

## 高級高齢者向けマンション サンシティ (株)ハーフ・センチュリー・モア

# 高齢者の「今」に寄り添い「個」を尊重するライフケア、 ハイグレードな施設・サービスで 高齢者の第二の人生の場を提供する

高齢者向けマンション「サンシティ」は高級リゾートホテルと変わらぬ贅を尽くした豪華な建物や共用スペース、洗練された居室といったハードウェアと、細部に至るまで高齢者の日常生活を考慮したサポートに対する評価は高く、昨までの不況といわれた経済情勢の中でも安定した入居率を維持している。現在、関東・関西エリアを中心に13施設を展開しており、この6月に神奈川県横浜市保土ヶ谷区に14番目となる施設の開業を予定している。

富裕層を対象とした高級住宅型有料老人ホームはさまざまな企業が参入しているが苦戦を強いられている施設も多いと言われている。サンシティがなぜ好調を維持し、高い評価を得ているのか。施設運営を行なう(株)ハーフ・センチュリー・モア取締役運営統括マネージャー・國武孝徳氏に、サンシティ誕生の経緯から同社のホスピタリティマインド、入居者へのサービスに対するこだわりについて聞いた。



都内を一望できる好立地にあるサンシティ銀座 EAST (東京都中央区月島)

### (株)ハーフ・センチュリー・モア 取締役運営統括マネージャー 國武 孝徳 氏

1954年生。昭和50年代、ワシントンホテルの全国展開に際し企画開発部で系列各ホテルの開業準備を主とする業務に12年間従事した後、運営部において現場指導を担当。1996年よりコンサルタントとしてサンシティの食事サービスを受託する(株)オリンピアに出向。2001年に(株)ハーフ・センチュリー・モアへ転籍、2002年同社取締役に就任、施設全体の運営統括責任者として現在に至る。(株)オリンピア代表取締役兼任。



國武孝徳氏

## 高齢者社会の将来を考えた事業をスタート

高齢者向け入居施設は、長期にわたってそこで暮らす人たちの生活を担保するため、経営する企業にも持続性が求められる。安定かつ健全な運営およびケア・サポートを継続できる体力とノウハウが求められる思の長いビジネスである。

サンシティを展開する㈱ハーフ・センチュリー・モアは、高級高齢者向けマンション「サンシティ」の提供および運営を目的として設立された企業であるが、その趣旨に賛同した国内企業約100社が株主として名を連ね、借入金ゼロの経営を維持していることを見ても、その盤石な経営体質が窺える。これは同社が掲げる社会的責任と、今後予想される少子高齢化社会に向けてサンシティが果たす役割への期待の表れとも言える。

現在、同社が順調に業績を推移させ、質の高い施設と真心のこもったサービス内容を提供するに至るまでの道のりは平坦ではなかった。

昭和50年代の病院建設ブームで全国に数多くの病院が建てられる中、高齢者を対象とした病院も多数開業した。同社のルーツである初富保健病院も1983年に開業したが、その当時は現在のように高齢者向けの福祉施設や

入居施設が十分に整備されていない時代でもあり、入居者の生活環境も決して十分と言えるものではなかった。認知症という言葉もまだ世間に出てくる前であり、老人ホームという言葉にマインスイメージがつかまとう時代でもあった。「サンシティ」はそのような現状を憂い、将来の日本における高齢者福祉への疑問を感じるとともに「これから高齢者の生活の場とは一体どうあるべきなのか」という疑問からスタートしたビジネスであった。

当時、既にアメリカでは「リタイアメントホーム」と呼ばれる自活可能な高齢者向け入居施設や、ある程度の自活は可能だが援助を必要とする高齢者を対象とした「アシステッドリビング」、介護型施設である「スキルナー



2013年6月開業予定のサンシティ横浜南（神奈川県横浜市保土ヶ谷区）

シングファシリテイ」がかなりの数で存在していた。そこで同社の創業者らが今までの日本にない老人介護施設を造ろうという思いを抱き視察に赴いたが、現地での高齢者支援体制や生活サポート、介護の現状を目の当たりにし、日本との差を痛切に感じたと言う。

その際に印象に残ったのが、訪問先の一つであるアリゾナの「サンシティ」という民間不動産会社が開発した街であった。街の入口ゲートには「More half century in good life.（人生の残りの半世紀を楽しく生きよう）」という看板が掲げられ、住民のほとんどがリタイアした高齢者で構成されており、彼らが主体となって自らできる仕事をしながら生計を営むシステムが確立されていた。

「こんなコミュニティが日本にも実現できたら素晴らしい」と大きな感銘を受けたと同時に、介護を要さない元気で自活可能な高齢者の生活の必要性、そしてそれを提供するビジネスのヒントを得た創業者が『ハーフ・センチュリー・モア委員会』を設立、後に法人化され、現在同社が開業する「サンシティ」として発展していくことになった。

### 入居者の「今」に寄り添い「個」を尊重する

その後、老人介護先進国であるアメリカのノウハウ習得を目的とし、ハワイの老人介護施設を、続いて国内でも評価がきわめて高い埼玉県の老人介護施設を買収し、実際に経営を手掛けることとなったが、これらの施設経営を通じて数多くの貴重なノウハウを得ることができた。高齢者介護について大切なものは何であるか國武氏に聞いた。

「介護は入居者の家族と介護士がチームとなり、入居者の『今』に寄り添うことなのです。家族は自分がやりたくてもできない、そこを他人にやってもらっているという負い目が少なからずあります。そのためにも入居者の家族を含めてのコミュニケーションを密にとり、ご要望をいかに満たしてあげることが重要です。

例えば型で押したように『みんなと一緒に歌を歌いましょう』『レクリエーションをしましょう』と、一方的にプログラムに沿って参加を求めるのではなく、一人一人、それぞれ歩んできた人生も異なり、その日の気分でもやりたいことも異なります。施設側からの一方的な押しつけは本人たちにとっても大きな精神的な苦痛になるのです。介護士やスタッフが各個人の心の中を読み取ることが大事です」

入居者との寄り添い方だけでなく生活環境を含め、二つの介護施設の経営

で数多くのことを学んだが、同時にそれを実現するためには、携わるスタッフも多く必要となり、入所費用も高額にならざるを得ないという現状も知ることになったが、高額な費用を負担しても入所や専門の介護を希望する高齢者や家族が多く存在するということがわかった。

また、自活可能な高齢者も数多く存在するが、中でも経済的にゆとりがあり家族や親族に迷惑をかけず自分が持つお金で生活し、その上で医療や介護、食事の不安もなく余生を過ごす場所を求めている人が多く存在することも見えてきた。

そこでターゲットを富裕層に絞り込み、その要求を満足させる高いグレードの施設・サービスを完備した健常者向けマンションと介護施設の開発を行なうこととなった。

徹底した環境の整備と富裕層の高齢者の要求にマッチしたアメニティ施設を備え、食事のおいしさ、清掃に至るまで徹底してこだわり、リゾートホテルに長期滞在しているかのようなリッチな雰囲気を持ち、入居者の「個」を大切にしてい思い思いに余生を楽しく快適に過ごせる場、さらに介護を要する状態になった場合も適切に医療と連携して万全なサポートが可能な高級高齢者向けマンションの開発計画が進められることになった。



2フロア吹き抜けの広大なスペースを持つメインダイニング（サンシティ銀座 EAST）

## 運営に必要な要素を備えた強みを生かす

國武氏は高齢者向けマンションの経営の難しさについて次のように語る。

「高齢者向け入居施設は、介護型、健常型いずれも、それまで蓄えた大切なお金を託して入居される方がほとんどであり、それに見合った施設やサービスを提供していく責務があります。初期投資がかかる割に入居者が埋まる迄のペースが遅いため回収まで期間が長く、少ない入居者数でもオープンと同時に担保すべきサービスの提供と施設やスタッフを維持していく必要があり、そこに多大なコストが発生します。また運営にもノウハウが必要であるため、難しい事業で、特にサンシティのようなCCRC (Continuing Care

Retirement Community) 健康なうちに入居して残りの人生を過ごすための高齢者向け生活共同体) を運営するためには、不動産開発・管理、再投資の問題、またインテリア、運営（レストラン、介護、医療、清掃、メンテナンス等）すべての業務をインクルーズする必要がありますが、幸い当社の場合、過去の事業の中でグループ企業としてそれぞれが確立されており、専門スタッフも整備されていたことが大きな強みでした。」

## 食事サービスへのこだわり

1996年に開業したCCRCのサンシティ神奈川（秦野市）は当初、食事サービスもセルフサービスのカフェテリア方式で給食を提供する方式であったが、レストラン方式に変更されることとなった。

これを機に國武氏が前勤務先であるワシントンホテルからコンサルタントとして招かれ、サンシティの食事サービスシステムの再構築を手掛けることとなった。

メニュー内容の見直し、提供スタイルの変更、各個人の嗜好や要望への対応など、多くの難題が待ち構えていたが、「サンシティで提供する食事サービスをホテルと遜色のないものにする」という強い意志をもってその課題

に取り組んだと言っ。

「提供方式の変更に伴い専門家や給食受託会社に相談しましたが、多くの企業でわれわれが提示した予算内で対応をすることは無理だと言われました。ホテル時代にさまざまなメニュー開発を手掛けてきましたが、それとは比べものにならない程シビアな積算を繰り返して、予算内で収めるため、パンにつけるバターやジャム1個、添えるジュースの分量なども徹底的に検討して原価をはじき出しました。それでも、味や質には最後までこだわりました。調理スタッフもホテルで勤務経験を持つ洋食、和食の調理士を招き共にメニュー開発を行い、いかに入居者に満足頂ける内容にするかということで検討を重ねました。」



居室の一例。洗練されたデザインと高齢者の日常生活に配慮した気配りが随所になされている



ロビーに隣接するライブラリー。共用スペースとして入居者は自由に利用できる。ゲストとの面会でも利用可能だ(サンシティ銀座 EAST)

ホテルでは数えきれないほどメニュー開発に携わってきましたが、高齢者向けメニューの経験はなく、オープン当初は一般的な肉料理などを交えてスタートさせてみたのです。ところが、一週間程でご入居者から『毎日こんなご馳走は食べられない』とクレームが出ました。また、季節の素材を使用して彩や盛り付けを工夫しても『格好だけつけている』とクレームが出ました。そんなことを繰り返しながら8カ月間、一日のほぼすべてを厨房やホールで過ごす日が続きました。

実際問題、人生経験豊富な高齢者には私たちがホテルで学んできた常識は一切通用しなかったのです。時には調理法まで入居者の方から教わることもありました。私も一所懸命勉強を重ね、

試行錯誤を繰り返してようやく高齢者の嗜好や身体的条件にマッチした食事が提供できるようになりました」と当時の苦勞を振り返る。

### 素材へのこだわりと調理の時間を惜しまない食事への高い評価

サンシティのレストランに対する入居者の評価は高い。入居者のもとを訪れるゲストも、その場で注文して共に食事を楽しむこともでき、サイドメニューの注文も可能だ。

「前もって献立はお配りしますが予約制ではありません。材料があれば当日の献立になくても可能な限りお応えして提供できるようにしています。また、

コースや懐石料理も予約制で注文することができません。

通常は和・洋2種類の定食形式が柱ですが、うどん・そば・お粥は3食どの時間帯でも注文可能です。また献立の中から嗜好に応じて副菜の組み替えも可能です。夕食時にお酒を嗜まれる方も多くおられますので、簡単なおつまみやお刺身などのアラカルトも可能な範囲で都度対応できるようにしています」

サンシティでは営業スタイルや提供方式だけでなく、香りやおいしさを徹底的に追求するため素材の選び方や調理の時間を惜しまない。

「味噌汁は、季節によるダシの選び方や組み合わせを考えることはもちろんですが、大量に作るとダシの香りが飛んでしまうので一回に作るのは20人分迄と決めています。量が足りない時はどンドン追加で調理をさせています。厨房は大変ですが、逆にロスを抑えることもできました。

日本人の主食であるご飯についても『立ったご飯』とはどんなものかを探るため、大阪・堺にあるおいしいご飯を提供する定食屋があると聞き、そこまで足を運び店主に頼み込んで炊飯の秘訣を教わったこともありました。炊き方から炊き上がった後の保管方法に至るまで自分が持っていた常識が覆された気分でした。現在サンシティで提

供するご飯は本当に米が立っていておいしいです。さらに使用する米も秋田の大瀨村まで行き、生産者と直接会って吟味を重ねた上で調達するといったように、おいしい食事を提供するための時間を惜まず、調理も手を抜かないというこだわりがあるからこそ、お客さまに喜んで召し上がっていただけているのだと確信しています」

### 入居者とスタッフの距離を縮めたオープンキッチン化

開業当初の施設では厨房からホールが見えない場所にあつたため、調理スタッフも外の状況が分からず接客はホール担当者任せで、社員同士のコ



銀座 EAST にはバーラウンジもあり、東京の夜景を眺めながらグラスを傾け至福のひと時を過ごすことができる

コミュニケーションもうまく図れないことも多々あったと言っ。その状況を改善しようと、國武氏はホールで接客した際に入居者の言葉を都度、調理スタッフに伝えるようにした。それが結果として調理スタッフのモチベーションを高めることになった。そこで2004年に完成した「サンシティ町田 参番館」よりオープンキッチンを導入することにした。

入居者も忙しそうに働くスタッフを見て料理の臨場感を感じられるだけでなく、調理スタッフと日々顔を合わせ、会話を交わすことで距離も一層縮まった。単に食事を作り提供するだけでなく、そこに携わる人とのコミュニケーション、料理の臨場感を感じていただくことも、そこで毎日生活して食事をする入居者にとって大切なサービスであると感じたからだ。最近では好んで厨房が見える席に座る入居者も多いと言っ。

しかしながら、キッチンのオープン化に伴い、いくつかの問題点も生じてきた。お客さまがシズル感を感じられるメリットと反して隣接する客席との空調管理に問題を感じ、國武氏は当時話題となっていたオール電化厨房に着目した。

國武氏は電化厨房フォーラムを訪れ、当時電化厨房の普及に尽力していた故・村上信夫氏（帝国ホテルホテル



レストランには個室も完備されている

料理顧問／当時）とも面談しアドバイスを受け導入を決意、その後計画された施設ではオール電化厨房を導入することとなった。

ところが、この方針を変える出来事が生じた。一昨年の東日本大震災直後の原発事故に起因する電力不足により、計画停電対象地域となっていた施設で食事サービスができなくなる事態に陥ったのだ。

「今思い出しても大変でした。古い施設のガス厨房を使って調理した食事をエレベーターも使えずに階段だけで暗闇の中、懐中電灯を使い人海戦術で運び、何とか入居者に食事を提供しました。IH調理機器の良さもあるためすべてとは言えないのですが、この出来事を踏まえ今後新規に計画する施設で

はガス機器も併用することとしました。最近ではガス機器でも制御に電気を要する機器も多く大丈夫とは言えませんが、一年中休まず3食提供する義務があるためリスク要因を少しでも減らしたいと考えた結果です」

### 小回りが利く厨房計画

続いて高齢者にありがちな各個人の持病やアレルギー等の体質に合わせた個別調理への対応について聞いてみた。

「健常型のサンシティで比率的に少ないのですが、個別の病態食への対応もオプションで行なっています。病院から出る食事箋を基に当社の管理栄養士が献立を考え、確認を取った上で調理

士がきめ細かく対応しています」

このようなケースにも対応できるよう、厨房設計にも工夫が施されている。

現在サンシティ全施設の厨房コンサルティングを担当するNRTシステム(株)取締役会長・成田洋氏は「入居者にお客さまとのコミュニケーションを第一としたオープンキッチンを基本としています。『レストラン』という位置付けであるため、都度入る注文や嗜好に応じた内容変更にも機敏に対応できる、小回りの利く調理が可能な機器選定およびレイアウトを行なっています」と語る。厨房は食事サービスの心臓部ともいえる大切なセクションであるが、食事の質やサービスの成否の力ギは厨房設備設計の良否と密接に関係する。40年来のビジネスパートナーとしての信頼関係、サンシティの食事サービスすべてを知り尽くしたキッチンコンサルタントの存在は大きな強みである。

サンシティでは個別のオーダーにも素早く対応可能な調理体制を取ると同時に、食の安全と効率の両立を図ることを目的としてクックチルシステムも活用している。

「宴会料理等で経験が少ない人でもフィニッシングして提供できると言うことでホテルに勤務していたころからクックチルシステムに関心を持っていました。その当時から積極的に普及推

進に努められていたハイランドリゾートを訪問し、料理長の谷孝之氏を訪ねて教えを受けたこともあります。クックチルシステムはその当時からさらに進化・普及しました。サンシティでも一部のメニューで活用していますが、このシステムで欠かせないスチームコンベクションオープンも国内に登場した当初から注目していました。芯温コントロール機能や各種の優れた制御機能などを持ち、効率化、調理品質向上、安全性の面で優れた機器であることから、各施設にも導入して幅広く使用しています」

**スタッフ自らの存在意義を高めることがサービスの質を高める**

サンシティではマネージャー以下、調理スタッフも食事や栄養学に対する知識を養うため積極的に勉強している。高齢者にとって適切な食事内容を考えるため、栄養学に始まり、薬膳などの東洋医学に対する造詣を持ち、食べ合わせや食材の効能なども考慮して日々献立の研究をしていると言つ。「われわれは贅沢な食事を提供しているように思われがちですが、仕入れの大半は野菜類で全体の約四割を占めています。肉・魚はどちらも2割を切っています。古代の日本人の



サンシティ銀座 EAST での昼食の一例。この日は三元豚の生姜焼き、鯛の子と独活の煮物、マカロニサラダ。他に洋食、うどんまたはそばが用意されている



サンシティ銀座 EAST のメインダイニングに隣接したオープンキッチンにはカウンターも設けられており、その日の気分で自由に席を選んで利用可能

長生きの理由が中国の後漢書倭伝に『冬夏生菜茹』という言葉で述べられていますが、これは一年中、野菜を煮て食している意味と、菜茹は野菜スーブの意味もあり、酸素毒を中和し、さらに無力化する効果が野菜にあることを指しています。最近の日本人は昔に比べ肉を多く摂取するようになり、血管が丈夫になりさらに長生きになったとも言われています。人間の体は色々な食物を摂ることで徐々に自然に吸収されて改善されるものだと思います。スタッフにも栄養に関する幅広い知識を持つよう指導しています。

私は大半の時間をホールで入居者の動きや食事の進み具合に目を配るようになっていますが、毎日ホールに立っていると顔を見ただけで体調が良いのか悪いのか一目で分かるようになります。服を見ただけで今日はどういう日か、その日の気分まで分かります。そういった心の中を感じ取れるほどの深いお付き合いができるからこそ、サンシティの持つ価値があるのです。総じて当社のスタッフは皆『仕事をしている』という考え方を通り越し、家族に接するような心で皆やり甲斐をもって仕事に励んでくれています。日本人が古くから持つ『仁の心』困っている人がいたら助けたいという心」が自然と備わるのです。それが自分の存在意義を高めると同時に、サービスの質を高

めていくと思えます」

サンシティが入居者から高い支持を得ている理由は、充実した施設やサービスだけでなく、入居者一人一人のそれぞれ異なるニーズを、語らずとも汲み取ろうとする心で接し、暖かい眼差しで「家族同様に支えていこう」という心を、ここで働くすべてのスタッフが自然と備えているからではないだろうか。

そこから生まれる安心感、心地良い生活環境こそ、人生の年輪を重ねてきた高齢者にとって至福の時間であるからにはかならない。



サンシティのキッチンコンサルティングを務める(株)NRTシステム会長・成田氏と。お互いに信頼し合う國武氏の心強いビジネスパートナーだ

# 「動線計画こそ、円滑な厨房運営の決め手」 そこから利用者本位の、 東京ガス(株)×サンシティ吉祥寺

「サンシティ吉祥寺」は住宅型有料老人ホームを運営する㈱ハーフ・センチュリー・モアが2011年10月にオープンさせた施設である。

かつてここは別の企業が高級老人ホームとして営業していた施設であった。その施設を買い受けた同社が約一年半という歳月をかけ、居室の間取りを含め全面的な改築工事を行ない、新たに営業を開始以来、入居者数も順調に伸び、約一年半を経過した現在ではほぼ9割以上が埋まっている。国内の高齢者向け施設のリノベーション事例として注目されている同施設であるが、開業に至るまでさまざまな制約や苦勞があった。

厨房についても大幅な改修が行なわれたが、可能な限り既存の設備機器を生かしつつ、いかにして同社独自の食事サービス形態に最適化していったのか、㈱ハーフ・センチュリー・モア取締役運営統括マネージャーの國武孝徳氏に伺った。



レストランの営業形態をとっているメインダイニング

## 入居者専用のレストランと云う位置づけ

サンシティは単なる高齢者向けの入居施設や老人ホームではなく、基本的に自活可能な高齢者が日常生活を営み、充実したシニアライフを安心して過ごせる場「コミュニティ」としての要素も併せ持つ施設だ。健康面のサポートをはじめ、高齢者のさまざまな生活のサポート体制が整い、その中でも日々の生活に不可欠な食事はサンシティが最も力を入れているサービスの一つだ。

入居者専用のメインダイニングはホテルのメインダイニングと変わらぬゴージャスなゆとりある空間で、心行くまで自分のペースで食事を楽しむことができる。入居者はもちろんのこと、訪れたゲストも入居者と同伴であれば営業時間帯に予約なしでいつでも利用できるレストランとしての営業形態をとっている。いわゆる、決められたものを計画通りに調理・準備し、決まった時間内に提供する「給食」ではない。

メニューは基本的に毎日朝・昼・晩三

食とも定食形式が基本となり、和食・洋食の二種類から選択でき、事前に予約する必要もない。利用者は食べたいと思うときに着席し、注文を聞いてから調理をスタートするので食事はいつも作り立てを味わうことができる。

個人の嗜好によるアレンジやアラカルトにも可能な限り応えているが、バイ・オーダーによる食事の提供はサンシティ共通のサービスであり、同社が誇る入居者とそのゲストに対するサービスの一つでもある。さらに事前予約で本格的なコースや懐石などの提供も行なっており、入居者同士の集いや家族との会食、パーティーを行なうことも可能だ。



㈱ハーフ・センチュリー・モア  
取締役運営統括マネージャー 國武孝徳氏



個別のオーダーが順次入った場合でも並行して調理できるよう火口を可能な限り確保したガステーブルが厨房の核となる

## すべての食事はバイ・オーダーで提供

サンシテイの食事サービスは給食ではないため、あらかじめ提供数を想定した仕込みこそしているが、完成状態での作り置きはしていない。ほとんどのメニューはオーダーを受けた後に厨房で調理・提供される。

利用者すべてが高齢者であるため、人によっては食材や塩分摂取制限、さらに味付けの好みなど、できる限りのオーダーにも対応していかなければならない。また基本的に和・洋二種類の定食形式であるが、それぞれのメニュー間での組み替えにも対応しているため、利用者が集中する時間帯の調理作業は煩雑かつスピードが要求される。

そのため厨房設備も同社独自のオペレーションが構築されており、それに合致したものがおのずと求められる。

サンシテイ吉祥寺では前施設の時代に作られた厨房があったものの、同社が求め、提供する食事サービスの品質を維持するうえで十分とは言えない内容であった。このため厨房をどのように改良していくかが大きな課題となった。

## 調理作業の良否は作業動線で決まる

オープンに先立ち厨房リニューアルの陣頭指揮をとったのが、サンシテイ銀座

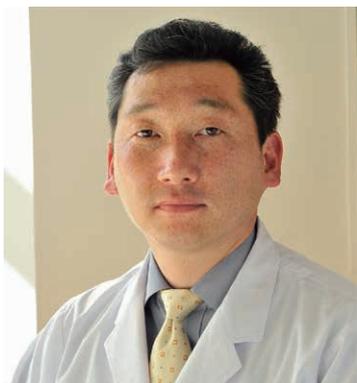


衣類等が引っかからないよう、フロントトップを伸ばしたが操作性は損なわない。統括料理長 前田氏がこだわったアイテムの一つ

EAST、そしてここ吉祥寺の統括調理長を務める前田武信氏である。長年にわたりサンシテイ各施設の食事サービスを支えてきた前田氏より厨房リニューアルにおける課題と、自身が持つ厨房に対するこだわりについて聞いた。

「ここでの営業開始を控え、調理部門の責任者として最初に既存の設備を見に来ましたが、当社が取り組むキメ細かな食事サービスを行なうためには、動線や個々の厨房機器を含め大幅に変更する必要があります。当然ながら予算も限られています。そこでキッチンコンサルタントのNRTシステム(株)取締役会長の成田洋氏を交えて膨大な時間を費やしてリニューアル計画を練り上げました。

コンサルタントの方にはかなりのご苦労をかけたと思いますが、結果的に私が望んでいた形に造り変えることができました」



㈱ハーフ・センチュリー・モア  
サンシティ銀座EAST・吉祥寺  
統括調理長 前田武信氏



NRTシステム㈱ 取締役会長 成田 洋氏

早速厨房を拝見してみたが、厨房は縦長で一方の壁側にストリートな通路がある。加熱調理、焼き物類の調理、冷菜類の調理、下調理といった各調理セクションはその通路からディスプレイカウンターの役目も持つコールドテーブルを挟んで直角に配置されている。いわゆるF型の「櫛」のような感じであると言えは分かりやすい。

櫛の柄にあたる部分は厨房の搬入口から客席側出口まで通過できる通路となっており、食材搬入時やサービススタッフの動線として機能している。調理動線は交差することなく、また出口付近で集中することもないのでサービスに至るまでスムーズな動線が確保できるよう配慮されている。

「私が一番気を遣ったのが作業動線です。リニューアル前はディスプレイカウンターがホールに近い短辺をふさぐようにして



ガス炊飯器は厨房環境改善に優れた「涼厨」機器であるライスロボを使用。計量・洗米装置が一体化されており作業効率も改善

配置されており、加熱調理セクションも部屋の長手方向に沿って中央に島のように腰を据えています。そのままで全く使い物にならないということに気づきました。限られた人員でオーダーごとに調理を細かく行なうことはもちろんなのですが、一日三食、毎日休まず営業することが前提であるため、例えば昼食の調理作業中でも夕食の仕込みを並行して行なうことも多々あるからです。そのため作業動線の検討については膨大な時間を費やしました」

### 慣れ親しんだガスの良さを実感

厨房の中央に配置されているのが、大のバーナーが細かく配列されたガステーブルである。このガステーブルは前田氏がこだわった特注仕様である。

並行する調理作業がそれぞれづつからないよう、火口の数はできる限り多く確保したかったからだ。既存の機器も活用しているが、リニューアルを機に増設したガステーブルは「外管式」と呼ばれるタイプである。操作性などからベテラン調理人を中心に根強い人気を持つ機器であるが、前田氏は調理作業中に衣類などで器具枠をひっかけることがないよう、フロントトップの出を広くして器具枠や配管類はその内側に収まるタイプとした。このような細かなこだわりも長年調理現場で積み重ねてきたノウハウの一つと言える。サンシティではオール電化厨房を導入し

ている施設もあるが、サンシティ吉祥寺の開業半年前に東日本大震災が発生し、その後の電力供給の問題で計画停電が実施された。その対象地域となった施設では調理が行なえず入居者への食事が提供できないという事態が発生した。こうした状況から、節電対策等も踏まえ、現在では調理や機器特性に応じ電気厨房機器とガス厨房機器を併用するという方針に改められ、サンシティ吉祥寺はガス厨房機器を多数使用している。

「IHの良さも認識していますが、やはり慣れ親しんだガスの火のほうが調理は楽です。

鍋底への熱の伝わり方に偏りが少なく、局部的に加熱されてしまわない点や、煮物類等では鍋の中ですっかりと対流をしてくれるということ。また調理で使用する鍋類や器（土鍋など）はIHの場合、選択肢が限られてしまつことを考えても、ガステーブルやガスコンロのほうがいやしく、料理提供時における表現の選択肢も広がります」と前田氏は語る。「電化厨房については、理論的には換気量が少なくすむというように言われ、その計算値に基づき空調設備の能力を決定しました。

しかし、実際現場で使用してみると施設によつては調理で発生する煙等が十分排出できなかったというケースも経験しているので、一概にオール電化が環境面で優れているというとは言えないと思います」



厨房と通路を挟む位置に設置したコールドテーブルは衛生管理と清掃性に優れたベースマウント方式としている



ラックコンベアタイプ洗浄機には、熱効率に優れ、安定した仕上げ給湯が行なえるガス式ブースターを設置

## 環境面の改善はお客様サービス向上に結びつく

最後にサンシティ吉祥寺での厨房リニューアルのポイント、そして将来に向けての厨房でこだわりたい部分について聞いてみた。

「やはり動線です。サンシティのような食事サービス形態の場合、動線をいかにスムーズにし、迅速かつ細かなオーダーに対応できるかが、お客様の満足度に結びつくのです。」

当社では今後もこの方式は変えることはないと思いますので、リニューアルに限らず新築時においても食事の提供スタイルにマッチした動線計画と必要機器の配置がカギとなるのではないのでしょうか。

将来的な展望として、ランニングコストの軽減については常に神経を尖らせています。例えば節水型の蛇口と交換するだけで月数万円単位での節減ができるわけです。細かな積み重ねでも数年、数十年の単位ともなれば大きな違いとなります。省エネ・節水型の食器洗浄機への更新、またここでは難しかったのですが天井換気システムも導入してみたいですね。インシャルコストは通常のものより確かに割高になりますが、長期的に見れば厨房全体のランニングコストも削減でき、調理環境面での改善を考慮しても是非導入したいアイテムです。働きやすい厨房環境もトータルで見ればお客様さまへのサービス向上につながります」



### サンシティ吉祥寺

所在地：東京都三鷹市下連雀 5-3-5 ☎ 0120・188・150  
 居室数：260室 (39.1㎡～90㎡) 敷地面積：11,000㎡ 延べ床面積：30,273㎡  
 入居一時金（一人）：2920万円～9170万円  
 事業主体・運営管理：(株)ハーフ・センチュリー・モア

先進的なガス厨房事例が満載！  
 業務用厨房総合サイト『最適厨房 ONLINE』  
<http://eee.tokyo-gas.co.jp/saitekichubo/>



『涼厨(すずちゆう)®』や換気システムの体験は  
 東京ガス業務用厨房ショールーム『チューボ 汐留』  
<http://eee.tokyo-gas.co.jp/chubo-sr/>

完 全  
 予 約 制



東京ガス(株) 都市エネルギー事業部 最適厨房推進チーム  
 《住所》東京都港区海岸 1-5-20 《TEL》03-5400-7777