

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 2016年 8月号



急がば回れ

こだわりの米作農家の方によると、米の美味しさは土壌はもちろんですが、水が命だそうです。「私たちは虫や病気から稲を守るために薬を使わずに、一生懸命対策を試みているのです。それでもその年によって半分以上がやられてしまうこともあります。それでもいいのです。また来年作るのですから。ダメになったところには虫が好きな畑の作物を植えます。それで残りの稲が守られるのです。」その言葉には感じ入るものがありました。

日本の国土を血管のように流れる川の水は緑豊かな山から生み出されます。高度成長期に生産活動に走り続けたせいで、拡大してしまった河川の汚染を必死になって回復してきました。汚したものをきれいにするには、その何倍もの時間と労力が必要になることを身をもって体験してきました。

病害虫にやられてしまったから、薬をまく対策を講じるのではなく、半分は捨てても、残りを守る手段を考える。急がば回れ、未来への本当の財産を残して行かねばなりません。

コラム

立って考え立って食べる

HI-COOKING

夏こそアイス

PRODUCTS

工業用過熱水蒸気オーブン BDG型



立って考える 立って食べる

ついに超がつく高級フレンチや和食の立ち食い店舗が現れた。気がつく立ち食は男性サラリーマン達のリーズナブルな飲み屋から、おしゃれなグルメまでと客層まで幅広くなっていた。同時に、オフィスでも立って会議や仕事をする革新的なスタイルが現れた。



立ち食いレストランの最大のポイントとは高級料理を低価格で食べられる事だ。同じスペースでは椅子席の2倍強のお客様を迎え入れることが出来る。座った状態ではお腹も座った状態なので満腹感が感じられないが、立った状態では満腹感の信号がしっかりと感じ取られ、平衡感覚のズレも早めに自覚できるので悪酔いしなくなる。さらに、滞在時間も短くなるので、回転率が上がり生産性かなり高くなる。従って低価格での提供が可能になる。

椅子に座って会議をすると前に座る人と真正面に相対するので緊張をするが、立ち話になると体の向きを少々斜めにするだけで心に開放感が生まれ、直視する事も少なくなり会話がスムーズに流れるようになる。軽く一杯の感覚が誘いやすく、応じやすくもなる。特に初対面の人と会話する場合には立ち話からが一番良い手法かもしれない。

会議室で打ち合わせているより、現場で話している方が話が進むのも、この様な効果から来ているのかもしれない。

いる。特に胃に至る迄は立っていい方がストーンと食べ物胃に到達する。立ち食いだこの消化の流れがスムーズに行われるので、胃もたれや悪酔いが防げたりする。最も健康に良い食べ方は「立ち食い」で「椅子に座った姿勢」「しゃがんだ姿勢」となる。但し、子供の頃から立ったまま食べさせるのはマナー教育からすれば考え物である。

もちろん完全な立ちスタイルではなく、希望に応じて椅子を提供する店舗もある。

人間は二足歩行をする体つきになつており、座ると腰にかかる負担が増してくる。ある人によると腰への負担度は下記のようになっている。

- ・横に寝ている 15
- ・立っている 100
- ・座っている 130
- ・立って仕事 140
- ・座って仕事 170

腰への負担は少ないが、体全体にとつては立っている方が疲れるのは事実である。電車で座っている人と立っている人の消費エネルギーは2倍違うそうだ。1日3時間の立ち行動を週5日で1年間続けるとフルマラソン100回分のエネルギーを使うと言われている。

オフィスでもスタンディング



デスクが登場し始めているが、レストランと同じように

1. 省スペースでコミュニケーションが増加する。
2. 「お尻に根が生えた」座り状態から「立ち上がる」動作が省略できて軽快なフットワークで動き回るようになり、自然と仕事が出る人間になってくる。
3. 運動不足を解消する為にトレーニングマシンを買う必要もなく、ふくらはぎ・太もも・お尻・腹筋・背筋等の全てが刺激され、血行が良くなり、知らないうちに体が引きしまる。
4. 気分が沈むときは膝を抱えて体を縮める。机に座っても似たような姿勢になりやすい。立っていると視線は高く・胸を張り・前向きになり、やる気アップ・集中力アップ・効率アップに繋がる。

時代が求める効率向上に健康がプラスされるとなれば、良い事の上ない。



夏こそアイス

今年も暑い夏がやってきた。昔は子供のお菓子であったアイスクリームだが、この暑さのためか鞆を抱えたサラリーマンのアイス姿も日常的な風景となったようだ。

コンビニでも1年を通してアイスクリームが販売され、「ガリガリ君」なるヒット商品も生まれてきた。手軽な棒アイスに比べて、イタリアから来たジェラートとはどんなものだろうか。

氷菓、それぞれの定義

アイスクリーム(Ice cream)とは、牛乳などを原料にして、冷やしながら空気を含むようにかき混ぜてクリーム状とし、これを凍らせた菓子である。アイスクリーム類は、日本では「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」によつ

て分類されている。

□アイスクリーム

乳固形分15%以上

□うち乳脂肪分8%以上

□アイスマルク

乳固形分10%以上

□うち乳脂肪分3%以上

□ラクトアイス

乳固形分3%以上

の3分類に分けられている。

一方のジェラート(Gelato)とはイタリア語で「凍った」と言う意味の名前がついたイタリア産の氷菓のことで発祥の地はフィレ

ンツエである。果汁、果肉、牛乳、砂糖、時にはコーヒーや香草などを混ぜた物を凍らせて作る。

一般的なアイスクリームと比べて空気含有量が35%未満と少なく密度が濃く味にコクがある。また、乳脂肪分は4〜8%で一般的なアイスクリームの約半分であり比較的低カロリーである。

ただ、日本ではジェラートを販売するに際しての規定はない為に、実際には日本で作ったアイスクリームでもジェラートの名を付けて売られる場合もあるようだ。

米国の氷菓はシャーベットであり、甘くしたフルーツジュースやフルーツのピューレを凍らせた物である。牛乳が全く含まれていないものはソルベと言われる。このソルベはフランスで完成された氷菓で高級感を醸し出すので、高級レストランではシャーベットは提供しない。

英国のシャーベットは日本での「粉ジュース」に近い味である。重曹・酒石酸・砂糖などを使用するので酸・塩基反応により炭酸風味となる。

かき氷は日本独特の夏の風物詩である。近年は韓国でも専門店が出来つつある。氷を細かく削るか

砕いてシロップをかけたまさしく氷菓である。クラッシュされたアイスにリキュールなどの酒類を注ぐとフラッペになるが、日本では単なるかき氷もフラッペと呼んでいる。

香港や台湾などのグルメリポートでこの類のスウィーツを見受ける事も多い。

凍らせ技術と氷にこだわる日本人

一番単純な食品に見えそうであるが、基本となる凍らせる技術は一長一短である。

純氷と呼ばれる高品質の水がある。製氷工場が飲料水を原料としてアイス缶方式でマイナス10℃前後で48時間以上かけて作られた飲食用の氷である。時間をかけて結氷するので結晶が大きく透明度が高くなる。

冷蔵庫等で短時間に作られる氷は空気や次亜塩素酸ナトリウムが除去されずに残り、中心部は白く白濁している。自動製氷機では無数のひびが入って濁って見える。

この様に単純な水でも美味しさは千差万別である。シンブルだからこそ、材料と製法に気を使う、そこに価値を見出すのは日本人だけではないのだから。

アサヒ装設にお任せ
過熱水蒸気オーブンも



時間生産能力 600Kg/時強の
 巨大過熱水蒸気オーブンも製作します。

BDG 型



アサヒ装設が開発したガス熱交換器の採用により、ガス熱源の過熱水蒸気オーブンが完成。
 食品工業の大型機でも採用しやすくなりました。
 もちろん、弊社独自のインピンジメント調理システムとしても利用可能です。
 過熱水蒸気式から熱風式まで1台で使用できるマルチゾーンのクッカーです。

- 加熱ゾーン 6 zone
- 過熱水蒸気発生装置 HC製ガス熱交換器
- 搬送ネット チョコネット
- 温度調整範囲 150 - 270℃
- 速度調整範囲 2~25分
- 過熱蒸気範囲 0 ~1,200kg/H

■仕様 BDG-1500Z6-80 型

機械本体寸法	15,675 x 2,065 x 2,445 mm
有効面積	9,000(11,915) x 800 mm
ガス消費量	474kW
電気消費量	200V 3相 27.3kW
蒸気消費量	1,200 kg/時

ONE POINT ADVICE

BH型オーブンをお使いの方にはお願いです。

発売を中止してから既に14年が経過して
 おりますが、現在も多くの方にお使いいた
 いております。補修部品も在庫しメンテ
 対応をしていますが、制御の頭脳である
 マイコン基板の部品が

無くなり製造不可となってしまいました。

つきましては、早めにリレー式制御盤に
 交換するか機械の更新を検討いただけ
 ますよう御願
 いたします。