

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 5月号

目的と目標を間違えないで

稀代の水泳金メダリストのコーチは「金メダルは目標であって、目的ではない。」
と語っておりました。目的のためなら何をしてもよいのではない。それを目標とし、
人としても成長してゆかねばならない。折しもその道を誤った選手がいたことで、
その言葉は非常に重みのあるものとなりました。

会社にも所属し、そこで生活の糧を得ていれば、誰しも今のその立場を大切にしたい、
少しでも上に登りたいと思うのは当然のことです。ただ、それに固執する
と、自己保身だけが目的となり、企業本来の業務を見失ってしまいます。

企業の目標は利益を上げることが常なる目標であり目的なのです。
によりよい製品をお届けすることが常なる目標であり目的なのです。お客様

自分を守ることに固執するあまり、どこを向いて仕事をするかを忘
れてはいけません。無難にこなしているだけでは

そこに成長はないからです。よりよい製品を

お届けしたい、その気持ちが迷った
時の指針を示すことになるで

しょう。



コラム

中国経済の今

HI-COOKING

低温調理は美味しさの原点

PRODUCTS

過熱水蒸気クッカー



中国経済の今

中国経済の低迷が危惧されているが、その話題もトーンダウンする気配がある。経済成長率は落ちてはいるが、絶対金額は決して低くはなっていないのが現実である。

政府の方針により何もかもが変わるのが中国

中国政府の投資は、従来の天津・上海・広州等の沿岸部から内陸部や西方へ移動し始めている。沿岸部をベースに仕事していた日本人からすればそこに景気の低迷を感じるのが当たり前である。

ある中国企業が大型設備を納入した地区は、ウイグル自治区で上海からウランバートルまで飛行機で5時間・そこから電車で4時間・その後は車で4時間である。

そのように中国といっても気の遠くなるような時間が掛かる所もある。最もあの大陸の地図を眺めれば、当然のことである。投資総額に限りがあるとすれば沿岸部から内陸部への展開が始まったのである。

広大な国に通すのは壮大なルート

中国は「一帯一路」戦略によりヨーロッパへの物流ルートを整備している。これはシルクロードの再

来と考えられるが今回は陸路と海路の2方面から成り立っている。

しかし、単純にヨーロッパを目指しているよりも将来に向かって計画をし、モスクワやケニアなども経由している事から、将来的にはアフリカやロシア全般をも取り込める構想になっている。国が大きければ、構想も大きい。



廃墟でも衰退でもない 現実を聞いてみる

鬼城と言われるゴーストタウンや人が集まらないスーパー等が放映されているが、沿岸沿いの輸出工区にある税関局の申請事務所も無人の事務所になっていた。理由を聞くと申請がインターネットで出来るようになり、窓口申請をする人がいなくなったためと説明を受けた。

昔の韓国でも同じ光景を見たことがある。建設工事よりもインターネットの普及が早すぎて、全体のスピードバランスが取れなくなってきたのである。



巨大インフラ産業を見る限りでは中国の経済状況は悪いと言われているが、様々な場面で安定した経済活動が行われている感じを受ける。

企業によっては昨年よりも今年の方が景気が良いとの話も聞かえていた。沿岸部の急激な高度成長に懸念に遅れないように走り続けてきた人々が、ここにきてやっと普通の生活リズムを取り戻したのだらう。

「百聞は一見に如かず」と言われるが、成長が落ちてきた今こそ真の中国を見てみる絶好の機会なのかもしれない。



Low temperature heating 低温調理は 美味しさの原点

フライパンをよく熱し、高温でパリッと表面を焼き固め…
火が十分に通ったら…というこれまでの料理の常識がどう
やら変わってきたようである。

火を通すから

美味しさを引き出す熱し方に

とかく大量調理をする場合には時間&場所的な問題から高温短時間にする傾向があった。

近年、大量生産の現場では科学的な見地から、さらに食材のうまさを引き出すとすると、低温調理に行き着く傾向になりつつある。多くの場合は食材を加熱することはタンパク質の変性を促進する事であるので、低温調理とはタンパク質の凝固する温度帯を上手く利用した調理方法であると言える。

肉の

タンパク質にはミオシンとアクチンの2種類とコラーゲンが深く関わっており、ミオシンの変性は味を美味しく、アクチンの変性は味を悪く、コラーゲンが分解すれば柔らかくなる。ミオシンは50〜60℃、アクチンは66〜73℃、コラーゲンは68℃以上と言われているが、低温では長時間加熱によって変性分解が行われるので、60℃近辺で加熱することが肉の組成を美味しくする一番最適な温度になる。

温泉卵は、

白身に含まれるタンパク質のオボトランスフェリンが62℃で変性し、卵白アルブミン(54℃)は80℃で変性する。一方、卵黄

の大部分のタンパク質は65℃から70℃の間で固まるが、一部はそれ以下でも固まるので65℃から70℃の間で加熱すると温泉卵が出来るのである。

サツマイモは、

長時間調理で美味しくなる。糊化デンプンはβアミラーゼ(酵素)によって麦芽糖に変化する。

この酵素は約70℃で最も活発に働くためにこの温度帯を長く採ることにより甘みが増していく。一般的な品種では35分程度この温度を維持すると甘さが出てくる。20分程度で芯温が上がったとしても甘みが少ないのはこのためである。

野菜に

含まれるペクチンは細胞同士をくっつけて植物組織の構造を支える役目をしている多糖類である。

常温でも時間とともに分解する為に、熟した果物が柔らかくなるのもこの理由だ。温度帯によってその構造は変化し、約60℃位では固くなってシャキツとするが、80〜90℃になると柔らかくなる。

蒸し物は、

100℃の蒸器で行う物と理解されていたが、45〜95℃の

温度帯を使用する調理の方が美味しいと言われるようになってきた。その背景には、

①低い温度からゆっくり時間をかけて食材を加熱するために、食材の酵素が働き活性化して旨味成分が増える。

②100%飽和蒸気の中で加熱するために、揮発性の臭味成分が蒸気で分解され、アクが落ちる。

③ほとんど空気の無い水蒸気の中で加熱されるため、食材が酸化しない。

等の理由が挙げられている。

高温の油で揚げるフライでも、鍋に入れた常温の油の中に食材を入れて徐々に加熱して行くと、美味しくジューシーでカラツとした揚げ物が出来る。

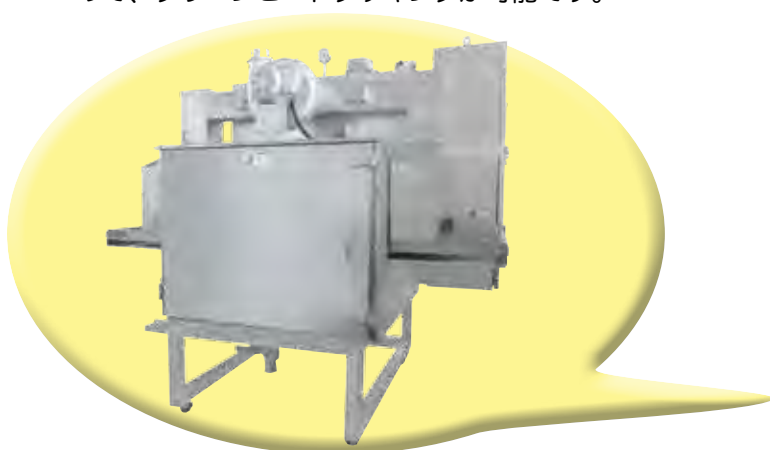
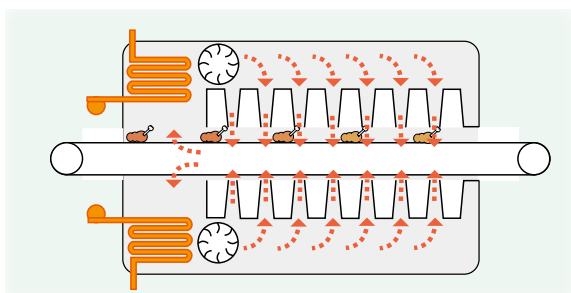
食材内部の温度変化と外部の温度変化のズレを利用して組織内のタンパク変性をじっくりとしながら、適度なゆっくりした水分蒸発が油との置換を阻害しているためである。これはまさにこれまでの調理法を覆すものである。

今まで常識とされていた調理理論も、美味しさの元がタンパクやでんぶん等の変成にあると考えると、これまでにない調理方法が編み出されて行くかもしれない。まさに科学から生まれた調理である。



待望のガス熱源方式の 過熱水蒸気オーブンを 新発売。

- 1 HI-COOK が独自に開発したガス熱交換器を使用した加熱水蒸気発生ユニットはコンパクト設計で従来の電気式ユニットとほぼ同じスペースに設置され機械本体もスリムに。
- 2 従来の1m ユニット構造のBSCG 型とロングタイプで1.5m ユニットのBSCD 型の2種類を同時発売しました。設置場所やイニシャルコストで選択が可能です。
- 3 過熱水蒸気を使用しない場合は通常の熱風式オーブン(加湿兼用)として使用が可能ですので、幅広い調理メニューに対応可能です。
- 4 ガスの燃焼排ガスは調理室内に入り込みませんので、クリーンヒートクッキングが可能です。



仕様書	BSCG-80A型	BSCD-30A型
本体寸法	2330x2020x2205 mm	3000x2035x2205 mm
有効寸法	800 x 920 mm	800 x 1500 mm
ガス消費量	LPG 70kW/H	LPG 79kW/H
蒸気消費量	160 kg/H	160kg/H
電気消費量	4.1kW	4.1kW

ONE POINT ADVICE

今年も国際食品工業展 (FOOMA)2016 に出展します。

開催期間 平成 28 年 6 月 7 日(火)～10 日(金)
開催場所 東京ビッグサイト
出展小間 東 6 ホール No.6 W-14

出品機種 ・スパイラルオーブン
・HEC 燃焼方式高効率フライヤー
・新型過熱水蒸気オーブン
その他、パン粉付け機等を出品。