

ヘルシー外食フォーラム 2017 開催される



平成 29 年 11 月 8 日（水）14：00 より、大阪ガス「ハグミュージアム」5 階ハグホールにおいてヘルシー外食フォーラム 2017（主催：大阪ヘルシー外食推進協議会、共催：大阪府・大阪市・堺市・豊中市・高槻市・吹田市・東大阪市）が開催され、120 名が参加しました。“外食利用の多い現在、私達の健康と食生活を考えてみ

ませんか”のサブタイトルのもと、第 1 部は「おすすめ！わが店のヘルシーメニュー 2017」人気コンテストの表彰式、第 2 部 講演「新調理技術によるメニュー開発と美味しさの温度管理」実演「タンパク質凝固（美味しさ）の秘密」第 3 部は賛助会員の大阪ガスから業務用厨房機器についての情報提供がありました。講演会場には全応募作品 52 点の写真パネルと、入賞作品 10 点の実物が展示され、会場に彩りをそえていました。

第 1 部の表彰式では応募のあった 52 メニューから 10 メニューが入賞し、入賞者には表彰状と盾が贈呈されました。コンテスト審査委員長を務められた（一社）大阪府調理師会理事長 尾崎 滋氏より「毎年すばらしい作品が出演されている。野菜がたくさん使われ、ヘルシーに工夫されている。」と講評がありました。

「新調理技術によるメニュー開発」

講師：（株）クローヴ・イシカワ代表取締役
元帝国ホテル大阪・料理長 石川 一男氏



「新調理システムを使っておいしさの秘密の温度帯をお教えします。」

安全安心を最優先し、おいしく計画生産する調理法について、調理実演をまじえてお話いただきました。

従来の調理法は料理の出来上がりが調理技術者の技量に負うことが多く、システム化、共有化ができない部分があった。現在は調理における加熱理論が確立し、最新厨房機器の開発により調理技術の共有化やシステム化が可能な厨房環境となった。新調理システムの調理法（機械化による調理）には 4 種あり、料理や素材にあった加熱法を選び、いつ提供するかということ为前提に確実な温度コントロールを行なうシステムであり、中心温度計が必須である。

クックチル：加熱調理した食品を90分以内に3℃

に急速冷却し、保管・提供する。

クックフリーズ：加熱調理した食品を-18℃に急速凍結し、提供時に再加熱する。

真空調理：食材、調味料を特殊な袋に入れて真空包装し、袋ごと低温加熱、真空包装により調味料が食材にしみこみやすくなり、調味料も3分の1程度で調味可能。

クックサーブ：調理後すぐ提供する従来の方法

実演では大根と色粉を溶かした液をいれて真空調理し、中心まで短時間で調味料がしみ込む様子の紹介や、加熱するとパサパサする鶏むね肉を最新調理器具を使って、おいしく調理する実演もありました。鶏むね肉は表面のみオリブオイルで加熱、冷却機で 90 秒以内に 3℃に冷却、袋に入れて 30 秒真空包装機にいれ、肉から 99.8% 空気を抜き、その後の加熱温度を 65℃・85℃に変えて調理したものを試食と

して提供されました。加熱温度による肉のやわらかさの違いを体感しました。65℃で加熱された温泉卵ときれいなオレンジ色の黄身に仕上げられたゆで卵の試食もありました。帝国ホテルではオーダーに応じてゆで卵9種、目玉焼き7種を提供されていたそうです。素材の適正加熱温度（食品の中心温度）について根菜は98℃だが、旬や切り方によっても変わること。魚介類は蛋白凝固のはじまる65℃が一番おいしいなどについて表を用いて説明されました。

大量調理施設衛生管理マニュアルが改訂され、食中毒を発生させず、おいしく食べるために、手洗い、マスクは当たり前であり、食品に関わる温度帯は守らなければならない。人はおいしさを、見て（視覚）判断し、ことば（聴覚）で産地などの情報を知り、香りで感動を覚え

る。熱いものは熱く、冷たいものは冷たく提供を。計画生産型調理は環境の整ったところのできるものではあるが、衛生面に留意し、できることから上手にとりいれ、客の立場でおいしいと感じられる料理を提供してほしいと話されていました。

（文責 行政 前川淳子）



賛助会員 PR コーナー

株式会社ユニソンプートナーズ

災害時の対応支援、問題に特化したコンサルタント会社「ユニソンプートナーズ」の選択
賞味期限 25年備蓄食 サバイバルフーズ

サバイバルフーズは、世界最大規模の凍結乾燥食品メーカー・オレゴンフリーズドライ社の40年にわたる経験と特殊な技術により作られた、25年間の超長期保存が可能なフリーズドライ加工食品とクラッカーの備蓄食・非常食・保存食です。

備蓄品は既にあるが、入れ替えが大変で高コスト。

備蓄食で栄養を確保するのが大変。

圧倒的に長い賞味期限、コスト、栄養価、おいしさ、省スペースで、管理負担を軽減したい
万が一に備え、家族用に手軽に個人での購入を検討したい。

このようなお悩みをお持ちの方に、自信をもっておすすめいたします。

【緊急事態発生時の講習会などの対応について】

（公社）大阪府栄養士会が開催を予定しております講習会など、当日に緊急事態（台風・地震など）が発生した場合は栄養士会事務局にて当日の開催状況を電話（テープ）にて対応いたします。

（公社）大阪府栄養士会事務局 TEL. 06-6943-7970