

炊飯器等について業務用厨房機器を扱うメーカー

給食センター、ホテル、レストラン、病院施設厨房などの業務用厨房に対して、自動炊飯器をはじめ、熱機器や冷機器などの多彩な厨房機器を総合的に提供している株式会社フジマック社。厨房機器の発展が料理メニューのバラエティを広げ、料理人やグルメ関係のTVドラマでも見かける同社の厨房機器を顧客に提案する営業部門から三浦伸一さんと古屋敷優香さんから、お仕事の内容やこれまでのご経験からお米・ごはんの魅力に関してお話を伺いました。

fujimak

株式会社フジマック

ホームページ <https://www.fujimak.co.jp/>

三浦 伸一 さん
株式会社 フジマック
営業本部 市場開発部
コンサルティング推進部



◆現在のお仕事の内容について教えてくださいませんか。

学校給食、病院給食、老人福祉施設、食品工場など大量給食調理施設やアミューズメント施設、宿泊施設厨房に対しても調理機器や厨房システム等を提案するコンサルティング営業活動を主体としております。単に調理機器の受注納品を行うという業務だけではなく、お客様の要望条件をヒアリングしながら、企画・設計行い厨房システムをトータルに提案を行っております。

また、調理機器を納品お引き渡しで終わりではなく、厨房現場に即しての調整や調理アフターまでトータルサポートをしましてお客様に満足いただけることにやりがいを感じております。



コンビオーブン（フジマック HP より引用）

<https://www.fujimak.co.jp/products/icombipro/>

◆これまで、どのような厨房機器業界の変化がありましたか？

この会社に入社の 1990 年頃は首都圏の顧客を主に担当しておりました。日常顧客の厨房の中に入って、眼の前で料理される様子を見ながら、どのような調理機器が求められているのか、お客様や調理師、料理人の方と厨房で打合せが当然でした。1996 年(H8 年)腸管出血性大腸菌 O-157 による集団食中毒が発生して以降、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき『大量調理施設衛生管理マニュアル』1997 年に制定された事が厨房機器業界の大きな転換期となりました。生野菜提供を無くし加熱調理和え物化(和え物専用釜や専用室)が導入され、加熱調理食品の加熱温度管理の徹底により「コンビオーブン/スチコン」の普及が一挙に進み、また調理済食品の温度管理後冷却のための「真空冷却機、ブラストチラー」も病院給食、学校給食施設へと導入されました。厨房施設へ外部の人の出入りも厳しくなり、衛生管理徹底のため調理現場への営業マン立ち入りも難しくなりました。

2000 年代になると食物アレルギーへの対応が法制化されたこともありコンタミネーション防止(アレルギー原因食物混入防止)の観点から食物アレルギー対応設備専用調理室を別室に設けたり、野菜はカット済みを生入れる等、調理工程の簡素化が求められたことから、いわゆる「コンビオーブン/スチコン」「バリオクッキングセンター」「IH マルチコンロ」のような機能複合型の調理機器の普及にも繋がったかと思います。

また、什食器における「ポリカーボネイト環境ホルモン」影響が問題となり、耐熱 ABS 樹脂、強化磁器食器、PEN(ポリエチレンナフタレート)等色々な食器の採用があり、様々なタイプのコンベア食器洗浄機開発がなされました。

2011 年東日本大震災以降では、自治体が求める新たなニーズとして、災害時等には調理機器を外に移動させて、外部電源あるいは外部からのガス供給によって炊き出し調理ができるような、独立型の炊飯器や加熱機器ニーズが高まりました。また使用エネルギー源インフラオール電化方針よりガス/電気併用型ハイブリット化に移行する厨房施設ニーズも増えました。

2021 年以降のコロナ禍を経て、閉めてしまう又縮小させた事業所給食、学生食堂を、再度衛生区画・提供方法を整理したりリニューアルを拡大する動きも出てきています。

◆多様な顧客厨房の中で、学校給食の厨房の特徴は何ですか？

やはり、「大量調理による衛生的な美味しい給食の一斉提供」と考えます。給食をコンビオーブン/スチームコンベクション、回転釜、バリオクッキングセンターで加熱調理、真空冷却機・ブラストチラーを駆使して冷却するなど、調理過程における衛生管理に徹底して食育されています。厨房施設を自校に保有する単独校方式と、親子方式(給食室を持つ主に小学校/親)、給食施設を持たない主に中学校/子)へ配送する方式。複数学校分を一か所で調理して各学校へ配送する共同調理場(センター方式)とがありますが、どちらの厨房施設に対しても、フジマックは総合厨房機器メーカーとして、学校の給食担当先生、自治体の教育委員会学校給食課の方々と打合せを繰り返し、最適な厨房になるよう提案をしています。

◆学校給食の炊飯器についてはどのような特徴がありますか？

単独校方式の炊飯に関しては、立体式ガス自動炊飯器で白米、炊き込みご飯を炊きたてで提供されています。共同調理場センター方式では大量の炊飯を要するため、場内での連続炊飯システムで米飯を行うか外注先のライスセンターに委託しているところもあり、そういったライスセンターに対しても当社の連続炊飯器を提案いたします。大量炊飯時の釜は10kgをゆうに超え調理現場での調理師にとって大変重労働な作業のひとつです。むらしコンベア、反転ほぐし機等システム構築で問題解決を図ります。

◆全自動立体炊飯器ライスプロの特徴は何ですか？

当社のライスクッカーの『ライスプロ』は、1釜最大7kg x 6釜を同時におまかせ全自動でかんたん高効率に美味しく理想的に炊き上げます。貯米庫より送米・軽量・洗米・充填・注水加減・浸漬・炊飯・蒸らし・釜移動までを全自動式。病院給食、老人福祉施設、宿泊施設等の朝食の炊飯業務早出出勤をなくし調理現場の労務改善や人手不足解消に向けた省力化・省人化を図れる炊飯器です。



ライスプロ（フジマック HP より引用）

<https://www.fujimak.co.jp/products/03/000324.html>

◆学校給食の中で、思い出のお米・ごはんメニューはありますか？

私が小学生の頃は、米飯給食はまだ少ない時代でしたが『いかめし』を学校内で調理して提供してくれていたことを鮮明に覚えています。

今になって思えば、とても大変なメニューだったと思い、楽しみに美味しくいただいた良い食育の思い出になっています。

◆色々な顧客の厨房現場ニーズに応えてきた三浦さんとして、今後に挑戦したい課題解決は何でしょうか？

この日本ほど学校給食が安心安全に美味しく楽しく食育されている国はなく、また世界各国の料理が楽しめる国は唯一無二と言えます。

フードビジネス業界大きな共通課題の人手不足や作業業務負担軽減を行い安全安心して調理いただけるように全自動立体炊飯器や温度管理システム、ロボティクスを応用活用した厨房システムを提案ご提供してまいります。調理のプロフェッショナルであるお客様の声ご要望にしっかりと耳を傾けて厨房内にはまだまだ解決すべき課題はたくさんあるのでぜひとも厨房のプロとしてこれからも提案活動に挑戦していきます。

古屋敷 優香 さん

株式会社 フジマック
営業本部 市場開発部
カスタマーサポート部
調理アドバイザー



◆お仕事の内容を教えてくださいませんか？

フジマックの製品の能力・魅力を、調理実演を通して伝える業務です。製品の使い方の紹介から、機器の特性を活かしたメニュー開発などを行っています。

また、弊社のクッキングライブ会場ではご来場されたお客様に対し、様々な厨房機器の使用方法をご説明しつつ、目の前で調理実演を行うクッキングライブを行っております。クッキングライブ会場にお越しになるお客様は単独であったり、大人数の研修会形式で来場されたりと様々ですが、新しい厨房設計や機器導入の検討だけでなく、現状の課題解決に繋がる、機器の活用方法の提案ができればと日々工夫しております。

◆古屋敷さんは管理栄養士の資格をお持ちとのことですが、志すきっかけなど教えてくださいませんか？

祖父母が農家だったため、小さい頃から食は身近な存在でした。また、おせちなど様々な料理を一から作る母の姿を見て育ち、食のありがたさ、食べることの楽しさが原体験にあります。

その後、食について知識を深めたいと思い、管理栄養士を目指しました。大学では、通常の家内調理と違って、数十人数百人分の食材を大量調理する難しさを学ぶ一方で、大量調理だからこそ多くの方々に一斉に食事を提供できる醍醐味を感じました。就職活動にあたって、フジマックの厨房機器は学生時代から使用して慣れ親しんでいたこともあり、なによりも大学で学んだ大量調理に貢献している厨房機器に魅力を感じて入社しました。現在弊社のクッキングライブ会場に来られるお客様はこうした大量調理の現場に関わられている方が多く、私のライブデモ調理でお客様が少しでもヒントを掴んで貰えたらと思います。

◆クッキングライブにおいて、気を付けているところは何でしょうか？

クッキングライブは幅広い業態のお客様が来場されます。病院給食や学校給食の他、幼稚園での保育食、老健施設厨房やレストラン、ホテルなどの宿泊施設の方もいらっしゃいます。それぞれの厨房現場において、提供される食事メニューが例え同じであっても、求められる方向性や仕上がり状態が違います。

例えば「チキンソテー」一つをとっても、老健施設や病院給食で提供する場合は、誤飲防止の観点から柔らかい食感が求められ、ホテルやレストランでは、焼き目やパリっとした香ばしさが求められることが多いです。クッキングライブの前に事前情報収集のうえ、調理メニューの選定や料理の仕上がりを自分なりにイメージしておりますが、クッキングライブ当日はお客様と対面会話をしながら、お客様の理想とする仕上がりや優先事項を伺いながら、提案内容を変えています。



クッキングライブでの
調理の様子

◆クッキングライブでお米を活用したメニューの工夫を教えてください。

幼稚園の保育食の関係者に向けて、食物アレルギーに対応した調理実演をした際、アレルギー対応だけでなく栄養面や食育の観点からも、食材としての米粉ニーズが高まっていることを肌で感じています。油の吸収率が低いため、サクサク食感で仕上がる唐揚げなど、米粉の特徴が活きるメニューを選ぶよう工夫しています。また、炊飯器を使わずともコンビオーブンを活用することで、お米を蒸し炊きすることができ、白米に粘り気を求めないパエリア料理は、コンビオーブンを使うことで、米粒と具材が映える本格的な仕上がりにすることができます。省スペースで多彩なメニューの生産を希望するお客様が多い中、コンビオーブン(スチームコンベクションオーブン)1台の汎用性の高さをお伝えするようにしています。



クッキングライブでの炊飯、米粉を用いたブラウニーを作る様子

◆学校給食での思い出ごはんは何でしょうか？

一番大好きなメニューは「ワカメごはん」で、自宅に帰ってからも母にワカメごはんをリクエストしていました。今でもワカメのふりかけが好きでよく食べています。

また、出身が埼玉県なのですが、給食でよく食べていた「さきたまライスボール」が思い出に残っています。子供の頃は当たり前前に食べていたメニューでしたが、大人になって埼玉県のご当地メニューだと知りました。「さきたまライスボール」は、その名称からも小麦粉に米粉をあわせてつくられているパンで、米粉の甘みともちもちとした食感がおいしい記憶として残っています。子供の頃から、知らないうちに米粉パンを食べていたことを、今回のインタビューで振り返りながら思い出したところでした。

◆（最後に）管理栄養士を目指す方々へ、一言お願いいたします。

管理栄養士は活躍の場が広く、自分に合った働き方を選択できることが魅力の一つです。私は厨房機器メーカーの調理アドバイザーとして、食の現場で働く多くのお客様と関わることができます。まだまだ私自身勉強不足で未熟ですが、お客様に寄り添った提案、営業サポートの少しでも力になれた際は大きな達成感があります。夢に向かって頑張ってください！応援しています！

◆インタビューを終えて

フジマック社では、全国8地区の営業所で、クッキングライブを毎月定期的に開催しており、コンビオーブンやバリオ等の先端的加熱機器を、様々な食材と組み合わせて、視察来場される顧客課題に応じて調理実演を実施している。そこに顧客をお連れするマーケットターとしての三浦さん、そこで調理実演をする管理栄養士としての古屋敷さんは、それぞれの専門分野を活かしつつ、顧客毎に綿密な連携をして、実演提案している様子を伺えた。顧客の調理現場に応じたそれぞれの課題に対して、同じ食材から同じメニューを作る場合でも仕上がりの食感で課題解決を目指すことはお二人の連携があってこそ。社外での食育活動イベントや母校での大量調理講習会、料理人の職業病ともいわれる腱鞘炎のセルフケアをWEBサイトで特集するなど、フジマック社が「フードサービスのトータルサポート」を理念の柱として、食文化の一翼を担う存在になれるよう努力をしていく企業姿勢を、お二方からも感じました。ありがとうございました。