

序にかえて

給食のシステム化と設備計画について

－厨房設備講座で学んだこと－

女子栄養大学教授 太田和枝

地方の病院栄養士から給食会社に転職し、栄養士教育、栄養管理、衛生管理、メニューマネジメントを始め、必要に応じ食材や営業開発にも関わった。当時、カフェテリアシステム、メニューのサイクル化・統一化など、オペレーションの効率化、標準化、マニュアル化など常に新しい問題への対応に苦慮し、浅学を痛感するとともに卒後教育の必要性を感じていた。働きながら本学の専攻科、厨房設備講座、学部（いずれも二部、合計7年）で通学し、専攻科では業界で活躍する先生方も多く実践的な授業を受け、それに続く厨房設備講座も、著名な先生方により、見学会や設計など交え、厨房設備を科学的に捉えた新鮮な授業を受けることが出来た。新しい問題に直面する中で、この授業は大いに役立った。また、給食管理や厨房設備開眼のきっかけとなり、厨房会社に転職した。そこでは、レイアウトや設備機器の知識に加え、海外からの新しい情報も多く、システム構築と施設設備の関わりや重要性について学ぶことが出来た。昭和40年代後半、高度成長の時代を迎え、効率化、機械化が社会の要請であり通説だった。機器類のモジュール化（モジュール・アッセンブリー・キッチン）、新しい機能機器の開発、顧客サービスシステムのネット作りなど、新しい仕事への挑戦が始まった。また、1県1大学病院の設置計画に携わり、病院給食のシステム化、マニュアル化などの仕事が始まった。とくに適温配膳システムに関しては、厨房設備講座で学んだ冷温蔵配膳車（1枚のトレイで冷・温の料理が配膳できる）は夢の様な話で、システム化の先進国である米国から早速輸入して貰った。実物が到着し自分の目で見、確かめるまでは信じられないことであった。この他にもコンベアーシステムや調乳システム、多機能加熱機器など、当時必要とされたシステム及び機器の開発に、即役立つことが出来たことは幸せだった。まだまだハードが先行し、出来上がったキッチンに合わせソフトが組まれていた時代である。海外ではわが国と異なり、オペレーションのシステムを構築し、それにより設備計画がなされていた。

香川綾前学長は当時キッチン科学会の会長をされており、「栄養士の働く場で有る給食施設はソフトが先行す

べきであり、栄養士が計画のイニシャチブを取ることが必要」を提唱されていた。また「本来、食事計画、メニュー計画を元にオペレーションシステムを構築し、それに添ってキッチン計画がされなければならない。人海戦術的な給食作業を、計画化、標準化によりランニングコストの軽減化を図り、給食のレベルアップにつなげる」など香川学長の言葉は今も私の脳裏に焼き付いている。本学の厨房設備講座は多分2～3年間の開講であったが、その時の学生は皆勉強し厨房設備士の資格取得試験に挑戦したように思う。新しいシステムや設備機器などの情報を求めており栄養士の中からも、毎年数人ずつではあるが、厨房設備士に挑戦する栄養士が出てきたことは喜ばしいことである。

先頃、NHKの「プロジェクトX 挑戦者たち＝妻へ贈ったダイニングキッチン（再放送）＝」を見た。昭和30年住宅政策の一環として日本住宅公団が設立され、鉄筋コンクリート製の住宅の中でキッチンのあり方が研究され、ダイニングキッチンが採用されるようになった。昔の炊事場、台所が、ダイニングキッチンの採用に至った先駆者たちのご苦労の程が伺えた。さらに、このプロジェクトの制作責任者である今井彰先生の講演「プロジェクトX－挑戦した人たちとの出会い－」を聴き、テレビには見えない挑戦者のこだわりや心意気を知ることが出来た。このプロジェクトに、本学の住居学研究室も実験などにも関わっていたようである。また、厨房設備講座で、このプロジェクトXに係わった先生方を始め、著名な先生に教えを受けたことを誇りに思うと同時に、システム構築の重要性や設備の在り方、考え方を教えて頂いたことを感謝している。

現在、食生活や給食に関するニーズが多様化する中で、管理栄養士に求められる仕事も益々多岐化し高度化している。また、効率化のための新しいシステムも開発されている。

したがって、マネジメントの基礎と応用をしっかり学ぶとともに、システム化や設備に関する教育研究は、これからの給食経営にとって重要と考える。