

釜を使わず蒸気で炊飯

なにかの底力⑦ だいしん物語



組み立て前の蒸気炊飯システムについて説明する佐古社長

炊飯器と聞いてまずイメージするのは「釜」ではないだろうか。実際、家庭用の炊飯器市場では、土鍋釜、銅釜など特色のある釜をうりにした商品が多い。ところが、業務用で釜を使わない炊飯器が登場し、話題を集めている。

エースシステム(和泉市)が開発した「蒸気炊飯システム」は、ステンレスの網の上にひいた米に高温の蒸気をあてることで炊飯する。上下3段のコンベヤー構造となっており、1次工

程ではかくはんしながら80〜95度の蒸気を、2次工程では120〜140度の蒸気をそれぞれ約10分間吹きつける。3次工程で10分間蒸らすと米が炊きあがる。微調整は必要なし

高温の蒸気を利用することで、ごはんが黄色くなる原因の一つ、芽胞菌を死滅させることができるうえ、蒸気なので焦がす心配がない。また、べちゃっとしたごはんにならないため、再加熱してもかたくなりにくいという。

佐古圭弘社長は「釜の場合には火加減や水加減、温度など現場で調整が必要で。一方、蒸気炊飯では細

かい微調整は必要ないのでだれが炊いてもおいしいごはんができあがります」と胸を張る。

「ごはん」当たりのコストは6円強で、ガス釜炊飯器の半分以下に抑えられる。設置スペースもガス釜炊飯器の5分の1以下です。

エースシステムは4年ほど前から蒸気炊飯システムの販売を始めており、弁当業者や冷凍食品業者、病院などに販売実績をつくったが、知名度不足から思うように販売増にはつながらなかった。

ガスとの違い分析
そんなとき、取引のあつ

大阪信用金庫(大信)だも期待されている。佐古社長は「国の施策はいいしん)から近畿経済産業局の「販路マッチング・ナビゲート事業」を紹介された。この事業では、民間企業のOBが中小企業の販路の仲介をしており、従来とは違った分野への販路開拓

行政の事業は利用価値の高いものが多いので、担当企業に合ったものを紹介するようにしています。

「一見まったく関係ないと思えるような企業同士でも技術がうまく結びつく場合があります。自分のなかだけで判断せず、情報はいろいろと提供するようにしています。技術や理論を理解するにはその都度勉強が必要で大変ですが、企業の組み合わせによってはこちらが予想していなかったような化学反応が起きることもあ



近畿経済産業局の「販路マッチング・ナビゲート事業」を紹介しました。

「大阪の中小企業は高い技術を持っている場合が多いのですが、規模が小さいので自社で販路を探していくのはなかなか困難です。」

大学や企業とマッチング

「これもマッチングの一環で、理論の裏付けを求める企業と、研究資金を必要としている大学をうまく結びつけるようにしています。企業が直接頼みにいっても話を聞いてもらえないことが多いです。」

また、蒸気とガス釜炊飯の違いや、なぜごはんが黄色くなりやすいかなどについての理論的裏付けがなかったため、府立大との産学連携による共同研究を大信の紹介でスタートさせた。比較分析については、府立大の担当教授の教え子にあたる兵庫教育大の研究者にも分析を依頼している。研究の輪が広がっているが、大信からは他の技術力のある企業や研究も紹介してもらっているという。佐古社長は「次の開発テーマにつながるようなアイデアが出てくることもありま