

定年退職を機に久し振りに宇部の自宅での妻との共同生活が始った。

僕は逆単身生活を終えて寮を出て、妻は子供たちを残し東京から帰った。

新生活に当り冷蔵庫、洗濯機、掃除機、電子レンジ、暖房機、TV・・・

等を買ひ揃えたが何故か炊飯器だけは古い物がありそのまま使っていた。

僕に言わせれば、たかが「炊飯器」・・・たいした金額でもないのですぐ

にでも買えば良いと思っていたが、妻は「最近はず5万円位で美味しいご

飯の炊けるのがあるらしい」と言い始め熱心にカタログで研究していた。

妻としても、今の炊飯器が壊れた訳ではないので暫くはこのまま使い続

け、その間期待に胸を膨らませていたようだ。

そうこうして3年、世にはいよいよ8万円台の炊飯器が登場した。妻

の炊飯器に対する憧れもこの金額の高騰と共にいよいよ煽られ続けてい

ったようだ。「ご飯だけは毎日食べるものだし、少々高くても・・・」と

いうのが言い分のようなのだ。これが炊飯器メーカーの販売戦略と合致、今

や日本の全ての主婦の心をすっかり捉えて離さない。我が家の古い炊飯

器は依然として壊れない。

そうこうして再び3年、最近13万円の炊飯器が登場した。僕に言わ

せれば、この余りの異常さを少し冷静に分析してみようと思って各社の

電気炊飯器のカタログを全て集めてみた。

どうも昔から言われている「はじめチョロチョロ中パッパ、ジュウジュウ

吹いたら火を引いて、**藁（わら）しべ一束くべたらば、赤児泣いても蓋とるな**」の呪文に何と多くの電気釜開発者が、そして最終的には主婦達が踊らされている事か。確かにあの呪文には昔の人のすばらしい知恵・真実・経験則が含まれているようだ。

まず、「**はじめチョロチョロ**」で水温が約50度になるまで暖め、お米に水分を吸わせた後、「**中パッパ**」で一氣に加熱し本格的にご飯を炊き始める。「**ジュウジュウ吹いたら火を引いて**」ではヒーターのONとOFFを何度か繰り返して、火力が約3／4になるように調整し、しばらく待つて約5秒だけヒーターをONにして「**藁しべ一束くべ**」たちの、十分に蒸らす為に「**赤子泣いても蓋とるな**」・・・という一連の動作を教えているのだ。この複雑な動作が電気炊飯器ならスイッチを押すだけ、40分程待てば炊きあがる。マイコンと温度センサーさえあれば、炊飯器が一切を引き受けてくれている。

要するに、美味しいお米を炊くということは、米のでんぷんをいかに効率良く糖に分解するかという事らしい・・・そのために釜内の温度、圧力の制御をいかにコントロールするかがポイントのようだ。

熱源は電気ヒーターからIHへ、そして内釜の材料は銅、ダイヤモンド、炭、土鍋、真空かまど釜、5層コート、セラミックコート、プラチナナノ粒子コート・・・等が登場した。そして釜内の圧力は約1.15気圧（釜内が沸騰している状態での圧力）が良いという、するとより

デンプンの分解がスムーズに進むという事で、3段圧力だ、5段圧力だ、加圧エンジンだ。更に蒸らしの段階でも高い圧力を加えると、余分な水分を飛ばして、粘りと弾力がある日本人好みのごはんに仕上がるという。

戦後間もない昭和26年頃、その頃の主婦の家事労働たるや、「たらいと洗濯板による手洗い洗濯」、「3時間の飯炊き」、「箒と雑巾での掃除」・・・は想像するだけでも重労働だったようだ。当時これに気付いた一技術者が「電気式炊飯器」の開発を始めたのがそもそのスタートだったようだ。電気ヒーターによる加熱、そして内部温度のデータ収集を千回に及び繰り返し実験し、「100度による加熱を20分」という結論を得た。ところがその後、南北による地域差と四季の温度変化の厳しい日本では通用しない事が判り、外気温、気圧に影響を受けない「釜」の開発に力を注ぎ始めた、曰く保温・断熱層を持った3重釜の試作を繰り返し、遂にこれに成功した。これで、日本全国で通用する初めての電気式炊飯器が完成したという訳だ。これを東芝が販売を始め当時のお金で3200円（当時の月給の1／3もした）だったが飛ぶ様に売れ、全国の半分の家庭にまで普及していったというのがそもそのスタートだったようだ。

その後マイコンの普及により「温度」「圧力」「時間」の管理が自由に出来るようになり炊飯器の開発者は限界を知らぬばかりに未だに開発競争を続けている。今でこそ当たり前になってしまった炊飯器の保温機

能・・・電子レンジの無い時代は確かに貴重な機能だったが、いまやエコだ、省エネだと騒がれている時代、主婦達はこの保温に要する電気代がいくら掛かっているのかご存じなのだろうか？　いつでもホカホカご飯が食べられますとメーカーの宣伝に煽られっ放しでは無いか。

20年前から使っている我が家の電気炊飯器は未だに壊れない。