

金曜 ライフ・楽しむ

シニア世代を応援するページです

わたし色

生活情報誌「悠悠と。」

編集長・真鍋康利さん



食を支える台所・厨房の進化

「食べることは生きる」という言葉があります。私たち人間は、食べなければ生きていくことはできません。ですから私たち庶民の住宅では、台所が大変重要な位置を占めているのだと思います。

最近の台所は、明るく使いやすく大変便利になりましたね。かつての主流は「木製亜鉛鉄板張り」や「人造石の研ぎ出し」でしたが、ステンレス流し台が登場し、現在はシステムキッチンです。

「薪で調理したので煙で困った」「水をくみ上げて運ぶのに難儀した」という方も、いらっしやるのではないのでしょうか。台所仕事は座ってするのが普通だったという方は、さすがに少ないと思いますが……。

この進歩は水道、電気、ガスが完備したこと、生活用品の電化が進んだことなどのたまものです。「三種の神器」の一つである冷蔵庫に加え、電気釜の登場も大いに主婦を楽にしました。

この台所の進化には「厨房」が影響しています。このたび北海道厨房設備工業会の創立50周年記念誌を作るお手伝いをしました。これまで便利を当たり前として利用する

だけでしたが、生活の基礎でありながら、日頃あまり目にするのではない興味深い歴史や仕組みに出会うことができました。

台所が大切な家族の健康と命、明日への活力を届けるのと同じように、業務用の厨房はおお客様の健康と命、明日への活力を届けます。この二つは、規模や設備が異なるだけで全く同じ役割をしています。厨房には多くの人が携わり、短時間で効率よく多量に、かつ均質な調理、さらに衛生面への配慮が求められます。

時代が進むにつれ「ホテ

ル」「百貨店」「病院」「学校や学生会館」「給食センター」など大人数に食事を提供する施設が登場してきました。また東京五輪(1964年)や大阪万国博覧会(70年)、北海道では札幌冬季五輪(72年)などのイベント時の食事提供の必要性から、一気にその進化のスピードが上がりました。「世界・食の祭典」(88年)は評判が悪かったようですが、厨房の世界ではエポックだったそうです。

全国的にブームとなった料理教室で、新しい献立や調理器具、設備に身近に触れられたことも、台所の進化に影響を及ぼしました。ステンレスの登場とその加工技術の進歩も忘れることはできません。

日々の家庭で、また様々な場所で料理を口にする時、先人のアイデアや苦勞に思いを寄せ、ありがたく、おいしくいただきたいと思えます。