

独断

注目商品

# REVIEW

## 世界初！家庭のコメでパンが作れる

51 ライスブレードクッカー  
GOPAN (ゴパン)



市場想定価格 5万円前後

■お問い合わせ  
三洋電機株式会社  
お客さまセンター  
TEL：0120-34-0520（フリーダイヤル）  
<http://jp.sanyo.com>

「もし、電気炊飯器が開発されていなかったら、コメが主食であるという我が国の文化すら失われていたかもしれない」。ちよつと大仰な表現だが、10年前の本誌の主張である。日本人が食べるコメ消費のレベルを守ってきたのは、なにも農業関係者だけではないということだ。

そう考えると三洋電機(株)から11月1日に発売されたライスブレードクッカー「GOPAN (ゴパン)」には革新的な意味がある。なにしろ家庭にあるコメが、そのままパンの原

料になる。コメを粉に加工することなく、米櫃にあるコメから直接パンを焼いてしまうのだ。

家庭用のパン焼き器を、最近ではホームベーカリーと呼ぶ。2001年の国内出荷台数は約10万台、それが09年には約45万台、12年には約100万台市場になる予測だ。なぜ敢えてホームベーカリーでパンを焼くのだろうか？ スーパーで買えばいいのではと思う諸兄は、一度焼きたてのパンを食べていただきたい。私見だが、冷や飯と炊きたてのご飯くら

い違う。また、自分好みの材料でパンを焼きたいという手づくり志向もある。さらにコメだけで作ったパンなら、アレルギーなどで小麦成分が苦手な人も食べられる。同社は02年に最初の米粉ベーカリーを商品化して、05年には小麦グルテンのかわりに上新粉を使った「小麦ゼロ」の米粉ベーカリーを発売している。

とはいえこのホームベーカリー、買ってもらくに使わず、しまい込んだままになりやすい商品だった。理由は材料の入手難だ。ユーザーは小麦でパン作るにしても、普段使わない強力粉やミックス粉を買う必要がある。米粉となればもっと入手が難しく、一部の百貨店や大手スーパー、通販などに限られる。1斤あたりの材料費も小麦粉の124円に対して米粉は336円と割高だった。

そこで同社は04年、どこか家庭にもある粒のコメを、そのまま使えるようにして、材料の入手難を解決しようと開発を始めた。当初はコメをいったん米粉にしてからパンを焼くことを想定していたが、コメは硬いので臼で挽く、叩いてつぶすなど、いろいろな方法を試験したがうまくいかず、2年間で開発を中断した。しかし、開発チームの隣で炊飯器の開発を担当していた通称「飯炊きお

じさん」というコメに詳しい技術者から「一度水につけた状態で碎いてみるのはどうだろう」というアイデアをもらい、これで開発は大きく前進。コメと水と一緒に入れ、ベーカリー内で攪拌してペースト状にして生地をつくる技術が完成する。1斤あたりの材料費は148円まで圧縮された。

同社ではプロモーション映像をホームページで公開している。ある日、田舎の爺ちゃんから娘の家庭に宅配便が届く。小学生の孫娘が箱を開くと、爺ちゃんのコメとGOPANが出てくる。孫娘は興味津々でコメからパンを焼き、美味しいので食べる量が増えたというストーリーだ。また、新潟のコシヒカリや北海道のほしのゆめなど、産地や品種の違いでパンの食味も変わるので、それぞれの特徴を活かしたレシピ開発などもしていて興味深い。

電機メーカーのこうした商品開発こそ、消費者ニーズから出発したイノベーションである。米粉をいくらか消費拡大しても、いずれ安い外米にそのマーケットは取られる。粒のコメを流通させることこそ日本の農業者にとっては大切だとすれば、その新しいマーケティングに発想の広がり商品だ。

(長谷川竜生)