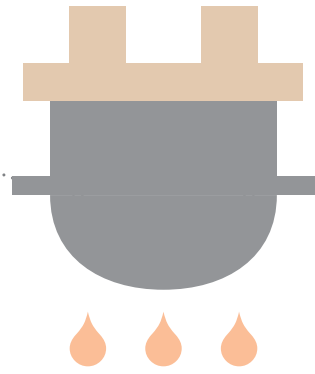


第3章

大阪ガスの炎と食



食分野における社会貢献活動

大阪ガスの食育——炎とともに歩んできた食文化を次の世代へ

大阪ガス株式会社 岩佐美紀子 + 大西徹也 + 田仲香子

大阪ガス料理活動の新たなステージへ

創業以来、100年以上に亘りおこなってきた大阪ガスの料理活動は、多くのお客さまを通じて関西の食文化に足跡を残し、当社の企業価値、コーポレートブランドの構築に大きく寄与してきました。そして、2008年6月、「100年の料理活動」を「大阪ガスの食育への取り組み」へと進化させようと、食育基本法に沿った食育活動を本格的にスタートしました。

食育先進企業の取り組みから多くを参考にいただき、まず社内横断的な食育ワーキングを立ち上げ、「大阪ガスの料理活動」を食育の視点で見直し、食育活動の基盤や長期の活動計画について検討をするところから進めました。そのうえで、大阪ガスの食育理念を「①料理する楽しさを生きたチカラに」「②おいしく食べて豊かなココロに」「③食の理解を通じてつながりあう社会に」と設定し、「いただきます」で育もう。をスローガンに、大阪ガスの食育活動の新たな一歩を踏み出しました。

その後は、食育を指導される教育・保育関係の方々向けに食育に関する情報を提供するとともに、さまざまな方が食育について考え、楽しく学べるようなセミナーやイベントを数多く開催してきました。スタートから

小学生向け食育教材『食育BOOK』を配布

大阪ガスは、「楽しく学ぼう食育研究会」が発行する、小学5・6年生対象の食育教材『いただきます』ではじめよう！なぜ？なに？食育BOOK』の制作に協力し、2009年1月から当社都市ガス供給エリア内の小学校へ希望に応じて無償で配布しています。「楽しく学ぼう食育研究会」は、小学校の授業で活用できる教材の制作を目的に、京都府立大学大学院や大阪ガスなどのメンバーによるプロジェクトチームとして結成されました。本教材は、京都府立大学大学院の大谷貴美子教授の監修のもと、実際に食育指導をおこなう小学校教員や有識者の方々に執筆いただきました。

『食育BOOK』は、食を通じて、(1)食の大切さを理解し、五感による「生きる力と豊かな心」を育む、(2)日本と世界の食文化を学ぶ、(3)食料自給率や食を支えるエネルギーなどから社会とのつながりを学ぶ、を主な内容とし、児童用の「本編」のほか、教員用の「指導のてびき」との2部構成になっています。また、子どもが学習する際に書き込みができる「ワークシート」は家庭学習用の教材としても使用できます。

食育情報を求める教育関係者にお応えした『食育BOOK』は、主に小学校の「家庭」や「総合学習」の時間で活用され、「見開き2ページを使いカラフルでわかりやすく、子どもたちが興味を持つ工夫がされている」などの評価をいただき、配布開始から3年目にして配布数が10万冊を超えました。教科書改訂に伴う改訂を経て、15年3月で累計配布数は16万部となりました。なお、10年には、財団法人消費者教育支援センターが主催する「消費者教育教材資料表彰優秀賞」を受賞しました。



『食育BOOK』(A4版・フルカラー・32ページ)



7年、現在ではプログラムの内容も充実し、活動への認知度も高まり、活動の幅を広げて積極的に食育活動を展開しています。

【食育活動スローガン】
「いただきます」で育もう。

【大阪ガス食育理念】

Philosophy 1
料理する楽しさを生きたチカラに
初めての料理にワクワクドキドキ。料理する楽しさを大切にしながら、旬の野菜や魚に触れ、包丁や火を扱う。五感をフルに使いながら健康的な食事づくりのスキルを身につけることが、生きる力の第一歩になります。

Philosophy 2
おいしく食べて豊かなココロに
身体だけでなく心も豊かにしてくれるおいしい食事。「ごちそうさま。」「ありがとう。」楽しい食卓の経験を重ねることが豊かな心を育みます。

Philosophy 3
食の理解を通じてつながりあう社会に
初めての味に挑戦したり、収穫を体験したり、食を通じて社会とのつながりを実感。食の理解が社会やエネルギー・環境のことを考えるきっかけになります。

「ウイズガス全国親子クッキングコンテスト」に参画

大阪ガスは、一般社団法人日本ガス協会が主催する「ウイズガス全国親子クッキングコンテスト」に参画しています。本コンテストは、2007年度より食育活動の一環として開催しており、親子が一緒に調理することでコミュニケーションを深め、料理の楽しさや食の大切さなど、食への関心を高めて、食文化を継承することと家庭で食育が浸透することを目的としています。

参加資格は、親(保護者)と子(小学1～6年生)の2名1組。「わが家のおいしいごはん」をテーマにメニューを応募いただき、書類審査と実技審査での地区大会を経て、各地区の代表が全国大会に出場します。全国を分けて地区大会を実施しており、大阪ガスは近畿地区の幹事会社を務めています。当初は数千組だった全国からの応募が、14年度開催の第8回大会では4万6046組(近畿地区応募数8363組)となり、応募総数日本一のクッキングコンテストに成長しました。例年、東京でおこなわれている全国大会は、14年度の第8回大会では大阪に場を移し、オープンしたばかりの大阪ガスショールーム「hu+gMUSEUM(ハグミュージアム)」(68～70頁参照)にて開催されました。

小学校の家庭科教員の方々への地道な働きかけや、OEN(大阪ガス・エデュケーション・ネットワーク)のメールマガジンによる情報発信などにより、今では多くの学校で夏休みの宿題として本コンテストへの応募メニューづくりに取り組んでいただけるようになりまし。本コンテストへの参加をきっかけに、学校や家庭において「食」への関心がさらに高まることを期待します。



「第8回ウイズガス全国親子クッキングコンテスト」近畿地区決勝大会の様子

(※1) ユーロモニター調べ、*2013年に応募を受け付けた、調理の実技審査を伴うクッキングコンテストにおいて。

(※2) OEN(大阪ガス・エデュケーション・ネットワーク)に会員登録していただいた方に、食(育)・エネルギー・環境教育・生活情報などに関する情報を、定期的にメールマガジンにて発信しています。

教育・保育現場の食育活動を支援

教育関係者に向けた「食育セミナー」「食育研究会」

現在、教育現場において、「生きる力を育み、豊かな心や健やかな体の育成」のための教育内容が求められています。2008年3月に小学校の新学習指導要領に「食育の推進」が示されたことを受けて、大阪ガスでは、子どもたちへの指導に役立てていただきたいとの考えから、09年2月に教育・保育関係者を対象にした「食育セミナー」を開始しました。各回約250名の参加者からは、「セミナーの継続的な開催」と「食育の授業事例情報の提供」のご要望を多数いただき、15年3月の開催で第9回を迎えました。毎回、参加者ニーズから食育に関する興味深いテーマを取り上げ、多彩な講師を招いて開催。食育に関する情報発信をおこない、教育・保育に携わる方々とともに子どもたちの食を考える機会を提供しています。

同じく09年より、保育・小中学校の家庭科・栄養教諭や栄養士の方々とともに食育の情報交換をおこなうことを目的として「食育研究会」を実施しています。各地区の大阪ガスクッキングスクールを会場に、毎年夏休み期間に研修の一環として開催。給食の参考になるメニューやアレルギーに対応したメニューなどを提案し、参加者の方々に調理・試食していただき、また、大阪ガスグループ社員などによる食育に関するミニセミナーもおこなっています。毎回約250名に参加いただき、「学校で役立つ食育指導やメニューの情報が得られる」と好評をいただいています。



「第1回食育セミナー」講師 朝原宣治氏



「第8回食育セミナー」講師 土井善晴氏

保護者層に向けた「Riceサイエンスセミナー」

「ごはん」をおいしく召し上がっていただきたい、日本の食文化を伝えたいという思いから、子育て中の保護者を対象に「Riceサイエンスセミナー」を2011年より開催しています。大阪ガス社員と大阪ガスクッキングスクール講師がセミナー講師を務め、主食である「ごはん」についてさらに理解を深めていただき、次世代への継承を推進するセミナーです。

「お米」について、保存方法などの基本から、「お米」が「ごはん」に変化する科学的な研究結果まで説明します。土鍋とアルミ鍋で「ごはん」の炊き比べをし、おいしい「ごはん」の上手な炊き方を実習。「おむすび」をつくって試食します。



「Riceサイエンスセミナー」の様子

小学生に向けた「エコクッキング」授業

2013年度から、大阪ガス社員が大阪ガスクッキングスクール講師とともに小学校へ出向き、5・6年生を対象に「エコ・クッキング」授業を開催しています。食材が生産され食卓に上がるまでに費やされるエネルギーや、買い物から無駄のない調理、水を汚さない片付けに至るまでの一連の行動と地球環境のかかわりについて学ぶプログラムです。鍋で炊くごはん、みそ汁、みそ汁のだしを取った後のかつお節を使ったふりかけといったメニューを実習しながら地球環境問題について学びます。最後には、エコを考えながらどのように調理し、エネルギーを使ったかなどを振り返り、食と環境について考えます。14年度は約300回の授業をおこないました。



「エコクッキング」授業で講師を務める大阪ガス社員と大阪ガスクッキングスクール講師

インターネットを活用した「いただきますで育もう!調理力検定」

大阪ガスの「食育」ホームページから、子どもたちを取り巻く食環境について総合的に学べるウェブコンテンツ「いただきますで育もう!調理力検定」を提供しています。栄養と食事の知識を身につけ、子どもたちが生活で実践できることを目指す検定です。学校やご家庭で、クイズ形式で楽しく学習できます。



「いただきますで育もう!調理力検定」のウェブページ

家庭での食育を推進する「チャリティファミリークッキング」を開催

大阪ガスは、2011年から食育の日である6月19日直近の日曜日に、全地区の大阪ガスクッキングスクールで「チャリティファミリークッキング」を一堂に開催しています。「食べることの大切さ」を学びながら家族で料理を楽しむプログラムで、毎年、約300名に参加いただいています。少しでも早い年齢から家庭で食育をしていただくことを目的に、5歳から小学6年生までの子どもと保護者のペアで参加していただきます。このイベントでは、地産地消、



「チャリティファミリークッキング」の様子

野菜をおいしく食べる、エコなどにこだわったメニューで、料理実習だけでなく、食に関連したクイズや旬野菜の展示、試食もおこなっています。

また、講習費は全額を東日本大震災の復興支援基金として寄付しているほか、講習で使う食材は中央卸売市場の中井青果株式会社より提供いただき、同じく東北支援に力を入れている株式会社三菱東京UFJ銀行にも協賛いただくなど、企業の社会貢献活動を促進する役割を担うイベントになりました。

13年には、「フード・アクション・ニッポンアワード2013」の販売・促進部門で入賞しました。

他企業とのコラボレーション

他にも、他企業との共催により、当社だけでは実現できないさまざまなイベントも開催しています。

日本ハム株式会社とは、2009年度より、日本ハム商品をアレンジした視覚障がい者向け料理講習会や、アレルギーをテーマにしたセミナーを毎年開催しています。また、阪神淡路大震災から20年を機に、15年にカルビー株式会社と共催で「防災」をテーマにお菓子を使った料理講習会「親子で学ぼう!防災クッキング」を実施しました。このイベントでは、身近にある物や食料を使って、災害時を乗り切る方法をご紹介します。



「親子で学ぼう!防災クッキング」の様子

社会貢献活動としての食育

食育は、変わりゆくライフスタイルの中で、健康的な心身を育む普遍的な取り組みであり、食料自給率や環境問題の視点からも、企業が参加すべき社会貢献活動の重要な分野です。受け継いできた大切な食文化を未来の子どもたちにも伝えていくことを使命とし、大阪ガスは今後も食育活動に積極的に取り組んでいきたいと考えています。

食分野における社会貢献活動

大阪ガスの火育——さまざまな炎の恵みを次の世代へ

大阪ガス株式会社 船溪 俊輔 十細 江文
 大阪ガスビジネスクリエイト株式会社 小林 雅史
 火育ブランドマイスター 松原 秀樹



火育のはじまり

大阪ガスは、子どもたちを火から遠ざけるのではなく、火の正しい使い方や火の重要性を伝えること、火に親しみ、火を学ぶことを次世代教育の重要なテーマと考え、「火育」研究をスタートしました。

2007年、大阪ガスの食育活動の一環として「火と子ども」について研究準備を始めました。準備の中で「子どもたちが、火が熱いということも知らない」という話を聞き、07年10月に京都のNPO子どもサポータープロジェクトと共同で「火育カリキュラム」を実験的に実施。会場は京都リサーチパークの駐車場、テーマは「火育…火の力を知ろう！サンマをジュウジュウ焼こう！」としました。参加者募集には京都市教育委員会にも協力いただき、29家族、66名の子どもたちと保護者の方々が参加しました。1家族に1台ずつ七輪を渡し、マッチを擦って七輪の炭に着火し、サンマを焼いて薪かまどで炊いたご飯と一緒に食べるという内容でした。このカリキュラムを通して、マッチの擦り方を知らない子どもがだんだん上手になり自信を持って点火できるようなったり、七輪で炭火をおこして苦労しながら焼いたサンマをきれいに食べたりと、子どもたちのいきいきとした姿を見ることができました。現代の子どもにとっても、火は特別の意味があると確信できました。



火と子どもの研究
「火育カリキュラム」の様子

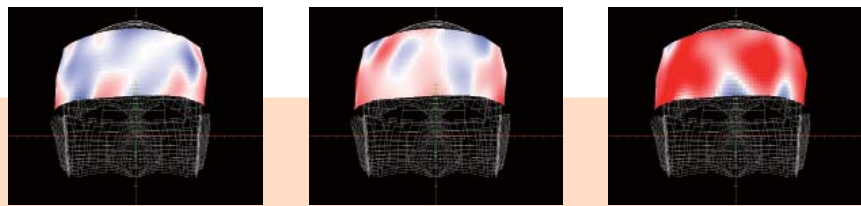
この経験から、子どもたちが火に親しみ、火を学び、調理にかかわることが、とても大事であるということを変更して実感させられました。私たちが築いてきた生活文化や食文化を次世代に伝えるためには、現代では、火を教えることも必要なのではないかと考えました。また、火に親しみ、火を学ぶために、昔の調理道具である七輪やかまどがとても役立つこともわかりました。そして、子どもたちが火に親しみ、火を学ぶことを通じて豊かな心を育む「火育」を推進していくことになりました。

脳の活性化研究と火育研究

2008年には、仙台市郊外で、実際に火を使ったときの脳の動きを近赤外線計測装置により測定しました。その計測実験から、火を見ただけでは脳の活性化は確認できませんでしたが、自分が「マッチを擦る」「七輪で火をおこす」「ガスコンロを点火する」という、自分自身が「火を扱う」ときに脳が活性化することが確認できました。



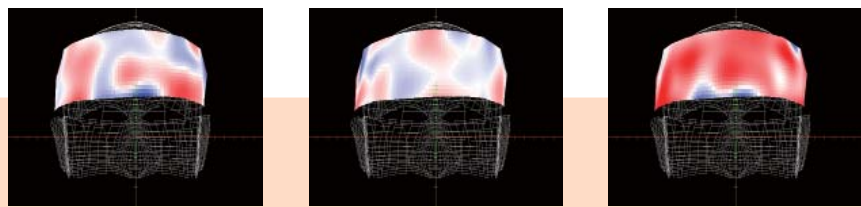
火を使ったときの脳の活性化を近赤外線計測装置により測定する様子



利き手をグーバーする

大人がマッチを擦るのを見る

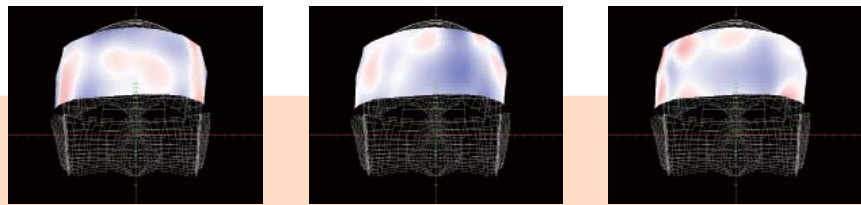
自分でマッチを擦る



火のない七輪を見る

火のある七輪を見る

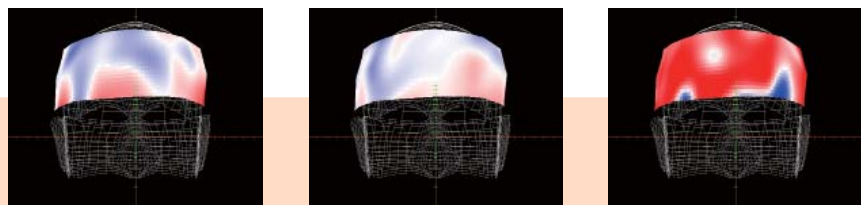
自分で七輪で火をおこす



火のないかまどを見る

火のあるかまどを見る

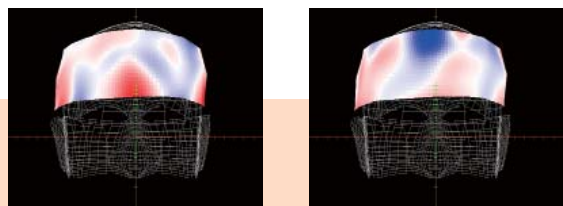
かまどを火吹き竹で吹くを見る



ガスコンロを見る

ガスコンロの火を見る

自分でガスコンロを点火する



火のある七輪にサンマを乗せる、焼けるのを見る

サンマを裏返す、焼けるのを見る

色凡例

赤：基準値より血流量が増加し、活性化が見られる

白：基準値

青：基準値より沈静している

近赤外線計測中の子どもの脳画像 (2008年)

古代発火法と火育

どのようにして子どもたちに火に親しんでもらうかという手段の模索をしている中、2008年1月、古代発火法の研究と実践に長年取り組まれている和光大学名誉教授の岩城正夫先生から、古代発火法の指導を受けました。「弓きり式」と「紐きり式」という発火法を道具のつくり方から学びました。その中から大阪ガスの火育では、大人と子どもが一組になって取り組めることから、「紐きり式発火法」を採用することにしました。

08年9月から11月にかけて、火と子どもについて介入実験を9回おこなひ、「紐きり式火おこし」のデモ実施や参加者の「火おこし体験」をかさね、ノウハウを蓄積していきました。このような経験を通して、「火おこし」は運用が簡単で、子どもたちだけでなく保護者の方々にも喜んでいただけることがわかりました。さらに、火を扱うエネルギー企業・大阪ガス独自の情報発信として、広く一般の方々に参加していただき、火の効用や正しい扱い方を体験して理解していただける場をつくりたいと考えました。

10年には、大阪ガスの千里や京都の「生活誕生館ディリパ」で開催されたイベントの中で火育をおこないました。「マッチを擦る」「古代発火法で火種をつくる」「ガスコンロを点火する」という火を扱うことを体験するカリキュラムを実施し、この3つの体験を修了した子どもたちには「火育体験修了証」を発行しました。その後、同様のイベントの実施をかさね、大阪ガス独自の「火育プログラム」としての骨格づくりをおこないました。

火育への取り組み

大阪ガスは、より多くの子どもたちに「火育プログラム」を体験してもらう機会を提供するため、グループ会社である大阪ガスビジネスクリエイト株式会社による出張システムをつくり、火おこし指導者として社員OBを起用することにしました。準備が整った2011年6月から、大阪ガスの次世代教育として火育活動を本格的に開始しました。

火育プログラムの実施日数は、11年は年間25日、12年は年間40日と着実に増えていきました。実施場所、対象、内容の幅も広がり、小学校の授業の一環、コミュニティイベントとして、炊飯体験イベントとのコラボレーションなど、多彩な展開となりました。

15年現在、大阪ガスが火育として提供しているプログラムは次の3つです。

◎火おこし体験

古代の火おこしやマッチの擦り方など、安全な火の扱い方、火を使った調理が体験できるプログラム。PTA主催イベントや子ども会、小学校の体験授業などで活用いただいています。



◎火にまつわる物語の朗読会

「たのしい」「おいしい」「いやし」など、火にまつわるショートストーリーを読み聞かせる会。NPO法人プラス・アーツとの共同制作です。



◎小学校への出張授業

「ガスコンロのしくみ、燃焼のふしぎ」さまざまな炎の違いを観察し、あぶり実験をおこなう小学校高学年向けのプログラム。小学6年理科単元「ものが燃えるとき」に対応しています。



14年度の実施は、「火おこし体験」が年間延べ38日で975組2110名の参加、「小学校への出張授業」は延べ30回でした。「火にまつわる物語の朗読会」は、屋外キャンパイベン
トで活用いただきました。
また、ご家庭や学校で活用いただける火育教材として、火育リーフレット「火育プログラム—火おこし体験—」、「おうちでできる『火育』BOOK」、火育活動紹介ビデオもご用意しています。



火育のひろがり

当初大阪ガスは、火育プログラムを当社供給エリア内でおこなっていましたが、火を扱うガス会社共通のものとして全国に広めたいと考え、日本ガス協会などを通じて各ガス会社にも火育プログラムを提供し、全国に火育を広めることを目指しました。火育イベントの実施にあたっては、設備・運営の他、道具の貸し出しや現場での正しい使い方、メンテナンスなど、さまざまなノウハウが必要です。個別対応には限界がありましたので、各ガス会社から希望者に集まっていただき、集合講習をおこなうことにしました。講義と、道具の使い方、火種からの発火、メンテナンスが正しくできるよう実技講習を実施。この講習を修了した人には「火育マイスター」の認定証を授与し、火育マイスターからの要請があれば火育キットの貸し出しをおこなうシステムを構築しました。

対象は日本ガス協会、全国LPガス協会の会員会社で、それぞれの協会を通して受講希望者を募集して研修会を開催しました。2013年2月を皮切りに15年10月までに22回開催し、延べ424社696名が火育マイスターの資格を取得しています。大阪ガス本社で講習をおこなっていましたが、各地域からの要望もあり、地域で30名程度の参加者がまれば出張講習会もおこなっています。また、全国の火育マイスターへの火育セット貸し出しは、14年度で年間27回、およそ1200名分でした。

12年11月には、初めて東京ガスと連携して火育イベントを同日開催しました。また、西部ガス提供番組「たべごろ(RKB毎日放送)」では火育イベントを紹介いただき、四国ガスと四国のLPガス協会が共同で開催する火育イベントは15年には10回を数えました。このほか、火育をテーマとした講演や火育ツール(冊子)の活用など、全国のガス事業者において火育プログラムをさまざまな形で採用いただき、広く体験いただけるようになりました。

次世代教育としての火育の役割

子どもたちが火を扱うすべを身につけることは、「生きる力」につながります。大阪ガスは、大人と子どもと一緒に火を学び、火に親しむ「火育」に取り組んでいきたいと考えています。これからも子どもたちが「火を使い、理解すること」を推進していきます。



火育グランドマイスターによる紐きり式古代発火法の実演
参加者の親子は、グランドマイスターの指導で①～③までをおこなう。

大阪ガスクッキングスクールの料理活動

株式会社大阪ガスクッキングスクール 北村 元子 十 細辻 珠紀 十 山本 一恵

大阪ガスの料理活動

大阪ガスは、1924年、当時の本社ビルに現大阪ガスクッキングスクールの前身である「割烹研究会」を創設しました。33年、現在の本社ビルであるガスビルが竣工し、「割烹研究会」から名称を変えた「瓦斯料理講習室」が開設されました。

現在は、9カ所ある大阪ガスクッキングスクール（淀屋橋・堺千里・奈良・神戸・京都・和歌山・姫路・滋賀）と大阪ガスショールーム「hu+gMUSEUM（ハグミュージアム）」の4Fキッチンスタジオを、グループ会社である株式会社大阪ガスクッキングスクール（2014年6月、株式会社アプリーティセサモから社名変更）が運営し、さまざまな方にご参加いただける多様なコースで料理講習会を実施。2014年度には、年間5万7353人のご利用をいただきました。

また、「正しい知識を身につけて考えて食べる力をはぐくむ食育は、すべての世代に必要なもの」と考え、クッキングスクールの従来からの料理講習に加え、子どもや家族、シニア男性などに対象を拡げた料理講習会を開催しています。併せて、大学・行政・企業とのコラボレッスンや出張セミナーなども実施。大阪ガスクッキングスクールは、新たな可能性をさぐり、さまざまな活動を展開しています。

ご夫婦で参加の方もおられ、幅広い年齢層の方にご利用いただきました。

こだわりレッスン

多くの資格を有するインストラクターが増え、知識や技術を生かした多彩なレッスンを実施するようになりました。野菜ソムリエの資格をもつインストラクターによるレッスンや、葉膳、飲茶、飾り巻きずし、蕎麦打ち、手打ちうどん、手づくり味噌（白みそ、信州みそ、金山寺味噌）、塩麹づくり、アフタヌーンティーなど、テーマに沿って絞り込んだ内容のレッスンが好評です。

団体利用の変化

団体でのご利用も年々変化してきています。従来からPTAや婦人会の親睦会・交流会にご利用いただきましたが、最近では、会社の親睦会やお客さまづくりとして、社員や組合員の福利厚生の一環として、新入社員の歓迎会、異業種交流会、婚活イベントとして、いろいろとご利用の幅が広がっています。料理は共同作業ですので自然と会話が生まれやすく、コミュニケーションツールとしてご利用いただいています。また、料理教室を貸し切りにして、目的や用途に合わせてレシピプランをアレンジさせていただきます。

特色のある料理講習会を開催

「リトルシェフアカデミー」

1992年開講の子ども向け料理教室「キッズシェフくらぶ」の内容を刷新し、2008年に「リトルシェフアカデミー」として新たにスタートしました。料理を通じて楽しく食育を実践できる料理教室です。インストラクターがクッキングコミュニケーションをおこないながら、旬・マナー・エコなどの各ジャンルにわたり指導し、食べ物や環境を大切にすることを育みます。「リトルシェフアカデミー」では、第1回目には保護者の方々にも参加いただき、食育の大切さについて学んでいただきます。最終回では、子どもたちがつくった料理を保護者の方々も一緒に試食します。参加した子どもたちが、自分たちでつくった料理をおいしく残さず食べるだけでなく、「好き嫌いが少なくなった」「自ら家で料理の手伝いをするようになった」

お客さまのニーズに添えて

少人数制のレッスンへの移行

長年、1テーブルに8〜10人のグループ実習で6〜8品の料理をつくるレッスンを開催してきましたが、お客さまのご要望にあわせて2004年頃から、さらにゆっくり料理を楽しんでいただくために、1テーブルの定員を6人に変更し、品数も5品程度になりました。近年では、さらに少人数で3品程度のメニューのレッスンを加え、基礎料理や基礎ケーキ、基礎パンなどは2人1組での実習をおこなっています。「ひとりでクッキング」など、最初から最後までひとりで仕上げる料理レッスンも人気となっています。

初めてのお客さま限定トライアルレッスン

多くのお客さまに料理講習会に参加していただきたいという思いから、2009年から14年3月まで料理教室に初めて参加の方に限定して、短時間で低価格のレッスンを開催しました。所要時間100分（通常約150〜180分）、費用1000円（通常2500〜3500円）で、時間帯を変えて1日に3〜4回（午前1回、午後2回、夕方1回）実施。毎年、約1万人の初めてのお客さまにご参加いただきました。メニューは、手軽につけていただきやすいイタリアンや和カフェ、スイーツなど。土日には

た」と、多くの保護者の方から喜びと感謝の声をいただきました（2014年8月に終了）。

「脳力アップ!!親子クッキング」

大阪ガスは、2004年の東北大学川島教授との共同研究「脳の活性化実験」で、親子で一緒に調理をする習慣が子どもの脳を育て、大人の脳を鍛えることを実証しました。食育の基本であるマイホームクッキングは健全な心身を育むばかりでなく、脳力アップにもつながります。マイホームクッキングを通じて調理習慣をつけることや家族で囲む楽しい食卓の経験が子どもたちの生きる力になると考え、07年から春休みと夏休みの期間に「脳力アップ!!親子クッキング」を開催しています。今では母の日、父の日、敬老の日、ハロウィン、クリスマス、バレンタインなど、年中行事に合わせてファミリーイベントとしても実施しています。14年度には、延べ約860組、約1900名のご家族にご参加いただきました。

家庭で料理をすると親子のコミュニケーションが深まり、子どもの「食」への興味が広がります。自宅では時間に追われてゆっくり子どもと料理をつくる時間が取れない保護者の方にも、スクールでのレッスンで、家族でゆっくりコミュニケーションを取りながら料理やお菓子づくりを楽しんでいただきます。

「脳を元気にする男性シニアクッキング」

大阪ガスは、2005年に定年後の男性を対象に、ガスコンロやグリルを使った簡単な調理の習慣が脳機能の向上に寄与することを世界で初めて実証しました。その結果を受けて、05年から08年まで55歳以上の男性を対象に「脳を元気にする料理講習会」を開催し、好評をいただきました。参加者総数は延べ約2700名となりました。



「親子クッキング」の様子



男性対象クッキング

料理に興味をもつ男性が増える中、男性を対象にしたレッスンを1970年代後半から始め、名称が「メンズクッキング」さらに「男性限定わくわくレッスン」へと変わりましたが、多くの男性に料理を楽しんでいただいていた大変好評です。毎年、延べ約900名にご参加いただいています。



「男性限定わくわくレッスン」の様子

学校や企業へ「食のプロ」の講師を派遣

2010年より、栄養士の資格をもつ「食のプロ」である大阪ガスクッキングスクールのセミナー専任講師を派遣し、食育に関する出張セミナーを実施しています。食育授業を担当する学校の栄養教諭や、成長期の子どもの持つ保護者の方、自治会や婦人会、企業の労働組合の方向けなどに、ご希望に応じたテーマ、内容で講義や実習をおこない、年間100回以上開催しています。



「出張食育セミナー」の様子

産官学と連携してユニークなコラボレッスンを実施

大阪大学21世紀懐徳堂とのコラボレッスン
大阪大学×大阪ガス「アカデミッククッキング」

大阪大学21世紀懐徳堂とのコラボレーションで、大阪大学研究者による専門分野の講義と、講義内容にちなんだ料理実習・試食を組み合わせた斬新な料理教室「アカデミッククッキング」を2010年から15年6月まで開催

地方行政とのコラボレッスン

地域の文化風土と結びついた特産品、農産物、海産物などを用いた料理を開発。郷土料理なども紹介しながら、地域の食材を味わっていただけるレッスンです。食材の認知促進と観光誘致を目的として開催しています。

旅行会社とのコラボレッスン

食の生産地である農村での体験・見学ツアーと連携し、ツアーで見て、ふれた食材を使ったクッキング教室を開催したり、「海外旅行のきっかけは、おいしい食べ物」と、現地に行く前の予習として、その土地の料理を紹介するレッスンを旅行会社とのコラボレーションで開催しています。

食品会社とのコラボレッスン

食品関係の企業とタイアップして、ご参加の方々に商品の試飲、試食をしていただいています。例えば、酒造メーカーにさまざまなお酒をご用意いただき、お酒の愉しみ方や料理との相性についてのセミナーなども交えて開催しています。



広がるコラボレッスンの可能性

料理だけでなく、テーブルコーディネート、フラワーアレンジメントなど、食生活を豊かにするような付加価値の高いレッスンも開催。落語やミュージシャンとのコラボレーションなど、多方面にわたってコラボレッスンを企画しています。

しました。「熟年夫婦の心身の健康の秘訣は夫の食の自立にある」と説く医学系研究科准教授による「男のええ加減料理講座」や、生命機能研究科教授から「すべての細胞はたった1個の受精卵からできている」という発生の概要を学んだ後、トリの各部位を発生初期の分化を意識しながら調理する「発生の鶏料理考」など、ユニークな料理教室が実現しました。

国立循環器病研究センターとのコラボレッスン「かるしお」レシピ講習会

高血圧症などの生活習慣病の発症や進行を防ぐためには生活習慣の改善、とりわけ食生活の改善が重要であるといわれています。国立循環器病研究センター（国循）の調理師が家庭で実践できる「かるしお」のレシピの講習会を2011年から実施。「かるしお」とは、国循が提唱する塩を軽く使うままを引き出す減塩の新しい考え方で、1食の塩分2g未満のバランス献立です。試食後には管理栄養士の健康講話もあります。

カナダ領事館とのコラボレッスン

文化交流を含めてカナダに親しんでいた目的でカナダ領事館と企画。2011年から、カナダの豊富な食材（オマール海老、サーモン、カニ、豚肉、牛肉、メープルシロップ、キャノーラ油、アイスワイン、小麦、大豆など）の振興のための特別レッスンを開催しています。食材を実際に手に取って味わい、その品質の良さに触れていただきます。



「カナダ料理講習会」の様子

タイ国政府貿易センター大阪とのコラボレッスン

タイ料理を紹介し、タイの食材に親しんでいたためのレッスンです。辛いイメージのタイ料理ですが、子どもにも味わえる料理であること知っていたたく目的で、親子ペアクッキングレッスンを2014年9月に開催。15年には4月第4日曜の「タイ・マンゴーデー」に合わせて、親子ペアクッキングに加えて、大人の方向けのタイ料理のレッスンを各1回実施しました。

新たなアプローチを展開

SNSの活用

2011年11月から、大阪ガスクッキングスクールのフェイスブック、ツイッター、ブログを開始しました。フェイスブックでは実施した講習会のレポートやインスタクターの声、お客さまの声を発信しています。また、インストラクターがお勧めのキッチングッズを紹介するなど、お客さまとのコミュニケーションツールのひとつとなっています。15年11月までにフェイスブックページで2425の「いいね」ボタンを押していただきました。



「2000いいね」ありがとうございました

メニューの開発

2011年、大阪ガスクッキングスクールにメニュー開発室が発足しました。全スクールの統一レッスンのメニュー開発やコラボ先のニーズを反映したメニューを開発しています。和洋中はもちろん、スイーツやパン、さらに茶懐石やエスニック料理など、あらゆるジャンルの料理の試作研究を重ねています。その膨大なレシピやノウハウを生かし、さまざまな企業、スーパーマーケット、飲食店などのメニュー開発に協力し、料理写真の撮影もおこなっています。スーパーマーケットでは惣菜に、飲食店では料理の1品に、女性目線のアイデアが生かされています。また、会員サービスとしてウェブサイトや会報誌へのレシピの掲載、レシピカードの作成などにもご利用いただいています。

大阪ガスクッキングスクールでは、2008年に本格的にスタートした大阪ガスの食育活動と連携した活動が増えています。社会の変化に対応しながら、お客さまと「食」を通じたコミュニケーションを引き続き推進していきたいと考えています。

食関連広報・PR活動

大阪ガス株式会社 米原ひろみ 十住田希美 十太尾小千津

メディア環境の変化に合わせたPR

近年、メディア環境は大きく変わりました。新聞・テレビなどのマスメディアの影響力は相対的に低下し、ソーシャルを含むウェブメディアが著しく普及してきました。今後は、各メディアの特性を活かした情報発信が課題であると考えています。このようなメディア環境の変化を意識しながら、大阪ガスでは、「食」をコアレポートコミュニケーション活動の重要な項目のひとつとして捉え、「大阪ガスの食」に関するPR活動を多角的に推進しています。

マスPRとして、ガス厨房機器のプロモーションを展開。タレントを起用したCMで商品の認知を図るとともに、ガス火調理への興味や関心を喚起しています。CM展開と連動して、「食博」や「ガステん」などの大規模イベントで、実際に体感していただくことによる機能および安全性の訴求もおこなっています。また、企業PRを通して、大阪ガスの食育や火育への取り組みについて、一般社会での認知向上に努めています。

プレスリリースでは、大阪ガスならではの特色のある取り組みを積極的に発信。男性向けクッキング、食育、火育に関する取材が多く、社会的に関心が高いことが伺えます。メディアに対して、活動の背景にあるコンセプトの理解を促進していきたいと考えています。

1980年に発行し2000年に198号で終刊した、料理冊子「ターブルドゥシェフ」に変わる形で、03年にレシピ冊子「旬菜クッキング」を発刊。「あまから手帖」のスタッフが制作し、年2回（春夏号・秋冬号）発行しています。ガス火を使った多彩なレシピを紹介し、大阪ガスのシヨールームやサービステーション、クッキングスクールなどを通して配布しています。「食」のネットワーク「フラムフレンズ」(67頁参照)の会員の方々にもご登場いただき、レシピを紹介していただいています。



「旬菜クッキング」2015年春夏号、秋冬号
(画像提供：株式会社クリエイティブ関西)

ウェブメディアの活用

1995年、日本初の本格的レシピサイト「ポプとアンジー」を立ち上げました。現在では8000点以上のレシピを紹介して今も変わらぬ人気を集めています。2011年には、ウェブ活用の重要性が高まっていくことを受け、食に関する情報をまとめた大阪ガスの食のポータルサイト「みんなの食ナビ」を開設。食に関するさまざまな情報を紹介しています。加えて、独自のテーマでレシピを紹介するサイトも新たに立ち上げました。同じく11年に「火で炊くコンロでごはん生活」を開設。ごはん料理380品のレシピを掲載し、コンロでおいしいごはんが炊けることをPRしてい

印刷メディアの展開

大阪ガスグループの株式会社クリエイティブ関西が、グルメ情報誌「あまから手帖」を制作・発行しています。長年にわたって関西の食を見つめ、関西発の食情報を発信しています。コンセプトは「大人の愉しい食マガジン」。飲食店情報をはじめ、食に関する話題を幅広く取り上げ、好評をいただいています。2014年に創刊30周年を迎えました。



「あまから手帖」2015年11月号
(画像提供：株式会社クリエイティブ関西)

ます。13年に開設した「グリルの新発想」では、グリルの良さをわかっていたと簡単レシピを紹介し、グリル調理の促進をおこなっています。



大阪ガスの食のポータルサイト「みんなの食ナビ」



「火で炊くコンロでごはん生活」



「グリルの新発想」

現代社会において情報発信の手法は多様化しています。さまざまなメディアを最適に組み合わせ、目的にふさわしいPR手法を探っていきたくと考えています。これからも「大阪ガスの食」情報を発信し続け、お客さまと社会のニーズに添っていきます。

食に関する研究と発信

近赤外線計測装置による調理と脳の活性化研究

大阪ガス株式会社 山下 満智子 + 高倉 美香 + 南 貴美子

料理が脳を元気にしてくれる

調理中の脳活動を世界で初めて確認

2004年5月、大阪ガスは、東北大学・川島隆太教授との共同研究で、家庭で「料理をすること」の効果について科学的に検証するために、近赤外線計測装置による調理中の脳活動の計測をおこないました。近赤外線計測装置は、健康な人の動態中の脳活動を無害に計測することを可能にした精密機器です。頭部にプローブを装着し、頭皮上から近赤外光を照射し、大脳皮質の血流量の変化から脳活動の変化を計測します。

計測実験では、ベテラン主婦の調理中の脳活動の計測と、親子調理中の子どもへの脳活動の計測をおこないました。成人女性15名に参加いただいた実験では、前頭前野にプローブを装着し、「献立立案」「野菜を切る」「ガスコンロで炒める」「盛り付ける」という調理タスク中の脳活動を計測しました。親子調理の実験では、親子8組に参加いただき、親子で会話しながら「ホットケーキを焼く」「盛り付ける」という調理タスク中の子どもの前頭前野の脳活動を計測しました。

その結果、「献立立案」「野菜を切る」「ガスコンロで炒める」「盛り付ける」、

すべてのタスク中で成人女性の脳の活性化を確認しました。また、親子調理中の子どもの「ホットケーキを焼く」「盛り付ける」タスク中の脳の活性化を確認しました。「料理をすること」や「親子で料理をすること」で脳が活性化することが、世界で初めて確認できたといえます。

脳の病気や事故により料理ができなくなった事例など、従来の研究知見や本研究結果から、「料理をすること」や「親子で料理をすること」は前頭連合野を鍛える行為であると推測されました。

最新脳科学による本実験の結果が、料理をするきっかけや、家庭で料理を続ける動機となり、料理をすることの価値を見直す機会につながればと考えています。また、高齢社会の大きな課題である認知症予防のため、高齢者施設などでの料理活動や研究の科学的根拠になると考え、大阪ガス エネルギー・文化研究所ホームページにすべての研究論文を掲載し、マスクミを通じた情報発信にも努めています。

最後になりましたが、共同研究を指導いただきました東北大学の川島隆太教授ならびに川島研究室の皆さまに心からお礼申し上げます。そして本実験は、大阪ガスおよびグループの多くの関係者によっておこなったものであることを申し添えます。

近赤外線計測装置(光トポグラフィ)による脳の活性化の計測実験

1 調理中の脳活動の計測

大阪ガス実験住宅「NEXT21」を使用し、実生活に近い形での調理作業中の脳計測をおこなった。近赤外線計測装置を使用した調理実験は世界で初めての試みである。

実験の概要

① 献立立案(夕食のメニューを考える)

主婦が献立を考える際、残り物の有無、家族の好みや季節、食費、天候、品数、栄養バランスなど、多くのことを考える。本実験では、単品のメニューではなく、さまざまな条件を考慮した上で献立を考えると、日常生活のレベルに近い「献立を考える行為における脳活動」を計測することを目的とした。

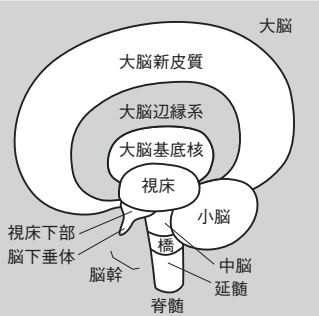
【実験方法】

食卓の椅子に座り、目と鼻、残り物の有無、何を購入する必要があるかなども考慮し、1品でなく何品かをその日の家族全員分の夕食として考える。

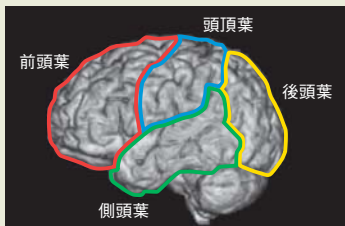
■被験者：成人女性15名
■実験手順：安静→献立を考える→安静→献立の報告

【実験結果】

活性化が顕著に見られる領域は、背外側前頭前野(DLPFC)である(図4)。この部位の活性化は、献立が決定するまで上昇傾向が確認された。



【図1】 脳の構造



【図2】 大脳皮質のイメージ



【図3】 脳活動の計測のしくみ



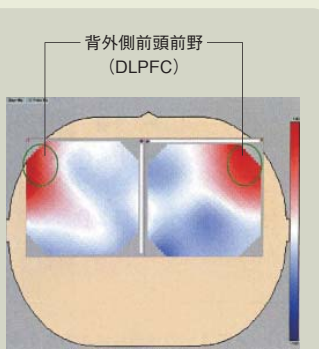
【写真2】 プロープの装着



【写真1】 近赤外線計測装置(光トポグラフィ)

近赤外線計測装置(光トポグラフィ)とは、頭皮上から頭蓋内に弱い光を照射し、再び頭皮上に戻る反射光を検出することで大脳皮質の血流量を検出し、その変化から脳活動を計測する精密機械である(写真1・図3)。照射および検出はグラフィカイパーでできているプローブ(写真2)を用いる。なお近赤外線計測装置では、血流量の変化量を測定しその変化量から脳の活動を読み取るため、1つのタスクの前後に比較のための安静状態を入れている。

本実験の安静状態は、実験前に目をとじた状態で静かな音楽を聞いてもらい、タスク終了後、目をとじた状態で静かにその音楽を頭の中に思い出しってもらうように指示した。



【図4】 「献立立案」タスク中の脳の活性化(2次元イメージ)

1) 背外側前頭前野：DLPFC(Dorsolateral Prefrontal Cortex)ともいい、脳で物事を頭に浮かべて計画や概念をつくり出すところで、選択もここで起こっている。

大阪ガス エネルギー・文化研究所ホームページ
http://www.og-cel.jp
研究報告「脳科学的アプローチによる調理をすることの効果に関する研究」
http://og-cel.jp/search/1210737_16068.html

② ガスコンロでの調理「切る」「炒める」「盛り付ける」

【実験目的】

家庭でよくつくられる炒め物の「切る」「炒める」「盛り付ける」の各調理手順における脳活動の計測を目的とした。

【実験方法】

ガスコンロを使用し、「魚介と野菜の炒め物」を調理した。「切る」「炒める」「盛り付ける」の3つの過程に分け、各過程の間に1分30秒の安静をはさみ、それぞれのタスクにおける脳の活動を計測した。

■被験者・成人女性15名

■実験上の留意点

- ◎近年、光トポグラフィ装置によって初めて動態の脳活動計測が可能になった。しかし、プローブ装着中の作業は、動きと移動範囲、時間が制限される。
- ◎メニューの選択には次の点を考慮した。
 - ① 実際に家庭でよくつくられる献立であること。
 - ② 時間がかからないこと。
 - ③ 調理法がシンプルなこと。
 - ④ 色も形も多様な食材を使うこと。
- ◎食材については、2人分を用意し、すべて使いきるように指示した。◎味覚による影響を避けるため、味見をしないという条件設定をした。

〈切る〉切り方についての指示はせず、自由に切ってもらった。

〈ガスコンロで炒める〉(写真3)

- ・先に切った野菜と下味がついた魚介を炒める。炒める順序、時間などについては指示をせず、自由に調理する。
- ・炒め上がりについても自分で判断してもらった。
- ・でき上がりについては、味見をせずに視覚のみで判断する。

〈盛り付ける〉

- ・炒め上がったものを2枚の皿に1人分ずつ盛り付ける。
- ・できるだけおいしそうに盛り付けるように指示した。

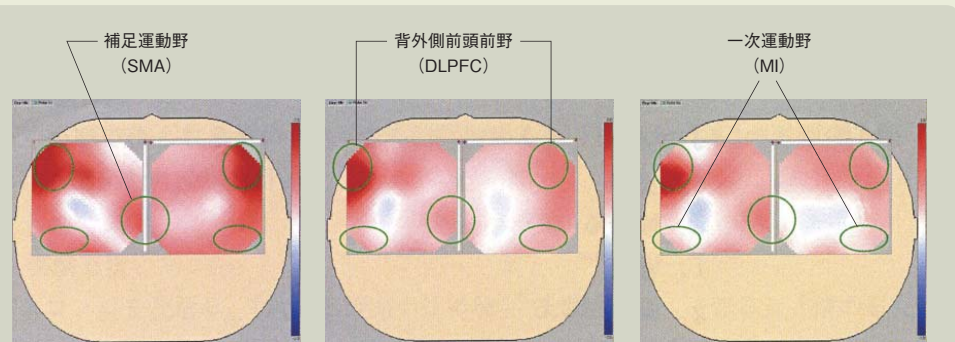


【写真3】 頭部にプローブを装着し、野菜と魚介を炒めるタスク中の被験者の成人女性

【実験結果】

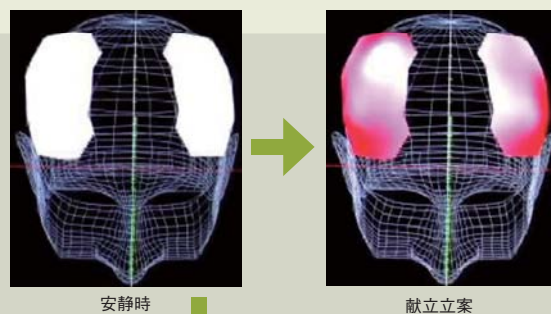
3つの実験過程の結果、背外側前頭前野(DLPFC)だけでなく、運動を司る補足運動野(SMA)および一次運動野(MI)に活性が見られた(図5)。

成人女性が調理をしているとき、「献立を考える」「切る」「ガスコンロで炒める」「盛り付ける」のどのプロセスにおいても、単に手を動かすときよりも脳が活性化していることが、今回の実験によって初めて確認された(図6)。



【図5】 「野菜を切る」「ガスコンロで炒める」「盛り付ける」調理タスク中の脳の活性化(2次元イメージ)

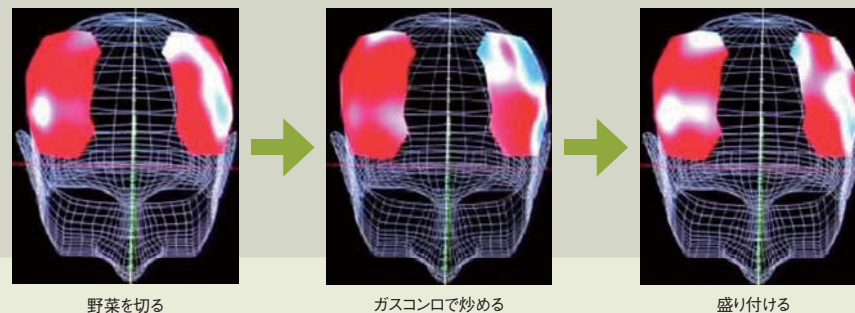
- 2) 補足運動野: SMA(Supplementary Motor Area) 運動野へ信号を送る源の部位、両手の協調運動を担う。
- 3) 一次運動野: MI(Primary Motor Area) 脳で運動出力・調整を担う部位。



【図6】 「献立立案」「野菜を切る」「ガスコンロで炒める」「盛り付ける」調理タスク中の脳の活性化(3次元イメージ)

調理中の脳活動の計測 (成人女性)

「献立立案」「切る」「ガスコンロで炒める」「盛り付ける」のすべてのタスクにおいて、左右の大脳半球の前頭連合野が活性化した。
※赤色のところは、活性化している部分



2 親子調理中の子どもの脳活動の計測

【実験目的】

親子で会話をするのが子どもの脳を活性化することは、既に立証されている。

本実験では、親子で会話しながら楽しく調理するときの子どもの脳活動を調べることを目的とした。

【実験方法】

子どもが調理や盛り付けを簡単に楽しめるホットケーキを焼く(写真4)。
ホットケーキ生地は事前に準備し、親が焼き方を見せ、次に親の指導で子どもが同じようにホットケーキを焼く。この過程の脳活動を計測し、目をつぶって安静時の脳活動を計測する。
続いて、飾りつけ用にイチゴ・バナナ・絞り出し袋に入れたホイップクリームを準備し、イチゴ・バナナを好きなように切って、親の分と本人の分の両方を子どもに自由に盛り付けてもらう。この過程の脳活動を計測し、盛り付け終了後に目をして安静時の脳活動を計測する。
焼く過程、盛り付ける過程のどちらの実験中も親子で自由に会話してもらった。

■被験者

対象・小学校高学年の児童とその母親
人数・児童8名(男児3人、女児5人)

■実験上の留意点

子どもの計測では、目をとじる安静時に頭、身体が動いてしまい、静止することが難しい。また、年齢が低いほど安静時の計測が難しいため、本実験では高学年を対象とし、大人と比べて安静時の計測時間を1分(大人は1分30秒)とした。



【写真4】 頭部にプローブを装着し、親の指導でホットケーキを焼く子ども



【図7】 「ガスコンロでホットケーキを焼く」「ホットケーキを盛り付ける」調理タスク中の子どもの脳の活性化(3次元イメージ)

【実験結果】

背外側前頭前野(DLPFC)、運動を司る一次運動野(MI)および補足運動野(SMA)が活性化した(図7)。さらに言語野であるブローカ野にも顕著な活性化が見られた。これは自由に会話しながらの実験であったからである。調理による親子のコミュニケーションが子どもの脳を活性化させることが確認できた。

3 実験結果と考察

① 「献立立案」や「切る」「ガスコンロで炒める」「盛り付ける」作業中は、いずれも左右の大脳半球の前頭連合野、とくに背外側前頭前野が活性化した。
調理に必要な作業要素と背外側前頭前野の機能である作業の記憶、行動の戦略立案・問題解決、対応すべきルールの変化への対応などの関連が示唆された。

② 親子調理中の子どもの脳活動では、「ホットケーキを焼く」「盛り付ける」のいずれのタスクにおいても、左右の大脳半球の前頭連合野、とくに背外側前頭前野、ブローカ野の活性化が見られた。コミュニケーションを伴う調理作業では、前頭前野が活性化することが示唆された。

③ 「切る」調理作業や、親子調理中の子どもで、運動出力を調整する一次運動野や両手の協調運動を調整する補足運動野の活性化が見られた。調理作業に必要な運動出力・調整のための脳活動と推察された。

4 実験結果から導かれた結論

従来の研究知見や今回の実験結果から、「料理をすること」によって前頭連合野を鍛えることができると考えられ、大人であればコミュニケーションや創造力など、社会生活に必要な能力向上が期待でき、子どもであれば前頭連合野の働きである創造力やがんばる力、情緒の安定に結びつくことと推測された。

食に関する研究と発信

おいしさ・健康調理ラボラトリー

大阪ガス株式会社

竹森利和 + 富田晴雄 +
内田健太郎 + レニー・チャン

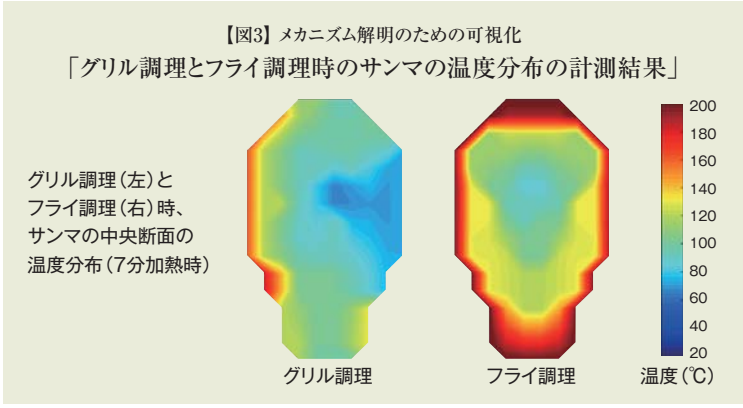
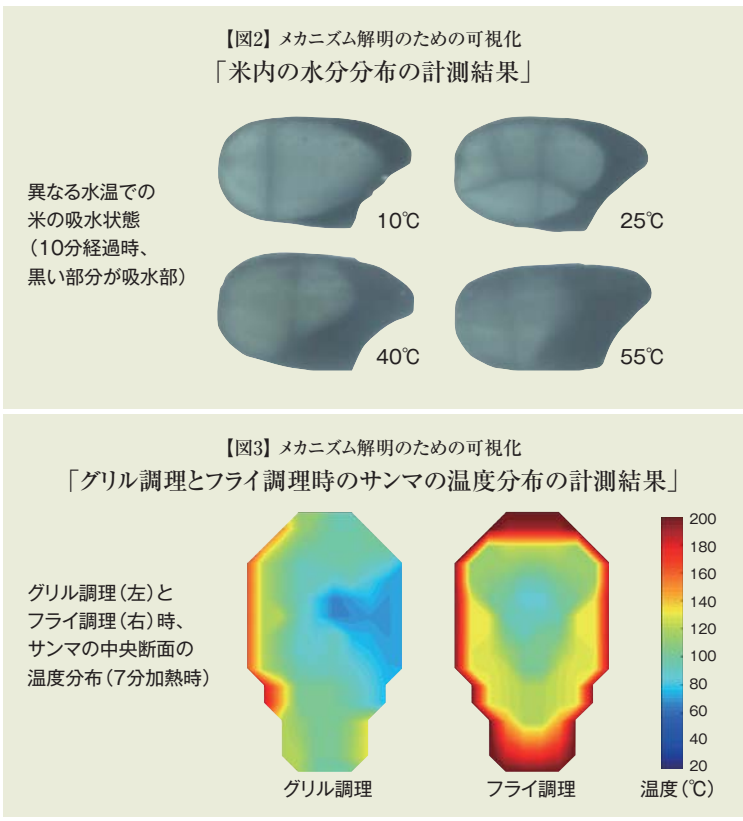
2013年4月、大阪ガスは、エネルギー技術研究所内に「おいしさ・健康調理ラボラトリー（おいしさラボ）」を設置しました。おいしさラボは、「科学的アプローチの強化」により、食関連事業（厨房機器開発、料理教室、出版・セミナーなど）をさらに活性化させることを目的としています。研究対象とする「おいしさ」は、食品メーカーや調味料メーカーが求める素材やその組み合わせによるおいしさではなく、「どのように加熱すれば、おいしさや健康性を最大限に引き出せるのか」という加熱を切り口としたおいしさです。

従来から、炊飯器、オーブンなどの機器開発の一過程として、「おいしさ」や「健康性」の評価はおこなわれてきました。しかし、おいしさラボでは機器の効用評価にとどまらず、「なぜ、おいしくできたのか」や「なぜ、健康性が向上したのか」について、伝熱現象や化学反応にまで遡ってメカニズムを解明しようとしています（図1）。メカニズムがわかれば、家庭やレストランの厨房、さらには食品工場で、おいしさや健康性を最大限に引き出すための加熱方法を再現でき、食の付加価値を大きく向上させることができます。

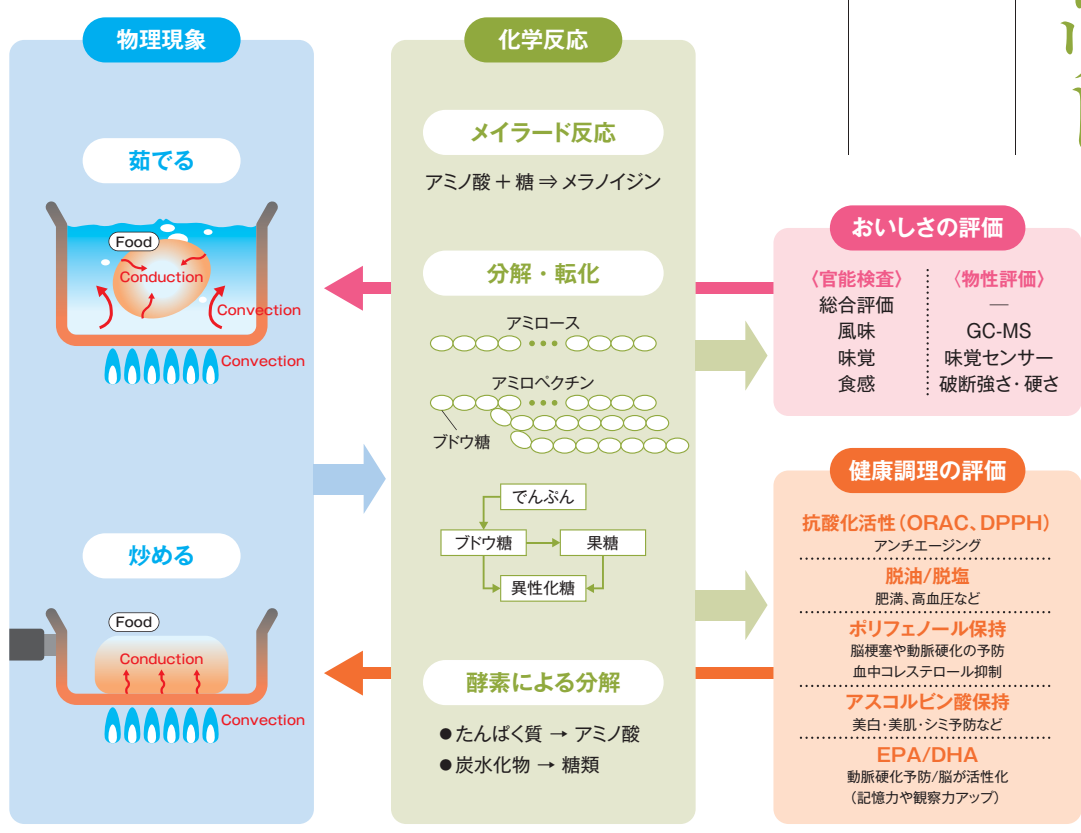
これまでに、炊飯、焼き魚、野菜などを題材として、食感をよくする米の吸水方法、エイコサペンタエン酸（EPA）とドコサヘキサエン酸（DHA）の保持率を最大化する魚（サンマ）の調理法、焼き野菜のポリフェノール量増減メカニズムなどの研究をおこなってきました。

例えば、炊飯のメカニズム解明のための可視化として、吸水過程における米内の水分分布を独自に開発した技術で計測しました（図2）。図中の米の黒い部分は水が多く含まれる部分であり、白い部分は水分が少ないことを示しています。この結果により、水温10℃の場合は胚芽部と表面の割れから吸水され、水温40℃の場合は表面全体から吸水されることがわかり、さらに水温10℃の方が水温40℃より米の中心部への吸水が多く、最終的には吸水総量も多くなることがわかりました。

また、グリル調理とフライ調理時のサンマの中央断面の温度分布（7分加熱時）の可視化もおこないました（図3）。フライ調理では、EPAとDHAが多く含まれる皮の内側近傍の温度が180℃以上の高温になり、



【図1】研究コンセプト



魚の体内の水分が過熱蒸気として噴出する際、EPAとDHAを体外に排出することがわかりました。フライ調理後のEPAとDHAの保持率が、グリル調理と比較し、大きく低下している原因です。

焼き野菜の研究では、焼きナスをグリルなどで加熱すると一旦ポリフェノールが減少し、さらに加熱を継続するとポリフェノールは増加するという現象を発見しました。さらに、減少の理由は酸化酵素によるポリフェノールの酸化であり、増加の理由は細胞崩壊による抽出量増加であることが判明し、変動メカニズムを明らかにすることができました。

これらの研究成果は、ウェブサイトより「ラボレター」として、お客さまに定期的に情報発信しています。



13年4月のおいしさラボ設立以来、技術基盤構築と人材育成に注力してきました。今後は、メーカーとのコラボレーションなどにより、商品開発や事業支援、生活情報発信を進め、「おいしさ・健康調理ラボラトリー」の食事業におけるブランド構築をおこなっていききたいと思います。

食に関する新たな取り組み 食のネットワークづくり

大阪ガス株式会社 大槻馨 十川瀬実登里

大阪ガスと「食」とのかかわりは歴史が長く、「ガス調理によるおいしさ」を伝えることで食文化の発展に寄与してきました。ガス事業者として「料理の楽しさとおいしさを知っていただきたい」との強い思いがありました。そこで大阪ガスは、「食」に対する新たなアプローチとして、「食」をテーマに人と人をつなぎ、交流を促進し、活動の輪を広げていく取り組みを始めました。

関西食文化研究会

2009年5月、大阪ガスは、食文化に対する強い思いを持った人たちとともに「関西食文化研究会」を立ち上げました。同研究会は、「関西の食文化」や「関西の食」にかかわる人たちの交流を通して食文化を深耕し、外食・中食・給食をはじめ、製菓製パン、食品業界、生産者も含めて関西の食を活性化することを目的としています。現在、コアメンバーとして、京の老舗料亭「菊乃井」三代目主人の村田吉弘氏、「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長の山口浩氏、イタリアンレストラン「ボンテベッキオ」オーナーシェフの山根大助氏、辻調理師専門学校中国料理主任教授の吉岡勝美氏、フードコラムニスト・あまから手帖編集顧問の門上武司氏が参画され、



「関西食文化研究会」イベントでの出演者によるディスカッションの様子



「菊乃井」三代目主人・村田吉弘氏による料理実演

食のネットワーク フラムフレンズ

関西において個人で料理教室を開講されている方々の交流の場として、「食のネットワーク フラムフレンズ」は2013年7月にスタートしました。食に関する情報やシェフセミナーなどのご案内を月1回メールマガジンで配信。年3回の会合では、「炎の料理の素晴らしさ」に触れていただく料理実習と試食、最新のガス機器の体験、意見交換会などをおこなっています。参加者からは「普段、他の料理教室の先生と交流の機会がないので、いろいろな先生と一緒に料理するのは新鮮」や「自分の教室でおこなうレッスンの参考になる」などのコメントをいただき、好評です。30名からスタートし、15年に会員数は64名となりました。

会員の方々には、それぞれの専門・得意分野を活かし、大阪ガスが発行する料理冊子「旬菜クッキング」へのレシピ提案などをおこなっていただいています。また、大阪ガスクッキングスクールの招聘講師としてや、大阪ガスショールーム「hug MUSEUM（ハグミュージアム）」での会員主催レッスンを開催することで、「炎の料理の楽しさ、おいしさ」を伝えていただいています。

会員の皆さまには「フラムフレンズ」の活動にご参加の様子や情報をご自身のブログなどで発信していただき、会員の方々を通じて「炎の料理の輪」が広がっています。「フラムフレンズ」では、料理教室主宰の方々の活動をこれからもサポートしていきます。



さまざまな企画から新たな「食」のトレンドを創出しています。

会員は、料理人や飲食店オーナー、栄養士など、食に関係する仕事に従事する方々。15年末現在の会員数は1873名です。「関西食文化研究会」では、関西の食文化に関する情報や、コアメンバーおよび会員の方々から寄せられる情報をウェブサイトより発信。さらに、ハグミュージアムや調理師専門学校などで開催されるイベントでの和・洋・中の垣根を越えた技・ノウハウの共有、講演、料理実演・試食、ディスカッション、おいしさへ



大阪ガスクッキングスクールの招聘講師として「フラムフレンズ」会員が特別レッスンを開催



「フラムフレンズ」交流会(料理講習)の様子

食に関する新たな取り組み

食と住まいの情報発信拠点

「hu+gMUSEUM（ハグミュージアム）」



大阪ガス株式会社 牛尾裕行 + 橋本純子 + 大槻馨

新たな情報発信拠点の誕生

2015年1月30日、大阪ガスは発祥の地に、食と住まいの情報発信拠点「hu+gMUSEUM（ハグミュージアム）」をグランドオープンしました。「人とガスが出会うと、ぬくもりが生まれる。未来が生まれる。」——これからも人（human）とガス（gas）が出会う場所であり続けたいという思いをこめた名称です。ハグミュージアムは、「生活誕生館 DILIPA（千里）」、「DILIPA 大阪」^(※2)、「ラ・コンテ ATC」^(※3)の大阪ガスの3つのショールームを1拠点に集約し、従来のガス機器の展示・実演だけでなく、「食」や「住まい」に関するさまざまな情報を発信することを目指しています。

「食」に関しては、最大100名が同時に調理できる日本最大級の「キッチンスタジオ」を設け、最新の家庭用ガス機器を使い、ガス火調理のおいしさや楽しさを体感いただけます。また、「業務用厨房フロア」には、日本最大級の展示スペースに業務用厨房関連メーカー60社の約280アイテムを取り揃えています。「食」のプロフェッショナルの方々のご要望を十分にお聞きして、必要な機器などを選定し、実際に調理・体感していただくことができます。「住まい」に関しては、家庭用燃料電池「エネファーム」



(※1)「生活誕生館DILIPA(千里)」は、1991年11月2日、日本万国博覧会記念公園(大阪府吹田市)の日本万国博覧会記念会館内に国内最大規模の住宅設備関連展示場として開設し、2005年に大規模リニューアルを実施。2014年9月23日に閉館しました。23年間で累計約880万人のお客さまにご来館いただきました。

(※2)「DILIPA大阪」は、1999年11月6日、大阪市北区にサブユーザーを対象とした集合住宅向けショールーム「APTECH(アプテック)」として開設。2007年に全面改装し、幅広いお客さまを対象とする10拠点目のDILIPA(大阪市内初)としてリニューアルオープン。快適な都市生活を提案してきました。2014年1月31日に閉館。

(※3)「ラ・コンテATC」は、1994年4月14日、予約制の業務用厨房関連の体感型ショールームとして開設し、2014年9月30日に閉館しました。外食、ホテル、スーパー、給食など、業務用の食関係のお客さまを中心に累計約4.5万人に来場いただきました。

ハグミュージアムならではの取り組み

ハグミュージアムの大きな特色のひとつは、「食」に関する情報発信機能の充実です。「食育セミナー」、「関西食文化研究会」、「フラムフレンズ」と太陽光発電を組み合わせた「ダブル発電」やIT技術などを採用した2階建て住宅「スマートハグハウス」を設置し、大阪ガスが考える省エネルギーで快適な未来の暮らしをご提案しています。

「食」のプロフェッショナルおよび食に対する関心が高い方々には、専門性の高い食のセミナーやイベントを開催して情報収集・交換をおこなっていただくと同時に、自らが情報発信できる場として活用いただける企画を推進しています。4階の「キッチンスタジオ」は、最新かつ最高級のガ

などのイベントに加えて、大阪ガスグループ内だけでなく社外の食関連企業や団体とコラボレーションするセミナーやイベントも積極的に開催しています。「食」をテーマに「これからの100年を考える」ことを意識した活動をおこなっています。「食」の「プロフェッショナル」および食に対する関心が高い方々には、専門性の高い食のセミナーやイベントを開催して情報収集・交換をおこなっていただくと同時に、自らが情報発信できる場として活用いただける企画を推進しています。4階の「キッチンスタジオ」は、最新かつ最高級のガ

FLOOR GUIDE

5F キッチンプロ・プラス **Kitchen Pro** + 業務用厨房の情報発信フロア
厨房機器展示や体感スペース、さらにさまざまな用途でご利用いただけるハグホール(最大250名収容)を完備。



4F キッチン・プラス **Kitchen** + 食の体験フロア
ガスを通じて「食」に関する情報を発信。キッチン展示や、24名さまから最大100名さままで調理体験ができるフレキシブルな対応が可能な料理講習室を完備。



3F リビング・プラス **Living** + 住まいとくらしの体験フロア
暮らしを快適にする給湯や暖房を中心としたガス機器をご紹介。住まいに関するライフスタイルをトータルにご提案。



2F ゲート・プラス **Gate** + エントランスフロア
お客さまとの出会いが生まれるメインエントランス。ガス火ならではのおいしさ、そして新しいライフスタイルをご提供。イベントはもちろん、楽しい憩いの空間でお出迎え。



1F エネルギー・プラス **Energy** + 大阪ガスの安心! 発見! を楽しく体感できるフロア
天然ガスの環境性や将来性から大阪ガスの安心安全の取り組みについて、映像や体験アトラクションでわかりやすくご紹介。



ス機器を備え、多様なメニューにも対応でき、キャパシティやレイアウトがフレキシブルなことから、食に携わる方のご利用希望が増えています。また、250名収容可能なハグホールのある5階「業務用厨房フロア」では、さまざまな最新かつトップブランド厨房機器を目的の場所に移動して実際に使用でき、プロ向けの調理講習、コンテスト、さらに新製品や新メニューのプレゼン・試食などの多彩な活用を、高い自由度で実現できる環境が整えられています。

一般の方々には気軽に訪れていただきたいと考え、キャパシティの大きいキッチンスタジオだからこそ可能な、「短時間で・簡単に・楽しめる」ハグミュージアム独自の料理講習プログラムを開発しました。また、イオンモールや京セラドーム大阪に近いという立地から、買い物帰りや若い世代の方々にも来場いただいています。2階では、手軽なアトラクションとして「タッチ&トライ」の料理体験に参加いただくこともできます。

通常、小学校への出張授業としておこなっている「エコ・クッキング」(48頁参照)を4階キッチンスタジオでも開催しています。16台の調理台にはエコメーターが設置されており、調理終了後、ガスと水の使用量およびゴミの量を測定してCO₂排出量に換算し、グラフ表示することができます。一般向けの「エコ・クッキング」もスタートし、好評を得ています。今後



の展開が期待できるプログラムです。また、エコ・クッキングの指導者養成講座も実施し、教育関係者の方にも多数参加いただいています。

ハグミュージアムから未来に向けて

ハグミュージアムへの来館者は、オープンから7カ月の2015年9月末で20万人を超えました。多くの方々から料理講習会に参加いただいています。家族でのご参加やシニアの方々のご参加が増えています。このようなお客さまのニーズにこたえて、多様なスタイルでの参加に対応できるプログラムを開発していく必要性を感じています。

ハグミュージアムでは現在、イオンやカゴメ株式会社をはじめ、企業・団体と連携した企画を展開しています。開催プログラムの幅を広げてリピーターの方々を増やし、自社だけではアプローチが難しい方々へ情報を届けるために、今後も他社とのコラボレーションを積極的に推進していきたいと考えています。

「食」の情報と楽しさをより多くのお客さまへ。大阪ガスは、将来を見据えてハグミュージアムからの情報発信の新たな方法を多面的に探っていきます。



hug MUSEUM

〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

■お問い合わせ ☎ 06-6586-3789 (代表)

■ <http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/>

■ 開館時間 / 休館日

[1F~4F] 10:00~18:00 / 水曜日(祝日の場合開館)・年末年始

[5 F] 10:00~17:00 / 土日祝・年末年始