

【58】 引込線が出来た！

” 引込線が出来た ”と云っても、鉄道の線路や電線の事ではありません。

回転寿司は寿司皿がその上に載って運ばれてくるベルトコンベア状の輸送路（以下、コンベアという）が食事の場に設置された日本独特のシステムで、私も家族ともども何十年かお世話になってきましたが、一つの不満がありました。

それは寿司をはじめ食物を載せた皿が、皆一本のコンベアの上を流れているので、どれが取っても良いものか、他所のテーブルの注文品なのか、あるいは自分が注文したものなのか、皿の載っている容器の色で区別するのですが、これがわかりにくいのです。

もともとは、全ての皿が注文品ではなく不特定で、流れて来るものを客が自分の食べたい物を勝手にとるというシステムだったのですが、個々のお客の注文品の皿も同じコンベアで運ぶようになったのが混乱のもとです。

タッチパネルで注文して、自分たちの皿が到着するのを、今か今かと待つのは油断できない緊張感があり、ロートルの手に余りますが、子供たちはそれが面白くてゲーム感覚で楽しんでいます。

技術屋の端くれとして、私は各テーブル毎にコンベアからの引込線を設けて、注文品が直接各テーブルに届くようにすればいいじゃないかと思ったものです。

現に、宅急便の荷物やネット販売商品の行先別の仕分けは、物流倉庫で機械化されており、規模は別にして似たような技術で出来るはずです。

先日、成田山新勝寺へドライブに出かけた途中、国道沿いの新しそうな回転寿司屋に入って驚きました。

注文のパネルが幅1m、高さ60cmくらいのテレビ画面のように大きくなり、コンベアから各テーブルの脇まで引込線が設けられていたのです。パネルから注文すると、注文の皿がコンベア上を流れて来て、自分のテーブルのところでコンベアの本線に棒状のストッパーが脇から出て皿の進路をさえぎり、行場を失った皿は引込線の方へ入って来ます。

引込線には、本線から下り勾配がついていて、コロのようなローラーが並べられており、皿はコンベアを流れてきた惰力でローラーの上に入って来ます。

皿のオーバーラン防止の仕掛けがあるようですが、終点の壁に赤いレーザー光が見えただけで詳細は分かりません。

背の高い重い中ジョッキも、専用の容器に載せられて無事到着したので感心しました。

寿司皿の裏側の糸底にはチップが貼ってあり、これがテーブルと調理場の発信機と連絡してあっているのでしょう。デジタル技術が使われているのです。

コンベアは客が手を出す必要が無くなったので、従来の倍くらいの速さで流れていて、ノロノロしてないので気持ちが良いし、何より注文してから皿が到着するまでの時間が短縮され、お客の回転も速くなったものと思われれます。

会計もパネルに明細が表示され、店の出口のレジでカードで支払いを済ますと、もう店の従業員と口を利く場面が全く無いのです。

食べることにのみ専念させられ、かつてのように家族団欒の場でもあったにぎやかな光景は失われていくような気がします。

世界を見るとデジタル技術は軍事面で活躍していますが、こんな平和な活躍の場もあるんだと苦笑させられました。