

アジアにおけるハブ空港と食

～ チャンギ空港とSATSのケータリング施設を視察 ～

シンガポールの経済的な発展を支え、今なお発展を続ける国内で唯一の国際空港であるチャンギ空港。当空港ではおよそ110の航空会社が運航しており、2012年には約5,120万人、1日あたり最大で18万人が利用しています。

今回このチャンギ空港において各種航空会社の機内食等のケータリングを行っているSATSの施設を視察しましたので、空港の概要とあわせて報告します。

1. チャンギ空港概要

シンガポールの東端に位置するチャンギ空港は、1981年に24時間空港として開港しました。市内中心部から車で30分程度の場所に位置しており、MRT(地下鉄)やエアポートシャトルバスも運行しているためアクセスも良く、非常に利便性の高い空港です。

2013年1月1日現在で、当空港ではおよそ110の航空会社が世界60カ国にわたる240以上の都市と航路を結んでいます。2012年の年間空港利用客数は約5,120万人と過去最高を記録しており、世界でも有数のハブ空港です。



チャンギ空港を利用した乗り継ぎはその場所柄、ヨーロッパとオーストラリアやニュージーランドを結ぶルートにおいてよく利用されており、空港関係者の話では利用者のおよそ3割がトランジットでの利用とのことでした。

空港ターミナル内には、350もの小売・サービス店、120以上の飲食店がありますが、地元住民も多く利用するほど充実しており、空港の収益にも大きく貢献をしています。また、空港利用者はWi-Fiや550箇所以上に設置されているインターネット端末を無料で利用することができる他、バタフライガーデンやプール、シアター等の娯楽施設も備えており、トランジット利用でも空港滞在を楽しめるよう配慮されています。



ターミナル内に設けられた鯉が泳ぐ池



デザイン性の高いターミナルの天井

2. 各国の空港等において活躍するSATS

(1) SATS 概要

次に SATS の概要について説明します。SATS はシンガポールを含む 10 カ国で、アジアの 30 以上の空港のゲートウェイサービスや、航空・商業向けフードサービスなどを幅広く手掛けている会社です。主なサービス内容は以下のとおりです。

ゲートウェイサービス

- 航空貨物便からの荷物の搬出、タラップの操作、航空セキュリティ。
- 貨物の保管、生鮮食品の取り扱い、ターミナルのマネジメントなど広範囲にわたるもの。

その他、ヨーロッパのクルーズ港のターミナルオペレーターである Creuers del Port de Barcelona と共同でのマリーナバイクルーズセンターの運営等も行っています。

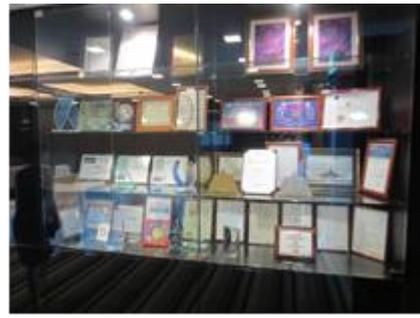
フードサービス

- 航空会社への機内食ケータリングサービス、ロジスティックス。
- 冷蔵・冷凍食の製造や商用ケータリング。
- ヘルスケアの分野や政府関係などを対象としたフードサービスの提供

シンガポールの SATS フードサービスは現在、チャンギ空港を利用する航空会社の機内食や、空港内にある高級ラウンジ「DBS Asia Treasures Lounge」を含む 8 つの空港ラウンジでの食事のほか、国内で開催されるイベントなどでも顧客等へ食事のケータリングサービスを行っています。料理のメニューについても、中華やタイ、イタリア、日本、インド、フランス料理など国際色豊かなものとなっており、ダイエット用の特別メニューも手掛けています。



SATSフードセンター2の外観



入口に飾られた数々の賞

(2) 機内食の作り方 ～SATS Catering Center～

今回 SATS のフードサービス部門でチャンギ空港発の各種航空会社向けに機内食を製造しているケータリングセンターを視察しました。

センターは空港の施設内にあるケータリングセンター1 と、今回視察した空港の近くに位置するケータリングセンター2 の二か所に分かれており、両センターを合わせると1日に約77,000食の機内食を製造しています。

なお、工場は24時間稼働しており、3交代のシフト制になっています。

SATS Catering 工場の概要

		ケータリングセンター1	ケータリングセンター2
敷地面積		46,000㎡	40,000㎡
延床面積		60,000㎡	52,000㎡
建設費		S\$2億1700万	S\$1億7200万
生産能力		50,000食/一日あたり	30,000食/一日あたり
平均生産量		47,000食/一日あたり	30,000食/一日あたり
操業開始		2000年7月	1996年8月
料理人の数		183	163
内訳	料理長	1	1
	副料理長	12	9
	シェフ	50	39
	コック	120	114

また、機内食ケータリング製造業務の内容としては

- ・食器などの洗浄、準備
- ・機内食の調理
- ・調理されたものをトレーに準備し機内に出せる状態にしてカートに搭載
- ・トレーを搭載したカートを機内に搬入、既存のカーートの搬出

など、調理だけではなく、実際に乗客が機内で提供を受けるのに近い状態までを手掛けています。

今回は、それらの行程を視察しました。衛生の問題上、装飾品やカメラ等小物の持

ち込みは厳しく制限されていたため、写真は撮影できませんでした。施設に入るにあたっては白衣、ヘアネット、マスクの着用が義務付けられており、調理場の入口ではエア・シャワーを浴びるなど徹底した衛生管理のもとでの入場となりました。



視察前の準備

調理場に入ると、通路に面して食材の調理手順ごとに部屋が分かれており、肉や野菜などの食材が下ごしらえされている様子が伺えました。下ごしらえが済んだ食材は、料理の種類によってインドや日本、ムスリムキッチンなど異なる調理場で調理され、その後ブラストチリングされます。ブラストチリングとは、調理が済んだものを急速に0〜3℃まで冷却することにより、細菌が繁殖しにくい状態をつくり、また食材の鮮度を保つこともできるというものです。ブラストチリングの行程を得た料理は、その後食器へ盛り付けられます。食材の下ごしらえや調理、盛り付けは分業した人の手によって一つ一つ行われており、調理場の雰囲気とあわせて学校の給食室を思い出させるようなものでした。

また機内で提供されるパンについても工場内で作られており、原料の状態から焼き上げてから袋に詰めるまでの一連の作業が行われていました。パンの製造行程については、調理に比べるとオートメーション化が進んでいる印象を受けました。

以上の行程で分業作業によって調理された料理は、機内で提供されるトレーの状態に整えられてカートに積まれ、いったん保管用の部屋に移された後、最終的にカートごと航空機内に搬入されます。

【SATSがケータリングサービスを提供している主な航空会社】

シンガポール航空	中国東方航空	タイ航空	大韓航空
カンタス航空	JAL	アジアナ航空	ユナイテッド航空
プリティッシュエアウェイズ	ANA	エティハド航空	ヴェトナム航空
シルクエア	中国南方航空	キャセイパシフィック	ジェットエアウェイズ

(3) 徹底した品質保証

SATSケータリングセンターでは、品質を保証するために、毎日原料の品質チェックを行っています。

また、フードラボでは調理済みの料理や原材料、飲料水の細菌検査や、菌の繁殖を調

べるスワブテスト、機材や調理場の衛生状態の確認等を行っています。

また温度管理、日付の記録、防虫管理、食べ物を扱う際の手袋・ヘアネット・マスクの装着などの管理も徹底しており、常に品質管理の手順の見直しやアップデートを行っています。

その他、機内食のサンプルを用いて、高度 30,000 フィートで湿度 8%の飛行機内の環境下において味覚テスト等を実施する等、更なる品質の向上に向けた取り組みを行っています。

3. 所感

今回の視察で機内食が調理されてから機内で出されるまでの行程では、多くの人に関わっており、機内でも美味しく安全に食べられるように工夫がされていることを知ることができました。

長距離の航空機を利用される方にとって、機内のエンターテイメントに加えて、機内食はフライトにおける大きな楽しみの一つではないでしょうか。

SATSはサービスの評判が高いANA や JAL などの日系の航空会社や、シンガポール航空にもケータリングを行っていますので、もし利用する機会があれば快適な空の旅と合わせて良質な機内食を堪能されてはいかがでしょうか。

(宮崎所長補佐 佐賀県派遣)

