

機内食を作っている 「Aerofood ACS」 に潜入！！



服装は必ず、Aerofood 指定のエプロン、帽子、マスクを装着。こまめに手を洗い清潔を保つ。工場内の手洗い場は、菌を殺すため温水。



届いた材料の量、質等を確認します。

まだ水洗いしていない材料は、緑の箱に保管。



チェックした材料は、冷凍、調味料、果物等に分類されたそれぞれの倉庫に保管します。



既に水洗いした材料は、黄色の箱に保管。

まるで早送りしているかのように、素早く材料を切っていた。



お肉、果物・野菜、卵等に分かれた部屋があり、それぞれの部屋で材料を切ります。



一定の温度を保つように（材料の質を落とさないようにするため）、全ての部屋に温度計が設置されている。



キッチンで、調理していきます。日本と韓国用の特別キッチンもあります。調理された食事は、冷凍保存し機内まで運びます。



連帯作業で水やソースなどを入れて行きます。

1つ1つずつ、丁寧に調理する。

ここで毛布や新聞も用意して機内へ運ぶ。



タンカーにつめ、トラックで空港まで届けます。

PT. Aerofood ACS Indonesia
Aerofood ACS Building
Soekarno-Hatta International airport PO BOX 1023
Cengkareng Jakarta 19120
☎ (021) 8370-5076
設立：1974年

Aerofood ACS の 副社長 Afdal 氏に聞く

1. スタッフの人数は？

—：約 2000 人、そのうち 400 人がシェフです。それぞれの国のシェフを雇うようにしています。もちろん、日本人シェフもいます。

2. どの航空会社の機内食を作っているの？

—：ガルーダインドネシア航空、JAL、大韓航空、マレーシア航空、キャセイパシフィック航空等の約 40 社の機内食を作っています。私たちは、ガルーダインドネシア航空のグループ会社のため、割合的にはガルーダインドネシア航空が大半を占めています。



にこやかに質疑応答してくれる Afdal 氏

3. 機内食の製造工程は？

—：実は、一般のレストランと流れはほぼ変わりません。まず、フライトの 24 時間前から必要な材料を準備し調理します。ねっ、一般のレストランと変わらないでしょ。でもここからが違うのです。レストランは調理後すぐお客様に提供しますが、機内食は調理後冷凍し、機内で温め直してお客様に提供します。でも機械を使わずに、全て人の手で調理されているのですよ。

4. 味付けは？

—：同じ食べ物でも、地上で食べた時と空の上で食べた時とでは味覚が少し違うかと思います。空の上で食べた時の方が味覚が鈍りますよね。味付けは、地上で食べた時に丁度良い味にするため、空の上では少し味が薄くなります。そのため、必ずソースや塩、こしょう等の調味料を添えてお客様自身で味を調節してもらっています。

5. コンセプトは？

—：まずは「安全」、そして「見た目」「味」です。安全のために、機長と副機長の機内食はそれぞれ別なものを出しています。安全に気を付けていますが、万が一食中毒が発生した場合、2 人共操縦できなくなったら困りますからね。

6. ハラル用のキッチン？

—：ありません。なぜなら、全ての機内食がハラルになっているからです。

7. 機内で残った機内食や飲み物は？

—：もったいないですが、衛生管理上、全て処分します。蓋をあけていない飲み物やゼリー等も処分します。また、もし飛行機が遅延（6 時間以上）やキャンセルになった場合も機内食は処分し、新しく作り直します。

8. メニューの決め方は？

—：まずは、私たちからいくつかのメニューを航空会社に提案します。その後は、航空会社の人と話し合っで決定していきます。基本、1 日の中でメニューは、5～9 時が朝食、9～12 時が軽食、12～14 時が昼食、14～18 時軽食、18～20 時が夕食、20～0 時が軽食の計 6 サークルあります。

9. 1 年に何回メニューの改定があるの？

—：航空会社によって変わりますが、基本国際線は月に 1 回、国内線は週に 1 回のペースでメニューを変えています。

10. 国内線の復路の機内食は？

—：ガルーダインドネシア航空が飛行している全ての空港にケータリングの工場があり、復路の機内食はこのケータリング工場から調達しています。とはいえ、全ての工場が自社ではなく、提携している工場もあります。

～工場見学を終えて～

シェフと航空会社スタッフが搭乗者の喜ぶメニューを考え、スタッフが丁寧に 1 つ 1 つ材料を切り、調理されていた機内食。私が今まで思い描いていた機内食の製造工程（機械で調理）は覆され、機内食に対する気持ちが変わった。残さずに 1 つ 1 つ味わって食べようと思った。

お忙しい中、丁寧に質疑応答してくださった Afdal さん、そして Aerofood ACS の皆様、ありがとうございました！

