

《研究ノート》

ランドマーク商品としての自動炊飯器

岩 見 憲 一

1955年、電化と日本の米食文化の接点で生まれた自動式電気釜は、当時、家事の面で最も影響が大きいといわれた「白物御三家」の内、唯一日本独自の発明品である。本稿では、「竈と羽釜」に代わり、「生活の前提」を支える「ランドマーク商品」になった自動炊飯器の創造力と破壊力を検証する。誰でも失敗せずにご飯が炊け、釜についた煤や噴きこぼれや竈周りの後始末の手間もなく、特に、寝ている間にご飯が炊ける便利さは、女性のライフスタイルを一変させた。さらに、コンセントさえあればどこでも炊飯できることは、台所の風景を一変させた。反面、伝統的な竈炊きのおいしいご飯の味や炊く技が失われ、子供が手伝から学ぶことや躰が失われるという、見えざる負性を持っている。近年、自動炊飯器は、米食文化を有する国々で普及しつつある。自動炊飯器を使用するようになった香港の事例についても触れる。

はじめに

国産第1号の自動炊飯器は、1955年に登場した東芝製の自動式電気釜 ER-4 である。当時、米を主食とする日本での炊飯は、毎日欠かすことのできない大事な家事であった。電気釜が製品化される以前、炊飯は主婦にとって重労働であった。家族の誰よりも早く起き、竈に薪をくべて火を起こす。ひとたび炊き始めれば、小一時間は目を離さずに火加減を調節しなければならない。竈での炊飯は、火加減や水加減を少しでも間違えると焦げたり、生煮えになってしまう。毎日、毎日おいしいご飯を食卓に上げなければ主婦として失格。新米主婦にとって炊飯は大きなプレッシャーであった。

一方、1955年は電化元年といわれ、テレビや電気洗濯機、電気掃除機などの家電商品が量産態勢に入り、庶民の手の届くものとなる出発点の年である。この年の家電普及率は電気洗濯機が4%、電気冷蔵庫は1%にも満たなかったが、5年後にはそれぞれ45%、15%に急増し、1960年頃までにどちらも、90%を超えている。1958、1959年にはテレビ、電気洗濯機、電気冷蔵庫が買いたい耐久消費財の上位3位を占め「三種の神器」と呼ば

れた。いかに人々が家電商品を熱望したか、普及の速度が速かったかを物語っている。

その中で、家事という面から見ると、最も影響が大きかったのは、電気洗濯機、電気冷蔵庫、そして電気釜の出現である。

とりわけ影響が大きく、歓迎されたのは電気洗濯機である。それは、洗濯の歴史の中で、この時期つまり盥で洗濯板を使っていた時代の洗濯が最も重労働だったのである。この洗濯方法が一般家庭に広がるのは、大正から昭和にかけてであるが、昭和に入ると、シャツやブラウスなど白い衣服が多くなったり、敷布を使うようになってきたりと、洗濯物が急増したため主婦は毎日のように、山のような洗濯物と格闘しなければならなくなった。家族も多かったから洗濯は大仕事であった。それが電気洗濯機の出現によって開放されたのである。

労力を省いたという点では電気釜もそうである。電気釜の出現によって、火加減、水加減の技術が要らなくなった上、釜についた煤や噴きこぼれ、竈周りの後始末などもしなくて済むようになった。またコンセントさえあればどこでも炊飯ができることは、台所の風景を変えていった。特に寝ている間にご飯が炊ける便利さは、従来の「婦徳」を一瞬にして蹴散らしてしまった。

洗濯機と電気釜が労力を軽減したのに対し、電気冷蔵庫の場合は炊事を変え、生活スタイルそのものを変えた。電気冷蔵庫は、それ以前の氷冷蔵庫と比べると、氷を入れなくてもよい、のみならず氷を作ることができるということと、単に食べ物を冷やすだけだったのが、長期間保存できるようになったということが大きな違いである。食材をまとめて買って置けるようになって、毎日買い物に行かなくてもすみ、計画的な食事設計が可能となった。また多様な食材を常備しておけるようになり、そこへさらに冷凍機能が加わるようになると、冷凍食品をはじめとする食品工業化の進展とあいまって、炊事の仕方も大きく変わり、食生活そのものが質的变化をとげていった。

こうして家電商品は家事を合理化し、主婦の生活を変えただけでなく、家族の形や生活そのものまでドラスチックに変えていった¹⁾。

新しい「生活の前提」を支える商品が生まれ、それによって人々のライフスタイルが変わるというランドマーク商品の特徴からみて、電気洗濯機、自動式電気釜、電気冷蔵庫は、いずれもランドマーク商品であると言える。その中で、電化と米を主食とする日本の食文化の接点で生まれた日本発（唯一、日本独自の発明品）のランドマーク商品である自動炊飯器を取り上げ、ランドマーク商品としての検証をする。

1節で、自動炊飯器の基盤技術である台所用加熱器具の変遷を中心とする電化の歴史。2

節で、ランドマーク商品となった自動炊飯器の誕生とその後の進展。3節で、ランドマーク商品としての自動炊飯器の創造力。4節で、ランドマーク商品としての自動炊飯器の負性。5節で、自動炊飯器は世界の米食文化地域でもランドマーク商品になるかを考える。

1 家電の歴史と加熱器具の変遷

1.1 20世紀アメリカの電気文明と文明開化の日本

エジソンは、電話システムの送話機や電球の発明で有名だが同時に起業者でもあり、1882年、世界初の電力供給システムを作り上げた。一方、1876年に設立したメロンバーグ研究所からは扇風機、トースター、ヒーター、アイロン等の電化製品を生み出し、1887年に設立したウエストオレンジ研究所では、映写機や蓄音機の発明に取り組み、1900年にはアルカリ蓄電池、1910年には電気自動車も実用化している。

1920年代のアメリカでは、新技術が新しい需要を生み出した。高速道路の建設、発電・送電・分電のネットワークの形成などインフラ整備により、戦時中の停滞期を経た20世紀後半に猛烈な勢いで進展し世界を席卷し、「電気文明の世紀」を形成する。

一方、日本で初めての電気事業会社「東京電燈」が設立されたのは、1883（明治16）年で、エジソンが世界初の電力供給システムを完成した翌年である。その後、神戸、大阪、京都、名古屋に電燈会社が設立され、1892（明治25）年には、全国で35,000灯の電燈が取り付けられていた。また、1890（明治23）年浅草陵雲閣に米国オーチス社製の電動式エレベーターが設置され、1895（明治28）年に日本発の電気鉄道、京都市電が開業、その後、名古屋、東京、大阪にも電気鉄道が開業した。このように、文明開化の勢いに乗って、欧米とほとんど同時進行という、信じがたい速さで日本の「電化」は始まっている²⁾。

1.2 加熱器具の変遷

「かまど」は台所発祥の基点である。長い間いたれば修理し、剥げれば塗りなおして維持されてきた。豪農では台所の床の高さで五口、七口のかまどが並び、町家では台所の木の台の上に一口か二口のかまどが築かれた。これを補うため七輪、焔炉、火鉢が活用されたが、台所の火の具の主役はかまどと薪、七輪と炭であった³⁾。

江戸時代の末期に黒船が現れ、軍隊、学校、官公庁から洋式が移入され、明治の末20世紀の初頭に、生活万端の西欧化の波が「台所」に及んできた。開国とほぼ同時に照明を中心とするガス事業が始まり、19世紀後半はガス燈の時代であった。1887（明治20）年

には電燈事業が始まり、先発のガス燈事業に追いついた。明治30年代になると電燈事業に対してガス燈事業は敗退が明らかになり、ガス会社は照明から熱器具へと事業転換をはかる。1902（明治35）年にはガス焔炉、ガス竈を中心に、台所のガス化に進出する。

一方、電燈事業も、1910年代に入って窮地に陥った。1911年、引線タングステンの発明により、消費電力が炭素電球の3分の1で済むようになり、灯火用発電量の3分の2が節約された。ちょうどその頃、ニクロム線が開発され、タングステン電球とニクロム線より、電燈事業会社は台所から暖房までの家庭電化に進出する⁴⁾。

1.3 大正期は第一次家電の時代

1915（大正4）年、猪苗代水力発電所から230Km離れた東京への高圧送電が成功し、本格的な長距離送電が始まった。大量の電力供給は新たな産業の成長を促したが、付随して家庭における電力消費拡大キャンペーンが国策として進められた⁵⁾。

1918年『主婦の友』4月号に、「家庭の電化」という広告がみられる。また、1922年、当時すでにオール電化の家庭、早稲田大学工学部長山本忠興教授邸⁶⁾が存在してた。電気ストーブで炊飯した記事もあり、サーモスタットもタイマーの仕掛けもあったらしい。同年の『主婦の友』4月号には、「家庭用電熱器使用の實驗」と題した東京高等工業学校伊藤教授の米国ウェスティングハウス電気会社製自動電気竈の實驗記事がある。「竈の上に目覚時計のようなものを取りつけ、任意の時間に自動的にスイッチを入れ、その料理されるものが適度に煮えてある温度に達すると、また自動的にスイッチを断って料理ができるのである。朝6時にご飯が欲しいが、主婦がそれより早く起きることができない場合には、寝る前に米と水を釜に入れて仕かけ、時計を5時半にかけて寝ると、主婦が起き出た頃にはもう温かいご飯が自動的にできている。午後外出した場合なども、ご飯でもお茶でも夕食の支度が一定時にでき上がって、帰宅を待っている。ですから女中がなくとも主婦一人で気楽に働くことができる。この竈と時計とで400円位になる」と記されている。まさしくサーモスタット付きの電気釜である。しかし、大正11年の400円である。銀行員の初任給が50円、国産自転車45円から60円の時代の400円である。これでは庶民には手も足もでなかった。

オール電化の家が誕生したように、大正10年代は第一次家庭電化の時代でもあった。当初輸入に頼っていた電熱器具が次々に国産化されている。加えて1923（大正12）年の関東大震災は熱源としての電気の安全性、利便性が再認識されて、昭和初期になると今日使用している家電製品の多くが出揃い、第一次家庭電化時代を形成している⁷⁾。しかし、

電気アイロン以外の電化製品の普及はなかなか伸びなかった。開発ラッシュと国策キャンペーンにもかかわらず、電化製品はまだ庶民には高値の花であった。

1929（昭和4）年の世界恐慌にともない日本も昭和恐慌に追いこまれて電化製品の進展は停滞し、1940年には贅沢品製造販売制限規則により家電製品の国内での生産はできなくなった。

1.4 戦後の出発点となった進駐軍家族住宅の台所

小泉は、戦後の「台所」の出発点について、次のように述べている。第2次世界大戦に負けた日本に占領軍が入ってきた。敗戦直後の1945年12月、日本政府はGHQ（連合軍最高司令官総司令部）から、1年3ヵ月以内に約20,000戸の連合軍の家族用住宅の建設を命じられた。独立住宅を中心に幼稚園をはじめ、駐在所までそろえ、道路、上下水道完備の一大団地の造成といった、それまでの日本には全くなかったものを造れという至上命令であった。敗戦直後の大変な窮乏と混乱期で、資材もなければ工場も壊滅状態、設計者も職人もまだ復員できていない状態だったが、驚くべきことに、期限内に完了させ、「ディペンデンツ ハウジング」という立派な報告書まで出している。

水と湯の出る二層式流し・戸棚と引き出しがついた調理台・食器戸棚・電気冷蔵庫・電気湯沸器・ガスレンジ・電気レンジ・換気扇・ガスと電気のストープ・蛍光灯と、すべて整った台所に、什器類から芥入れまで完備している。

あの焼け跡と廃墟の日本で、よくこんな立派なものがつくれたと驚嘆するが、ほとんどが、現在の日本の家庭にあるものである。

進駐軍需要が戦後日本の産業復興の出発点となったことは周知の事実であるが、これは家電や厨房業界においても同様であった。当時の日本人にとって、かいま見る占領軍家族の暮らしは、それこそ夢の世界であった。このときの強烈な羨望が、その後の台所の方向をしっかりと決めた⁸⁾。

台所用品以外にも、進駐軍の兵士やその家族が必要とした電気洗濯機やアイロン等を日本の電機メーカーに作らせている。この命令が、日本が本格的な白物電気製品をつくるきっかけになった。

1950年の朝鮮動乱特需により景気低迷から脱出し、その後、電気冷蔵庫・洗濯機・掃除機が3種の神器の地位を獲得し、怒涛のごとく電気製品が普及することになった。

このように、1955年家電時代幕開けの直接の契機は、進駐軍によってもたらされた「アメリカ人の生活」への憧れ、朝鮮動乱特需による景気低迷からの脱出、1960年以降の高

度経済成長であり、当時私達は身の回りの電化製品によって高度経済成長を実感したと思う。しかし、そこに至るには、エジソンの発明に始まる新技術開発、明治の文明開化と第二次世界大戦後の「日本のわがものとするたぐいまれな力」、電力網などの社会インフラ整備や国策などがあったものと思われる。

2 自動炊飯器の誕生とその進展

2.1 国産第1号自動式電気釜の誕生（1955年）

戦後、激しい開発競争から一歩抜け出したのが、1955年に東芝が発売した日本独自の発明品である自動式電気釜 ER-4（図1）である。

電気で炊飯する考え方は、京都電灯が1915～16（大正4～5）年頃、営業用の「めしたき器」を作っていた文献があり、家庭用も1918～19（大正7～8）年頃から考えられていたようである。その他、色々なものがあったが、これまでの考え方には、かまどを電化するタイプと、釜自体を電化する二つの系統があった。1923～24年頃作られた二重釜で、内部に発熱体を仕組んだ後者の方式が次第に主力になり、そのなかで三菱電機の二重釜が代表的なものであった。

東芝で自動式電気釜を創案した山田は、1950年、食生活の主体は米食であり電気釜はやる価値がある。三菱式の欠点を改善して自動式にする。予定価格は3,000円～4,000円（6合炊き）、発売予定1953年10月として取り組んだ。しかし、三菱式二重釜・直接炊き方式が頭から離れず、松下電器も直接炊き方式を発売したことで、一時タナ上げになった。3年後、自動釜の再検討が下命され、“米は58.1℃～61.5℃以上で熱すると、消化しにくい β 澱粉を消化吸収のよい α 澱粉化する”という文献が見つかり、開発の出発点になった⁹⁾と述べている。

図1 東芝自動式電気釜（ER-4）



出所：東芝科学館提供

「東芝一号機ものがたり：わが国初の自動式電気釜」には次のように記されている。1952年東芝から相談を受けた協力会社（株）光伸社の三並義忠社長は、開発に着手。1955年に完成し、特許を取得したが、その3年間の研究開発は困難を極めたものであった。

消化しにくい β 澱粉を、消化吸収の良い α 化するため、98℃位の温度を20分間ほど続けると、釜全体の米が α 澱粉化しおいしく炊ける。強火で一定の時間炊き上げるのがうまいご飯の炊き方であることを見つけている。

釜が沸騰した後、タイマーで20数分後にスイッチを切れば、理屈上はおいしいご飯が炊けるはずであったが、試作では、芯のあるご飯やお焦げもあり、外気温や釜の発熱量、米や水の量で沸騰までの時間が異なるためだとわかった。そこで釜が沸騰しはじめたことを検知し、その20分後に正確にスイッチを切るため、試行錯誤の末、編み出しの「三重釜間接炊き」である。

外釜にコップ一杯（約20分で蒸発する量）の水を入れ、それが蒸発した時、釜の温度が100℃以上になるのを、バイメタル式サーモスタットで検知しスイッチを切ることを着想。水の蒸発をタイマー代わりに応用したもので、日本人らしいシンプルで合理的なアイデアである。さらに実用化段階での苦労を重ねた後、完成にこぎつけたものである。

東芝は家電部門の山田正吾をリーダーに販売に取り組み、1955年12月10日、完成した700個の販売を始めたが、家電販売店は半信半疑でなかなか乗ってこなかった。そこで既存ルート以外の電力会社の販売網などを開拓して、山田自ら全国の農村で実演販売をしてからは、爆発的に売れるようになった¹⁰⁾。

価格は3,200円。当時公務員の初任給が10,000円にも届かない時代にしては、相当な高値ではあったが、他の3種の神器と比べると安価でもあり、生産が追いつかないほどの売れ行きで大ヒットとなった¹¹⁾。

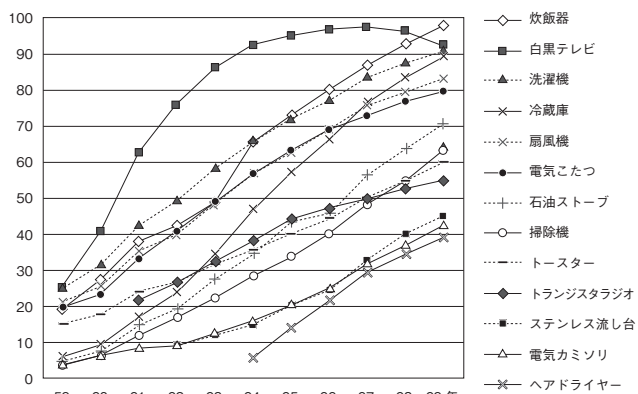
松下電器も、翌年「直接炊き」方式の自動炊飯器を発売している。また、5年後の1960年にはタイムスイッチ式炊飯器が発売され、同年の電気炊飯器の年間生産台数は230万台¹²⁾となり、家庭保有率は図2に示すように20%を超えている。1965年、象印魔法瓶が保温用電子ジャーを発売し大ヒットした。また、1967年には三菱電機が保温機能を持つ電子ジャー炊飯器を発売し、保温性能も徐々に改善されていった。

1969年度の電気炊飯器の

保有率は、55.2%であるが、あとから登場したガス炊飯器を合わせ、98.1%とほぼ100%近くまで普及している¹³⁾。

ランドマーク商品としての詳しい検証は、3節、4節で述べるが、自動炊飯器は、この時点で、すでに従来の

図2 耐久財の変容 1960年代



出所：中央調査社 インデックス調査で見る50年（中央調査報No.614より）

「生活の前提」であった「竈と羽釜」が果たせなかった人々の潜在ニーズを満たし、新しい「生活の前提」としてのランドマーク商品になっている。「生活の前提」とは、ニーズと商品が一致（均衡）している状態の時に共有されるものであり、不一致になった時に、新たな「生活の前提」が生まれようとする。新たな「生活の前提」は、人々の生活様式を大きく変えるが、同時に新たなニーズを生む¹⁴⁾。以下、この観点に立って自動炊飯器の進化について述べる。

2.2 IH ジャー炊飯器の進展

1979年、松下電器は、洗米後の浸漬工程の自動化や炊飯量に合わせて火加減できる最初のマイコンジャー炊飯器を発売した。さらに、おいしいご飯を炊くためには竈のような大火力が必要であり、1988年松下電器は、最初の電磁加熱（Induction Heating）方式採用のIH ジャー炊飯器を発売した。この年には、各社からもIH方式の炊飯器が発売され、炊飯器の大きなターニングポイントとなった。

表1は、あるメーカーが2003年に行った、20歳代から50歳代を対象にした電気炊飯器購入時の注目度を調査したものである。価格より、ご飯や保温したご飯のおいしさを求める人々の方が多くなっていた。また、2005年には、IH ジャー炊飯器の生産台数が総需要の55%を占め、2006年頃から10万円を超えるプレミアム製品が発売され話題となった。

表1 電気炊飯器購入時の注目度（サンプル数599）¹⁵⁾

ご飯のおいしさ	82.5	本体の大きさ	25.2
保温したご飯のおいしさ	62.3	炊飯所要時間	22.5
購入時の本体価格	57.9	デザイン	18.2
省エネ	47.7	リサイクルへの配慮	12.9
手入れのしやすさ	44.2	本体の重さ	12.0
操作のしやすさ	42.7	持ち運びのしやすさ	11.0

出所：電気炊飯器の現状（総合資源エネルギー調査会省エネルギー基準部会電気炊飯器判断基準小委員会）。

IH ジャー炊飯器の進化の過程について、「竈炊き」に学ぶ思いを込め商品名に「竈」の文字を用いた2008年発売のパナソニック「大火力竈釜」SR-SVシリーズ、2009年発売のスチームIH ジャー炊飯器SR-SJ101を事例として述べる。

伝統的な竈でおいしいご飯が炊けるのは、熱伝導性がよく一気に発熱する羽釜、蓄熱性がある竈、そして大火力を実現する炎の3つが揃っているからである。ジャー炊飯器に、熱伝導性の良さと蓄熱性という2つの要素と、炎のような大火力を持たせることが必要である。

第一の対策は、内釜に熱伝導性の良さと蓄熱性という、相反する要素を持たせることである。図3に示すように、内釜のステンレスの発熱層の内側に熱伝導の良いアルミの躯体層とコーティング層を設けて熱伝導性を高め、一方、発熱層の外側を2層の中空セラミックス断熱層で包み込み、蓄熱・保温性能を向上させている。

第二の対策は、高い火力である。最初のIHジャー炊飯器は、IHを底部分にのみを採用した。その後、内釜の側部と相対する部分にもIHを設けたが、今回の大火力電釜では、図4に示すように、底部、側面上部、側面下部に加え、上部にもIHを設け全方位から加熱する「6段全面IH」方式にしている。

第三の対策は、竈+羽釜でご飯を炊く時に行う、仕上げ段階でワラをくべ瞬間的に羽

図3 内釜の構成



画像提供：パナソニック

図4 IH コイルは内釜を包み込むよう6段に配置



画像提供：パナソニック

釜の温度を上げ、余分な水分を飛ばす「追い炊き」の実現である。上部IHの非磁性、磁性の2枚のステンレスを同時発熱させて得た、従来の1.3倍の高温スチームを内釜全体に行き渡るよう2箇所から出し、「追い炊き」を超える効果を持たせている。単純な加熱でなく、高温スチーム（130℃過熱蒸気）を使うことで、適度な水分を残しつつ、余分な水分を取り除き米の表面を引き締めている。

第四の対策は、保温機能の向上である。内釜の蓄熱性を高めたので、熱は逃げにくい。さらに、高温スチームで保温臭を除去するとともに、炊飯時の酸化抑制と、雑穀米炊飯時の抗酸化物質をキープした。

第五の対策は、大火力により、柔らかく、ムラのない、食べやすい「おこげ」が作れるようにしたことである。

また、翌年の2009年発売のスチームIHジャー炊飯器SR-SJ101では、2つの改善を行っている。

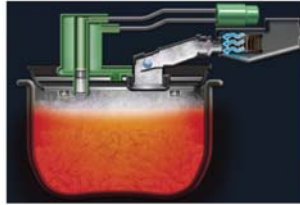
第一は、炊き上げ時の吹きこぼれを消してフルパワーで連続沸騰させ、より大火力を実現したことである。図5の竈炊きのように、フタから水分（おねば）を吹きだしながら

図5 竈炊き



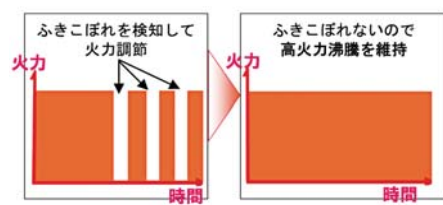
画像提供：
パナソニック

図6 シロッコファンで吹きこぼれ防止



画像提供：パナソニック

図7 炊き上げ～沸騰時の火力アップ



画像提供：パナソニック

も強火で炊くことが、おいしく炊く秘訣である。従来は、水浸しや熱湯吹き出しの危険防止のため、事前に検知して一時的に火力を落としていた。今回、図6のように、内部から吹きだす泡をシロッコファンで冷却して消しながらフルパワーで連続沸騰させ、炊き上げ時の連続沸騰（図7）を実現した。

第二は、内釜内部の蒸気を吸い上げて130℃まで再加熱し、内釜内に戻す「スチーム循環ポンプ」をフタに設け、「追い炊き」機能の強化を行うとともに、毎回、給水する手間を省き、省エネ効果も得たことである。

初期の自動電気炊飯器は、主婦の労力軽減に寄与し、失敗なく炊ける反面、画一的なご飯しか炊けなかった。2009年発売のパナソニックのスチームIHジャー炊飯器SR-SJ101の炊飯メニューによると、白米・無線米では、エコ炊飯、銀シャリ（「ふっくら」「もちもち」「しゃっきり」）、少量、おかゆ、早炊き、炊込み、すし、かまどおこげ（「淡」「中」「濃」）の炊き分けができ、また、「玄米」「発芽・分づき」「雑穀米」については、ごはん、おかゆの炊き分けが可能になっている。やがて匠の技で炊いた竈炊きのご飯を、誰でも炊ける日がくるものと思われる¹⁶⁾。

2.3 各社の2010年度モデル

各社とも、これまでに述べた、「6段全面IH方式」、「連続沸騰」による「大火力」、熱伝導性と蓄熱性を備えた「内釜」、「うまみ成分還元」、「追い炊き」などの機能を含め、表2に示すような独自の特長を訴えている。なお、ガス炊飯器は、リンナイ(株)、(株)パロマが発売しているが電気式に比べ少量であり省略する。

表2 各社ジャー炊飯器 2010 年モデル（掲載順序は、アイウエオ順）

三洋電機 圧力 IH ジャー炊飯器 「匠純銅おどり炊き」 ECJ-XP2000	■「大沸騰おどり炊き」と「匠純銅釜」の W パワーでおいしいふっくらごはん ・可変圧力技術で旨みと食感を高める「おどり炊き」がパワーアップ ・旨みを還元する「NEW うまみ還元&うまみ戻し」 ・熱伝導率が違う！純銅 99.9%の内釜
象印マホウビン 圧力 IH 炊飯ジャー 「極め炊き」 NP-SA10	■「かまど+羽釜」で炊いたおいしいごはんを再現 ・伝統と技術が融合した究極の内釜「極め羽釜」, 「羽釜ヒータ」, 「空気断熱層」の高火力で炊く「極め炊き」で大粒ではりのあるご飯を炊き上げる ・プラチナナノコートで吸水を助け、ごはんの甘み実現
タイガー魔法瓶 土鍋 IH 炊飯ジャー ＜炊きたて＞土鍋釜・黒 JKN-A100	■「熱風循環システム」でもっとおいしい「土鍋ごはん」 ・本物の土鍋釜の細かく均一な力強い「土鍋泡」とご飯の α 化を促進させる「蓄熱連続沸騰」を実現 ・「熱風循環システム」で釜全体を熱風で包み込み高加熱量で炊飯
東芝ホームアプライアンス真空圧力 IH 保温釜 「真空ひたし圧力かまど炊き」 RC-10VGD	■「真空うまみ味引き出し」と「遠赤加熱」で極上の炊き上がりを実現 ・手間をかけず、真空技術で芯まで素早く均一に吸水させる「真空ひたし圧力かまど炊き」 ・高火力で釜全体を包み込んで炊く「遠赤加熱」 ・「かまど名人」コースで極上ごはん
パナソニック スチーム IH ジャー炊飯器 「銀シャリ電炊き」 SR-SJ102	■ごはんの甘みがアップ！冷めてもおいしさそのまま ・「遠赤大火力電釜」で甘み成分 7%アップ ・追い炊き工程で、新大火力スチームによりスチーム量 20%アップ。旨みをご飯表面にコート、冷めても硬くなりにくくお弁当に最適 ・エコナビ保温で省エネ
日立アプライアンス IH ジャー炊飯器 「蒸気カット極上炊き圧力 & スチーム」 RZ-KV100K	■圧力とスチームで、はやく、おいしく炊ける ・「高圧力」と「高温」で炊飯, 「高圧力」, 「高温スチーム」で蒸らし、はやさとおいしさを実現 ・スチーム増量で 40 時間おいしく保温 ・「蒸気カット」&省エネ
三菱電機 IH ジャー炊飯器 炭炊きシリーズ「炭炊釜」 NJ-VX101	■「連続大沸騰」でごはんふっくら 使いやすさもアップ ・コンパクトなスクエアデザインでキッチンにマッチ ・「サイクロン式うまさカートリッジ」でうまみをキャッチし、沸騰後も火力を落とさない「連続大沸騰」で、ごはんふっくら ・「らくらくアシスト」で使いやすい

出所：(株)ゼネラル企画「「おいしく炊ける炊飯器を選ぼう」―IH 炊飯器情報―」『月刊キャパシティ』Vol.38 No.11 (2010 年) 18-24 頁より作成。

3 ランドマーク商品としての自動炊飯器の創造力¹⁷⁾

3.1 「生活の前提」を支える商品の変化

「毎日、ご飯を炊いて食べる」ことは、古来より日本人の「基本的生活ニーズ」である。

1955 年、自動式電気釜が登場する以前、その基本的生活ニーズを満たす「生活の前提」を支える商品は、「竈」と「羽釜」が中心であった。その状況は、都市と地方や農家、あるいは温暖地と寒冷地では少し違っていた。

都市部では、戦前でもガス竈もガスコンロもあり、台所の改善は少しずつ進められていたが、戦争によって様相が一変した。戦災で焼失した後は、雨露をしのぎ、飢えをしのぐだけで精一杯であった。これらが改善されるの 1950 年以降のことである。六大都市では昭和に入ると竈はほとんどなくなっていたが、戦後はちゃんとした鋳物製の竈もでてきたし、農家の改良竈のような煙突つきの竈を築く家もあった。やがて徐々に都市ガスも復興してきた。プロパンガスも出回ったが、それでも竈はいろいろと便利なので並

行して使い続ける家もあった¹⁸⁾。

一方、農家の台所改善は、GHQの強い指導により、1948年から51年にかけて全国的な生活改善活動が推進された。そこでの中心が竈の改良であった。改良竈の形は二穴か三穴が多く、一番大きな穴は飯釜用（4、5升炊き）で、次が鍋用、小さい穴は湯沸し用で、穴の大きさは釜輪で調節する。燃料は要望通り、「どんな燃料でも燃えるもの」が多かったが、籾殻や大鋸屑は専用の市販品の竈でないと無理であった。指導を受けた農家は、1955年当時の農家604万余りの8.3%と記されている。しかし、農林省生活改善課が1954年に出した設計集、「農家の台所改善」には「貧しい農家の嫁さんたちが、竈を改善すると、つらい野良仕事が一層減るだけだからと、竈の改善に反対するところもあるそうです。おくどさんの前で火をたいているときに、お嫁さんにとって一番楽しい休息の時間だと言うわけです。こういう農家では竈を改良する前に解決しなければならない問題を持っています」とあって、胸を突かれると記されている¹⁹⁾。

東日本など冬場の寒冷な地方では、冬季に暖房の役割を果たす「囲炉裏」でご飯を炊いているところもあった。

また、当時、炊き上がったご飯は、木製の「おひつ」に移し食事の場に運んでいた。そして寒い季節には、「おひつ」を「ふご」に入れてご飯が冷めにくくすることもあった。

1955年に登場した自動式電気釜は、食事の場で炊飯でき、食事の場に容易に運ぶことも可能で、その普及とともに、徐々に「竈」、「羽釜」、「おひつ」、「ふご」など、これまで「生活の前提」を支えてきた商品に取って代わることになる。燃料も、竈から電気炊飯器、ガス炊飯器への変遷に伴い変化している。当時の国民生活白書によると、1958年と63年の燃料比較では、木炭と薪の使用量が3分の1となり、代わってガスと電気、プロパンガスの使用量が増加している。自動式電気釜発売後の1958年1月19日号の「週刊朝日」は、「ここ一年というものは、にわかの自動ガマ・ブーム。電気炊飯器はすでに百万を売りつくし、月産10万台で不足だという。このブームで困ったのが金物屋さん。おかまが全然売れない。結局、自動ガマは電気器具か金物かでスッタモンダのあげく、金物屋も扱いを始めた。一方、このブームに便乗したのがガス屋さん、昨年暮からガス用自動ガマを売り始め、なかなかの出足らしい」と報じている²⁰⁾。

3.2 自動炊飯器の機能とライフスタイルの変化

1955年に登場した最初の自動炊飯器、東芝自動式電気釜の最大の機能は、スイッチひとつで、誰でも失敗なく、手軽にご飯が炊けること。そして併売されたタイムスイッチを

使うと望み通りの時刻にご飯が炊き上がることである。

日本人の主食であるご飯を釜で炊くことは掃除、洗濯とともに、主婦の家事労働のひとつであり、経験に基づいたノウハウによりご飯の出来栄えが左右されるものだった。タイムスイッチを使って、希望の時間にご飯が炊ける電気釜の出現は、炊飯を単に電気式に変えただけでなく、主婦の家事労働にかかる時間を大幅に軽減し、しかも、上手下手にかかわらず誰にでも炊くことが可能になり、家事に未熟な主婦でも、台所に立てるようになるなど、生活様式に大きな変化をもたらした²¹⁾。

当時、東芝で自動式電気釜にかかわっていた山田は、「ご飯の炊き方ひとつで、お姑さんからやかましくいわれていた私たちの苦勞を、娘にはさせたくないと思っていたが、これで解決しました」と喜んでくれた主婦、「60年炊いていた経験が電気釜でアッサリ片づけられました」という老婆、「家事見習いなしですぐに花嫁になれる」といった娘さんなど、消費者からの声は、まさに私たちが想像していた通りであった²²⁾と述べている。

小泉は、「電気釜は戦後の生活革命、とりわけ女性解放のシンボルとなっているが、面白いのはその理由である。どの本も判で押したように書いているのは、寝ているうちに飯が炊けるようになったことと、習得するのに大変だった水加減、火加減の技術がいらなくなったことが女性たちに受けたということである。たしかにこれは間違いなく最大の理由ではあるが、実はこれだけでなかったのである。釜洗い、竈の始末といった片付け仕事楽になったことも非常に大きなことだったので、むしろ実感としてはその方が大きかったかもしれない。なにしろそれまでの飯炊きは重い鉄の釜を持ち出して米を研ぐのもさることながら、後で洗うのが大変だったのである。薪で炊いた場合は釜の尻に煤がつくので、古包丁でこそげ落としてからたわしでこすって磨かなくてはならない。しかも煤には粘着性があるので、釜を洗った後で流しもクレンザーで磨かなくてはならない。ガス竈なら煤はつかないが、それでも底に焦げ付いたり、まわりにふきこぼれが付いたりしている。その上蓋がまた重い木の蓋で、これにもねばねばが付着している。加えて、薪の竈なら灰の始末があるし、ガス竈でもまわりのふきこぼれを拭き取らなくてはならない仕事だったのである。“飯炊き”にはそこまで含まれているのだということは女達にとっては暗黙の了解事項だが、どうも男性には分かっていないようだ」²³⁾と述べており、実感を読み取ることができる。

また、表3の「成人女性のおもな生活時間」によれば、自動的にご飯が炊ける炊飯器の登場で、主婦の起床時間は、格段に遅くなった。しかし、家事時間が減った分、睡眠時間が増えたのではなく、テレビの視聴や身の回りの用事に当てる時間、交際時間が増

えている。家事労働が軽減されたことで、主婦が自分の時間を持てるようになり、暮らしをエンジョイし始めたという生活の変化を読みとることができる²⁴⁾。

表3 成人女性の主な生活時間

	1960年	1965年
睡眠時間	7時間43分	7時間42分
家事時間	7時間12分	6時間59分
身の回りの用事	23分	37分
交際時間	42分	47分
テレビ視聴	1時間19分	3時間50分
朝5時に起きている女性の割合	23%	17%
朝5時に家事をしている女性の割合	14%	7%

出所：NHK「国民生活時間調査」より。

3.3 台所の改善に果たした役割

加藤は、「台所にとって『火』と『水』は欠かすことのできない基本条件である。いずれも管理が難しい。そのため、昔の家は台所を土間にして他の生活空間と切り離した」と述べ、台所の変遷について下記のように述べている。

明治27年刊の「明治節用大全」には、「勝手元に於いて第一に注意を要するのは火の用心なり。……」と台所管理心得が続くが、火災予防が台所論の基本になっていることが重要である。当時の日本では、燃料の多くは薪であり、一般的には煙突も用いられていなかったの、ちょっとした不注意で台所から出火した。火は、人間の生活にとって必要で、かつ便利なものに違いないが、同時にこれほど取り扱いの面倒なものはない。文明開化の明治時代になっても台所問題は、結局のところ火の利用と始末の問題であった。

水と火の便のあるところが台所の定義である。火と水は人間の生活に欠かすことはできないが、生活の中に入り込まれると手に負えない。我々の祖先は火と水に慎重で、生活の中心部に火と水を入れず、遠ざけたのである。

家の中で火と水を扱う部分を他の生活空間とはっきりと分離した。明治から大正のころまで日本の大多数の家が採用していた「土間」形式がそのひとつである。

熱源にガスと電気が登場し、流し台が出現して以来、台所は、土間から板張りの床にあり、「室内化」が進められた。火と水を隔離しておくのは確かに安全な方法だが、生活の利便性で見ると、他の空間と台所とが隔離されているのは具合が悪い。現在の住居は、台所と食事の場をつないで主婦の動線を整理したDK、食事の場とくつろぎの空間とをつないだDL、さらに3つの機能を一緒にしたLDKと、好みや要求により様々な組み合わせが可能になっている。

台所の進化史とは、火と水の馴化の歴史であった。そして、火の開放を決定的にしたのがガスと電気であった。薪からガスの中間に炭とか練炭もあったが、家庭の熱源としてガス、電気は一番安定していた。点火、消火が瞬時にでき、ススやホコリがでない、という点で、ガス、電気は土間から板の間や座敷にあがる資格を得た。

一方、水の馴化については、流し台が決定的であった。さらに、水道の蛇口と流し台により、水の始末は完全である。火と水は馴化され「室内化」した。大正のころから日本各地で展開された台所改善運動とは、台所を土間から床の上にあげ、「室内化」する運動であり、戦後 30 年間、日本の農村で進行してきた台所の改善とは、台所が床の上にあがったということである²⁵⁾。

1955 年に登場した自動式電気釜は、コンセントがあればどこにでも設置でき、生火を使わないので、火災の心配がなく、煙や煤もなく衛生的である。最近の IH ジャー炊飯器は、炊き上げ時おねばの吹きだしもなく、蒸気の噴出もわずかで温度も低く、火傷の心配や床が濡れたり、近傍の家具が結露することもない。また、コンパクトで設置の自由度が高いことも特長である。農村の土間にあった竈が自動炊飯器に変わることは、一部の文献にあるように台所革命と言えるかも知れない。都市部では、戦前から「ガス竈」も「ガスコンロ」もあり、台所の改善も少しずつ進んでいたため、農村のような変化ではないが、生火を使わないこと、排気ガスを出さないことなど、安全面、衛生面での利点もあり、他の調理電化機器とともに台所の進化につながった。

4 ランドマーク商品としての自動炊飯器の負性²⁶⁾

4.1 竈で炊く伝統のおいしいご飯を家庭で炊くことができなくなった

山口は、「食べ事を中心は、昔は“三度の飯”……米の飯が大事でした。昔の労働は激しくて、飯を食うために働いているようなものだったから、米の飯が不味いとタイヘンでした。飯の炊き方には家ごとに流儀があって、他家から来た嫁が、嫁した家の炊き方が身につかないと、姑との間にいさかいが起こったものでした。自動式炊飯器なんて出る幕もなかったんです。自動炊飯は 100 年ほど前から発明家たちが関心を寄せており、何度か商品化されたけれど売れなかったんです。ところが“自動炊飯器は売れない”というジンクスを破って急に売れ出したのは、1955 年の新製品からです。それから 50 年、現在の炊飯器はびっくりするほどではないにしても、かなりおいしく炊けるものも出てきましたが、最初はやっと炊けるほどのものでした。それでも売れに売れてお尻の黒い飯炊き釜を追

放してしまったのは、食べ事を大事にしなくなりはじめていたからだ、私は思うんですね。飯が炊ければいい、能率が（味よりも）大事だという風潮があったから炊飯器が商品として成立したんです」²⁷⁾と述べている。

自動炊飯器が、それまでの「竈と羽釜」による炊飯に代わって、新たな「生活の前提」になったのは、ご飯のおいしさではなく、火加減、水加減の技術が要らなくなった上、釜についた煤や噴きこぼれ、竈周りの後始末などもしなくて済むようになり、また、コンセントさえあればどこでも炊飯ができることで台所の風景を一変させ、特に寝ている間にご飯が炊ける便利さが、当時の一般的な家庭のニーズに合致したからである。

当初の自動式炊飯器は、山口が言うように、従来の竈で炊いたおいしいご飯に比べれば、「やっと炊けるほどのもの」であり、しかも画一的なご飯しか炊けず、竈炊きの技を発揮して好みのご飯を炊くことはできなかった。しかし、自動炊飯器の登場によって、「竈と羽釜」は一般家庭からの徐々に姿を消し、自動炊飯器が新しい「生活の前提」になると、竈で炊くおいしいご飯を家庭で炊くことができなくなった。

自動炊飯器メーカー各社も竈炊きのご飯がおいしいことは十分認識しており、1988年には、大火力を持ったIHジャー炊飯器を発売している。2003年の「電気炊飯器購入時の注目度調査」で、「ご飯のおいしさ」、「保温したご飯のおいしさ」が1位、2位を占めたことは、新しく「生活の前提」になった自動炊飯器に対する人々のニーズが顕在化したことを示している。このニーズを満たすため、メーカー各社は、「竈と鉄製の鍋部分と重い木のフタの羽釜を使って炊いた伝統的な竈炊き」に学び、それをハイテク技術で実現する取組みを行っている。

山口氏が、50年経ちかなりおいしいご飯が炊けるモノが出てきたと言っているのは、2006年ごろから各社が発売しはじめた10万円を超えるプレミアム商品を指すものと思われる。2009年発売のスチームIHジャー炊飯器は、「ご飯のおいしさ」、「保温したご飯のおいしさ」と同時に、好みに応じた炊き分けもある程度可能になっている。昨今は、商品名や宣伝文句に竈炊きの文字が見られ、竈炊き＝「おいしいご飯」が暗黒の了解になっている。このように、「竈と羽釜」に代わってランドマーク商品になった自動炊飯器は新たに生まれた人々のニーズを満たすスチームIHジャー炊飯器へと進化し、現在でも「生活の前提」を支える立派なランドマーク商品である。この進化の過程は、瀬岡の言う、「シドニー・ポラードの進歩に関する定義（1968年）＝物質的な進歩はさらなる進歩でしか解決できない問題を生み出す」²⁸⁾を実証しているように思われる。

4.2 省エネ・エコの課題

戦後、1952 頃の農家は、竈の燃料確保に困窮していた。電気炊飯器では、今後に備えて省電力が課題である。1979 年制定の省エネ法では、特に省エネを必要とする機器に対して「トップランナー制度」²⁹⁾ が設けられ、ジャー炊飯器は、23 の特定機器（2009 年 7 月現在）のひとつとして 2006 年 4 月に追加された。ジャー炊飯器の場合、2008 年度のトップランナーの省エネ基準達成率と年間消費電力量を記載した「省エネラベル」（達成はグリーン、未達はオレンジ）を添付する義務がある。また、2009 年 4 月実施の改正省エネ法では、全温室効果ガス排出量の 3 割を占め、CO₂ 排出量が増加している民生（家庭＋業務）部門への対策が強化されている。民生家庭部門のエネルギー消費量は、個々の製品のエネルギー効率は向上しているが、世帯数の増加、世帯あたりの保有台数増加、高齢化による在宅時間増などにより、2010 年度は、1990 年度比で 30% 増加すると試算されている³⁰⁾。表 4 は、「ジャー炊飯器省エネ性能ランキン一覧」³¹⁾ から、指定区分毎に、各項目の最大値、平均値、最小値を抜粋したものである。2008 年度省エネ基準値未達は、120 製品中、3 製品であるが、同一区分内の年間消費電力では、かなりの差が見られる。また、「3 合以上 5.5 合未満」の IH タイプとマイコンタイプでは、平均値で約 31% の差が見られる。現在、おいしさの追求とともに、省エネ性向上にも努力が払われている。

表 4 ジャー炊飯器の省エネ性能

ジャー炊飯器の区分		省エネラベリング制度			年間電気料金 (円)	最大炊飯容量 (L)
		省エネ性 マーク	省エネ基準達成率 (%)	年間消費電力量 (kWh)		
マイコン 3 合以上 5.5 合未満 (13 機種)	最大値	達成	104	45.0	990	0.54
	平均値	達成	101	41.9	922	0.54
	最小値	未達成	96	38.6	850	0.54
IH 3 合以上 5.5 合未満 (13 機種)	最大値	達成	107	61.2	1,350	0.63
	平均値	達成	100	54.9	1,209	0.57
	最小値	未達成	76	51.3	1,130	0.54
IH 5.5 合以上 8 合未満 (49 機種)	最大値	達成	116	109.4	2,410	1.0
	平均値	達成	103	91.7	2,017	1.0
	最小値	未達成	93	76.4	1,680	1.0
IH 8 合以上 10 合未満 (4 機種)	最大値	達成	107	153.3	3,370	1.44
	平均値	達成	104	138.6	3,048	1.44
	最小値	達成	101	124	2,730	1.44
IH 10 合以上 (41 機種)	最大値	達成	117	159.0	3,500	1.80
	平均値	達成	103	141.3	3,109	1.80
	最小値	達成	100	121	2,660	1.80

出所：資源エネルギー庁省エネ、性能カタログ 2010 年夏「ジャー炊飯器省エネ性能ランキン一覧」から抜粋。

4.3 教育・躰につながる子供の家事手伝いが失われた。

小泉は、「子供は重要な家事の担い手だった。今思うと、家事の持つ“教育力”を実感

します。料理ひとつをとっても、火を使い、食物を観察し、自然科学の要素があるんです…。現代の生活はより便利になり、子供の労力をあてにしないで暮らせるため、手伝いは躰としての要素が大きい。「欲望が加速しすぎて歯止めがきかない状況。あれは嫌い、これはしたくないと、人とかかわることも、働くことも厭う人たちが増えている気がします」と今の時代を心配している。「昔はモノがなく、不便。それをより快適にしていけることが文明や文化だと思ってきたんです。でも、その過程のなかで捨てられた無駄、わずらわしいと思われてきたものこそが大事だと思いますよ。人とのつながりも、働くこともそうではないでしょうか」³²⁾と述べている。

また、「私は、子供の頃、家の手伝いの中で、お釜を使つての飯炊きが得意であった。親から教えられた通りに米をとぎ、火加減をしながら炊いたが、炊き上がるまでずっと火の前にいたのを思い出す。当時家の中のことで忙しかった母親にとって手間のかかる飯炊きを私がするとすごく喜んでくれた。それが嬉しくて得意になってしていた」³³⁾というインターネットの書き込みもある。家族との「絆」も、子供の成長にとって大切である。いずれの引用文も、昭和を経験した同世代の人間として共感を覚える。

5 米食文化地域での自動炊飯器

表5に2002～2008年の電気炊飯器の国内需要を示す。IHジャー炊飯器の比率が66%に達し、増加傾向を示すが、総需要は、2005年度をピークにやや減少している。

表5 電気炊飯器国内需要動向

	2002年度 実績	2003年度 実績	2004年度 実績	2005年度 実績	2006年度 実績	2007年度 実績	2008年度 実績
総需要	624万台	627万台	632万台	653万台	651万台	633万台	595万台
内IHタイプ	330万台	342万台	353万台	378万台	398万台	402万台	391万台
構成比	53%	55%	56%	58%	61%	64%	66%

出所：日本電機工業会（2002～2006年度東芝コンシューマ調べ、2007、2008年度パナソニック調べ）から作成。

一方、表6によると、2002～2008年の電気炊飯器の世界（62カ国・地域）の総需要は、2002年の約3,615万台から2008年の約4,469万台へと、6年間で854万台、年率で3.6%増加している

表6 電気炊飯器の世界需要推移表（単位 台数：千台、構成比％）
対象国：アジア 15（日本を含む） 北米 2 中南米 8 西欧 17 東欧 8 中東 6 アフリカ 4 オセアニア 2

	実績							平均伸長率 (%)
	2002 年	2003 年	2004 年	2005 年	2006 年	2007 年	2008 年	
台数	36,149	37,996	40,332	41,790	43,221	43,947	44,692	3.6
前年比 (%)	109.2	105.1	106.1	103.6	103.4	101.7	101.7	

出所：日本電機工業会（白物家電 7 品目の世界需要調査 2002 ～ 2008 年概要版）（2010 年 3 月）。

また、表 7 の電気炊飯器の国・地域別需要台数ランキング上位 5 位を見ると、中国の 2008 年総需要は、2,300 万台で、2002 年に比べ 600 万台増加し、構成比は 51.5% で世界の約半数を占める。

さらに、韓国、タイ、インドネシアなどアジアの国々も増加している。その他、米食文化を持つ新興国でも、今後、経済の発展に伴い電気炊飯器の普及が期待できる。

表 7 電気炊飯器の国・地域別需要台数ランキング（上位 5 位）

順位	2002 年			2008 年		
	国・地域名	台数（千台）	構成比（％）	国・地域名	台数（千台）	構成比（％）
1 位	中国	17,000	47.0	中国	23,000	51.5
2 位	日本	6,193	17.1	日本	6,032	13.5
3 位	韓国	2,500	6.9	韓国	2,780	6.2
4 位	タイ	2,000	5.5	タイ	2,620	5.9
5 位	アメリカ	1,600	4.4	インドネシア	2,060	4.6

出所：日本電機工業会（白物家電 7 品目の世界需要調査（2002 ～ 2008 年）概要版（2010 年 3 月）。

自動炊飯器が、ランドマーク商品であるか否かは、普及率と同時に、「生活の前提」を支える商品として、人々のライフスタイルを大きく変えたか否かが大事であり、日本以外で初めて炊飯器を生活に取り入れた香港の人々の生活を見てみたい。

1959 年、毎日のご飯を火を使って土鍋で炊いていた香港へ、最初のナショナル炊飯器 24 台が蒙民偉（モン・マンワイ）の手によって渡った。1960 年代、劣悪な環境のなかで暮らす香港の庶民にとって、炊飯器は特別な存在であった。公営アパートは、キッチンが共同。しかし炊飯器があれば、自分たちの部屋でホカホカのご飯が炊ける。しかし、この炊飯器、日本から輸入された当初、香港の人々は、火を使わない釜など見たことも聞いたこともなく、全く未知なもので、電気でご飯が炊けることを理解できなかった。そこで蒙民偉は、社長自らセールスマンになって、団地や床屋に足繁く通い実演を試みた。香港ではご飯を炊いて水分が飛んだタイミングで、中華ハムや干物をのせたりする。実演した蒙民偉は、このタイミングを見るのに天窓が欲しいと考えた。松下はその要望に応じた。炊飯器に半信半疑の香港の人々は炊飯中に中を見たがったが、安心感を与える

この天窓は評判となった。やがて、人口600万人の香港への輸出は800万台を超え、今も世界各国で売られている³⁴⁾。

1955年、東芝が最初の自動式電気釜を発売した日を思いだす。家電販売店は、半信半疑でなかなか乗ってこず、既存ルート以外の電力会社の販売網を開拓し、リーダー自ら全国の農村で実演販売して、やがて爆発的に売れるようになっている。香港でも同様であった。「ランドマーク商品は、多くの人にとって自明でないものとして登場すること必要とする」との石川の主張³⁵⁾を証明している。

香港の人々の声を紹介する。

1960年に3歳で中国・福建省から香港に渡ってきたリリーさん(47歳)は言う。父親はフィリピンへ出稼ぎに出ていて、母親と間借りした部屋には、電気製品はスタンド1台だけ。台所は5世帯共同。夕方になると母親は、キャンプに持っていくような筒型のコンロに火を入れて、土鍋でおかゆを炊いていた。「ご飯ならお米が2カップいるところが、おかゆならお米1カップでできますよね。おかゆの方が経済的なんです」

おかずは、腐乳や、缶詰の豚の角煮、それに青菜の炒め物。残り物は、大家さんの冷蔵庫の棚を一段だけ借りていて、そこへ収める。……「娯楽ってなかったですね。ゲームもないし、お買い物にも行かないし、映画にも行かなかった。ラジオもなかったけど、でも幸せでしたよ」リリーさんの笑顔は底抜けに明るい。お手伝いは日課だった。母親は、セーターにスパンコールを縫いつける内職をしていた。……それを手伝いながら机のこちら半分で宿題をする。……リリーさんは算数が得意だったので、中学に上がると家庭教師をして家計を助けた。そして、まず手に入れた電化製品は、アイロン。それまでは30分の「電気料金」を支払って大家さんから借りたアイロンを、せわしく動かしていた。次に扇風機を買うと、寝苦しい夜が少し和らいだ。夜が更けると電気代の無駄をしないように、お母さんが起きて扇風機を止めていたらしい。リリーさんが16歳の時、ようやく一家に炊飯器が買える余裕ができる。1ドルでも安いナショナル炊飯器を求めて、電気屋を一軒一軒回った。「炊飯器は楽聲(ナショナル)、炊飯器は楽聲。そう頭にしっかりインプットされていましたから」。リリーさんは、今では高級取りの共稼ぎで、息子が2人。香港返還前に家財をいっさいまとめてオーストラリアに移住した。もちろん、炊飯器も大小2台一緒に。国籍を取得してから香港に戻り、下の息子さんと夫婦2人で、香港の摩天楼を見下ろす広々としたマンションに暮らしている。台所にはナショナル炊飯器が2台。一台はご飯用、もう一台がおかゆ用。今夜はどちらと決めると、フィリピン人のメイドさんがスイッチをポンと入れてくれる³⁶⁾。

お わ り に

自動炊飯器の出現は、携帯電話や宅急便のような、社会的インフラとして、企業や社会システムを大きく変えるというものではないが、電気洗濯機や電気冷蔵庫とともに、家事に関する「生活の前提」となる商品を変え、それによって主婦や女性のライフスタイルが変わり、女性の文化的生活や社会進出のきっかけとなった。また、流し台や水道など水処理設備の進化とともに、台所を土間から板張りの床に上げ、台所を中心とした住居形態へと変容させた。反面、伝統的な竈炊きのおいしいご飯の味や炊く技が失われ、また、生活が便利になったことで、子供が家事の手伝いから学ぶことや躰を失うという、見えざる負性も持っている。この観点から見て、自動炊飯器は「ランドマーク商品」³⁷⁾である。

中野は、日本での追加取材中、フィリピンやブータンのフェローが、熱っぽく日本の炊飯器を語るのを目の当たりにし、アジアの暮らしから見れば、やはり炊飯器は主役だろうと肌で感じた³⁸⁾と述べている。先ほどの香港の事例を合わせ考えると、アジアを中心とした米食文化を持つ国々も、やがて経済発展に伴い、自動炊飯器の普及がいっそう高まり、近い将来日本同様、まちがいなく「生活の前提」を支える「ランドマーク商品」になると思われる。

注

- 1) 「一方、1955 年は電化元年といわれ、～ドラスチックに変えていった。」の記述は、週刊昭和 11 号「昭和 30 年家電時代の幕開け」どらく HP : (<http://doraku.asahi.com/earth/showa/090210.html>) (2010.4.13) を参照。
- 2) 「20 世紀アメリカの電気文明と文明開化の日本」の記述は、「電化の歴史」(非電化工房 HP) (<http://www.hidenka.net/hanashi/history.htm>) (2010.9.3) を参照。
- 3) 小菅 (1991) 147 頁。
- 4) 「江戸時代の末期～家庭電化に進出する」の記述は、山口 (2006) 92-94 頁を参照。
- 5) 「1915 (大正 4) 年～国策として進められた」の記述は、「電化の歴史」(非電化工房 HP) (<http://www.hidenka.net/hanashi/history.htm>) (2010.9.3) を参照。
- 6) 当時の電化生活の主役は中央線のインテリ族で、山本氏の住宅も目白駅の東側にあった。家電状況は、大正 11 年頃としては目をみはるものであった。山本氏は戦後、「大正 7、8 年頃、日本の石炭は、あと 20 年分ぐらいしかないと言われていたことがあり、石炭は工業用に、電気は生活用に、という提唱がなされた。私はこれを受けて、当時としては思い切ったサーバントレスの家庭をつくる決心をした」と語っている。：山田 (1983) 13-14 頁
- 7) 「大正 7 年主婦の友～第一次家庭電化時代を形成している」の記述は、小菅 (1991) 159-165

頁を参照。

- 8) 小泉 (1998) 100-101 頁を参照。
- 9) 「電気で炊飯する～開発の出発点となった」の記述は、山田 (1983) 141-145 頁を参照。
- 10) 「東芝一号機ものがたり：わが国初の自動式電気釜」東芝科学館 HP : (http://kagakukan.toshiba.co.jp/manabu/history/1goki/1955cooker/index_j.html) (2011.1.16) を参照。
- 11) 東芝が「電気釜を発売」した日 (<http://blog.goo.ne.jp/yousan02/e/b30cf4698e2c3b76afaf1ebb6dd2057>) (2010.5.8)。
- 12) 「科学技術の進歩と現代生活」表 3-1 わが国の家庭用電気製品の生産高 あとみん HP (www.atomin.go.jp/data/pdf/reference/energy/kagakugijutsu_03.pdf) (2010.4.9)。
- 13) 中央調査報 (No.614) 「耐久財の変容」中央調査社 HP (<http://www.crs.or.jp/backno/old/No614/6141.htm>) (2010.5.7)。
- 14) 石川 (2007) 7 頁: “商品との関係に限っていえば, 「生活の前提」とはニーズと商品が一致 (均衡) している状態の時には共有されるものであり, それらが不一致となった時に, 新たな「生活の前提」が生まれようとする” を参照。
- 15) 「電気炊飯器の現状 8/11 頁」総合資源エネルギー調査会 HP (<http://www.eccj.or.jp/toprunner/cooker/ref.pdf>) (2010.9.1) を参照。
- 16) 「コラム:そこが知りたい家電の新技术ナショナル大火力竈釜」(kaden.watch.impress.co.jp/cda/column/.../2140.html -) (2010.5.8), 「長期レビューパナソニックスチーム IH ジャー炊飯器 SR-SJ101」その 1 (kaden.watch.impress.co.jp/.../20091102_325505.html -) (2010.5.8), 「スチーム IH ジャー炊飯器 SR-SJ1/SK1 シリーズを発売」(<http://panasonic.co.jp/corp/news/official.data/data.dir/jn090324-1/jn090324-1.html>) (2010.10.7) を参照して作成。
- 17) 石川 (2007) 3-8 頁を参照。
- 18) 「都市部では～家もあった」の記述は、小泉 (2007) 12 頁を参照。
- 19) 「一方、農家の～記されている」の記述は、小泉 (1998) 66-67 頁を参照。
- 20) 山田 (1983) 161 頁を参照。
- 21) 東芝が「電気釜を発売」した日 (<http://blog.goo.ne.jp/yousan02/e/b30cf4698e2c3b76afaf1ebb6dd2057>) (2010.5.8)。
- 22) 山田 (1983) 160-161 頁を参照。
- 23) 小泉 (1998) 114 頁。
- 24) 伊藤 / 新田 (2005) 38 頁を参照。
- 25) 詳しくは、加藤秀俊著作データベース「台所は住まいの中心」1-2 頁 (<http://homepage3.nifty.com/katodb/doc/text/2806.html>) (2010.9.17) を参照。
- 26) 詳しくは、石川 (2007) 8 頁を参照。
- 27) 山口 (2006) 88 頁を参照。
- 28) 瀬岡誠は、同志社大学人文科学研究所第 5 研究会 (2010-5-9) で、「ランドマーク商品の負性 - 歴史社会的アプローチ」を発表「シドニー・ボラードの進歩に関する定義」に言及した。

- 29) トップランナー方式とは、「自動車の燃費基準や電気製品等の省エネ基準を、それぞれの機器において現在商品化されている製品のうち最も優れている機器の性能以上にする」という考え方である。2010年7月現在、トップランナー制度が適用される特定機器に指定された商品は、ジャー炊飯器を含め23機種（2009年7月現在）となっており、さらに追加される可能性がある。
- 30) ECCJ 省エネルギーセンター (<http://www.eccj.or.jp/strategy/2-now.html>) (2011.1.29) を参照。
- 31) 詳しくは、資源エネルギー庁省エネ性能カタログ (www.enecho.meti.go.jp/policy/saveenergy/seinouctalog_2010summer.pdf) を参照。
- 32) 伊藤 / 新田 (2005) 42-43 頁 第一章時代の証言①小泉和子さんが語る、昭和の生活から「失われたもの」「子どもは重要な家事の担い手だった」を参照。
- 33) 東芝が「電気釜を発売」した日 (<http://blog.goo.ne.jp/yousan02/e/b30cf4698e2c3b76afalfl1ebb6dd2057>) (2010.5.8)。
- 34) 中野 / 王 (2005) 15-16 頁, 28-35 頁。および、香港なんでもケンショウ堂 HP (<http://homepage2.nifty.com/hongkong/book-onajikama.html>) (2010.10.16) を参照。
- 35) 石川健次郎は、同志社大学人文科学研究所第5研究会 (2010-12-26) で、「新たな標的を求めて - 日本生まれのランドマーク商品」を発表。「ランドマーク商品は、多くの人にとって自明ではないものとして登場することを必要とする」：「自明「生活の前提」ではないものとして登場→生活上の魅力→普及→「生活の前提」として定着→社会環境の進展→魅力の低減→消滅→新しい自明「生活の前提」ではないものの登場というサイクル」
- 36) 中野 / 王 (2005) 18-20 頁。
- 37) 詳しくは、石川 (2007) 3-8 頁を参照。
- 38) 中野 / 王 (2005) 268 頁。

※自動炊飯器には、電気式とガス式があるが、各社の製品名が一般名称となることが多い。
 なお、公式統計は、電気炊飯器が使われている。本稿でも、それらを用いている。

参考文献

- 石川健次郎編著 (2007) 『ランドマーク商品の研究③－商品史からのメッセージ』 同文館。
- 伊藤正直 / 新田太郎監修 (2005) 『ビジュアル NIPPON 昭和の時代』 小学館。
- 加藤秀俊 (1974) 著作データベース「台所は住まいの中心」 (<http://homepage3.nifty.com/katodb/doc/text/2806.html>) (2010.9.17)。
- 小泉和子 (1998) 『昭和台所なつかし図鑑』 平凡社。
- 小泉和子 (2007) 『昭和すぐれもの図鑑』 河出書房。
- 小菅桂子 (1991) 『日本台所文化史』 雄山閣。
- 中野嘉子 / 王向華 (2005) 『同じ釜の飯：ナショナル炊飯器は人口600万人の香港でなぜ800万台売れたか』 平凡社。
- 日本電気工業会 (2010) 「白物家電7品目の世界需要調査 (2002年-2008年) 概要版」。

山口昌伴（2006）『台所の一万年食べる営みの歴史と未来』農文協。

山田正吾・聞き書き森彰英（1983）『家電今昔物語』三省堂。