

フッ素コーティングって何？ -1-

さて、第1回からもう長いもので5年になります。
そして、フッ素樹脂コーティングの一般的な知識については、だいたいお話しできたと思います。
今回は趣向を変え、バックナンバーにはない、フッ素樹脂コーティングって何？を表してみます。

フライパンが有る

仕事の話が聞かれるとき、必ず、「フッ素樹脂コーティングって何ですか？」と聞かれる。そんなときは、フッ素樹脂加工のフライパンの話を持ち出し、「あのように卵焼きがくっつかないようなフッ素樹脂を塗装しているんです。」と答える。

このフッ素樹脂加工のフライパンは、1960年にニューヨークでデュボン社がテフロン加工フライパンとして発売したのが最初で、人気を呼び、1965年には日本でも販売が開始されている。以後、販売数量はうなぎ上りに増え、1991年には日本だけで累計1億個が売れたという話である。^{*1}

何故フッ素樹脂加工のフライパンが売れたかと言うと、やはり便利だからだろう。たとえば、水に濡れたまま台所においてあっても、鉄なべのように錆びたりせず、使う前にさっと水洗いしフキンで一拭きすれば使える。そして、卵焼き、ハンバーグやお好み焼きといういろいろな調理をしても、料理がフライパンにひっついてしまったりせず、ヘラで容易にひっくり返し、お皿に盛り付けが出来る。

使い終わっても、スポンジに中性洗剤をつけて洗うだけで何も残らない。便利である。

この便利さが、意外に重労働である家事労働の手間を少し減らした。つまり、フッ素樹脂加工フライパンが女性の社会進出の機会を創製したのではないかと、小生は考える。

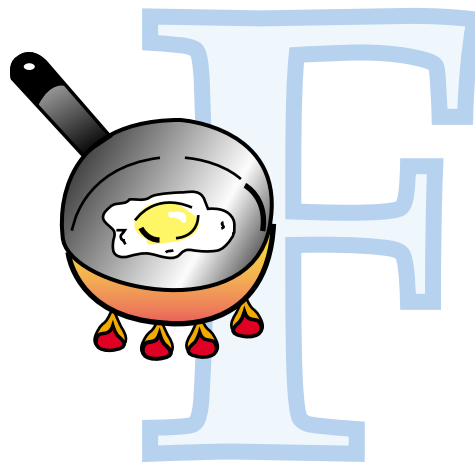
では、プロの料理人はどうだろうか。以前、厨房をのぞいたことがあったが、どうもフッ素樹脂加工のフライパンは見かけない。今回、ある料理人に聞いたところ、一般論と断った上で、次のように話してくれた。

洋食でも、中華でもフッ素樹脂加工のフライパンは使わない。ただし和食の世界では、近頃一部の料理人が焦げ目をつけて仕上げる料理で、くっつかないようにフッ素樹脂を使っているとのこと。

そうすると、何を使っているのかと言うと、洋食では銅なべ・銅パンが普通で、ごく厚手のものを使う。銅は熱伝導が良いので均一に温めやすく、かつ厚手のものを使うとより均一に温めることが出来るため、焦げ付かなく、じっくりとシチューやソースを煮込むことが出来る。

欠点はとても重くて、非常に高価な上、毎日手入れする必要が有ること。この手入れが大変で、洗剤できれいに洗った後、研磨用たわしやみがき砂でくもりがなくなるまで磨き上げる。大きな厨房では、見習いがまず与えられるのがこの仕事で、毎日何時間もかけくもりがなくなるまで磨き上げる。

中華料理の場合はどうかというと、鉄なべを使う。中華料理は



火力が命。特に厨房のコンロは、家庭のレンジの比がないほど火力が強く、短時間で調理を行い食材のうまみを逃さない。フッ素樹脂コーティングがないから、天津飯のかに玉が鉄なべにくっつくかと言うと、そうではない。

油をなじませているのでくっつかないとのこと。

こちらを使った後が大変で、きれいに洗い、磨いた後に、強火で空焼きした上で、熱いうちに油をひく。これにより、錆止めとくつき防止を兼ねている。

プロの料理を作るのはなかなか大変なことである。もし、我が家で奥さんに「プロの料理を作るために、銅パンと鉄なべで料理しなさい。」と言ったならば、きっと離婚されてしまうのではないかと。

この点でも、フッ素樹脂加工のフライパンとは素晴らしいものである。

さて、フッ素樹脂加工のフライパンの「焦げつかない」「手間がいらない」と言う特徴はフッ素樹脂の表面に秘密が有る。この秘密が「非粘着性」と「すべり性」である。

縁が薄い

源氏の夕顔ではないが、世の中には縁の薄い人という言葉が有る。かりそめにこの世に存在している人。

この世に縁の薄い人とは、現実社会に生きている人とは異なり、ときには上品で崇高で、はかなく、周囲の人との繋がりが弱い人ではないかと思う。

同じように、お互いに繋がりが弱いもの同士はひっつきにくい。たとえ、周囲から押し付けても、押しつける力がなくなると離れてしまう。このように縁が薄い状態が非粘着性である。