

スマート・オコメ・チェーンコンソーシアム 会員インタビュー

スマート・オコメ・チェーンコンソーシアムの会員様にお話をお伺いする
会員インタビュー。

パナソニック株式会社くらしアプライアンス社キッチン空間事業部調理機器ビジネスユニットの加古さおり様、塚原知里様にお話を伺いました。

Q 貴社の特色について教えてください。

当社は、1956年に電気炊飯器を発売して以来、高い技術力で炊飯器業界をリードしてまいりました。業界初の自動保温機能やマイコン制御により、いつでも失敗なくごはんが食べられるようになったことは、主婦を台所の重労働から解放するきっかけとなりました。

一方で、「おいしいごはんを炊く条件」についても研究を重ね、「はじめちょろちょろ中パッパ、、、」とうたわれるかまどの火加減と熱量の再現こそが理想の炊飯であると定義し、これを目指した技術開発を推進してきました。

そして1988年に発売したのが、新加熱方式を採用したIHジャー炊飯器です。IHは釜底にめぐらされた磁力発生コイルに高周波電流を流すことにより、熱抵抗で釜が発熱する仕組みです。釜自身が熱源となることで、1 kWを超える

高火力を実現することができ、加えて電気制御による熱応答性の良さを活かした正確な温度設定と細かな火加減でかまどの炊き技を再現し、ごはんのおいしさの飛躍的な向上をもたらしました。

さらに、かまど加熱の薪による一気に燃え上がる炎の火力と土の高い保温性という道具での利点に加え、吹きこぼすまで沸騰を維持し、おこげができるまで追い炊きをする、という炊き方の再現にこだわり開発したのが、高速交互対流と可変圧力による「おどり炊き」と「高温スチーム」です。

このように当社はごはんのおいしさにこだわり、高い技術力でお米に向き合った炊飯器を長年作り続けています。



パナソニック株式会社アプライアンス社
キッチン空間事業部
調理器具ビジネスユニット
主幹技師 加古さおり 氏
係長 塚原知里 氏

Q 貴社の取組について教えてください。

当社の独自技術である「おどり炊き」とは、鍋底と鍋底側面にあるIHコイルを高速で切り替え熱対流を起こすことに加えて、沸騰時に加圧・急減圧による突沸で強い対流を発生させる加熱技術です。対流の勢いで一粒一粒に熱がいき渡ると同時に米はおどるかのよう粒が立ち、さらに甘みともちもち感のあるふっくらとした銀シャリに炊き上がります。

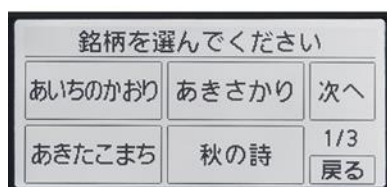
また、「高温スチーム」は炊飯最後の追い炊き時に大きな潜熱を持つ過熱水蒸気を釜内に投入する技術で、ごはんを焦がすことなく一気に余分な水分を飛ばし、ごはんにハリとつやを与えることができます。

そして、これらの技術を駆使してお米のおいしさを引き出す「鮮度炊き分け」「銘柄炊き分け」「出来栄炊き分け」が当社の特徴です。

「鮮度炊き分け」は、保管中に乾燥して甘みが失われ、パサつきが出てきた米を炊飯中の釜の内圧の変化から自動でセンシングし、圧力やスチームを可変させることで、新米のようなおいしさを引き出す炊き方が出来る機能です。



「銘柄炊き分け」は、お米の性質や味、食感などの銘柄の特徴を最大限引き出せるようなコースにしており、お米の一つの楽しみ方として提案しています。中には現地の米の開発者や生産者と共同で開発したものもあります。現在は66銘柄設定できるようになっております。



「出来栄炊き分け」は、その年のお米の出来栄に合わせて、炊き方を補正する機能です。お米は農作物なので毎年の気象状況により品質が変化するのに対し、今までは炊飯器はプログラムを変更できませんでした。しかし炊飯器のIoT化により、データ配信とアプリ経由でのダウンロードが可能になり、毎年作柄に応じた炊き方の提供が実現しました。

以上のように、理想のごはんを炊くためのノウハウを積み重ねて技術を進化させてきたことが当社の強みです。今後、機器のIoT化によりネットワークが広がることで、すべての生産者とお客様がごはんを介して繋がるようなエコシステムの構築にも取り組んでいきたいと考えています。

Q 開発はどのように進めていらっしゃるのですか？

当社は65年以上ごはんのおいしさを追い求めてきましたが、その結果嗜好や食習慣の違いにより個々のおいしさの定義は様々ではあるものの、大多数の人がおいしいというごはんは確かに存在する、という見解に達しました。当社はそれを外観、香り、食感、味などすべてのバランスの良いごはんだと考えており、「日本人誰もがおいしいと感じるごはん」を目指しています。ただ、それは常に同じであるわけではなく、時代の流れによって変化していくものです。そのため、開発の最初に市場のトレンドを把握することが欠かせません。定期的に大規模な食味評価を行ったり、業界の識者の方々にご意見をうかがうなどして方向性を決めています。

開発におけるごはんの食味設計では、官能評価を重視しています。なぜなら、「おいしい」と感じるのは人であるからです。加えて物性評価や還元糖測定などの数値でそのおいしさ要素を裏付けています。そのため私たちは、毎日炊飯条件を変えながら炊いては食べを納得いくまで繰り返して、理想のごはんを作り上げていきます。



Q コンソーシアムの会員の皆様へのメッセージをお願いします。

炊飯器メーカーという立場から、おコメを理想の特性のごはんに炊き上げるノウハウを持ち、さらにごはんの食味トレンドや日本全国の銘柄米の特長や地域による差などを把握しているのが強みです。これらの技術がコンソーシアム活動のお役に立てばと考えております。また現在、弊社は「おまかせ見極め炊き」と銘打って日本全国の米産地、銘柄米とのコラボ開発や販促活動を推進中です。

独自のお米のおいしさを効果的に伝えたい味自慢の産地や生産者の皆様、技術面・訴求面で協力して推進できないか、ぜひご検討ください。

日本人のコメ消費量の減少が止まらない中、育種、生産、流通、加工、調理、そして家庭での消費に至るオコメ関連業界が一連となった取組がようやく実現したことは、大変喜ばしいことです。弊社もその一員としてたんばから食卓まで、最新のIoT技術も駆使しつつ、ごはんの高付加価値化と消費促進活動の一端を担いたいと思います。

Panasonic

— ありがとうございました —

<https://panasonic.jp/suihan/>