

日本と韓国の炊飯器デザインに関する研究



電気釜の登場



『東芝1号機物語Ⅱ』

1955年、東京芝浦電気より発売された自動式電気釜ER-5は、米と水を入れてスイッチを入れれば、おいしいご飯が炊けるという、今ではごく当たり前となったことを実現した夢の商品でした。

本研究では、販売開始から60周年となる電気釜に焦点を当てることで、日韓の食文化と家電製品の関係について考察しました。

日本発のデザイン



昭和5年（1930）
日本初 電気冷蔵庫



昭和5年（1931）
日本初 電気洗濯機



昭和6年（1931）
日本初 電気掃除機

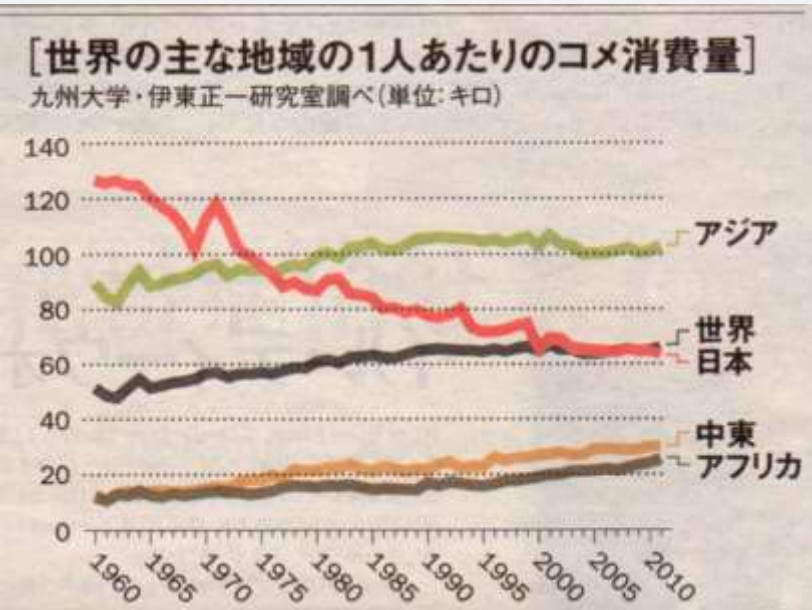


昭和30年（1955）
日本初 自動式電気釜

『東芝1号機物語Ⅱ』

日本初といわれる家電製品が、技術供与を受けた米国製品とほぼ同じデザインであったのに対し、日本オリジナルのデザインとなるER-5は戦後日本の代表的なプロダクトデザインとして広く知られています。

国際的に関心が高まる米



急拡大する貿易量

世界中で食べられるコムギ、家畜の飼料にもなるトウモロコシと違い、コメはアジアを中心に食べる地域と作る地域が重なる。このため生産国内ではほとんどを消費し、輸出される量は少ない。生産量に対して貿易に回る割合はコムギで2割程度、トウモロコシが15%前後なのに、コメは4~5%にすぎなかった。ところが、1995年に初めてコメの貿易量が2000万トン台を記録すると、それ以降は急速に伸び、2012年には約4000万トン、生産量の8%に達した。理由はアフリカや中東の輸入増加だ。12年に輸入トップのナイジェリアは00年には125万トンだった。イラク戦争のあった03年に67万トンだったイラクは12年、147万トンに回復。アジアからアフリカ、中東へというのが大きな流れだ。

[世界のコムギ貿易量]

2012年、米農務省調べ (単位:百万トン)

順位	国	貿易量 (百万トン)
1	インド	10.25
2	ベトナム	7.72
3	タイ	6.95
4	パキスタン	3.50
5	米国	3.33

順位	国	貿易量 (百万トン)
1	ナイジェリア	3.40
2	中国	2.60
3	インドネシア	1.96
4	イラン	1.75
5	フィリピン	1.50

photos: Miyazaki Yusaku

「私も娘も香り米しか食べない。高いけどおいしいものがたべたいから」
クリスティー・トルグボル(会社員)

「国産米の品質はこの10年でかなりよくなった。輸入米に負けていない」
イモロ・アモロ

◀ コメ市場で売る女性

『The Asahi Shimbun Globe』 2013年11月16日

日本国内で急速に普及率を伸ばした炊飯器は、その後、アジアの各国に輸出され、各国において米食を簡単で身近なものとしてきた。現在では、ブラジルをはじめとする南米やアフリカ諸国まで広がる米食地域の拡大に、炊飯器の存在はなくてはならなかったと言える。

電気釜の登場

1955年

2015年

デザインの変遷

広告の変遷

電気釜と社会



日本の電気釜

電気釜の登場

1955年

2015年

デザインの変遷

広告の変遷

電気釜と社会

日本の電気釜

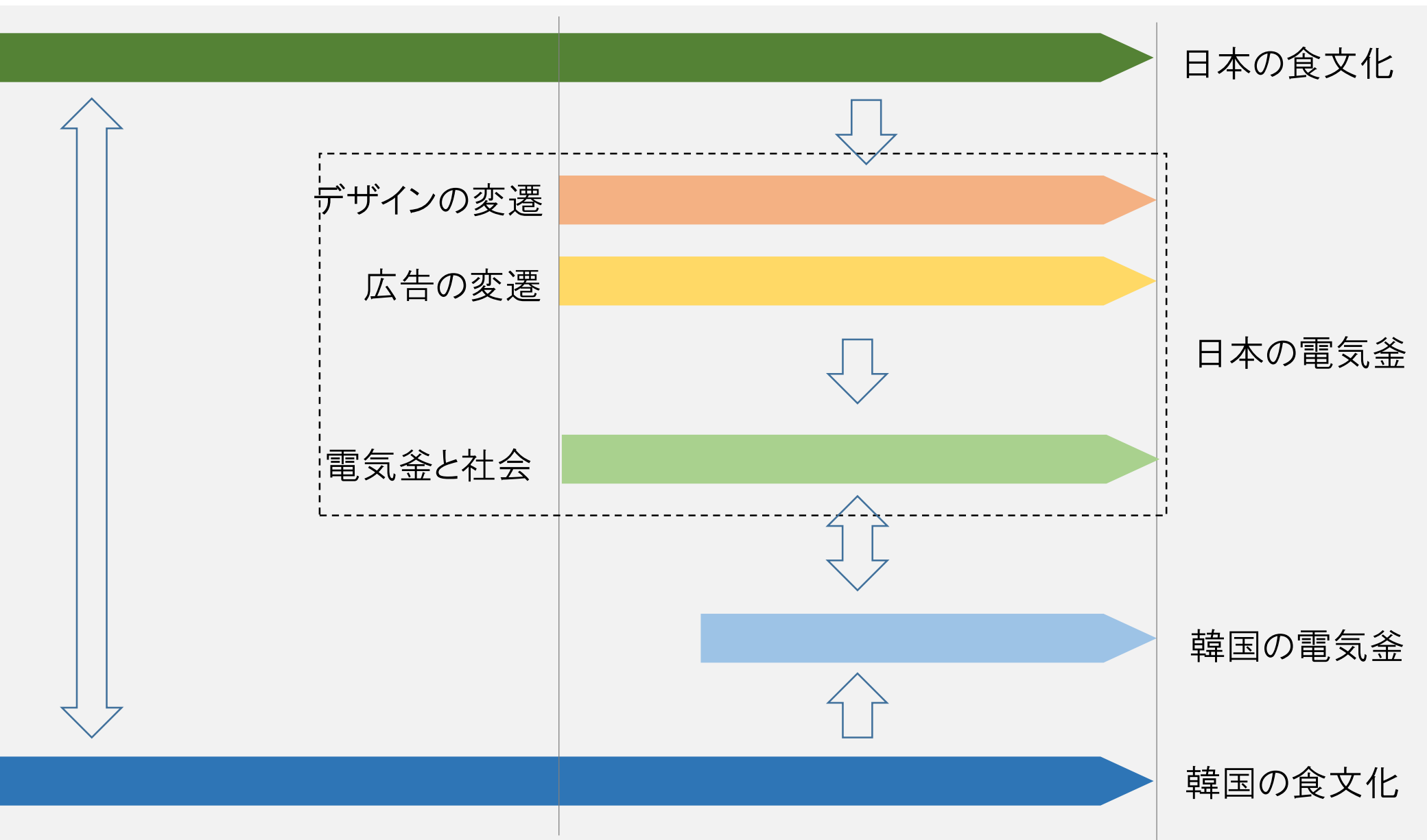
韓国の電気釜



電気釜の登場

1955年

2015年



3名の研究者による共同研究



林 在圭

文化政策学部 国際文化学科

村落社会、韓国文化、
日韓比較文化

韓国の米食文化

韓国の電気釜



伊豆 裕一

デザイン学部 デザイン学科

デザイン科学、
プロダクトデザイン

デザインの変遷

日本の電気釜



加藤 裕治

文化政策学部 文化政策学科

マスメディアの歴史的研究、
文化社会学、メディア論

広告の変遷

電気釜と社会

日本の米食文化

研究
分野

研究
分担

モダンなライフスタイルへのあこがれ



デザイナー 岩田義治

『電気釜でおいしいご飯が炊けるまで』、技報堂出版

「いかにも高級でおいしく炊けそうなイメージを、ちょっとよい磁器の茶碗にみられるゆるやかで張りのあるカーブと、**ふっくらとした鋳物の伝統的な釜をイメージ**しながら、清潔感と落ち着きをシンプルに表現した。」

「真っ白なボディと光輝アルミのふたで、家庭に持ち帰ったときに、**明日からの文化生活を約束するもの**としてデザインした。」

60年の歴史

1955年 ER-5



2015年 RC-10ZPH



1955 - 1970年代：自動式電気釜の登場



ER-5 は、二重構造とした釜の外釜にコップ一杯の水を入れ、それが蒸発し釜の温度が100℃以上となると、バイメタル式のサーモスタットが検知しスイッチが切れるというアイディアにより実現した。

日本住宅公団の発足(1955年)



『UR都市機構ホームページ』

公団住宅では「食寝分離」のテーマに答え、台所を広くし、ダイニングテーブルを備え付けることによって台所で食事をするDKスタイルが提案された。

畳の部屋にちゃぶ台を置いて食事をするというそれまでの生活様式に対して、キッチンに椅子とテーブルをおいて食事をするという清潔でモダンなスタイルにおいて、白い炊飯器はモダンライフの象徴となった。

1972 - 1980年代： カラー鋼板による花柄のデザイン



象印電子ジャー「花雲」
(1970年)



三菱電機株式会社NJ-1650
(1972年)



東芝RCK-157
(1982年)

1967年、象印マホービン株式会社が発売した花柄模様の魔法瓶は、花柄デザインの流行のきっかけとなった。1970年、同社は象印電子ジャー「花雲」を発売、ご飯を設定した温度に保温する電子ジャーは大きな反響を呼び、爆発的なヒット商品となった。

1972年、三菱電機株式会社は、炊飯器と炊き上がったごはんを移してあたためる電子ジャーの二つの機能を併せ持ったジャー炊飯器「ふた役さん」NJ-1650を発売。同商品にも電子ジャーにおいて定番となったカラフルな花柄モチーフのデザインが使用された。

(写真左)『象印マホービン株式会社ホームページ会社概要』

(写真中)『三菱電機株式会社ホームページ三菱ジャー炊飯器40年の歴史』

1988 - 2000年代：プラスチックキャビネットによる四角いデザイン



三菱電機株式会社
NJ-A10M（1988年）



松下電器産業株式会社
SR-IH（1988年）

1988年、ジャー炊飯器NJ-A10Mが三菱電機より発売。プラスチック製キャビネットによる四角いフォルム、ボタンを押すと開くワンプッシュ式のフタ、上面に設置されたスイッチやインジケーターにより設置性や操作性が向上。同年、松下電器産業株式会社は、IH（Induction Heating, 電磁誘導加熱式）方式と呼ばれる、内釜自体が熱を発する方式によるIHジャー炊飯器SR-IHを発売。IH方式はその後性能を向上させ、現在では炊飯方式の主流となる。

1999- : ステンレス外装 ⇒ 高級感のある四角いデザイン



三菱電機株式会社NJ-BE10(1999年)



三菱電機株式会社NJ-XS10(2008年)

1999年、三菱電機は、本体や蓋にステンレスを張り付けることで、高級感を増したステンレス外装によるIHジャー炊飯器NJ-BE10を発売。
しかし、2010年前後から、再びインテリアに合う四角いデザインに高輝度な塗装仕上を行うなど、インテリア性と高級感を両立させたデザインの製品が各メーカーから投入され、現在主流となっている。

グルメから和食の伝統

National
Human Electronics

毎日のご飯こそ、
贅沢したい方へ。

最高の味をもとめて、登場。

ナショナル 圧力IHジャー炊飯器
55,000

本音情にこだわった、生活道具。
More

松下電器産業株式会社

『朝日新聞』 1988年10月22日

Panasonic

日本各地の
食のプロが認めた
Wおどり炊き

Wの「可変圧力」で「蒸気圧力」で米を炊くから、ムラなく炊飯。仕上げに200℃トリプルスタームで香りをコーティング。30銘柄127品種の「おどり炊き」の味を再現する。

パナソニック スターム&可変圧力IHジャー炊飯器
[NEW] SR-SPX8シリーズ 色: 黒・赤/ホワイト、黒/ブラック

北海道 茨城県 長野県
京都府 和歌山県 佐賀県

NPO法人 日本料理アカデミー 理事長 佐々木 幸子
香りと共に、旨みと甘み、和食の足腰はごはんだと、思い知らされる味。

この美味しさが、日本の食を元気にする。

『朝日新聞』 2014年2月11日

1955-2015 日本の炊飯器

1955 1960 1970 1980 1990 2000 2010



ER-5
1955



RCK-110BR
1973



RCK-77
1982



RCK-10JML
1990



RC-10PY
2007



RC-10ZHP
2015

<炊飯方式>

ヒーターによる加熱

IH(電磁誘導)による加熱

<機能>

炊飯機能

炊飯 + 保温機能

<外観色>

白塗装 (or 単色塗装花柄、パターン印刷仕上)

プラスチック外装

プラスチック + 金属, 透明材, 塗装

<外観形状>

羽釜形状

円筒形状

楕円形状 or 四角形状

<台所のスタイル>

DKスタイル

LDKスタイル

インテリアスタイルの多様化

韓国における炊飯器



日本と同じく米を主食とする韓国において、1980年代まで日本製炊飯器の人気は高く日本旅行の土産として多くが販売された。しかし、近年日本から韓国への炊飯器の輸出はなく、その一方、韓国製炊飯器は中国人観光客の土産として人気を得ている。

2014 年、日本と韓国の高級モデル



パナソニック
SPX4



象印マホービン
NP-WT10



Cuckoo
CRP-HTXT1012



CUCHEN
CJH-PA10 Series

現在、韓国内で販売されている電気釜は、CUCKOO、CUCHEN の 2 社によりほぼ占められ、日本製のモデルとは異なる独自のデザインが見られる。

韓国における炊飯器

韓国における炊飯器は、1965年にGoldstar（現LG）を通じて最初に導入され、1972年には韓日電機株式会社が日本の三洋電機との技術提携を結び生産を開始した。SAMSUNG社は1974年に炊飯器の製造を開始し、同じ頃にGoldstarやDaewooなど、大手電機メーカーによる製造も開始された。1970年代は農耕社会から工業社会への転換がすすみ、ソウルをはじめとする都市部では近代的な建て売り住宅が新築され、家電製品の普及が一気に進んだ。



日本の影響を受けたデザイン



Goldstar
1970年代



Apollo?
1970年代



Samsung
1980年代

ソウル市にあるModern Design Museum には、1960 年代から80 年代に韓国内で販売された多くの家電製品が展示されている。
同館に展示された炊飯器のデザインには同年代における日本製炊飯器のデザインの影響が強くみられる。

韓国オリジナルのデザイン



現在、韓国内で販売されている炊飯器は、CUCKOO、CUCHEENの2社によりほぼ占められ、特に、CUCKOO社の最新モデルは2.0気圧での高圧炊飯が特徴となり、国内シェアの七割を占めている。

CUCKOO社の2013年の商品カタログに掲載されたモデルをみると、以前から販売されていると思われる左のモデルには、日本メーカーの製品とよく似たデザインが示されるものの、右側に示した最新モデルには、日本メーカーの製品とは異なるオリジナリティーの高いデザインが示される。

日本と韓国における電気釜のデザインの変遷

1955 1960 1970 1980 1990 2000 2010

日本



ER-5
1955



RCK-110BR
1973



RCK-77
1982



RCK-10JML
1990



RC-10PY
2007



RC-10VWG
2014

韓国



Goldstar
1970年代



Apollo?
1970年代



Sumsung
1980年代



Cuckoo
CRP-HTXT1010
2013



Cuckoo
CRP-HTXT1012
2013

雑穀米の文化と鑄鉄釜

韓国において、食のうち最も基本となるのは日本と同様、ご飯である。ご飯は米が中心となるが、古くからさまざまな穀物を混ぜて炊く。最も代表的なものは麦飯で、その他に粟飯・アワ飯・小豆飯・キビ飯・豆飯・トウモロコシ飯など季節によって多様な雑穀飯が食べられてきた。これは古来からの「薬食同源」の実践でもある。

料理研究家の李用基によると、「炊飯は石釜が最高で、焼物がその次で、鑄鉄が3番目で、真鍮釜が下等である」と言われている(李用基1924『朝鮮無双新式料理製法』韓興書林)。宮中では王様のために石釜に炭火(堅炭)でご飯を炊いたのである。鑄鉄釜は釜底が厚く蓋が重かった。カマドの釜この鑄鉄釜で一種であり、朝鮮時代(1392-1910)にはカマドの釜が庶民に一般化していた。

電気圧力釜

1990年代に開発された高圧炊飯器は、韓国の伝統的ななかまどで使用されてきた鑄鉄釜を再現する形で開発された。鑄鉄釜は釜底が厚く縁にいくほど薄くなっているため火が均等に通る。また、釜蓋は厚くて重く、内部圧力は大気圧以上となる圧力釜そのものであるといえる。



韓国の伝統的ななかまど

- ①雑穀を好んで食べる習慣
- ②多味の調和を楽しむ混ぜ文化
- ③料理の機能を合わせもつ



高圧炊飯器

日韓の食文化と炊飯器のデザイン

1955

1970

1980

1990

2000

2015



日本の米食文化



インテリア志向

高圧炊飯器



韓国の米食文化



羽釜風



花柄



機能的重視

韓国における炊飯器のデザインは、それまで日本メーカーの影響を強く受けていたものが、高圧炊飯器の開発により、独自のデザインが導入されるようになったと考えることができる。また、機能性を重視したデザインからは、食文化の違いに加えて、住環境に関する意識など、生活文化の違いがデザインに影響していることも考えられる。

今回の調査により、両国における炊飯や米食は、羽釜と鋳鉄釜の違いに見られるように炊飯器の登場以前より異なる文化として存在していたことが示された。

以前は日本製品の影響を受けていた韓国製炊飯器のデザインに、近年、異なるトレンドが見られる理由の一つとして、技術の進化により、地域の食文化に合わせた機能(炊飯)が可能となり、異なる機能・デザインの炊飯器が開発されるようになったと考えることができる。

今年度、3名の研究者はそれぞれの専門分野で、本研究調査の結果を含めた研究発表をおこなうなど、関連分野研究者との意見交換を進めている。

林 在圭

文化政策学部 国際文化学科

日本生活学会において本研究調査結果を含め「韓国における炊飯器の変遷と食文化」を発表。

伊豆 裕一

デザイン学部 デザイン学科

日本デザイン学会、研究発表大会において本研究の成果を発表し関連分野研究者と意見交換。

加藤 裕治

文化政策学部 文化政策学科

本研究調査の一部を含め『現代文化を学ぶ人のために』（井上俊編、世界思想社）内で「現代文化としての消費文化」を執筆。

今回の調査で観察された変化はまだ始まったばかりであり、今後も研究を継続する必要がある。今後、他の地域や、他の製品についても調査を進め、地域文化と家電製品の関係を多面的な視点から明らかにしていきたい。