

ガス厨房の大革命「涼厨®」はこうして誕生した！

tanico's「食文化創造企業紹介」
Vol.02 大阪ガス株式会社様

すずちゅう
「涼厨®」「エコ厨」「うま厨」
に進化するガス厨房。



「熱くて（暑くて）も仕方ない…」と、ずっと思われてきたガス厨房。そのイメージを一新させたのが、ご存知！「涼厨®」です。「これからの業務用厨房は、働く人の快適さを強く求める時代がきっと来る」。こうした先見性、確信を持って「涼厨®」事業を立ち上げたのは、食都・大阪の大阪ガス株式会社でした。

今回の「食文化創造企業紹介」は、「涼厨®」の開発、普及において中心的な役割を担った大阪ガスのキーマン、和田洋幸さん（エネルギー事業部エネルギー開発部長・理事）に、今、急速な勢いで広まっている「涼厨®」の開発秘話から、未来のガス厨房の展望まで、じっくりとお話をお聞きました。

ガス厨房の大革命「涼厨®」はこうして誕生した！

タニコー(株)谷口秀一社長（以下、谷口）◎当社でも「涼厨」仕様の製品を次々と開発、発売させていただいておりますが、「ガスは熱くて当たり前」という認識がまだまだ一般的だった2005年に、ガスなのに「涼しい厨房」というコンセプトを掲げて、機器



タニコー株式会社代表取締役社長 谷口秀一

の開発をはじめられたきっかけをお聞かせください。
大阪ガス(株)和田洋幸理事（以下、和田）◎「涼厨」は、まさに今おっしゃった「ガスは熱くて当たり前」という既成概念をぶち壊そうとする試みでした。きっかけは、一言で言えば、そこに大きな潜在的なニーズがあると感じたからです。

業務用厨房のマーケットは非常に大きなものです。そして、そこでは多くのお客さまにガスを使っていただいています。厨房機器のメーカーさんや販売店さん、料理人の方たちと話をしてみると、これからは、快適に働ける、涼しくて清潔な厨房環境を実現しなければ、ゆくゆくはマーケットを失ってしまうのではないかと強く感じました。

谷口◎料理人の方に話を伺うと、「やっぱりガスじゃなければ料理はできないよ」とおっしゃる一方で、高温になる過酷な厨房環境では、今の若い人たちがなかなか続けていくことができない、という話は私どもも聞いていました。昔は、その熱さに耐えることもプロの料理人の仕事、という部分はあったのでしょうか。

和田◎そうですね、今はいわゆるプロの料理人だけでなく、パートやアルバイトの方たちも厨房に立つ時代ですからね。そうした背景がある中、私たちは、まずは自分たちで涼しい厨房機器の開発を行おうと決め、お付き合いのあった厨房機器メーカーさんにも協力を要請しました。

谷口◎最初に「涼厨」のアイデアを聞いたメーカーさんは、どんな反応でしたか。

和田◎正直言いまして、多くのメーカーさんが、最初は「本当にやるの？売れるの？」という半信半疑の反応でした。でも、

それももったもんです。涼しい厨房機器と一口に言いますが、その技術的なハードルは決して低いものではありませんでしたから。

谷口◎そして、技術面もさることながら、それを実現するためにはかなりのコストもかかる。

和田◎そのとおりです。ですが、それだけのリスクをとって、「涼厨」にはチャレンジする価値があることを根気強くお話をし、なんとか試作機を作ることができ、最初は給食施設に納入させていただきました。発案から試作機完成までに約3年の年月を費やしました。

谷口◎3年ですか。今、厨房業界を見渡してみると、もはや「涼厨」が当たり前というような状況です。その出発点には、和田さんをはじめ、大阪ガスのみなさんの本当に血のにじむようなご苦労があったわけですね。これはイケルぞ、という手応えはいつごろ感じられましたか。

和田◎「涼厨」の機器が完成して、当初は当社の社員が自らの手でそれを売りに回りました。一年目はわずか数十台でしたでしょうか。でも、二年目には、一桁増えて数百台に売上を伸ばすことができました。そうして、徐々に徐々にお客さまに「涼厨」というコンセプト、機器のメリットが浸透していくのを体感した時に、やはりここに大きなニーズがあったな、と確信しましたね。

でも、大阪ガスだけでこの「涼厨」を広げていくには限界があります。今日のように「涼厨」を全国に広めることができたのは、機器メーカーさん、販売店さんはもちろん、全国のガス会社さん、そして、使用されるお客さまが、みんなで一緒になって、チームになって「涼厨」っていいよ！って盛り上げていただいたおかげなんです。

もちろん、タニコーさんもその一員です。

谷口◎ありがとうございます。「チーム「涼厨」」に参加できたことをすごく光栄に思います。きっと、涼しい厨房という斬新なコンセプトに加えて、大阪ガスさんのそうしたスタンスがみんなを巻き込んで、一緒に「涼厨」を育てていこうという気持ちにさせたんでしょうね。

話はちょっと変わりますが、「涼厨」というネーミングはどの

大阪ガス株式会社エネルギー事業部 エネルギー開発部長・理事 和田洋幸

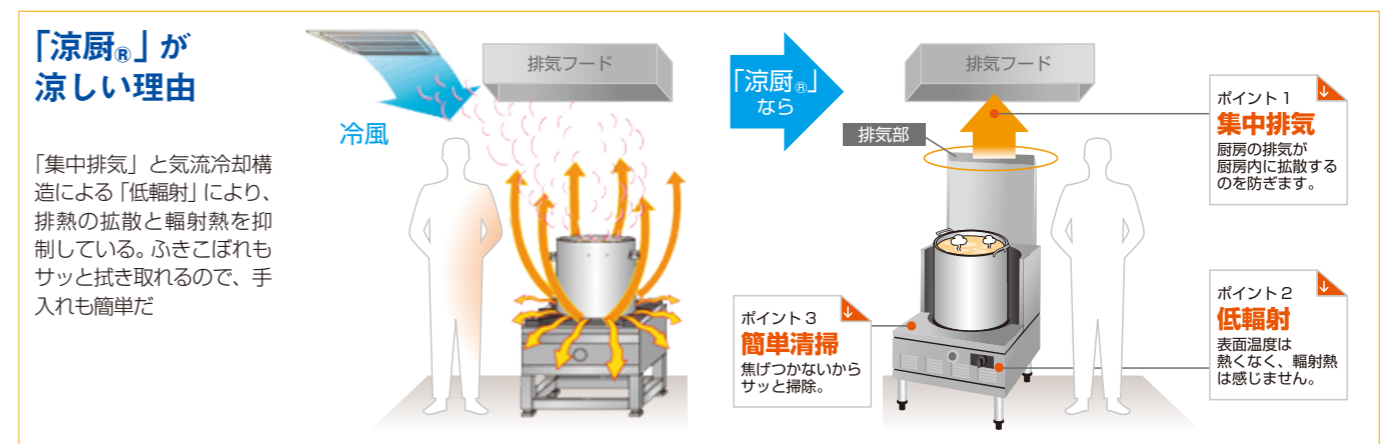


ように生まれたのでしょうか。私は、このネーミングも秀逸で、文字を見ただけで意味がズバリと分かるし、音的にも、一度聞いたなら忘れない響きがあると思ったのですが。

和田◎もともとは「涼しい厨房」という、そのままなネーミングだったのですが、大阪には、言葉をなんでも略してしまう文化がありまして、自然に「涼厨」というネーミングに落ち着きました。実は、谷口社長以外にも、このネーミングに興味を持った方がいまして、それは、ある新聞社の記者の方で、「涼厨」という言葉自体がおもしろいという新聞記事を書いていただいたんです。

熟語の変則的な読み方に、前半が音、後半が訓の「重箱読み」とか、前半を訓、後半を音として読む「湯桶読み」というのがありますが、「涼厨」は、まさに湯桶読みのパターンで、もっと「涼厨」という言葉が一般にも広まれば、「湯桶」に変わって、「涼厨読み」と言われるのではないかと、というような記事でした。

谷口◎スゴイですね。やっぱり「涼厨」という言葉には、新聞記





事になってしまうほどのインパクトがあるんですね。

「涼厨®」にガス厨房の未来を見た！

和田◎ タニコーさんは、早くから「涼厨」にご理解いただき、商品開発においても積極的に「涼厨」対応の機器を作っていました。その一番の理由はどこにあるのですか。

谷口◎ 一番はそのコンセプトに共感したということです。カッコ良く言えば、「ガス厨房の未来をそこに見た」ということです。和田さんも先程おっしゃってましたが、やはり、これからの厨房は働く人が快適に働けなければいけない。それは絶対条件だと思いますし、店が繁盛するためにそうでなければならないと考えているのです。

私どもは、単に厨房機器をお店に卸しているのではなく、その機器を使っておいしい料理を作ってください、店に来るお客さまに喜んでいただくところまでが仕事だと思っています。そのためには、「涼厨」がどうしても必要だと感じました。厨房が灼熱地獄のような環境では、働く人の満足度は高められませんし、そうした中で作ったお料理は、お客さまを喜ばせることができないと思うのです。

和田◎ 同感ですね。実は、私たちが、最終的な到達点の一つとして考えているのは、タニコーさんと同じで、おいしい料理を作ってくださいということなんです。やはり使用されるお客さまが繁榮して、はじめて私たちの仕事に意義が生まれるわけですからね。

谷口◎ 未来のガス厨房は、すべてが「涼厨」になっているでしょう。しかも、ごく近い未来だと思います。その証拠に、タニコーの製品は、今後、基本的にすべてを「涼厨」仕様にしていくつもりです。「涼厨」のスタンダード化ですね。

和田◎ それは大変に嬉しいですし、心強いですね。

谷口◎ これは手前味噌になってしまって恐縮ですが、タニコーという会社は、常に革新的なことを行ってきた歴史を持っています。そして、それが後にことごとく業界のスタンダードになっています。

一例を挙げると、ガスレンジやガステーブルの天板に継ぎ目のないステンレスを採用したのも当社が国内初です。昔は、鋳

物製が当たり前だった時代に、一気にステンレス化を進めたのです。

和田◎ 当たり前でないこと、革新的なことを進めることの難しさは、私たちが痛感しています。でも、それを突破できたのは、「いいものはきっと受け入れられる」という強い信念です。

谷口◎ そのとおりです。ステンレスの天板も、最初はコスト高になることが懸念されました。「涼厨」も現在は既存製品よりも割高です。でも、少し時間はかかっても、いいものは必ず受け入れられます。強い信念を持って突き進めば、道は必ず開けてそれがいつしかスタンダードになるんです。

当社では、今後、今までの既製品+オプションとしての「涼厨」ではなく、開発の段階から「涼厨」をスタンダード化することで、製品価格を下げたいと考えています。

ガス厨房は、「涼厨®」だけでなく、エコ厨であり、うま厨でもある

谷口◎ 大阪ガスさんは、「涼厨」だけでなく、新たに、エコ厨、うま厨という言葉も創られて、ガスの素晴らしさをアピールされています。エコ厨、うま厨についてご説明いただけませんか。

和田◎ 当社は、ガスというエネルギー事業を行っていますので、当然のことながら、環境、エコロジーというものに対しても大きな責任、関心をもっています。ガスは、燃える炎のイメージから、どうしてもCO₂（二酸化炭素）の排出量が多いのでは？と、誤解されがちですが、ガスは一次エネルギーに換算するとエネルギー効率が極めて高く、省CO₂であり、省エネ、省コストでもあります。それをもっともっとアピールしなくてはいけないということで、ガス厨房は、エコでもあると知っていただくために「エコ厨」と名付けました。

また、「うま厨」は、先程もお話が出ましたように、ガス厨房は、



おいしい物を作ってお客さまに喜んでいただくことを目的としていますから、おいしさ、うまさ、ということもガス調理のメリットとしてもっとアピールが必要だろうと考えました。

「涼厨®」でおいしい料理を！！

谷口◎ 大阪ガスさんがサポートしている、関西食文化研究会もそうしたアピールの場ですね。

和田◎ よくご存知ですね。関西食文化研究会は、「関西の食」に強い思いを持ったプロの料理人や研究者、その他食に関するあらゆる方が集う、交流の場です。

この場では、プロの料理人や、専門家が食に関するさまざまな題材を取り上げて、ワークショップ形式で講演を行っており、弊社はその活動をサポートさせていただいています。例えば、第一回目（「だしサミット」）には、講師に日本、イタリア、フランス、中国料理の有名料理人を迎えて、各国料理の「だし」をとる実演を交えながら、だしのうま味について科学的なアプローチで、分かりやすく解説していただきました。

谷口◎ 科学的にというのはポイントですね。料理を語る時にはどうしても抽象的な表現になってしまうものですが、数値を出すなど、科学的に「見える化」することができると、一般の方も非常に分かりやすいですからね。

和田◎ そうなんです。見える化はポイントで、ガスの炎で料理

関西食文化研究会

Introduction



都として1200年の歴史を持つ・京都、天下の台所と詠われた食都・大阪、西洋文化との交差点・神戸など、関西は、世界に誇る「食文化」を育んできた土地柄。その歴史、文化に対する強い思いを持った人達を中心となり発足した「関西食文化研究会」。大阪ガス株式会社は、会の発足から運営までを全面的にサポートしています。

年に3回ワークショップ形式で行われるイベントの講師を務めるのは、有名料理人や栄養学の学者など、食に精通したそうそうたるメンバー。「食を科学する」というコンセプトで、実演を交えながら誰にも分かりやすく奥深い食の世界を追求します。

【これまでの主なイベント内容】

第1回 だしサミット

世界で注目を集める日本の「だし」を考察し、「だし」を活かした各国料理を実演。
会員イベントレポート

第2回 熟成講座

「熟成」を仁愛大学の川崎先生がアカデミックに解明。和食・中華・フレンチの各料理人が熟成料理を実演。

を作るとおいしいですよ、と、いくら言っても、なぜおいしいのか、そのおいしさを科学して、見える化してはじめて納得していただけるわけです。

谷口◎ 「おいしさを科学する」。素晴らしい取り組みですね。

和田◎ 「だしサミット」の後も、熟成、火入れ、油脂、昆布などを題材に、科学的なアプローチと実演も織りまぜながらイベントを続けておりまして、おかげ様で、毎回大変好評をいただいております。

谷口◎ こんな言い方は失礼かもしれませんが、ガス会社さんがここまで食文化に深く関わろうとしているのか、高い志を持っていらっしゃるのかと、感激を新たにしました。

和田◎ ガス会社の私どもが、文化云々というのはちょっとおこがましい気もしたのですが、やはり、おいしい料理とガスは切っても切れないものですからね。食に携わる企業として、私たちもそこにきちんと対峙していきたいと思っています。

谷口◎ タニコーも想いは全く同じです。先程、「涼厨」はガス厨房の未来とお話しましたが、日本の素晴らしい食文化を未来につなげていく責任が私たちにもあるのだと思います。

これからも、そうした高い志を持って、「涼厨」に「エコ厨」「うま厨」というメリットも加えて、どんどんアピールをさせていただきたいと思っています。今後ともよろしく願いいたします。

和田◎ こちらこそ、どうぞよろしく願います。一緒にがんばっていきましょう！

第3回 火入れ

西洋料理における加熱調理の歴史・変遷と、加熱調理についての知識と技術をブラッシュアップ。

第4回 油脂

何気なく加熱に使ったり素材に混ぜたりする油脂を、アカデミックに見直したイベント。

第5回 昆布とQ&A

昆布の知識を押え、普段は昆布を使わないジャンルの料理人によるデモンストレーションと、料理に関する様々な質問に、川崎先生が答える講座のダブル開催。

第6回 ベジタブル講座

野菜を使った「精進料理」がテーマ。フランス料理、イタリア料理、中国料理、そして日本料理というフィルターを通すことにより、新たな野菜使いを知る講座。

関西食文化研究所Webページには、上記のイベントの詳しいレポートも掲載中。興味のある方は、「関西食文化研究所」で検索！

↓ <http://www.food-culture.jp>

