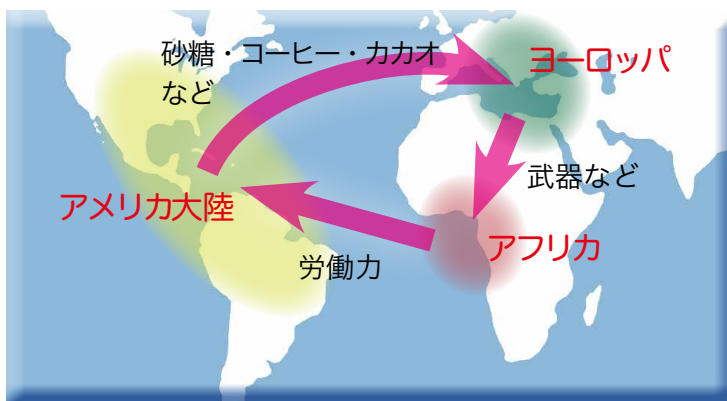
砂糖が貴重品であるのはその製法の複雑さからである

砂糖はサトウキビから作られる。その収穫時から如何に早く砕いて原料となるジュースを取り出すかが勝負である。収穫量は時間と共に減ってゆく。特に絞り工程には多大な努力・動力を必要とする。

また、同じ場所で栽培すると生育が悪くなる連作障害も出やすい植物なので亜熱帯での広大な土地を必要とし、砂糖プランテーションと呼ばれる手法が取られた。

## 砂糖がつなく世界地図

ヨーロッパの商人は、武器を積んでアフリカに向かう。そのアフリカ西海岸で武器などと引き換えに労働者を集めて中南米に向かう。その中南米で労働力と引きかえに砂糖を手してヨーロッパで販売して富を築く「三角貿易」を行った。



全てに砂糖が使われる事により「世界商品」として発展していったと言われている。

砂糖の原料としてはサトウキビが主流であったが、温帯地方でも砂糖の生産が出来ないかと試行錯誤して生まれたのがビート(甜菜)だ。砂糖大根とも言われその根の部分には多くの糖が含まれている。独占的であったサトウキビから生産された砂糖も1880年代にはビート糖にその座を奪われてしまった。

しかし政府の支援で生産されたビート糖もそれがなくなると高価となってしまった。

さらに温帯でもサトウキビの生産が可能になるとサトウキビ糖が60%迄回復して来た。

現代ではダイエットにとって砂糖が敵となっているかもしれないが、世界商品である砂糖が歴史上いかに世界を繋いでいったかという事を、特に食の分野に携わる我々は是非とも知っておきたいものである。

\*参考文献「砂糖の世界史」川北稔著

その際に物々交換も行っている。現在の世界貿易の原点ともなっている。

17世紀の最大の嗜好品はアラビア人がコーヒー、中国人が茶、アステカ人がココアを好み、この

# 安全装置の点検を



## ◆安全装置は始業点検を行って下さい。

弊社の加熱機器には安全に作業が出来る様に多くの安全装置が組み込まれておりますが、一生に渡って使用されない事が一番肝要です。

しかし、長年使い続けているうちに、熱・油・蒸気等で作動不良になっている機器も見受けられるようになります。

### 主な安全装置

標準：最新機器に標準採用

オプション：お客様の要望で取付

油面検知の空焚き防止装置（標準）

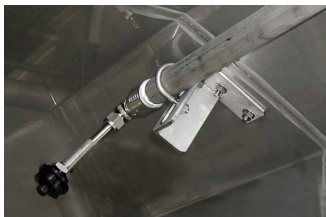


フロート式

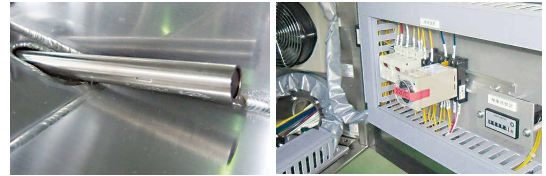
地震検知の感震装置（オプション）



火災発生時の CO<sub>2</sub> 消火装置（オプション）



加熱制御不能時の油温 HI-CUT 制御（標準）



（標準）

異常過熱防止装置  
（センスピー方式）

異常過熱防止装置  
（温度センサー方式）

ガス漏れの生ガス検知装置



（オプション）

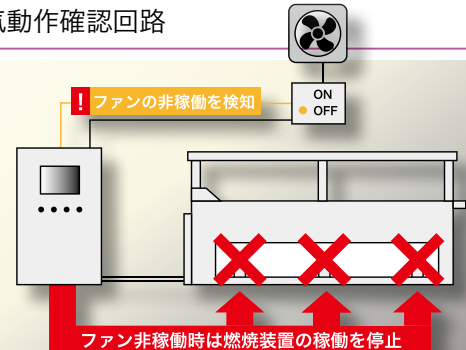
ガス不完全燃焼の CO 検知装置



（オプション）

換気装置の換気動作確認回路

（オプション）



おいで  
まで

## 北前船

江戸時代後半から明治時代にかけて、大阪から瀬戸内海経由で日本海を北上して北海道を往復して富を築いた「北前船の里」があります。中でも銭屋五兵衛（ぜにやごへい）は 200 槽の大船団で鎖国時代に米国まで渡ったと言われます。

大阪・京都からの産物と北海道の自然

の産物がここ石川県で花開き、加賀百万石の食風味が生まれました。さらに航海を終えた橋立の船乗りは大金を懐に山中の湯に浸かり、「板子一枚下は地獄」の緊張を解きほぐしました。しばしの休息を贅沢三昧に過ごした趣が今の温泉風情にも残っているのでしょう。



[http://ishikawa-rekihaku.jp/special/special\\_top.php?cd=2017040401](http://ishikawa-rekihaku.jp/special/special_top.php?cd=2017040401)

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  
東北地区(有)明恒装設  
千葉地区(株)京葉フーズマシーン  
静岡地区(株)SK システム

TEL 011(785)1768  
TEL 022(363)2521  
TEL 043(262)8466  
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉  
(株)HI-COOK  
韓国アサヒ装設(株)  
HI-COOK (Thailand) Co., Ltd.  
Asahi Sosesu(Thailand) Co., Ltd.

TEL (+81)76(293)8159  
TEL (+82)31(695)7911  
TEL (+66)2(136)3180  
TEL (+66)2(136)7487