

あとがき

2014年末、第25回を最後に「炎と食シンポジウム」を終了させていただくことを決定いたしました。そして、『炎と食』（2000年発行）の続編として本書をまとめることになりました。実は、大手ネット系書店で『炎と食』の古書が貴重本として扱われているのを発見したことがその発端となったのですが、結果として、大阪ガスの創業110年を迎えたタイミングで、『炎と食Ⅱ』として発刊できました。

「炎と食シンポジウム」は、1990年、家庭用の調理機器を担当していた当時のリビング開発部（現リビング営業部）が、料理講習室（現大阪ガスッキングスクール淀屋橋）、商品技術開発部とともに始め、エネルギー・文化研究所で20年以上開催してきました。この間、阪神淡路大震災が発生し、ガス供給が長期にわたりストップ。ガスの復旧には全国からのガス会社から救援に来ていただきました。その後も災害は続き、そして未曾有の大災害、東日本大震災が発生しました。そのつどシンポジウムの開催を躊躇しましたが、参加の皆さまの応援と理解を得て、少しずつ形を変えて継続することができました。

25年間のシンポジウムには、多岐にわたる分野から44名の先生方を講師としてお迎えし、延べ3000名の関西一円の調理科学分野の先生方にご参加いただきました。また、毎年最新ガス調理機器や私どもの炎と食に関する活動のご紹介もさせていただきました。

この間、少子高齢化、女性の有職率向上、食や製品に関する安心安全意識の向上、インターネットからスマートフォンへの進化など、社会情勢の変化に伴い、本書でもご紹介したように、大阪ガスの活動も食育や火育、食に関わる研究へ、ッキングスクールのレッスンも子ども向け、男性向け、高齢者向けと広がりました。家庭用ガス調理機器は、安全性の向上はもとより、お手入れ性や利便性、簡便化、使い勝手、デザイン性など、あらゆる面で進化しました。また、食の外部化が進む現代の食生活を支える給食・外食分野でご利用いただく業務用ガス厨房機器として、2003年には安全で熱環境に配慮したガス厨房をコンセプトに「涼厨」が開発されました。現場の方からのさまざまな意見を取り入れて開発した「涼厨」は、現在日本ガス協会の認定により全国に展開しています。

本書の第1章、第2章では、先生方に論考の再掲をお願いし、快くお引き受けいただきました。また第3章、第4章は、大阪ガスの15年間の現担当・前担当・元担当が関わり、記録をまとめました。

本書を手にとっていただき、私どもの「炎と食」に関する活動に目を通していただいた皆さまに、執筆者を代表して感謝申し上げます。大阪ガスならびにグループ各社の食分野の活動をまとめた本書が、21世紀初めの食生活の記録の一助となれば望外の幸せです。

2016年1月吉日

『炎と食Ⅱ』製作委員会 世話人

山下 満智子

正田 一貴