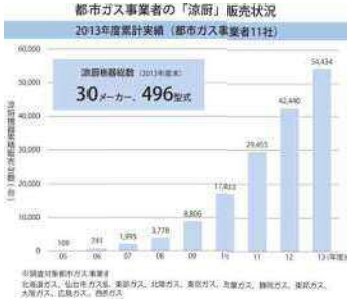
「涼厨」普及へ積極的取り組みを

7～9月は「涼厨月間」
全国3カ所でセミナー開催

ガス業界は、今年も7～9月の3カ月間を「涼厨月間」と位置付けている。厨房機器業界と連携しながら、販売を強化する。

都市ガス事業者の「涼厨」販売状況



※調査対象都市ガス事業者
北海道ガス、仙台市ガス局、東京ガス、北陸ガス、東邸ガス、知多ガス、静岡ガス、滋賀ガス、大阪ガス、広島ガス、西部ガス

節約や、その引き方などを訴えていく。

涼厨月間は、2009年に「涼厨」という言葉を作り、10年に始まった。当初はガスが冷える、その引き方などを訴えていく。

涼厨月間は、2009年に「涼厨」という言葉を作り、10年に始まった。当初は

普及に社会的意義

日本厨房工業会専務理事
若杉 雄二さん

涼厨と厨房の関係ですが、会員企業が各自に展開するが、いい製品の開発・普及に取り組んでいただくだけでなく、日本厨房工業会としても、さまざまな形でバックアップしていきたい。

厨房機器メーカーは、ガス事業者からの「業務用厨房の効率的な使い方」などの情報を、ガス事業者は、厨房の専門家である厨房機器メーカーからの「業務用厨房の効率的な使い方」などの情報を、それぞれ入手することで、お客さまに提案することができる。

当工業会の主な事業の一つに、調理講習会があり、毎年厨房機器の実演講習会を全国各地で行っている。

電気・ガス・厨房機器メーカーなどで構成している「業務用厨房機器普及委員会」では、2012年度から、厨房の効率的な使い方などを説明するセミナーを開催している。

今年度も活発な活動を行っていきます。

ガス業界からの取り組みとしては、涼厨の普及啓発活動の支援事業を実施している。

NSRシステム（ガス業界の統一的な販売促進支援システム）の機器情報検索機能の中に、涼厨機器の省エネ性能等を検索できる機能を追加した。

また、涼厨の普及啓発を目的とした「涼厨セミナー」を開催（6月）。3都市で開催する。

今年度も活発な活動
省エネ効果の見える化など

あり方研

「業務用厨房のあり方を考える研究会」（あり方研）は、涼厨の普及啓発活動の一環として、厨房の省エネ効果の見える化などについて、検討を行っている。

第1回（省エネ効果の見える化）、第2回（業務用厨房の安全確保）、第3回（涼厨の現状と今後）と、開催してきた。

第4回は「涼厨のライフサイクル」をテーマに、厨房機器メーカーなどから、涼厨の現状と今後について、ヒアリングを行う。

第5回は「涼厨セミナー」を検討する。

快適性と安全性を両立
石原 裕之課長

日本ガス協会エネルギーシステム部

涼厨は快適性と安全性を両立させた厨房のあり方を考えるものだ。

涼厨の普及啓発活動は、涼厨の効果を見える化（数値化）することが重要だ。

そこで、涼厨の効果の見える化（数値化）について、第1回（省エネ効果の見える化）と、第2回（業務用厨房の安全確保）を開催した。

第1回（省エネ効果の見える化）では、涼厨の現状と今後について、講演いただいた。

第2回（涼厨のライアップ拡充）を検討中。

今後の普及啓発活動にあたっては、さらなる認知度向上や、ライアップ拡充が課題です。

全国3カ所でセミナーを開催することで、涼厨の効果や、涼厨の普及啓発活動について、理解を深めていただきたい。

涼厨セミナー会場・開催日

会場	場所	開催日	申込締切	定員
福岡	西部ガス業務用ショールーム「ヒナタ厨房」	7月18日(金)	7月11日(金)	50人
名古屋	東邦ガス業務用ガス機器ショールーム	7月24日(木)	7月17日(木)	150人
東京	東京ガス本社2階大会議室※見学会場は「新BOISHIODOME」	8月22日(金)	8月15日(金)	200人

特集

快適、省エネ厨房を実現する「涼厨」

空気断熱で輻射熱カット
厨房の気温上昇を抑える

もともと万人好みとは、多くの人々がいう言葉だが、厨房内の設備士と顧客との間でも、「涼しい」というイメージを持つ人があったり、あるいは「暖かい」というイメージを持つ人があったりと、まさに十人十色だ。

このような状況を踏まえ、第1回の涼厨セミナーでは、「涼厨」を定義づけた。

図1に示されるように、電気は発電時のCO2排出量が多いため、ガスの方がCO2排出量が少ない。

また、ガスは熱効率が高いため、ガスの方がCO2排出量が少ない。

図1 たとえばフライヤーでガスと電気を比べてみると…

CO2排出削減量の試算条件：電力発生量の原CO2排出係数を使用すると仮定して算出。ベースはガスフライヤー。機器効率を61%、月間稼働日数を20日/月、1日の稼働時間を8時間/日、年間稼働月数を12月/年とした場合の試算値

図3 「涼厨」による厨房温度比較（ローレンジ制温度）

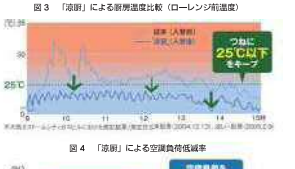


図4 「涼厨」による空調負荷低減率

図2 涼厨の仕組み

※商標「涼厨月」は、大阪ガスの登録商標です。

厨房内の気温上昇を抑えるというのがポイントとなり、新しい施設を建てる際、厨房を適切に設計することが可能だ。

13年には厨房設備の設計士向けにガイドマップを作成。20年までに厨房設備の販売額を2倍に増やすことを目標としている。

涼厨の普及啓発活動として、ガス事業者は、涼厨セミナーを開催している。

涼厨セミナーは、13年度までに全国3カ所で開催され、約300人の参加があった。

14年度は、福岡、名古屋、東京の3カ所で開催する。

12年度、涼厨メーカー21社と都市ガス11事業者は12年7月、「業務用厨房のあり方を考える研究会」（あり方研）を立ち上げた。

あり方研では、厨房の省エネ効果の見える化などについて、検討を行っている。

涼厨セミナーは、あり方研の研究成果を広く普及させるために開催している。

涼厨セミナーは、涼厨の普及啓発活動の一環として、厨房の省エネ効果の見える化などについて、検討を行っている

ネットワーク207　Gライン

ガスの良さを合同PR

キャラクター活用しテレビCMなど

ガス体エネルギーの一層の普及拡大を目的に「日本ガス協会」と「日本ガス協会」と「日本ガス協会」の3団体は、2005年に日本ガス体エネルギー普及促進協議会（Gライン）を設立した。その活動を通じ、全国的に有名なキャラクターとなっているとろ火ちゃんの誕生秘話、開いたら中は寿司屋、ガス燈のある街・門司港レトロ、Gラインの新事業、ガス体エネルギーの良さを訴えるテレビCMなどについて、Gライン事務局の方々に話を聞いた。

門司港レトロ（福岡県北九州市）

ガス燈のある街

関門海峡に面し、古くから交通の要衝であった門司。1889年に門司港が開港すると、北九州の工業力と結び付き、外国船舶の拠点として繁栄を謳歌した。門司港レトロは、そうした当時の面影を今に残す歴史的な建物と、近代の建物が融合するエリアです。ガス燈の奥には、少し趣んでいますが関門橋が見えています。

撮影：羽村技事

とろ火ちゃんの販促グッズ

飯沼さん

とろ火ちゃんは、2009年に「ガスの良さを合同PR」を目的に誕生。ガスの良さを伝えるキャラクターとして、ガスの元素記号「C」と「H」を頭に乗せた女の子をデザインした。

とろ火ちゃんの名前は