



新米シーズン到来、おいしい新米も知らぬ間にパサパサにー 約 7 割の家庭でお米の保存方法に課題、“乾燥米”リスクが浮き彫りに パナソニック、炊き立てごはん試食体感イベント「食べ比べ亭」を全国 5 都市で開催

パナソニック株式会社は、全国の 20 歳～69 歳の男女 600 名を対象に、「新米の購入・保存・炊飯に関する実態調査」を実施しました。

2024 年夏以降の「令和の米騒動」を経て迎える、初めての新米シーズン。今年も昨年度あるいはそれ以上新米を購入したいと考える方が約 9 割にのぼる一方で、約 7 割が正しいお米の保存方法ができておらず、さらに過半数の方が「最後の一合までおいしさを保つ自信がない」と感じている実態が浮き彫りになりました。

パナソニックの可変圧力 IH ジャー炊飯器「X9E シリーズ」は、お米の状態に合わせた最適な炊飯制御を行う「ビストロ匠技 AI」と、圧力と大火力でお米のうまみを引き出す「W おどり炊き」を搭載。保存環境によって乾燥しがちなお米でも、状態を見極めて新米のように（※）ふっくらおいしく炊き上げることで、こうしたお米の保存・炊飯に関する悩みに応えます。

さらに、パナソニックはこの炊飯技術によるおいしさの違いを直接味わっていただけるイベント「食べ比べ亭」を、2026 年 9 月 5 日（土）より東京・札幌・名古屋・大阪・福岡の全国 5 都市で開催します。本イベントでは「W おどり炊き」が進化した「最上位モデル（X9E シリーズ）」と「ベーシックモデル（SR-N310E）」で炊き上げたごはんを食べ比べ、炊き上がりの違いを体感いただけます。

※ ふっくら、ハリ、みずみずしさのこと

調査ハイライト

■令和の米騒動以降、約 7 割の家庭でお米の買い方に変化。

最も多いものは「セールで多めに買う（34.0%）」、次いで「買い置き・備蓄を意識（31.9%）」、「安いお米を選ぶ（31.9%）」という結果に。

■「新米の鮮度」が落ちてしまった“乾燥米”を食べている可能性も。

約 4 割が精米後のお米を食べきるまでに 2 か月以上かかっていることが判明。

■“お米の正しい保存方法”の実践率は 3 割未満（26.7%）、約 7 割がお米を正しく保存できていない実態が明らかに。

■正しく保存できない最大の壁は「冷蔵庫のスペース不足（67.2%）」。入りきらず常温保存を余儀なくされる家庭が多数。

■ご家庭の炊飯器を 7 年以上使用している方が約 3 割。長年使う炊飯器だからこそ「保存したお米をおいしく炊ける技術」が重要に。

【調査概要】

- 調査名称：「新米の購入・保存・炊飯に関する実態調査」
- 調査地域：全国
- 調査期間：2026 年 7 月 29 日（水）～30 日（木）
- 調査方法：インターネット調査
- 調査対象：20 歳～69 歳の男女
- 有効回答：600

※調査結果を引用いただく際は「パナソニック調べ」を引用元として記載ください。

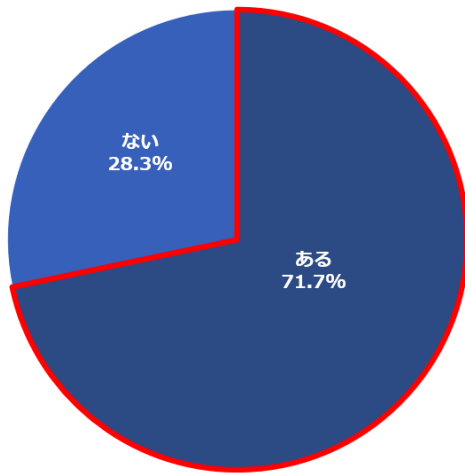
※本調査レポートの百分率表示は小数点第 1 位で四捨五入の丸め計算を行っているため、合計しても 100%にならない場合があります。

■令和の米騒動以降、約 7 割の家庭でお米の買い方に变化。

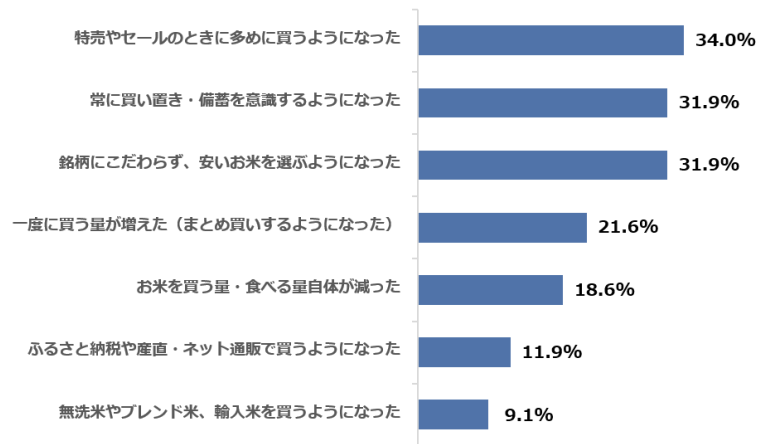
最も多いものは「セールで多めに買う（34.0%）」、次いで「買い置き・備蓄を意識（31.9%）」、「安いお米を選ぶ（31.9%）」という結果に。

2024 年夏の「令和の米騒動（お米の品薄・価格高騰）」以降、お米の買い方に变化があったか尋ねたところ、約 7 割（71.7%）の人が買い方に变化があったと回答しました。お米の買い方に变化があった人の变化は、「特売やセールのときに多めに買うようになった（34.0%）」が最多となり、次いで「常に買い置き・備蓄を意識するようになった（31.9%）」、「銘柄にこだわらず、安いお米を選ぶようになった（31.9%）」という結果になりました。また、まもなく迎える新米シーズンに向けて「昨年よりも購入量を増やしたい」「昨年と同じくらい購入したい」と考える人は合わせて約 9 割（89.3%）にのぼり、新米に対する購入意欲の高さがうかがえます。一方、過半数（53.3%）の人が、「新米」ならではのおいしさ（香り・甘み・みずみずしさ）を、最後の最後まで楽しめている自信がないと回答しました。

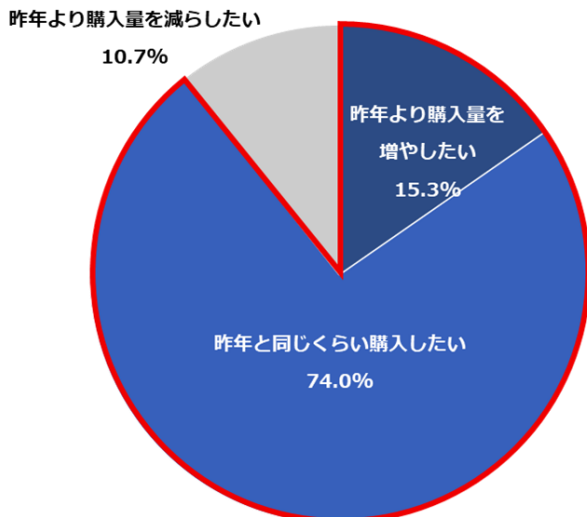
Q 2024 年夏の「令和の米騒動」（お米の品薄・価格高騰）以降、あなたのお米の買い方に变化はありましたか。（n=600）



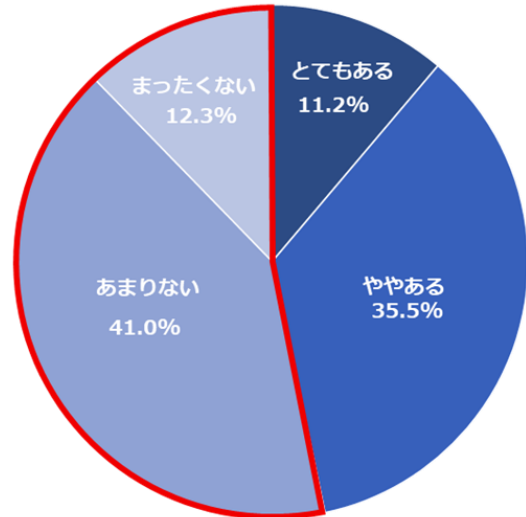
Q どのような变化がありましたか。（お米の買い方に变化があった方・複数回答 n=430）



Q 今年（2026 年）の新米の購入についてどのようにお考えですか。（n=600）



Q 「新米」ならではのおいしさ、最後の最後まで楽しめている自信はありますか。（n=600）



■「新米の鮮度」が落ちてしまった“乾燥米”を食べている可能性も。

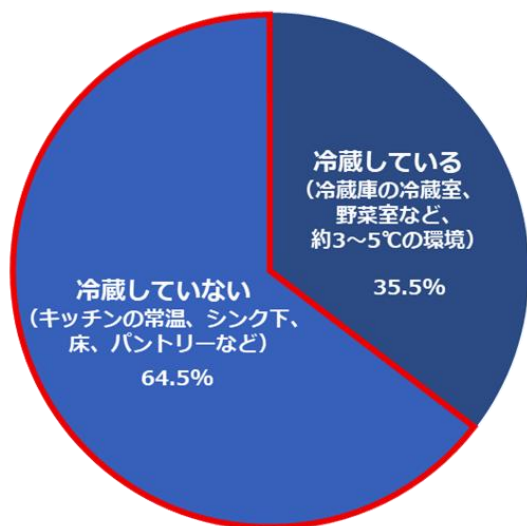
約 4 割が精米後のお米を食べきるまでに 2 か月以上かかっていることが判明。

ご自宅での「お米の保存温度」について尋ねたところ、全体の約 6 割（64.5%）が「冷蔵していない（キッチンの常温、シンク下、床、パントリーなど）」と回答しました。さらに、購入したお米（1 袋）を食べきるまでに「2 か月以上」かかっている家庭が

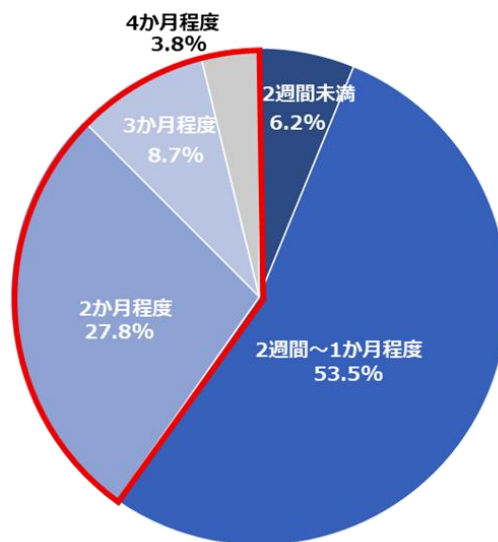
40.3%（約 4 割）にのぼることも判明しました。

精米後のお米がおいしく食べられると思う期間について尋ねると、本来のお米がおいしく食べられる目安（約 2 週間～1 か月）を正しく認識している人は約 4 割（39.3%）にとどまりました。「2 か月以上」おいしく食べられると考えている人は約 3 割（33.0%）、「わからない／考えたことがない」と回答する人も約 3 割（27.7%）にのぼり、精米後のお米のおいしさに期限があることや、正しい保存方法への理解が十分に浸透していない実態が明らかになりました。そのため、せっかく新米を購入しても、常温保存のまま長期間置かれることで、水分や旨みが抜けた“乾燥米”の状態で食べている家庭が少なくない状況がうかがえます。

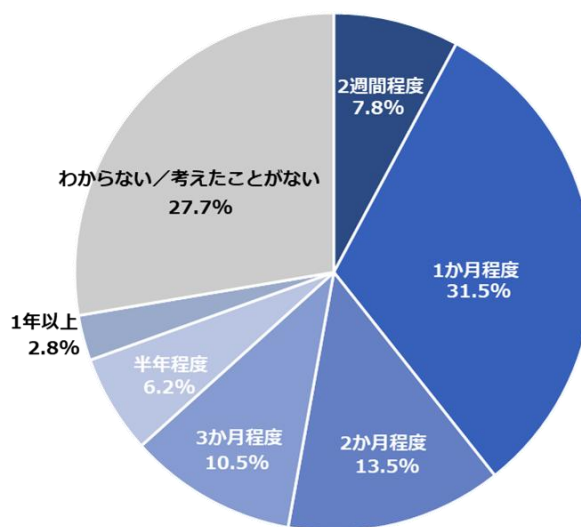
Q ご自宅での、お米の「保存温度」（お米を置いている場所の温度）について、最もあてはまるものをお選びください。（n=600）



Q 購入したお米（1 袋）を食べきるまでに、どのくらいの期間がかかりますか。（n=600）



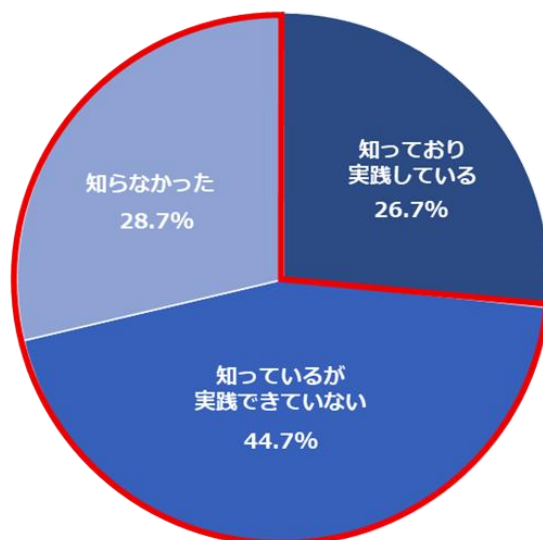
Q 精米後のお米が「おいしく食べられる期間」は、どのくらいだと思いますか。（n=600）



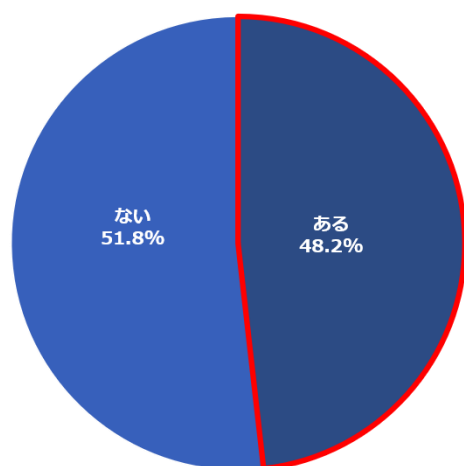
■“お米の正しい保存方法”の実践率は 3 割未満（26.7%）、約 7 割がお米を正しく保存できていない実態が明らかに。

お米の理想的な保存方法が「密閉容器に入れて、冷蔵庫など温度・湿度の低い場所で保管すること」であることを知っていたか尋ねたところ、「知っており、実践している」人は 26.7%にとどまりました。「知っているが、実践できていない（44.7%）」と「知らなかった（28.7%）」を合わせると、約 7 割（73.3%）の家庭がお米を適切に保存できていない実態が明らかになりました。また、実際にお米のパサつきや味・香りの低下といった品質の劣化を経験した人は約半数（48.2%）にのぼっています。

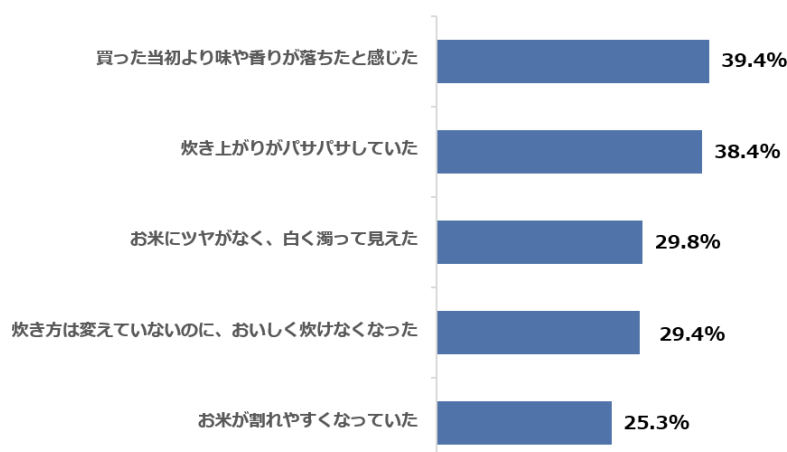
Q お米の理想的な保存方法は「密閉容器に入れて、冷蔵庫など温度・湿度の低い場所で保管すること」とされています。このことをご存知でしたか。(n=600)



Q ご自宅で炊いたお米について、お米の品質劣化を感じた経験はありますか。(n=600)



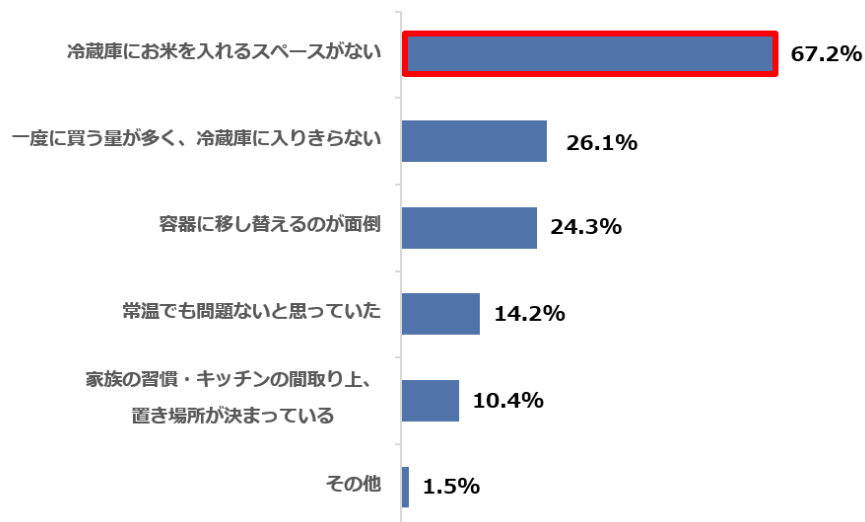
Q どのような品質劣化を感じましたか。
(お米の品質劣化を感じた経験のある方・複数回答 n=289)



■ 正しく保存できない最大の壁は「冷蔵庫のスペース不足（67.2%）」。入りきらず常温保存を余儀なくされる家庭が多数。

正しい保存方法を知りながらも実践できていない人にその理由を尋ねたところ、約 7 割となる 67.2%が「冷蔵庫にお米を入れるスペースがない」と回答しました。次いで「一度に買う量が多く、冷蔵庫に入りきらない（26.1%）」、「容器に移し替えるのが面倒（24.3%）」が続いています。正しい保存方法は認知されているものの、家庭における「冷蔵庫の物理的な容量不足」や、「まとめ買い傾向」が障壁となり、常温保存を選ばざるを得ない実態が浮き彫りとなりました。

Q 実践できていない理由を教えてください。
(お米の理想的な保存方法を知っているが実践できていない方 複数回答 n=268)



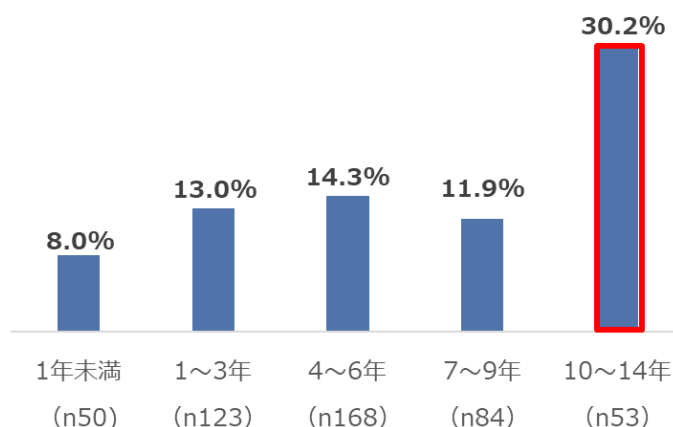
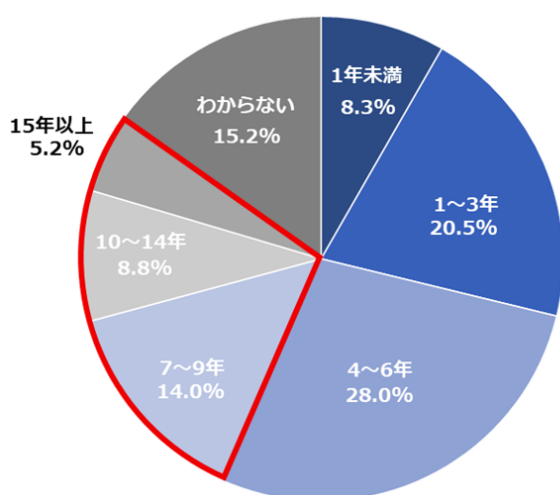
■ご家庭の炊飯器を7年以上使用している方が約3割。長年使う炊飯器だからこそ「保存したお米をおいしく炊ける技術」が重要に。

現在お使いの炊飯器の使用年数を尋ねたところ、「7年以上」と回答した人が全体の約3割（28.0%）を占め、「4年以上」を合わせると56.0%と過半数に達しました。また、炊飯器は7～9年目までは満足度が維持されますが、10年を超えると不満率が3割超（30.2%）となり、使用年数1～3年目と比較し、不満度が2.3倍高くなることがわかりました。

家庭環境によりお米の理想的な冷蔵保存が難しく、常温保存で乾燥や品質低下が避けられない場合でも、最先端の炊飯器技術があればお米の状態に応じた加熱制御によりふっくらとしたおいしさを引き出すことが可能です。長年同じ炊飯器を使い続けている家庭では、お米の保存方法だけでなく「炊飯器の性能・技術」を見直すことが、新米シーズンのおいしさを最大限に楽しむカギとなります。

Q 現在お使いの炊飯器は、使い始めてからどのくらい経ちますか。（n=600）

【使用年数別】炊飯器の炊き上がりに対する不満率（n=478）



【総括】

■米騒動後、まとめ買いや備蓄で「お米の長期保存」が一般化する一方、約 7 割の家庭で理想的なお米の保存方法が実践できていないことが明らかに。結果、“乾燥米”化リスクが高くなっている。

2024 年以降の「令和の米騒動」を経て、71.7%の人が「備蓄意識の高まり」や「まとめ買い」など、お米の買い方に変化が生じたことがわかりました。しかし、1 袋を食べきるまでに 2 か月以上かかる層は約 4 割おり、保存が長期間になっている傾向がわかりました。精米後のお米を誤った方法で 2 週間を超えて保管してしまうと「新米の鮮度」が落ちてしまうことから、家庭内で無意識のうちにお米の水分が抜け、風味が損なわれてしまう“乾燥米”化リスクがあることが明らかになりました。

理想的な保存方法である「密閉容器×冷蔵保存」の認知度は 71.3%と非常に高い一方、実際に実践できている人はわずか 26.7%にとどまる結果となりました。正しい保存ができない最も多い回答は「冷蔵庫のスペース不足（67.2%）」であり、結果として 64.5%がキッチンやシンク下などの常温で保管している実態が明らかとなりました。その結果、約半数（48.2%）がパサつきや味・香りの低下といった品質の劣化を経験していることがわかりました。

■せっかくの新米を「最後の一合まで」おいしく食べるには

今年の新米は価格の落ち着きも期待され、約 9 割（89.3%）の方が昨年度あるいはそれ以上新米を購入したいと考えています。この新米を最後の一合まで最大限に楽しむためには、以下の 2 つが重要なポイントとなります。

① 家庭でできる保存術

- ・10kg や 5kg のまとめ買いを避け、2kg 単位などの「小分け購入」に切り替える
- ・購入後すぐにペットボトルやジッパー付き密閉袋に移して「野菜室」などの低温環境で保存をする

② 最新炊飯技術を搭載した炊飯器の活用

炊飯器の使用年数が 7 年以上の家庭が 3 割存在する中、最新の可変圧力 IH ジャー炊飯器「X9E シリーズ」であれば、「ビストロ匠技 AI」でお米の状態や室温を検知し、約 9,600 通りのプログラムから最適な炊き方を選び、独自の炊飯技術「W おどり炊き」でコントロール。これまでの保存方法を変えなくても、手軽に新米のような（※）おいしい炊き上がりを実現し、家庭における食の満足度向上につなげます。

※ ふっくら、ハリ、みずみずしさのこと

【Panasonic Cooking@Lab メンバーによる解説】

■せっかくの新米も、開封したまま常温保存すると、水分が減り“乾燥米”に

最近では、お米の保管技術や精米技術の進化により、流通段階での品質管理は大きく向上しています。その一方で、家庭で開封した後のお米は少しずつ乾燥が進むため、おいしさを保つには鮮度管理が重要になります。**お米は生鮮食品で、精米直後には約 14%の水分を含んでいますが、開封後に常温保存を続けると、約 2 週間で 12%程度まで減少するとされています。**近年は鮮度維持を目的とした真空パック製品も増えていますが、一度開封すると徐々に乾燥が進みます。お米の乾燥が進むと、パサつきが増えたり甘みを感じにくくなったりするため、**開封後はなるべく空気に触れないよう密閉容器に移し、冷蔵庫の野菜室で保存することがおすすめです。**

一方で、家庭でこうした保存方法を常に実践することは容易ではありません。そのため、お米の状態に応じて炊き方を調整できる炊飯器を活用することも、おいしく食べるための一つの方法です。パナソニックのスチーム＆可変圧力 IH ジャー炊飯器「X9E シリーズ」は、お米の状態に応じて炊飯を制御することで、乾燥したお米もふっくらとしたみずみずしい新米のような炊き上がりを実現します。

Panasonic Cooking@Lab

Panasonic Cooking @Lab は、調理科学を専門に学んだメンバーが集結し、レンジ、炊飯器、冷蔵庫、調理機器、IHCH のカテゴリで情報を共有し、自動メニューを調理する際の加熱制御とレシピを開発しています。

また、官能評価スキル向上の取り組みのひとつとして、基本五味といわれる「酸味」「苦味」「甘味」「うま味」「塩味」の識別試験などを定期的に行っています。

機器のパフォーマンスを生かし、お料理が苦手な方、こだわりのある方など、どのような方が調理しても変わらぬおいしさを提供でき

るように開発に取り組んでいます。

「W おどり炊き」の進化によるおいしさの違いを体感できる ごはんの試食体感イベント「食べ比べ亭」開催

「食べ比べ亭」は、2026 年 9 月に発売する可変圧力 IH ジャー炊飯器「X9E シリーズ」で炊いたごはんが全国で試食できるイベントです。「X9E シリーズ」の最大の特徴は、ふっくらとしたみずみずしい新米のような（※）炊き上がりを実現すること。

イベントでは「W おどり炊き」が進化した「最上位モデル（X9E シリーズ）」と「ベーシックモデル（SR-N310E）」で炊き上げたごはんを食べ比べ、炊き上がりの違いを体感いただけます。

※ ふっくら、ハリ、みずみずしさのこと

【イベント概要】

催事名称：ごはん試食体感イベント パナソニック炊飯器 食べ比べ亭

費用：無料

URL：<https://panasonic.jp/suihan/tabekurabetei.html>

試食の提供は各会場の運営状況により、開始・終了時間が前後する場合があります。

・東京【食べ比べ亭】

9 月 5 日(土)～6 日(日)11:00-20:00

東京ミッドタウン アトリウム（ガレリア B1）



東京【食べ比べ亭】イメージ

・札幌【2026 さっぽろオータムフェスト】

9 月 11 日(金)～13 日(日)10:00-19:00

大通公園 大通 6 丁目会場

・大阪【テレビ大阪 YATAI フェス！2026】

9 月 18 日(金)～21 日(水祝)11:00-20:00 ※日により異なります

大阪城公園 太陽の広場

・福岡【RKB カラフルフェス 2026】

10 月 10 日(土)～11 日(日)11:00-17:00

RKB 放送会館・福岡タワー周辺

・名古屋【名古屋まつり】

10 月 17 日(土)～18 日(日) 11:00-19:00 ※日により異なります

久屋大通公園

【商品情報】

可変圧力 IH ジャー炊飯器「X9E シリーズ」は、お米の状態を見極め、最適な炊き方を自動で選択する「ピストロ匠技 AI」を搭載。9,600 通りのプログラムから、お米の状態に合わせて火加減や加熱時間などを自動で調整することで、季節や保存状態によって変化するお米も、最適な状態に炊き上げます。

さらに、「W おどり炊き」の進化により、炊き上げ時の強力な熱対流で乾燥したお米でも粒表面のハリとみずみずしさを従来比で約 6%アップ（※1）（※2）させ、乾燥したお米でもふっくら新米のような（※3）炊き上がりに導きます。

<特長>

- 1.「W おどり炊き」の進化で、乾燥したお米でもハリとみずみずしさが約 6%（※1）（※2）アップ。よりふっくらと新米のような（※3）炊き上がりを実現
2. 凹凸が少なく、お手入れしやすい「ステンレスクリアフレーム」を採用

<製品概要>

品名： 可変圧力 IH ジャー炊飯器 ビストロ

品番： SR-X910E（5.5 合炊き）／SR-X918E（1 升炊き）

色： -K（ブラック）／-H（ライトグレージュ）

メーカー希望小売価格： オープン価格

発売日： 2026 年 9 月上旬（＊）

パナソニック炊飯器 URL： <https://panasonic.jp/suihan/>



※1 パナソニック従来品 SR-X910D（2025 年発売）と新製品 SR-X910E で比較。2025 年度産コシヒカリ使用。乾燥米：精米後に含水率が 12%以下に落ちたお米を指す。SR-X910D の実測値を 100 とした指標で表す。

粒表面のハリ：株式会社山電製クリープメーターによる一粒法により圧縮率 20%にてごはんの付着性を測定。（n=30）SR-X910D 乾燥米：12.32 N/m²、SR-X910E 乾燥米：11.57 N/m²、SR-X910E 新米：10.42 N/m² 逆数で比較（パナソニック調べ）

粒の中のやわらかさ：株式会社山電製クリープメーターによる一粒法により圧縮率 80%にてごはんのかたさ荷重を測定。（n=30）SR-X910D 乾燥米：8.98 N、SR-X910E 乾燥米：8.34 N、SR-X910E 新米：7.63 N 逆数で比較（パナソニック調べ）

※2 パナソニック従来品 SR-X910D（2025 年発売）と新製品 SR-X910E で比較。2025 年度産コシヒカリ使用。乾燥米：精米後に含水率が 12%以下に落ちたお米を指す。SR-X910D の実測値を 100 とした指標で表す。炊きあがりごはんのつや：炊き上がりごはんのツヤ（みずみずしさ）を指標として、高輝度領域面積により評価した。[1] 輝度測定は [1] の方法を参考に実施した。炊き上がり表面を一定条件下で撮影し、ImageJ を用いてグレースケール化後、輝度値 220 以上の領域を抽出し、当該領域の面積を算出し相対比較した。（n=20）

SR-X910D 乾燥米：100%（基準）SR-X910E 乾燥米：106%SR-X910E 新米：117%（パナソニック調べ） [1] 柳原 哲司. 画像解析による炊飯米の評価. 日本食品科学工学会誌. 2000, 47（7）, pp. 516-522.

※3 ふっくら、ハリ、みずみずしさのこと

＊ 社会情勢等の影響により、発売の延期や供給が遅れる可能性があります。発売時期は確定次第、当社ウェブサイトに掲載します。