

でんきの礎

—振り返れば未来が見える—

でん き がま 電 気 釜

Electric Rice Cooker

モノ



①

日本人の主食であるご飯（米）を釜で炊くという仕事は、掃除、洗濯とともに主婦の大事な家事労働の一つであり、経験に基づく炊き方により、そのでき栄えは大きく左右された。タイムスイッチとの併用で、希望の時間にご飯が炊ける自動式電気釜の出現は、炊飯を単に自動化しただけでなく、主婦の家事労働にかかる時間を大幅に軽減し、日本人の生活様式を大きく変えた。

1952年（昭和27）、㈱東芝の協力会社であった㈱光伸社（後に、㈱サンコーシャに吸収合併された）の三並義忠社長は、東芝より電気釜の開発を持ちかけられ開発に着手。苦心の末、自動式電気釜を1955年（昭和30）完成させ、東芝に納入した。完成までの経緯については、NHKテレビの「プロジェクトX」で取り上げられた通り、大変な困難と三並家の家族あがての協力があった。

東芝は同年12月、納入された電気釜の販売に取り組んだが、家電販売店では半信半疑でなかなか売れず、電力会社の販売網などを開拓するとともに、全国の農村等で実演販売をして歩いたところ爆発的に売れるようになった。

この自動式電気釜の発明者は、三並義忠社長であるが、東芝は、この開発に協力するとともに新たな販売網の開拓等を通じて世に送り出し、日本人の生活様式を大きく変えた。

☆顕彰先：株式会社東芝、株式会社サンコーシャ

☆展示場所：株式会社東芝 東芝科学館
〒212-8582 川崎市幸区小向東芝町1

☆ホームページ：<http://kagakukan.toshiba.co.jp>（東芝科学館）
：<http://www.sankosha.co.jp>（サンコーシャ）

☆展示品アクセス（最寄駅）：JR川崎駅

新発売!! 自動式東芝電気釜

東芝が新時代の
奥様方の夢を実現

私達の楽しい一日の第一歩は朝の炊飯からノ……..
東芝が新時代に即応して科学的に、しかも経済的、時間的にも無駄のない様にと奥様方の夢を現実化したのが東芝電気釜(自動式)です。

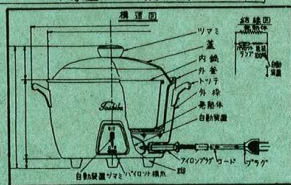
特 徴

- (1) 日本最初の自動式で正確に炊ける
東芝電気釜は在来のものに比べ全自動式で炊上りや蒸らしを気にする必要がありません。スイッチを入れてさえおけば電気釜が自動的に切れて焦げない、おいしいフックリした御飯が炊けます。
- (2) ガスより経済的
自動式と熱効率のよい密閉式ヒーターの為無駄な電気の消費がありません。
- (3) 操作が簡単
本器を御使用になれば今迄の様に火加減の面倒がはぶかれ、離方がお炊きになつても、量の多少にかかわらず上手下手がありません。
- (4) 用途が広い
炊飯の他に湯沸し、ふかし器や茶わんむし等に使用出来ます。
- (5) 美しいスタイル
白色の耐熱塗装で体裁は優美、清潔感がありますので座敷でも食卓の上でもお使いになれます。
- (6) 美味で栄養満点
最初にスイッチを入れますと外釜が次第に熱せられ、内釜との間に熱伝導が行われて中に入っているお米は上部も下部も一様に摂氏100度の温度となります。



Toshiba

◇ 東芝電気釜の仕様 ◇	
定格と型式	100V—600W EB—4型 自動装置付
型式承認番号	㍿ 8—9 9 2
最大寸法	235mm(高さ)×304mm(総外径)
総重量	約3.3kg(附属品を含みます)
附属品	袋打コード2m吊手金具 1個 水量カップ(約1合) 1個



東芝商事株式会社名古屋支店

お米は内部に於て次第に膨潤し、澱粉は最も消化吸収のよいα化された状態になってきます。燃き上つてきますと最早水蒸気は悉くなくなり自動的にスイッチが切れます。
これは熱効率の良い二重外釜と内鍋との間に蒸気を発生させて炊くため熱の廻りがよく(御飯がふきこばれず栄養分が逃げない)ムラのなく焦げずにしかもさめません。
炊き上がった御飯は丁度普通の釜で炊いた場合のお焦げの直ぐ上の様な御飯で甘みもありフックリとした実に申分のない美味しい御飯が炊けます。
構造 本器は在来市販されているものと異なり二重外釜と取外し自由の調理用内鍋とからなり通常は外釜と内鍋との間に水を入れて炊くダブルボイラー構造で外釜底面には密閉型発熱体と自動スイッチが装置してあります。
釜のスイッチを入れますと通電してパイロットランプがつき、炊き上ると自動的にスイッチが切れてパイロットランプが切れます。
此の自動スイッチは特殊の設計で一度切れたら釜が冷えても又復帰して御飯を焦す様な心配がありません。

販売店



(写真提供：株式会社東芝①②／株式会社サンコーシヤ③)

- ① 東芝科学館に展示の電気釜
- ② 発売当時のカタログ
- ③ 電気釜と値札