

HI-COOK

Café

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,Ltd. | vol. 014

ごあいさつ

謹んで新春の祝賀を申し上げます。昨年は格別なご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

2019年末から始まったパンデミックもすでに4年目に突入し、拡大と収束を繰り返しておりますが、余程、力の強い形に変異しない限りは、この共存の形が続く、対策も緩和していくことでしょう。また、物価上昇や電装品供給の遅延についても長く継続していく中で、リスク管理や購買在庫管理等の新たな考え方で事業継続性が強化され、更なるDX化やオンラインツールの活用による効果性・付加価値の向上など、企業の地力は、より強くなっているのではないのでしょうか。2023年はそれらの変化をより洗練・活用していくことで力が試される年となることでしょうか。我々も皆様の安全・安心・安穩なおいしさづくりと新たな食の価値創造に貢献できるよう、社員一同気持ちを新たに邁進していく所存でございます。もし、お気づきのことが御座いましたら、何なりとご指導をいただければ幸いです。皆様の益々のご繁栄をお祈り申し上げますとともに、本年も倍旧のお引き立てのほどひとえにお願い申し上げます。

令和5年元旦 代表取締役社長 山本 康太

TOPICS

HI-COOK Science

薪焼きと熾火とおいしさ

HI-COOK Report

日本・韓国・タイの正月事情

-心寄せ合い「食」時間をともにする人々-

鉄板焼オープン SMO型

こだわりびと

photo / 妙成寺(石川県羽咋市)

北陸で唯一、五重塔を有し、いにしへの法華宗寺院の配置を伝える寺。10棟が国の重要文化財に指定され、国宝の瑞龍寺や那谷寺を手掛けた山上善右衛門の代表作の一つとして知られる名刹です。

SNSもやってます!



薪焼きと熾火とおいしさ

数年前から「薪焼き」のお店が増え、近年さらにそういったお店の噂を耳にするようになった。わたしも「薪焼き」のお店に数軒行ったが、炭以上にシェフの色が出る調理法であり、その分、薪焼きというジャンルの可能性の広さをひしひしと感じた。

薪の炎と熾火

薪の熱で調理できる状態は大きく分けて2つある。1つは、薪が燃えて炎が上がっている状態。もう1つは、熾火の状態である。熾火とは、薪が炎を上げることなく芯の部分が真っ赤に燃えている状態のことを指す。いわゆる、炭が静かに赤熱している状態を想像していただくと理解しやすい。薪の炎と熾火のどちらを使うか、はたまた両方使うか。その使い方はシェフによって千差万別である。だから、面白い。



薪の炎



薪の熾火

薪の熾火の調理

熾火を利用するお店では、大抵熾火を作るために薪を燃やす炉と熾火で調理する炉が設置されており、調理のたびに薪から熾火を作っている。熾火自体の温度は、高い時で600℃に達し、炭の熾火に比べても温度的には見劣りはしない。ただ、炭の熾火の方が、密度が高いビーム光線のような熱になり、一気に焼き上げて、外はパリッと、内側はジューシーな食感となるのに対し、薪の熾火は、密度の低いふんわりとした熱で、炭の熾火のようなパリッと感は出にくい、ゆっくりと熱が通り、なんとも言えない柔らかな食感になる。



薪の熾火

高い時で600℃
パリッと感は
出にくい
柔らかな食感

さらに、薪の熾火での調理で面白いのは、空間の使い方である。あるお店では、メインの肉がコースの最初から熾火の上方においてある。いわゆる低温でゆっくり火入れを続け、最後に高温の熾火に近づけて仕上げる。仕上げに至る過程で、肉の表面は乾燥しながら旨味が凝縮し、炭焼きとはまた違った旨さが出てくる。海老などを焼くときは、中は半生が美味しいので、熾火に極力近づけるが、アルミホイルに包んで熾火に入れるシェフもいる。強い火力を瞬間的に活用するためだ。炎ではムラになるが熾火の中であれば、問題はない。魚を焼くときは、少し火力が弱い熾火を使うが、その中でも熾火からの距離を調節しながら焼いていく。野菜も熾火から離れたところでじっくり低温調理されていく。

薪の炎での調理

薪から炎が出た状態での調理も、炉の空間を上手く使い、炎の強い火力と遠火の熱をうまく調節しながら行われる。同じ薪焼きであるが、その仕上がりにはかなりの違いがある。大きく違う点は、熾火に比べて薪の香りがつきやすいことと、薪の水分でよりジューシーに仕上がることだ。特に炎に近いところで調理された食材はその傾向が強く、好みの分かれるところではある。それにしても、炎が上がっている中、焦がすことなく、ジューシーに仕上げるシェフの腕には脱帽である。



薪の炎

薪の香りが
つきやすい
薪の水分で
よりジューシーに
仕上がる

おいしさを追求する

コストや効率を追求していくと、どうしても食材を機械に合わせていきがちであるが、シェフの調理は食材に合わせて調理法を変えていく。薪焼きでは、調理場(炉)の仕様、薪の種類、熱源の状態(炎、熾火)や熱源そのものの温度(熾火

の状態)、熱源からの距離(調理温度)、調理時間、これらを食材に合わせ細かく調整する。しかも、調理の状態に応じて変化をつけていく。そのこだわりの先にあるものは、「おいしさ」であり、その料理を食べた人には、必ず「おいしい」と「おどろき」の感情が入り混じった最高の笑顔が生まれてくる。

「食」に求めるもの

COVID-19による生活習慣の変化や物価上昇の影響で、少しずつではあるが、「食」に求める役割が変わり、定着してきた印象を受ける。もちろん、より低価格で美味しいものをというニーズは普遍であるが、少し高くてもより美味しいものを求めるようになってきているのではないだろうか。楽しみが制限された状態で、「毎日の食べること」に「楽しみ」をより見出そうとするのは、必然の変化であり、それは今後も色濃く続いていくであろう。



私もさまざまな展示会に足を運ぶが、生産性向上・コスト減・省力化・省人化・自動化というキーワードがずっと続いている。当社の工場でも、コスト減や生産性向上に取り組んでいる。もちろん、それが必要なことではあるが、「おいしさ」というキーワードを忘れてはいないだろうか？と最近自問自答する機会が増えている。「おいしさ」は当たり前だと言われるかもしれないが、当たり前と思った瞬間に、それを追求する心が少しずつ忘れ去られていく気がしてならず、反省する毎日である。本年は、「アサヒの機械でつくるとおいしくなる」と皆様から言われるようなものづくり・おいしさづくりを改めて追求していきたい。

日本・韓国・タイの正月事情

ー心寄せ合い「食」時間をともにする人々ー

日本の元旦は、神仏にお供えし、この一年の無事を祈ることから始まり、年の瀬に丹精込めて作られた昆布締め、黒豆、数の子など重詰やお膳に整えられたお節料理を食卓に並べる。装いを改めた家族が心寄せ合い、雑煮や御神酒をいただきながら新年を迎える喜びを分かち合う。正月はいわば最高の「晴れの日」であり、お節料理は地域独自の食材や食文化が反映された郷土料理と言える。今回は日本、そして弊社が現地法人を置く韓国とタイの正月事情を新年に食する料理の紹介とともに書いてみたい。

地域性豊かな料理に始まる日本の正月

住居を別にする家族も故郷に集まり、地域色豊か、且つ華やかな正月料理で賑やかに新年を祝う人も多いだろう。「お節料理」は中国の暦法で定められた季節の節目「節」ごとに神様に豊作を感謝し、お供物をしたことに由来する。正月料理には、今年の多幸を願う豊かな心が籠っている。代々継承される味は、伝統料理となって地域の特色が生きている。雑煮一つを取っても地域で異なり、深掘りしてみるのも面白い。石川県だけで見ても『昆布と鰹で出汁を取ったすまし汁に紅白の丸餅だけの雑煮』『角餅、芹、柚子の雑煮』『味噌味雑煮』『小豆雑煮』など、様々な雑煮文化がある。先人たちが正月の料理に込めた切なる願いを下記にほんの一部が示した。

【お節料理のいわれ】

黒豆	まめ(動勉)に健康に過ごせるように願いを込めたもの。
数の子	数多くの卵の粒があることから子孫繁栄を願う。
昆布巻	「養老昆布(よろこぶ)」に通じる語呂合わせで縁起物。
鯛	「めでたい」との語呂合わせや赤い色がお祝い事にふさわしい。
はまぐり	左右の貝がピッタリ合うことから夫婦円満を願う。



お節料理



金沢風雑煮

先祖供養を行う韓国の正月

韓国の正月は旧正月「ソルラル」を盛大に祝う。時期は1月下旬から2月中旬。故郷に帰省し、親族や地域の人に新年の挨拶「歳拝」(セベ)や先祖供養のための儀式「茶礼」(チャレ)を行う。ここ数年は世界的なコロナ禍から、いつもと違ったソルラルを迎える人も少なくないという。ソルラルで必ず食べるというのがうるち米で作った楕円形の白い餅を野菜などと煮た餅汁「トックッ」である。純粋無垢な白い餅と澄んだスープで心身ともに綺麗にして新年を迎えるという意味がある。地域によっても異なるが、カルピチム(骨付き肉の蒸し料理)、ジョン(チヂミ)、ヤッシッ(木の实入りのおこわ)、ナバッキムチ(大根、白菜の水キムチ)、シッケ(米の発酵飲料)など様々な料理がテーブルに並び、家族や地域の人と新年を祝う。最近では連休を利用して旅行に行くなど、過ごし方が多様化してきているものの、伝統の習慣は今も大切に受け継がれている。



トックッ



ジョン

両親への尊意を表すタイの正月

タイでは3度も正月を祝う時期がある。新暦1月1日、1月下旬から2月上旬の中華圏旧正月「春節」、そしてタイの旧正月にあたる4月13日から15日の「ソクラーン」である。タイでは特に「ソクラーン」を重要な伝統祭として盛大に祝い、仏像や仏塔、さらに尊敬の意を込めて両親や祖父母の両手に水を掛けて清める伝統的風習がある。近年は通行人同士が水を掛け合う「水掛け祭り」として知られる。この時期になるとバンコクで働く人々の多くが故郷

に帰省するため、バンコクの町は閑散とする。タイでは日本のお節料理のような特別な正月料理を食べる習慣はないという。しかし、共に食卓を囲み、食事の時間を大切にするタイの人々は、正月には家族が一堂に集まって、タイ式焼肉「ムーガタ」やタイ式すき焼き「タイスキ」といった家庭料理を皆で囲んで盛大に正月を祝う。タイ料理は北部・東北・南部・中央部の4つに地域を分けることができ、味・食材・食文化が異なるため、祝いの宴で並べられる料理も地域性豊かで様々である。



ムーガタ



タイスキ

家族と美味しい料理を楽しみながら、新年を祝い、その年が良きものとなることを願う風習は日本・韓国・タイでも共通である。各国には独自の食文化、食材や作り方があり、その背景のもとに振る舞われる祝いの料理は、人々を結ぶ大切な故郷の味である。最近の日本では、お節料理の手間暇を料亭や食品メーカーの豪華な重詰に委ねる人や購入した料理と一部手作りのものを組み合わせながら正月料理を準備する人も増えている。お節料理は和洋折衷の種類に富み、若い世代にも親しみやすくなってきた。伝統は大切に継承し、時代に合わせて変化を加える柔軟性もまた大切なのだろう。こうした良き伝統を継承するには、地域に根付く独自の文化や料理の再認識・再定義を繰り返すことが重要である。結果、それが地域の吸引力となってくれる。美味しい食事を囲み、一緒に食べるだけではなく、ともに正月の作法を確認し、お節料理や地元の酒を嗜み、地域を語ることで強い親交・結束力が生まれ、伝統は継承される。

今年で20周年のロングセラー / 2002年発売以来、 おいしさづくりを牽引する人気オーブン



Oven 鉄板焼オープン
SMO型

独自のIH加熱方式によって鉄板を加熱するので、フライパンで焼いたようなきれいな焦げ目をつけ、しっかりと旨みを閉じ込めます。ハンバーグの調理では、表面にしっかりとした焼き目を付けながら、ジューシーに焼き上げます。



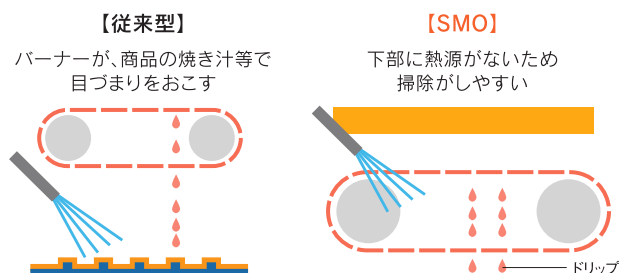
特長

■IH加熱方式で集中加熱をすることが出来るため鉄板を高温に維持することが可能です。電磁誘導によって熱が商品へダイレクトに伝わり、しっかりと表面に焼き色をつけます。また、きめ細やかな温度設定が可能です。



投入部

■上部加熱方式を採用し、搬送部より下には加熱源がないので商品の焼き汁などで加熱部分が汚れず衛生的です。また、余分な機構がないシンプルな構造となっており、洗浄性が向上しました。



※内容や仕様は予告なしに変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

こだわりびと vol.14

設計部課長 西村 幸晃

「食品製造に関わりたいたと選んだ会社がアサヒ装設だった」と26年前を振り返るのは設計部の西村である。製造・開発で食品製造技術を学び、現在は主に前処理機の設計を統括し、オープン設計にも経験豊富だ。

配属当初は規格機を手掛けることが多かったが、今では顧客ニーズ通りにカスタマイズした特注機が時流に乗り、その設計が増えている。「お客様が納得されているのか、プラスワンのアイデアは提案できないかは現場を見ないと答えは出ない。だからこそお客様の現場に向き、お客様の考えを伺うことが大切」と西村は語る。一顧客にフォーカスしたカスタマイズの考え方を貫

いているのだ。部内は若手や異業種出身の設計者も多く、机上の業務に専念しがちだが、現場実学の重要性に気づき、機械構造や技術応用には柔軟な思考を持つことで設計力を磨いて欲しいと西村は強く思う。



最近の設計部は毎日忙しく時間が流れ、自分の時間もままならないが、気軽に人が集まれる時は和気藹々と語り合い、落ち着いた時間ができれば一人ゆっくりといつもの小説を堪能したいのが本音のようだ。



アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1

水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3

東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F

大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室

福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

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)ヤスダ

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

〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21

〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9

〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5

〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30

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 Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.