

鳥取三洋電機(株) ホームアライアンス事業部 事業推進部担当部長 下澤理如

超高級炊飯器から見える、日本人がコメに求める付加価値

1992年の業界初となる圧力IH炊飯器を開発、

その後2002年には独自の炊飯技術「おどり炊き」で知られる

可変圧力IH炊飯器が大ヒットした三洋電機。その開発の中心人物が

下澤理如氏(鳥取三洋電機(株))。「他社とは違うものを作りたい」

という思いを込めて開発したというこの炊飯器は、

技術もさることながら、コンセプトにおいても旧来の

ものと異なっていたという。そして今装いも新たに、

超高級炊飯器を発売し、話題を呼んでいる。その狙いを訊いた。

食文化の高さを示す 超高級炊飯器の登場

昆吉則(本誌編集長) 下澤さんは、社内では「飯炊きおじさん」、業界では「炊飯器の神様」とも呼ばれているそうですね(笑)。

下澤理如(鳥取三洋電機(株)ホームアライアンス事業部 事業推進部担当部長) そうみたいです(笑)。

昆 炊飯器の開発に携わるようになって、どのくらいになるのですか？

下澤 今年で33年目を迎えます。昨年の10月で定年退職したのですが、現在も嘱託で勤務しています。

昆 炊飯器が誕生したのは、1950年代半ばでしたから、まさに下澤さんの人生は、炊飯器とともにあるといっても過言ではないわけですね。そして昨年9月、下澤さんがこれまでの仕事人生の集大成をかけた

超高級炊飯器「匠純銅 おどり炊き」がヒット商品として話題を呼んでいます。この炊飯器の価格はおいくらなのですか？

下澤 実勢価格はこれよりも低くなっていますが、メーカー希望小売価格は13万1250円と設定しています。世界で一番高い炊飯器ですね(笑)。

昆 まさか10万円を超える炊飯器が登場するとは、誰も思わなかったのではないのでしょうか。しかし、これが時代の変化とも言うべきものでしょうね。

下澤 そうでしようね。高度成長期から今日にかけて、コメが政府米から自主流通米、さらにブランド米が登場してきたように、炊飯器に求められる役割も変わってきました。当初、炊飯器は楽に炊くというのが目

的でした。炊飯器以前はかまどに頼らざるをえませんでしたから、あの当時は本当に大変でしたよね、主婦の方々は。朝早く起きなければならぬし、毎日上手ご飯が炊けるとは限りませんし。

昆 母親に「これはおこげだから」と言われて、炭同然のご飯を無理やり食べさせられたのを思い出しますよ(笑)。

下澤 それと時間、ですね。いかに早く炊けるかというのも、炊飯器に課せられた課題でした。しかし、最近炊飯器を購入する方々の何割か、ご飯を炊くことそのものに楽しみを見出してくれているんです。また、本当においしいご飯を食べられるのであれば、値段が多少高くても構わないという方が確実に増えていくんです。

昆 炊飯器の価格帯の中心というのはどのあたりになるのですか？

下澤 炊飯器の出荷台数は、毎年約650万台です。そのうちシェア率というところで言いますと、約40%が1万円台のマイコン内蔵型、それよりも高い3〜4万円以上の炊飯器は約20%になりますでしょうか。いわゆる10万円前後の高級炊飯器というのは、登場して間もないので数%足らずですが、しかし確実に買う層は増えていきます。

昆 出荷台数650万台というのは、やはりずっと減っているんですか？

下澤 いえ、実は変わっていません。1970年代からほとんど同じです。世帯数は増えているものの、世帯人数は減っている関係で、炊飯器の容量は小さくなっています。かつては1升炊き、2升炊きだったのが5合炊き、3合炊きに代わってきていますね。そのほかにも面白いことがあるんですよ。

昆 と、言いますと？

下澤 一般的な家電商品は、年数を経るにつれて価格帯が安い方向にシフトしていく傾向にあるのですが、炊飯器に関してはまったく正反対でして、高い価格の商品を求めめるお客さまが増えていっているのです。

昆 なるほど。それは、食文化に対

する日本人の意識の高さ、日本社会の豊かさの表れと言えますね。

下澤 3〜4年前ぐらいからでしょうか、以前、よく売っていたのは3万円台のものでしたが、より高価格の炊飯器が売れていくという現象が顕著になっていったように思います。高い炊飯器で炊いたご飯がおいしくて、子供がご飯を食べる量が増えたといったような反響もありました。コメの消費が低迷しているというものの、おいしいご飯は食べたと思う人はまだまだいるんだと実感しています。

「炊飯」における付加価値とは何か？

昆 とところで、最新商品である『匠純銅 おどり炊き』の特徴はどのようなものですか？

下澤 商品名にもありますが、釜に銅を使用しています。銅はステンレスに比べて熱伝導が約13倍も違いますので、ほぼ均一にコメを加熱することができず。また、吸水時間も水温に合わせて自動でコントロールします。通常の炊飯器は短時間で炊き上げるのを目的としているため、コメに傷をつけて無理して吸水させていました。結果、デンプンが溶出してしまっていたのですが、この炊



下澤 理如

■プロフィール（しもざわ・まさゆき）

1947年福岡県生まれ。70年長崎大学工学部電気工学科卒業後、三洋電機入社し、鳥取三洋電機に配属になる。入社当初から技術関係の業務を一貫して担当し、炊飯器ほかホットプレートや電子オーブンなど、家電の開発に携わる。92年、当時業界初となる圧力IHジャー炊飯器を開発に成功、その実績および経験、知識から「炊飯器の神様」という呼称も。各種シンポジウムや海外産地の調査にも参加する。2007年10月、鳥取三洋電機を定年退職、現在は引き続き嘱託として開発補佐や後進の指導に取り組む。



下澤さんが開発した圧力IHジャー炊飯器『匠純銅 おどり炊き ECJ-XP10 (K)』。メーカー希望小売価格131,250円。問い合わせ先☎0120-34-0520 (三洋電機 お客様センター)

飯器の場合はそれを抑える機能を付与しています。あくまでおいしいご飯を炊くためのものなので、時間は少しかかってしまっていますが。昆 ほほう。

下澤 さらに踊り炊きという、これまでで炊くのと同じような炊き方を再現しています。そして、ご飯の「甘み」「粘り」「硬さ」を各3段階で自由に調節して炊き分ける機能も、ほかのメーカーさんのものにはない独自のものです。特にこの炊き分け機能については、これまでメーカーが「ご飯のおいしさとはこれだ」と一方的に設定してきたわけですが、使っていただく方の好みにお任せようということにしました。地域によってコメも違いますし、水も違う、ましてご飯の好みは千差万別ですからね。

昆 とにかくおいしいご飯を炊けるというところで高い評価を得られている炊飯器ということはあると思いますが、それに加えて「この炊飯器はこれこれこういうものなんだよ……」といったように、誰かにうんちくを語りたくなるという意味でも、非常に付加価値のある商品ですね。だからこそ、ヒット商品になっているとも言えます。

下澤 合理的だったらそれでいいというのが、世の中の人々のごく一般的な考え方ですよ。もちろん、否定はしませんが、もっと遊びがあってもいいと思うんです。ご飯だって毎日これじゃなければいけない、というわけではなくて、「あつ、こういう炊き方だ」といういう味になるんだな」といったような楽しみ方を提供できればいいじゃないですか。

昆 おっしゃる通りですね。多様性こそが豊かさであり、豊かさの中において人々はかえって不便さを求めるといのが私の持論なのですが、そのことに開発者である下澤さんは気付かれた。さらに言えば、御社が家電メーカーとしての自己変革にも迫られていたからこそ、これまで手がけられたものとは違う発想の炊飯



器を生み出すことができたのでしょね。そのような人々が求めるものの変化に気付くことができれば、農業、そして食の可能性というのが広がっていくことを、読者にもぜひ知っていただきたいと思っています。

農家ならではの「ご飯の食べ方を伝える」と

昆 日本のコメ農業がここまで来られたのも、炊飯器の存在抜きには語れないと私は思っています。今なお大金を使ってコメの消費拡大キャンペーンをやっていますが、最も貢献したのは、役人でも政治家でも農業関係者でもなく、炊飯器を作り出した電機メーカーさんにほかならなりません。そして今、また新たな炊飯器の進化を通じてコメの消費拡大に貢献されようとされていますが、コメ農家に向けて何か伝えたいことはありますか？

下澤 そうですね、農家の方も炊飯器で炊かれた時のコメのもっと具体的にイメージしていただくというのではないかと思っています。たとえば、「今年のコメはこんな感じだから、こんなふうに炊いてほしい」とか、そういった生産現場ならではの情報発信があってもいいんじゃないでしょうか。

昆 たしかに「この時期は水加減をこうするとオススメ」とか「私が好きな炊き方はこうですよ」という情報は、受け取る側にとっては十分な付加価値になりますね。

下澤 ええ、私もそれはぜひ知りたところですよ(笑)。

昆 あと、ふと思ったのですが、「ウチのコメをよりおいしくしてくれる炊飯器はこれですよ」といった具合で、このような高級炊飯器を販売するといったようなこともあってもいいかもしれませんよ。自らのこだわりをそうすることで示すことができますね。

下澤 そうですね。

昆 炊飯器とコメ、それぞれをめぐる状況は似ていると思えました。成熟市場になっている炊飯器市場ではあっても、「超高級」「本場においしい炊ける」という付加価値をとおことん追求することでヒットが生まれたというの、非常に示唆的です。

下澤 さらにおいしいご飯を炊くことの可能性を、今後も追求していきたいと思っています。

昆 ますますのご活躍をお祈りいたします。ありがとうございます。