

厨房文化研究
～ ガスコンロから見た台所事情 ～



目次

はじめに

第1章 ガスコンロから日本の食卓が見える

—日本食文化史とガスコンロ

- ◆日本の食文化の歴史
- ◆魚食文化
- ◎コラム 調理台、献立の進化について

第2章 ガスコンロの歴史

- ◆ガスコンロ製品開発の道のり
- ◎コラム グリルの活用提案を続けてきたハーマン
- ◎コラム デザインの進化

第3章 「火」と「食育」

- ◆「火」の効能について

当資料に関するお問い合わせ先

(株)ノーリツ コンタクトセンター



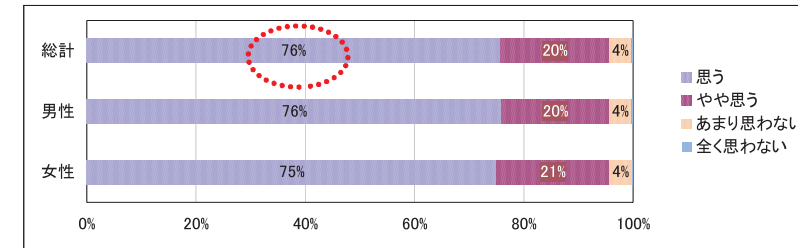
0120-911-026

第3章 「火」と「食育」

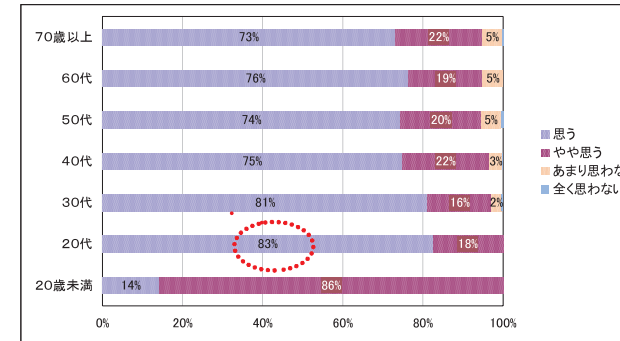
子どもころの料理体験「役に立つ」と4人に3人が回答

子どもころの料理体験は、将来に役立つと思うか？については、男女ともに4人に3人が「思う」と回答。なかでも、20代、30代は80%以上が「思う」と感じており、やがて家庭を持ち、子どもの親になる若い世代の将来の「食育」に期待が持てる回答と言えそうです。

■ 子どもころの料理体験は将来に役立つと思いますか。 n=3,544



■ 子どもころの料理体験は将来に役立つと思いますか。 n=3,544



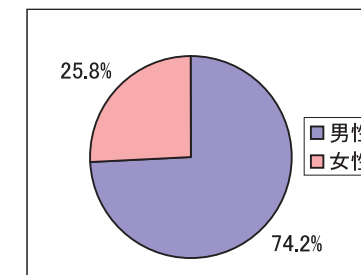
●アンケート調査概要●

【方法】Webアンケート

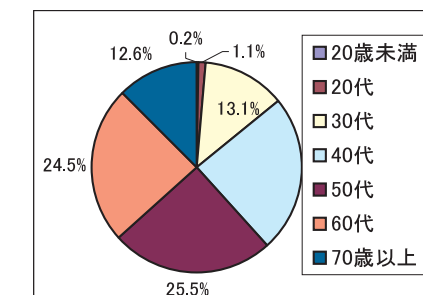
【期間】2009年9月2日～9月4日

【対象】ノーリツ製品所有者専用サイト「CLUB NORITZ(クラブノーリツ)」会員(全国の全世代男女)
有効回答数:3,544件(6.2%)

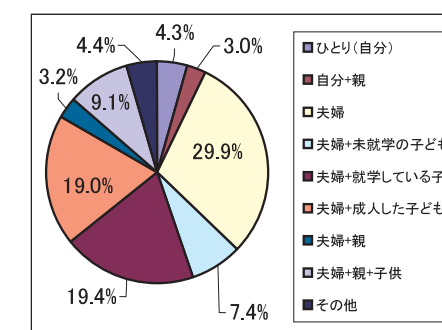
■性別 (n=3,544)



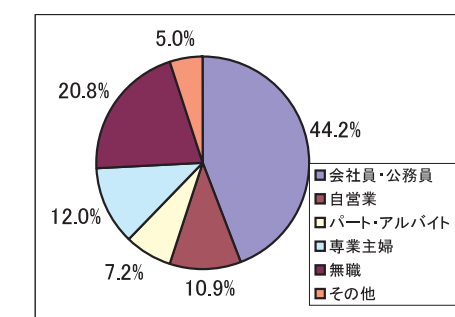
■年代 (n=3,544)



■家族構成 (n=3,544)



■職業 (n=3,544)



はじめに

魚をガスコンロのグリルで焼くときの香ばしい匂いが台所からただよう・・・
私たちの食の原風景のひとつではないでしょうか？

本資料は、「厨房文化研究」と題して、
ガスコンロ・グリルのメーカーである
株式会社ハーマンの機器開発の歴史を通じて、
日本の台所事情や食文化について考察するものです。

第1章では、まずはガスコンロの進化の背景となった
日本独自の「魚食文化」についてまとめます。

第2章では、厨房機器がどのように発展を遂げてきたのか、
明治時代から現代に至るまでの歴史を紹介します。
機能面の解説・開発秘話をはじめ、デザイン面の進化もまとめました。

そして第3章では、私たちの生活で欠かせないガスコンロの「火」について、
その食育的側面をまとめました。

本資料が、日本独自のガスコンロによる「厨房文化」に
関心を寄せていただくきっかけとなれば、幸いです。

第1章 ガスコンロから日本の食卓が見えるー日本食文化史とガスコンロ

日本には独特の「魚食文化」があります。包丁などの道具、さまざまな調理法で生み出される多彩な魚料理、箸の使い方など、わたしたちの暮らしは魚を食べることから発展した文化に包まれています。

実は私たちに馴染みの深いガスコンロの「魚焼きグリル」も、この「魚食文化」を反映した機能であり、日本独自と言ってよい進化の結果です。

第1章では、まずは「日本の食文化の歴史」を踏まえ、そして特にガスコンロの進化の背景となった「日本の魚食文化」について詳しくまとめます。

◆日本の食文化の歴史

日本の食文化の変遷は、以下のように区分することができるといわれています。

①自然物採集時代：先土器・縄文時代（日本文化発生一紀元前後）

狩猟生活が中心であり、獣・魚の狩猟をはじめとした自然物採集を中心とした食文化でした。

②稲作開始時代：弥生・大和時代（期限前後～7世紀）

稲作農業が登場・定着します。また、仏教等の伝来にともない、中国大陸・朝鮮半島の食文化が入りはじめました。

③唐風食模倣時代：奈良・平安時代（8世紀～12世紀）

隋や唐との国交から、貴族階級の食は唐風の影響を強く受けたといわれています。

④和食発達時代：鎌倉・室町時代（13世紀～16世紀）

日本的な食生活のあけぼのはこの時代といわれています。中国から豆腐が伝来し、味噌・醤油などの調味料もできました。

⑤和食完成時代：安土・江戸時代（17世紀～18世紀）

和食のスタイルが完成したのは江戸時代で、この時代特に魚肉が重視され、精細な味覚と美しい食膳が発達しました。

⑥和洋食混合時代：明治・大正・昭和・平成時代（19世紀～現代）

明治維新により、欧米文化が食にも反映されるようになり、肉や乳製品を食べることが広まり、調理法・食器なども大きく変化します。

（以上、元日本大学教授・故 渡辺実氏による区分に基づく）

「和食」の基礎は鎌倉・室町時代に

日本の食文化を考える上で特に重要なのが、現在の「和食」の基礎ができたといわれる「鎌倉・室町時代」ではないでしょうか。以下のような現在につながる食文化が発達したといわれています。

◎1日3食制

奈良・平安時代までは、一般的に食事は朝夕の2回だったそうですが、武士が支配階級となる鎌倉・室町時代になると、戦場など体力の消耗が激しい際には3食を取る習慣が広まり、やがて平時でも3食制となりました。これが一般にも広がっていきます。

◎魚肉が重視される傾向が発生

武家社会になると、魚、そして鶏肉を重視する風潮が生まれました。

「コイ・フナ・ハゼ・サケ・マス・タイ・カツオ・アジ・サバ」などが食されているのが「異制庭訓往来（いせいいていきんおうらい）」などの当時の文物に見ることができます。

また、魚肉をすって作る「かまぼこ」がつくられたのもこの時代といわれています。

◎醤油などの調味料

今日日本を代表する調味料として世界的に一般化した「醤油」は、この時代に普及しました。

応仁のころには文書に「醤油」という言葉を見ることができ、室町末期には一般に普及したといわれています。ただし、製法はまだ味噌の製法の延長上という程度だったという説もあります。

また、味噌、調味料としての酒、酢などもこの時代発展しました。

第1章 ガスコンロから日本の食卓が見えるー日本食文化史とガスコンロ

～コラム～

安土桃山時代にポルトガル人が見た日本の食文化 「全国民は肉よりも魚類を好み」

安土桃山時代にポルトガル人パードレ・ガスパル・ピレラが本国に送った書簡には、以下のような日本人が魚肉を好む様子や食膳についての記述があります。

(1565年9月15日、堺発)

「…肉は甚だ少なく、全国民は肉よりも魚類を好み、其量多く又甚だ美味にして佳良なり（中略）、彼等は我等の如く悉く一卓にて食することなく、各人約1パルモ半（1パルモ＝22センチ）の甚だ清潔なる机に着き、美味一切を之に載せ、若し数多くして此机に載する能はざる時は他の小さき机に載せ之を左右に据う。」

出典：村上直次郎訳「耶蘇会士日本通信」上巻

「和食」の完成は江戸時代に

江戸時代は、過去のさまざまな時代の食が集大成され、和食が完成したといわれています。

また、徳川幕府によって農業の発達や、漁業技術の発展、加工食品の発達も進みました。各食品の生産量は増大し、国民の一般の食生活や質量ともに向上しました。

◎漁業の進歩

技術的にも、漁場地域の増加においても発展を遂げました。

漁場は関東・三陸・北海道・南海・西海などの各地に新興の漁場ができました。また、各種魚網法が発達しました。こうして、江戸時代に今日の漁業の基礎がほぼ完成しました。

特にイワシ漁が全国に普及しました。カツオ漁は土佐や阿波を主として、ニシン漁は北海道で、マグロ漁は陸前・陸中を中心とした東北で…と、今日の魚の名産と重なります。

◎山間部の農村まで魚食が普及

漁獲量の増大にともない、鮮魚・干魚などが、都市部の魚市場・魚問屋・仲買などを経て山間部の農村まで普及するようになり、獣肉のかわりに魚を多く食べる和食がさらに浸透しました。

今も残る「漁村」の風景と文化

江戸時代に発展を遂げた漁業は、明治以降の西洋の食文化が入った後も、その姿を現在に残しています。

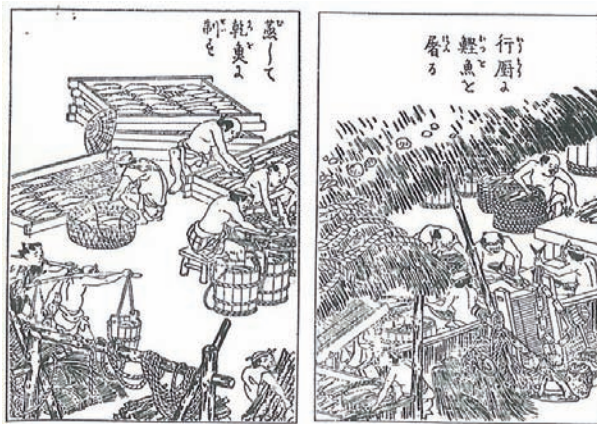
水産庁は、平成18年度に、漁村に残る歴史的・文化的に価値の高い施設や現在では貴重な工法や様式の施設など、未来に残したい漁村の施設を漁業漁村百選として選定しています。

◎例：「魚つき保安林」(神奈川県)

江戸時代、小田原藩による植林が始まり、漁師の間で魚の集まる森として大切に守られてきました。真鶴半島を取り囲む定置網群はまさに森の恩恵そのものです。県立真鶴半島自然公園指定。

◎例：「舟屋群」(京都府)

舟屋は舟や漁具の格納庫として江戸時代より利用されてきました。この地域に独特な建築物群です。地域では先祖代々受け継がれた財産を大切に保存しています。全国漁村で初の伝統的建造物保存地区に指定。



鯉節づくり

(平瀬徹斉著、長谷川光信挿画『日本山海名産図会』より)

参考文献：「日本食生活史」渡辺実著 吉川弘文館、
「日本料理の歴史」熊倉功夫著、吉川弘文館、
水産庁HP <http://www.jfa.maff.go.jp/>

第1章 ガスコンロから日本の食卓が見える—日本食文化史とガスコンロ

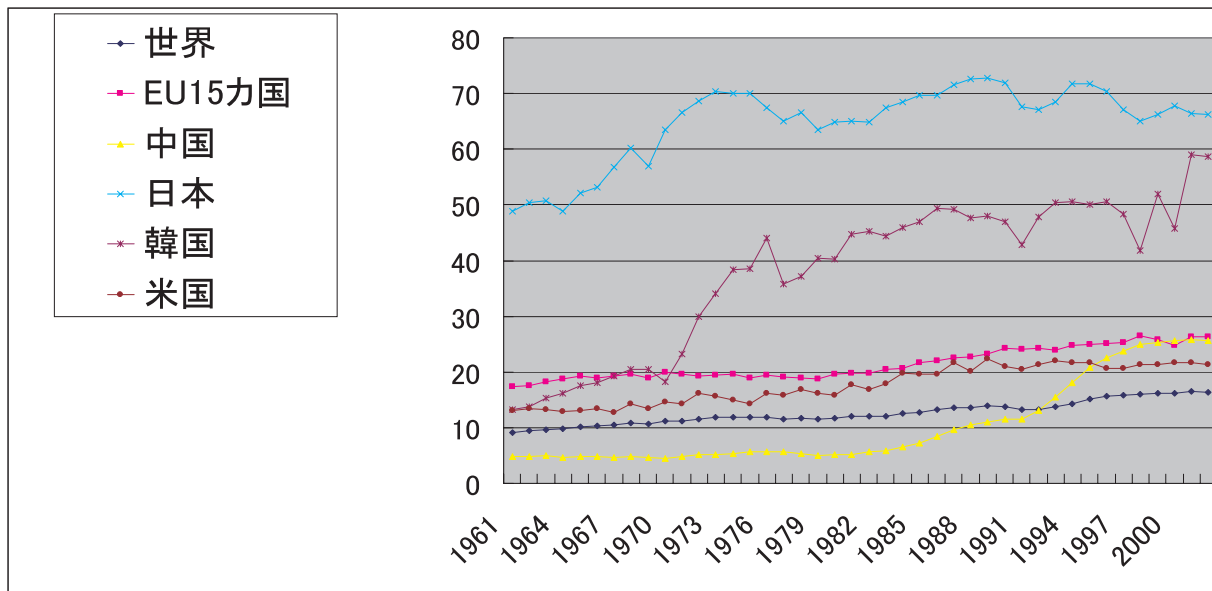
◆魚食文化

これまで見てきたように、日本の食文化の中で魚は重要な位置を占めてきました。次に、この「魚食文化」に特に注目していきます。

四方を豊かな海で囲まれている日本では魚食に昔から慣れ親しんできました。その歴史は古く、縄文時代の貝塚からはアサリの貝殻や魚の骨が出土しています。そして捕れた水産物の保存性を高めるとともに、おいしく食べるための方法も生み出しました。塩分と乾燥によって独特の食感を持つ干物のほか、近海で捕れた小魚を保存する目的で生まれた練り製品、だしとして利用するかつお節や昆布など自然の恵みを余すところなく利用してきたのです。

近年、魚離れを懸念する声が上がっていますが、それでもまだ日本は他国に比べるとダントツの魚消費量を誇ります。

世界のシーフード(食用水産物)の1人当たり年間消費量
FAO(国連食糧農業機関)



豊かな海の恩恵を受けて、日本では多彩な魚食文化が発展しました。ダントツの魚消費量を誇ってはいますが、近年では若年層を中心に急速に「魚離れ」が進行しているのも事実です。

1人1年当たりの魚介類消費量は平成13年(40kg/人年)をピークに18年には32kg/人年(概数)にまで減少しました。また「家庭調査年報」(2人以上の世帯)から昭和40年と平成18年の1人1年当たりの購入量を比較すると生鮮魚介類の購入量が約3割減少しました。

また、バブル経済崩壊後、所得の減少を受けて消費者の間には「低価格志向」が強まりました。さらに共働きや単身世帯の増加といった社会情勢の変化によって、家庭での調理時間が減少し、「簡便化志向」が顕著となりました。この消費者ニーズに対応するため切り身や加工品など調理しやすい形態のもの、マグロやサケといった流通量が多く、ロットがまとまった輸入品が中心に出回るようになっていったのです。これが「魚離れ」を招く一因になったと考えられています。

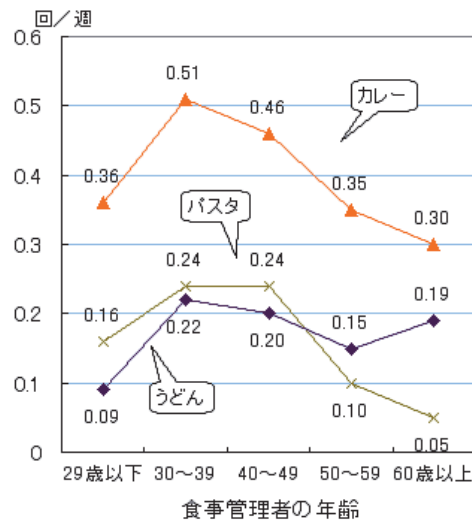
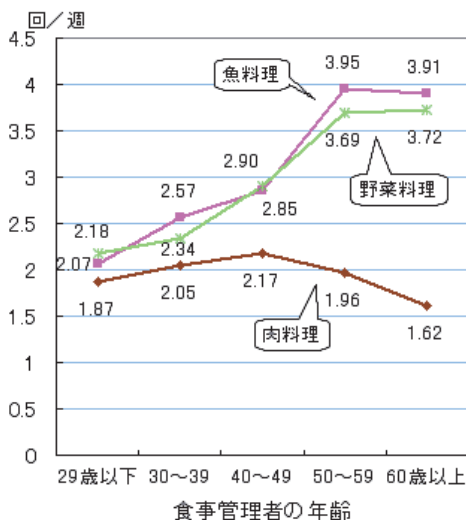
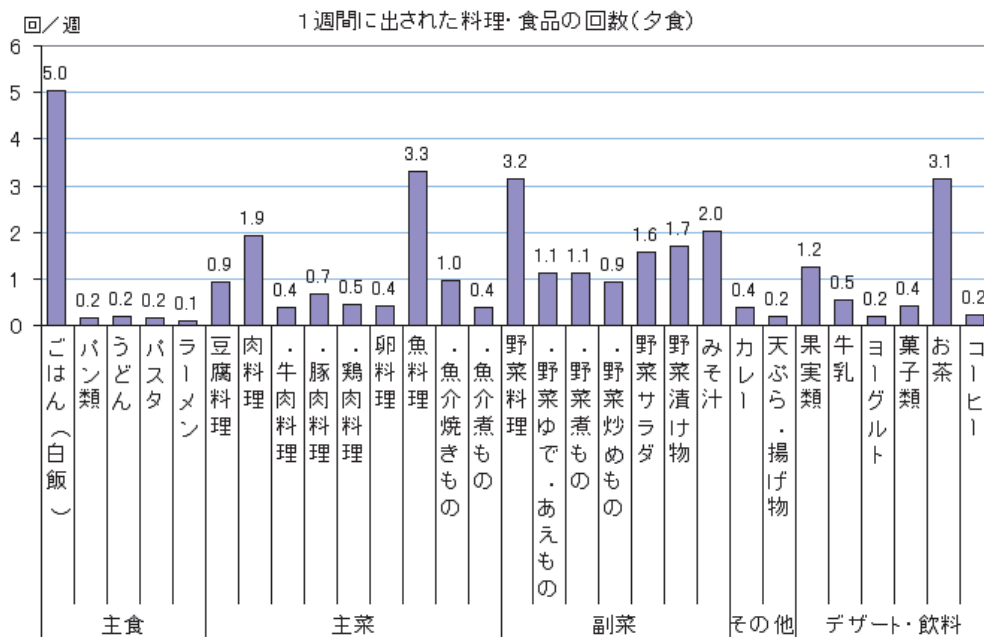
しかし食品に関する消費者のニーズは「低価格」「簡便化」だけではありません。最近では消費者の意識も価格から品質や安全性、地場の資源を重視する方向に変わりつつあります。

私たちがこれからも豊かな海の恵みを受け続けるために出来ることは、自分の食生活を見つめなおすことです。多くの食料を海からの生産に依存している私たちにとって日本周辺の資源が豊富な魚を食べるという意識がまず必要なのではないでしょうか。

参考資料:水産庁HP

第1章 ガスコンロから日本の食卓が見える—日本食文化史とガスコンロ

家庭の献立メニュー



(注)2005年度。野菜料理は「ゆで・あえもの」「煮もの」「炒めもの」の計。

(資料)農水省「食品ロス統計調査(世帯調査)」

1週間7日の夕食の献立において、最も回数が多いのは、ごはん(白飯)であり、平均週5回となっています。その他、週2回は、パン、うどん、パスタ、ラーメン、カレー、炒飯、あるいはおかずだけといった献立になっていると考えられます。

おかずとしては、魚料理が3.3回で最も多く、野菜料理が3.2回、肉料理が1.9回で続いています。魚料理の中では、焼きものが1.0回で煮ものの0.4回の2倍以上となっています。野菜料理では、ゆでもの、煮もの、炒めものがほぼ同等です。肉料理では、豚肉料理が0.7回で最も多く、鶏肉料理、牛肉料理と続いています。

料理をする食事管理者の年齢別には、魚料理と野菜料理は、20代の週2回に対して、50代以上は週4回近くとほぼ2倍となっているのが目立っています。これに対して、肉料理は子どものいる40代まではやや増えるが、50代以上ではむしろ回数が減少します。高齢者になると肉より魚を好むようになることが分かります。カレー、パスタ、うどんといった献立は、小さな子供のいる30代で最も多くなっているのが目立っています。とくにカレーは人気。30代について、週0.51回ということは平均して2週間に1回はカレーという勘定になります。

第1章 ガスコンロから日本の食卓が見える—日本食文化史とガスコンロ

～コラム～

調理台、献立の進化について



今では台所といえば「立ち仕事」が当たり前の時代ですが、今から60～70年ほど前、戦前から戦後20年くらいまでは土間でかがんで調理をする「かまど」「水場」が主流でした。かがんだ姿勢で火をおこし、重い釜や鍋を使っての台所仕事は今では想像ができないくらい重労働だったことでしょう。

そんな時代に、いち早く生活改良の提案として「立ち式調理台」の提案をしたのが雑誌「婦人之友」でした。驚くべきことにその提案は1913年、まだ大正の時代でした。一般に普及したのはコンロの普及と同じ頃の昭和30年代だったので、かなり早い時代にその提案がされていたことがわかります。また、同じ時期の献立提案を見ると、魚料理が頻繁に登場しており、四方を海で囲まれた日本の食文化が垣間見られます。

- 引用：読者と歩んだ一世紀展
- 2003年婦人之友社発行

仕事着と立ち式調理台

読者考案の割烹着と料理台

合理的生活を大切にすることは、早くから読者と知恵を交換し、研究する中で育まれてきた。割烹着も立ち式調理台も、読者から案を募ったのち、料理の専門家に依頼し、さらに完成度の高いものに仕上げた発表。生活に役に立つと思えば、誌上での紹介にとどまらず、製品化し、買物部で販売、普及させた。

1913年(大正2)



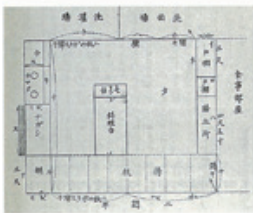
「この料理台を使用すれば、狭い台所も広く使われ、早くには便利に、家に、そして今までもより早く早く仕事ができます。」

料理は一人で手探りで済ませ、手探りよく働くというには、やはり必要な料理台が必要なのではないでしょうか。」

写真家 水戸たつ子の人の写真



婦人 水戸たつ子の人の写真



働きやすく清潔な台所を
調理は板の間で腰をかがめて、煮炊きや洗い物は土間でしていた台所仕事の改良をほかり、主婦が働きやすくしたいと、明治四十四年読者に懸賞募集した「理想の平民的台所」には五・五の必要があった。土間をなくして火元と流しを近づけた案が当選した。揚げ板の下に貯蔵庫を取り、置物箱や洗つき野菜を入れる工夫が見られる。

献立を立てる

おいしい、健康によい、予算内でできる料理のすすめ

味・栄養・経済・時間・労力、この5つのバランスのとれた食事づくりをしたい。一日に必要な栄養摂取量を知って一定の予算内で献立を立てること、手早く、おいしく、適量を、家族の健康に配慮してととのえることが、家庭料理の条件。

1912年(明治45)新年号付録 12か月分の献立表の下段には、食材の価格表がついて、予算生活をうながしている

第2章 ガスコンロの歴史

前章でみたように、日本には独自の「魚食文化」があり、厨房の機器はこの文化に応えるように発展してきました。

第2章では、厨房機器がどのように発展を遂げてきたのか、明治時代から現代に至るまでの歴史を紹介します。機能面の解説・開発秘話をはじめ、デザイン面の進化もまとめました。

機器の発達とともに、日本の食生活が「魚食文化」をベースにしながら変化してきたこと、家庭の台所の位置づけも変化してきたことが見えてきます。

◆ガスコンロ製品開発の道のり

ガスと電気のエネルギー戦争は明治時代に始まった

日本初のガス会社である東京ガスは明治18年(1885年)に創設されました。ガス会社が誕生した際の主力事業は照明(ガス灯)でしたが、東京ガス創設の翌年にできた東京電力の前身である東京電灯を始め、全国に続々誕生する電灯会社とすぐに競合することになりました。タングステン電球の登場により電気陣営は勢いづき、ガス陣営は次第に「熱用途」に活路を求めていくことになりました。

「熱用途」としてガス会社がターゲットにしたのが薪炭を燃料に使用していた台所の竈(かまど)であり、最初に台所用のガスバーナが開発され、その便利さが主婦達の評価を得て都市部のガス需要が開拓されていきました。

写真:竈



ガス事業を牽引した厨房機器

終戦直後は原料の石炭不足に悩まされたガス事業ですが、昭和30年代に入ると油田が発見され、それにより原油やナフサが使われ始め、都市ガスだけでなくLPガスや灯油が厨房用や暖房用で急速に拡大していくことになりました。ガスコンロの普及には進駐軍家族の生活ぶりを伝えるマスコミ報道も味方しました。土間でかがんで調理する竈や水屋から、流し台とガスコンロで板の間に立って調理することへの憧れを掻き立てたからです。

ハーマンの前身である多田金属工業は昭和25年(1950年)に大阪ガス向けの鉄製ガスコンロで創業しました。そしてガス需要が急拡大し始めた昭和30年(1955年)にバーナ部も含めたガス七輪(しちりん)で厨房機器に参入、翌年にはホウロウ製ガスコンロを発売し厨房機器メーカーへの道を進んでいくこととなります。

写真:

ガス七輪(しちりん)

ターダ製卓上型ガスコンロ第1号



ホウロウ製2口コンロ

(通称:2口七輪(しちりん)コンロ)



第2章 ガスコンロの歴史

グリル歴史① コンロ兼用バーナで初のグリルを商品化

1955年に鋳物製ガス七輪(しちりん)で厨房分野に参入した多田金属工業は、57年に自社のホウロウ技術を生かしてよごれの付きにくいホウロウ製卓上型ガスコンロ(1口&2口)を発売、66年にはコンロで「魚を焼きたい」という消費者のニーズに応えるためグリル付きコンロを発売しました。しかしこのグリルはコンロ用バーナを回転させてグリル用バーナに兼用する方式であり、もちろん片面焼きでした。

写真:グリル機能付きコンロの第1号機 LC-231



グリル歴史② 専用グリル搭載コンロと1970年、業界初の両面焼きの登場

続いて1968年には天板のセンターにグリルを配置したコンロを発売、70年には業界初の両面焼きグリル付きコンロが発売されました。両面焼きは魚をひっくり返す手間が省ける、調理時間が短縮できることからそのニーズは高いと予測し発売に踏み切ったのですが、発売当初は泣かず飛ばずでした。高額商品であったこともありますが、両面焼きにしたことにより、通常のコンロに比べて5cm高さが上がったことが大きな原因でした。5cm高さが上がると調理性に大きく影響するのです。この高さを克服できたのは2年後の1972年でした。また、この間にコンロの点火装置はマッチ点火から電池点火→圧電点火と進化、同時にパイロットバーナのないダイレクト着火方式に進化していきました。これによりコンロは薄型となり、1口用コンロはすき焼き用として好評を博しました。



写真:グリル専用バーナ付きコンロLC-234



1口用薄型コンロLC-123

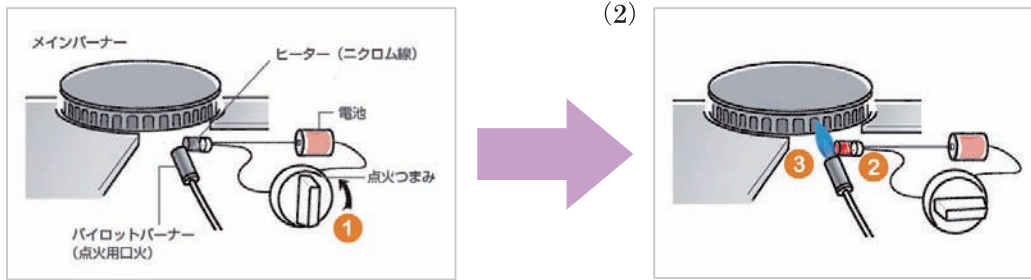
第2章 ガスコンロの歴史

コンロ点火装置変遷について

コンロ点火方法は、安全性の観点から未燃ガスの流出を防ぐこと、点火の確実性を目的に開発されてきました。

ヒーター
点火

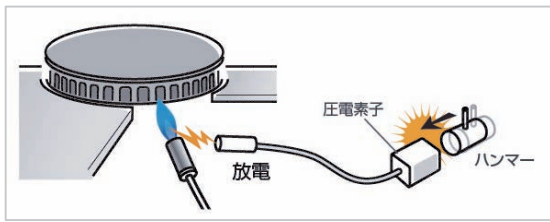
1950年代
中ごろ～



点火つまみに連動したスイッチで電気回路に電流が流れ (1)、ヒーター(ニクロム線)を赤熱させパイロットバーナ炎(点火用口火)に着火し、メインバーナに火を点ける (2)

圧電点火

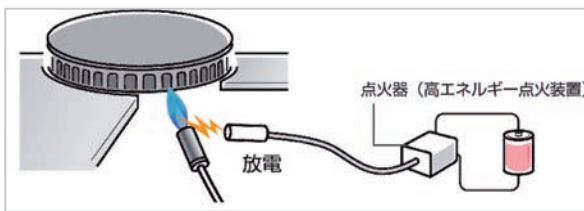
1960年代
中ごろ～



圧電素子に瞬間的に大きな衝撃を加えることにより高電圧が得られます。この原理をガス器具に採用し、点火つまみを回転させる時にハンマーで圧電素子に衝撃を加えパイロットバーナの近くで放電させてパイロットガスに着火し、メインバーナに火を点けます。

連続スパーク
点火
(間接)

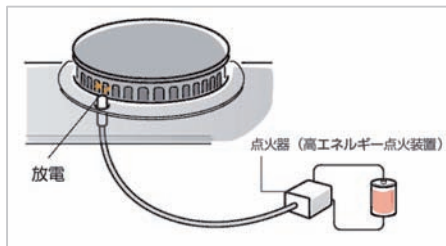
1970年代
中ごろ～



点火器は内部にコイルを有し、このコイルで発生した高電圧でパイロットバーナガスに着火し、メインバーナに火を点けます。この点火装置は、一回の点火操作で電気回路に電流が流れると放電が連続して繰り返されるため着火の確実性が増し信頼性が極めて向上しました。

連続スパーク
点火
(直接)

1980年代
中ごろ～



メインバーナへの直接点火。放電部をメインバーナの炎孔部付近に設け、メインバーナに直接点火させます。この結果、バーナの周辺に点火に必要な隙間を設ける必要はなくなりました。これが後に開発された内部に煮汁が侵入しない、シールドトップ構造につながりました。

第2章 ガスコンロの歴史

グリル歴史③ 魚以外も焼けるグリルの開発

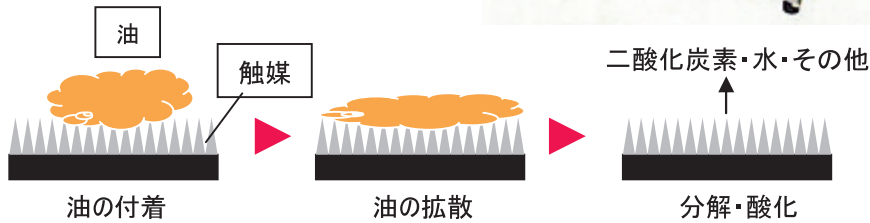
魚以外も焼きたいという消費者のニーズに応えるには、グリル内に飛散した油成分と臭いを完全に消す必要がありましたが、ハーマンはハウロウ技術を生かし特殊加工でグリル内の油分を燃やし切ることができる、「セルフクリーニング」機能を1972年に商品化しました。この原理はグリル庫内にセルフクリーニング用触媒を焼き付け、油分を触媒作用とグリル燃焼により、酸化燃焼させ、油を二酸化炭素や水に分解し、主にベタベタ感や臭いの軽減(50~70%)をするものです。

同時にサンフレイム式バーナの開発により、グリルの後方排気が実現でき、コンロ上で煮炊きする釜や鍋などに油煙が付着しないように進化し、手入れ性は格段に向上しました。



写真:セルフクリーニング機能付コンロ

図:セルフクリーニングの原理説明図



グリル庫内にセルフクリーニング用触媒を焼付け、油分を触媒作用とグリル燃焼により、酸化燃焼させ、油を二酸化炭素や水に分解し、主にニオイの軽減を促進します。

～コラム～

「グリルは魚焼きだけではない！」グリルの活用提案を続けてきたハーマン

魚焼きグリルを活用して鶏肉や野菜を焼いたり、パンを焼いたり……。今では料理研究家の方がレシピを提案したりと、かなり一般的に浸透している「小さなガスオープン」としてのグリルの活用ですが、この提唱を始めたのは実はハーマンです。

ハーマン（当時ターダ）はコンロの発売を開始した1957年に同時にガスオープンも発売を始めました。当時はコンロの下に埋め込むタイプ（ガスレンジと呼ばれる）と卓上型のガスオープンを扱っていました。電子レンジのなかった時代に、卓上型のガスオープンは大変人気があったようです。ガスオープンを広めるためにオープン料理のレシピ提案をしながら販売をしていたことが当時のカタログからはうかがえます。

オープンの技術を活かしてグリルを開発したハーマンにとっては、グリルは「魚焼き」のためではなく、まさに「コンロについての小さなオープン」でした。

1972年に生まれた両面焼きグリルはまさにその発想で生まれた商品であり、同時に魚以外の商品を焼くために臭いを消す「セルフクリーニング」機能も搭載しています。またパンを焼くためのプレートもついていました！

（写真：1972年当時のテーブルコンロのチラシ）

その後、グリルの活用を追求したハーマンはグリルサイズの大形化、魚の自動調理など便利機能を開発し、現在のコンロとなったのです。



151) ジルナマ自動成火式
価 15,800円 緑ガラスドア

第2章 ガスコンロの歴史



↑発売時、人気が高かったというガスレンジ「クックル」(通称三役さん)
通常のガスオープンとしての使用のほか、回転串がついていて鶏の丸焼きも家庭で楽しめました。専用の炊飯鍋も。

↑ガスレンジ「クックル」のカタログレシピもカタログの中で提案している。

開発こぼれ話

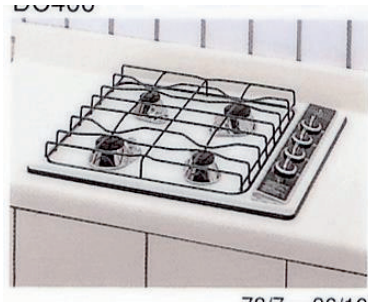
当時ガスオープンの開発をしていたメンバーはロールケーキの生地を作っては焼き、作っては焼きという作業を一日中繰り返していました。焼きムラを調べるためにはロールケーキの生地が最適だったのです。当時はもちろん電動泡だて器もなく、研究員たちはひたすら生地を作っていたそうです…。その苦勞が報われ、他社には真似できない燃焼方式を開発し、焼きムラのない高性能オープンが完成したのです。

第2章 ガスコンロの歴史

グリル歴史④ システムキッチン用ビルトインコンロの国内初開発

1976年にはクリナップ社が国産のシステムキッチンを発売しました。ガスコンロが埋め込まれて天板がフラットなキッチンが徐々に普及し始め、それまで海外からの輸入が主流だったビルトインコンロについての要望が顕在化してきました。価格が高く、またガス質が限定されていたからです。このニーズを受けてハーマンが78年に国産第1号を発売しました。フランスのショルテス社製を参考にしたため4口でグリルなしでしたが、上面操作のデザイン性の高いものでした。しかし、やはり日本人の「魚を焼きたい」というニーズは強く1981年にグリル搭載のビルトインコンロが発売されました。

写真：初代ビルトインコンロ

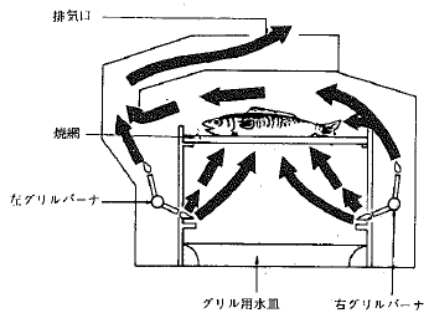


グリル歴史⑤ ワイドグリルの登場と使い勝手の進化

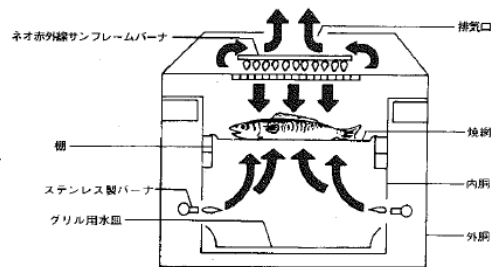
また1976年にはコンロのワイド化にも対応してグリルもワイド化し、魚4尾が同時に焼けるワイドグリルが登場。片面焼きグリルはサンフレイムバーナーの開発で燃焼面を広くすることで77年に発売しましたが、両面焼きグリルは両面かつグリル内全ての魚をムラなく焼くことに苦勞をし、20年後の97年に発売となりました。

グリルの使い勝手の進化としては、82年には魚の種類に応じた焼き加減を可能とするため、両面焼きグリルの上火・下火に火力調節機能を追加し、さらに89年にはグリルでオープン料理を楽しめるようにグリルの上火・下火がそれぞれ火加減可能となりました。

また、水の補給手間がなく、水をこぼすことも無くした無水グリルへの進化は99年まで待つことになります。



初代両面焼きグリルコンロ発売当時の構造：
左右下部にバーナーを配置。上下の熱気で魚を包み焼きする。この熱気で包み焼くという構造はガスオープンの技術を応用したもの。ハーマンの独自技術でした。



現在の構造：
上下にバーナーを配置し直火ではさみ焼き。上下とも火力調節が可能で汎用性が広がりました。

第2章 ガスコンロの歴史

～コラム～ デザインの進化

海外商品と比較して、日本のガス機器はデザイン性に見劣りし、デザイン性を求めるお客さまやシステムキッチンメーカーからは不満の声がありました。そこでハーマンは大阪ガスと共同で英国の王室デザイナー、ケネス・グランジにデザインを依頼しました。完成した商品は表示部にLEDのイルミネーションや、フルフラットの操作面、ステンレストップにワイヤーゴトクと、当時としては画期的な要素がふんだんに持ち込まれているコンロで発売後すぐに大人気となりました。後に発売されたガラストップコンロ「S-BLINKコンロ」というデザイン性の高いコンロでは当時のデザインも参考にされました。



1989年に発売したケネスデザインのコンロ



2003年に発売した初代コンロ「S-BLINK」

グリル歴史⑥ 電化攻勢から生まれたガラストップコンロ-進化の最新形

2000年に入るとIHコンロが誕生し、家電メーカーの激しい電化攻勢に対抗するためにガスコンロもトッププレートにガラスが採用されただけでなく、マイコンを活用した火力の電子制御による調理のオート化が進んでいきます。03年には遂に国内初となる自動調理機能が可能となるオートグリルが誕生しました。姿焼き・切り身・干物など魚の種類と焼き加減を選べば自動的に調理してくれるというこの機能は、特に料理を始めたばかりの若い主婦達に好評でした。

06年にはダッチオーブンが使用可能な大きさにまでグリルはワイド化し、料理の幅がさらに拡大していきました。そして08年には10種類のメニューがあらかじめプログラムされた最高級品ビルコン「S-BLINKニューアドバンス」が発売されました。

写真: 初代ガラストップコンロ



第2章 ガスコンロの歴史

ガスコンロの進化

ガスコンロ第1号機と現在の製品を比較すると進化の大きさに驚かされますが、進化の要素は①操作性、②安全性 ③お手入れ性 ④調理性 ⑤省エネ性の5点と言えます。この中で特にハーマンが技術開発に力を注いできたのはグリルでした。魚料理は四方を海に囲まれた日本人の食生活に必須であり、「いかに簡単においしく魚が焼けるか」は消費者の大きな関心事でした。

グリルの進化と併行してコンロも多面的な進化を遂げてきました。

操作性ではマッチ点火のコンロから始まり、電池を使用した電熱ヒーター→電池不要の圧電点火と進んだが、天然ガス化が進む中で一発点火性能が確保できず、電池による連続スパーク方式が採用され今日に至っています。(前述)
また摺り合わせの閉子式であったため、炎の大きさを見ながら回転つまみで調節していました。当然絞り過ぎると消火に至っていましたが、1981年には強火・中火・弱火の段階絞りを採用して火力調節により火が消えることをなくすことに成功しました。
火力調整についてはS-BLINKで初めて搭載された電動ガス弁の採用で大きく進化を遂げました。操作トルクは非常に小さくなり、センサーと連動した自動消火や火力調整まで行なえることになりました。

安全性ではコンロの登場以来の問題であった「天ぷら火災」については、1985年の「天ぷら油過熱防止センサー搭載コンロ」の発売以降技術開発を続け、2006年には全口に安全センサーを搭載したコンロを業界に先駆けて発売しました。翌年には全口に安全センサー搭載が法制化され、業界共通名称として「Siセンサーコンロ」が採用されました。
コンロを点火すると自動的に換気扇が回る仕組みのビルトインコンロは1982年にBL基準に適合した「換気扇連動付ビルトインコンロ」として発売され、室内空気の汚れ問題も解決しました。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

お手入れ性は清潔なキッチンを望む主婦の要望が強く、調理に伴うコンロやレンジの汚れをいかにスピーディに取り除けるかが追求されてきました。天板から内部への煮汁侵入はバーナの燃焼と大きく関わっていたため、完全に解決に至るまでには長期間を要しました。凹凸のないフラットな上面のIHコンロはこの面で絶対的な優位性を持っていましたが、外炎式バーナにこだわったハーマンは天板へのガラス採用によるお手入れ性の向上と共に2001年にバーナの円孔以外に内部に煮汁が侵入しないバーナを開発、汁受け皿がないためIHコンロに引けをとらないお手入れ性を実現しました。
バーナ:シールドトップ構造



調理性は前述のようにグリルを軸に進化を遂げ、マイコンによるコンロバーナの多彩な調理も可能となりました。お客さまに機能をしっかりと使いこなしてもらうよう、レシピが社内で積極的に開発されました。ハーマンでは自社開発したレシピ集を多数発行しています。

省エネ性はガスの自然燃焼と調理器具の特性上最も困難な技術開発テーマでした。特に効率面では有利な内炎バーナは、Siセンサーを搭載することができず、煮汁が内部に入ってしまうという問題も発生しました。ハーマンは外炎式バーナでの効率アップを追及し、55.6%まで効率を高めたエコジェットバーナを2000年に発売しました。

以上のことから、ハーマンの技術は常にガスコンロの先駆的役割を果たし、ガスコンロの現在形はハーマンがつくったといっても過言ではありません。

第3章 「火」と「食育」

前章まで、日本の食生活が「魚食文化」をベースにしながらか変化し、それにともない厨房機器が進化を遂げた様子を見てきました。

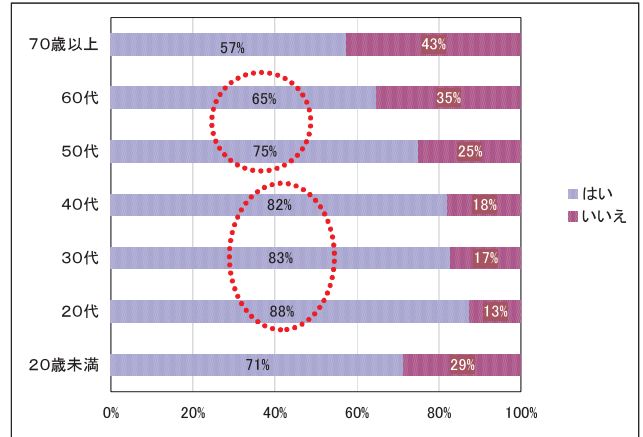
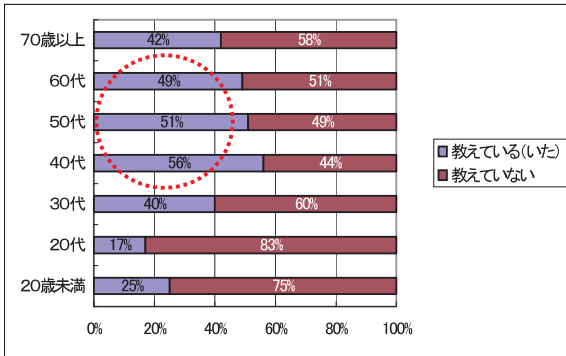
第3章では、「未来」の日本の食生活を担う次世代の子どもたちへの教育に注目し、「火」と「食育」についてノーリツが2009年9月(一部2007年)に調査した結果を紹介します。

◆「火」の効能

20～40代の8割が子どもの頃に料理を経験

2年前に、ノーリツが子どもに料理を教えているか、もしくは子どもが小さかったときに教えていたかというアンケートを実施した際は、40代から60代は5～6割の家庭が「教えている、教えていた」と結果が出ていました。今回、新たに、自分たちが子供のころの料理経験についてたずねたところ、20～40代では8割が「料理を経験した」、50・60代では7割前後の高い回答が集まりました。子ども時代に料理経験があるものの、自分の子どもには料理を教える割合は減っているようです。

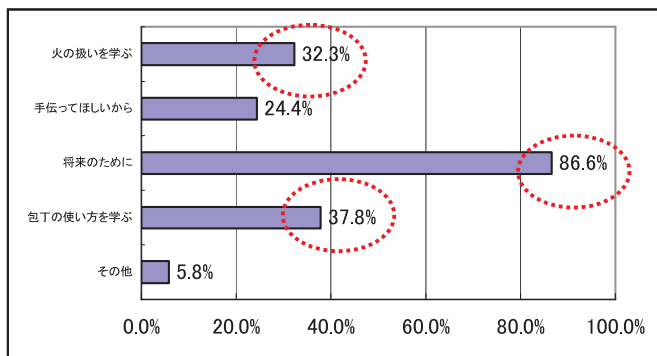
■あなたのご家庭では子供に料理を教えますか。(教えていましたか。)/年代 (n=593) ■ あなたは子どものころ、料理をした経験はありますか。 n=3,544



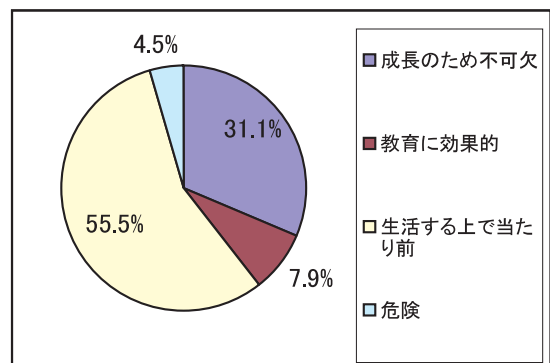
「火を扱うことは当たり前」が圧倒的 (2007年調査)

同様に、2年前のアンケート結果で「料理を教える目的」については、「将来のために」という回答がトップで、「包丁の使い方を学ぶ」、「火の扱いを学ぶ」が続きます。生きていくために必要なこととして、刃物や火との付き合い方を教える親が多く、特に「子どもが料理で火を使うこと」については、「生活する上で当たり前のこと」「成長のため不可欠」という意見が圧倒的でした。「危険」という意見はわずか4.5%という結果が出ていました(以下調査は2007年に実施)。

■料理を教える目的は何ですか。(複数回答、n=291)



■子どもが料理で火を使うことについてどう思いますか。(n=820)

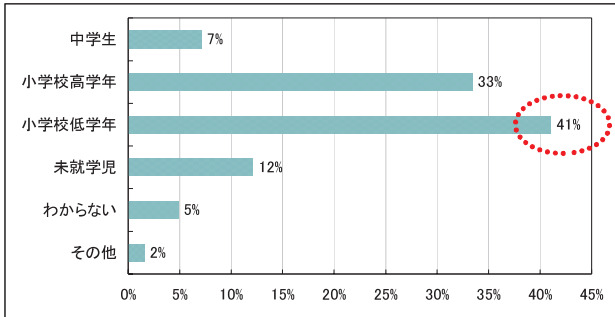


第3章 「火」と「食育」

料理を子どもに教えはじめるのは「小学校低学年」が4割

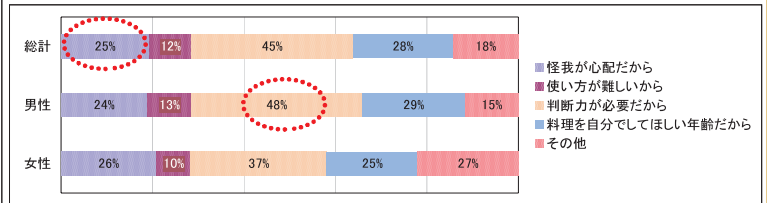
そこで、今回、「子どもに料理を教え始めさせる(させた)のはいくつくらいが妥当か」聞いたところ、最も多い答えが「小学校低学年」で41%と高い一方で、「小学校高学年」と「中学生」を合わせると40%に上りました。また、その理由については、「判断力が必要だから」がトップで全体の45%、「料理を自分でしてほしい年齢だから」と答えたのは、女性よりも男性が多く29%が回答。「怪我が心配だから」と思う人は4人に1人で、コンロを通じた火の使用が「危険」という意見が少なかったように、「怪我が心配」も少ないという結果が出ました。

■ あなたは子どもに料理を教える場合、いつごろが良いとお考えになりますか
n=3,544



■ 上記の回答理由は何ですか。(複数選択可)

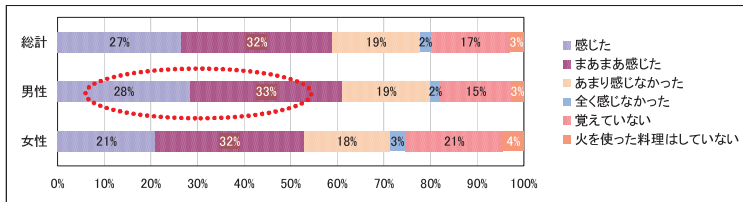
n=3,544



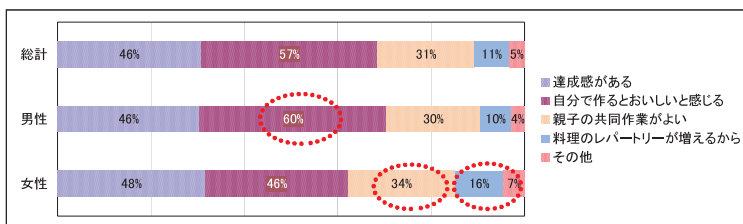
男性も6割が「火を使った料理は楽しかった」と回答

子どものころ、火を使った料理は楽しいと感じたか?という問いには、「感じた」「まあまあ感じた」とあわせると、男性の6割が楽しいと回答しました。その理由は、男性で最も多いのは「自分で作るとおいしい」で60%、一方女性は「親子の共同作業がよい」「料理のレパートリーが増えるから」というコミュニケーションを重視した意見が、男性に比べて多いようです。

■ 子どものころ、火を使った料理は楽しいと感じましたか。
n=3,544



■ その理由は何ですか。(複数選択可)
n=2,089



■ 子どものころ、火を使った料理は楽しいと感じましたか。
n=3,544

