

- NEWS RELEASE -

ようやく新米シーズンが到来

毎年新米を食べている人は6割超え！と、根強い人気。重視ポイントは「お米の銘柄」

猛暑の影響で、銘柄によっては品薄や欠品が続く中、

暑さに強い銘柄を意識してお米を購入している人が約半数※も！

また、新米の炊き方として「浸水を長くする」「いつも以上にしっかり研ぐ」など、
多くの人が間違った炊き方を実践していることが判明

～正しい新米の炊き方を銘柄別に炊飯器のプロが徹底解説～

※暑さに強い/弱いお米の品種があることを「知っている」と回答した182人の内 (N=182)

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社（社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）は、これから本格化する新米シーズンを前に、20代～50代の男女419人を対象として「**新米に関する意識調査2024**」を実施いたしました。

今回の調査では、新米を購入する際に重視することとして「銘柄」と回答した人が43.2%と全体の最多数を占めていた一方で、意外にも「価格」と回答した人は39.6%に留まりました。また「暑さに強いもしくは弱いお米の品種があることを知っていますか？」という質問には、回答者の約半数（44.7%）もの人が「知っている」と回答。さらに、「新米に適した炊き方はどのような炊き方だと思いますか？」という質問に対しては、正しい回答である「水かげんを水位線より少なくする」を選択した人は71.7%と広く認識されていた一方で、多くの人が「いつもよりしっかり米を研ぐ」「水かげんを水位線より多くする」等の間違った認識をしていることが分かりました。

創業以来、「熱コントロール技術」を軸に、ごはんを炊くのに最も重要な「温度」に向き合ってきた当社は、土鍋ごはんのおいしさをご家庭へお届けし、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

◎調査サマリー

- 毎年新米を食べている人は61.7%、新米をおいしいと感じる人は7割以上。
→新米をおいしいと感じるポイントは「みずみずしさ」が半数を超える。
- 新米を購入する際に重視しているものとして「銘柄（43.2%）」が最も多く、
第2位は「産地（41.6%）」、気になる「価格（39.6%）」は意外にも全体の第3位に留まりました。
- 近年猛威をふるう“暑さ”に強い/弱いお米の品種があることを知っている人は4割！
→暑さに強い/弱いお米の品種があることを知っている人の内、暑さに強い銘柄を意識して選んでいる人は約半数。
- 新米に適した炊き方を知らない人は53.6%と半数を超え、多くの人が「いつもよりしっかり米を研ぐ」「水かげんを水位線より多くする」等の間違った方法を実践していることが判明！

◎タイガーからのコメント

当社がたどり着いた「ご泡炊き」には、最適な炊きわけを自動で調整する「銘柄巧み炊きわけ」や、東北から九州・沖縄まで6地域2ブランドのコシヒカリを炊きわけする「産地炊き」、新たに発売されたブランド米に対応した炊飯プログラムをダウンロードする「銘柄ダウンロード機能」、9月～翌年1月の新米時期限定の機能「新米誉れ炊き」を搭載。通常米はもちろんのこと、炊きわけが難しい新米を自動で炊きあげることができます。粒の大きさや甘み、食感などを考慮した、お好みの銘柄を最適な炊き方によってご自宅で簡単に楽しんでいただけます。

【調査概要】

調査対象：全国の20代～50代の男女計419人 調査期間：2024年7月29日(月)～8月5日(月)

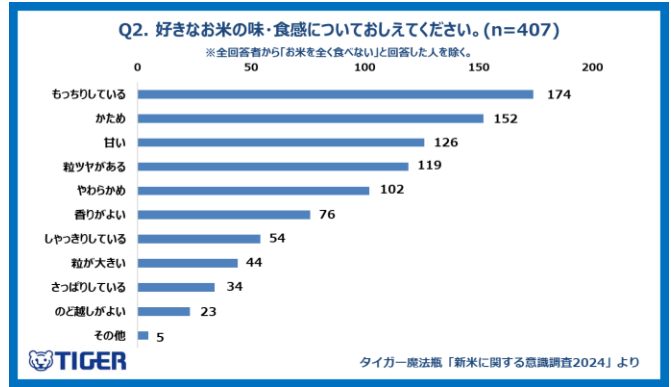
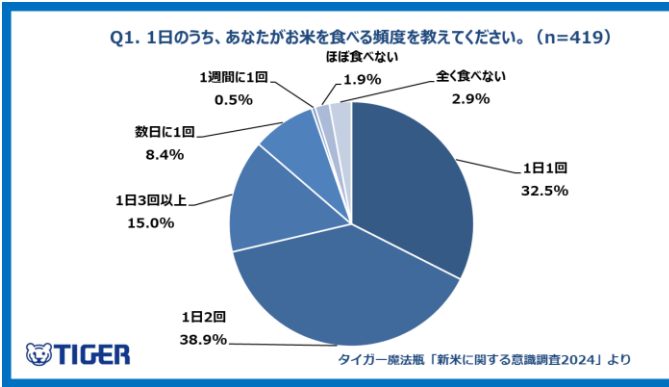
調査方法：株式会社ジャストシステム「Fastask（ファストアスク）」を用いたインターネットリサーチ

※結果数値は小数点以下を適宜四捨五入して表示しているため、積み上げ計算すると誤差がでる場合があります。

※調査結果をご紹介いただく際は【タイガー魔法瓶「新米に関する意識調査2024」より引用】と注釈をご記載ください。

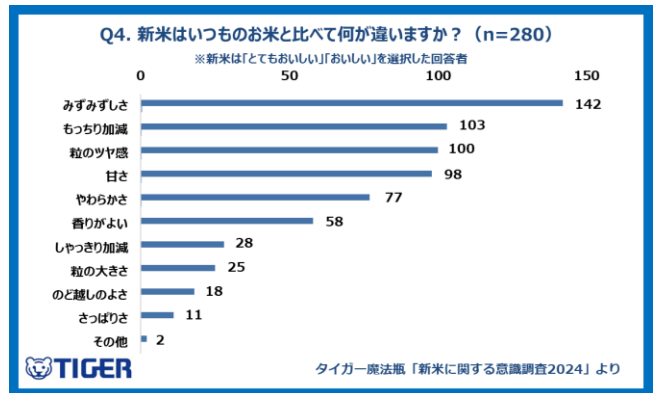
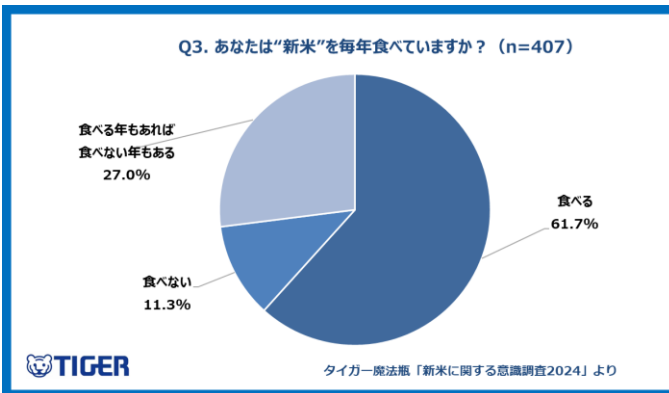
1日の食事のうち1食以上お米を食べる人が86.4%。好きなお米の食感は「もちり」、味は「甘さ」が最多。

お米を食べる頻度について、8割以上の方が1日1回以上お米を食べていることが分かりました。好きなお米の味・食感についての質問では「もちりしている」食感を好む人が最も多く42.8%、味で最も支持されたのは「甘い」が31.0%で最多でした。



毎年新米を食べている人は61.7%。新米をおいしいと感じるポイントは「みずみずしさ」が半数を超える。

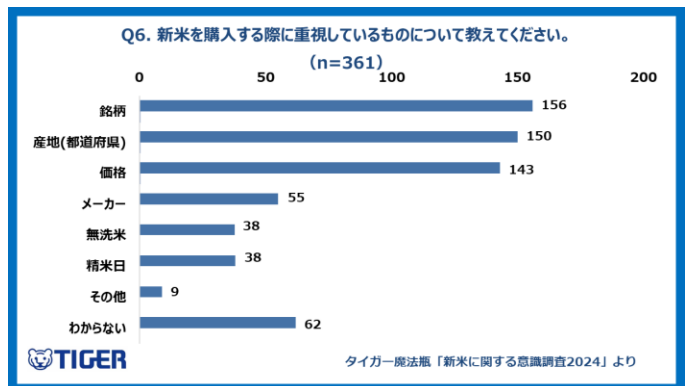
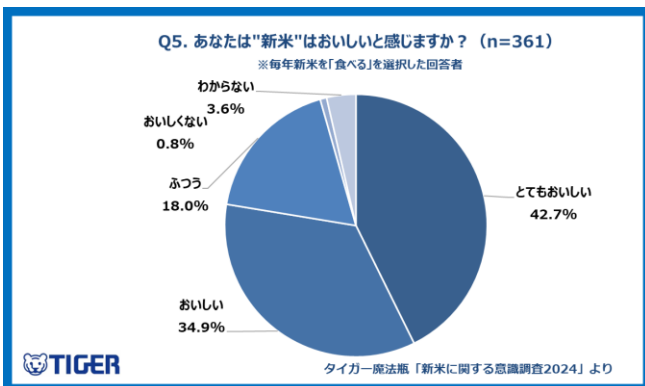
6割以上の方が、毎年新米を食べると回答。新米をおいしいと感じる点として「みずみずしさ」「もちり加減」「甘さ」「粒のツヤ感」など、新米特有のおいしさを実感している人が多いことが分かりました。



新米をおいしいと感じる人は7割以上。

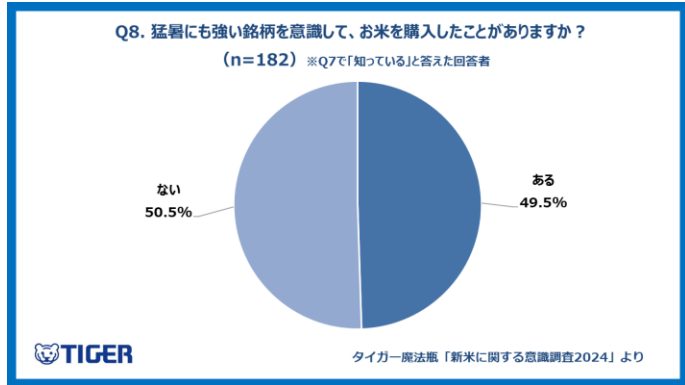
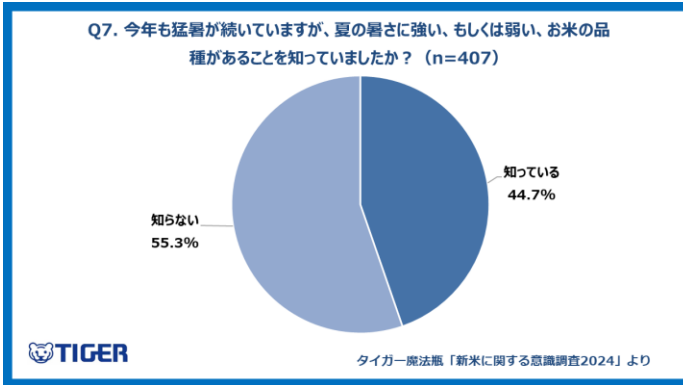
購入する際に重視するものとして、上位から順に「銘柄」「産地」「価格」の結果に。

77.6%の方が新米をおいしいと感じていることが分かりました。また、新米を購入する際に重視する点として「産地」を抑え「銘柄」が43.2%と最も多く、粒の大きさなど好みに合わせて選ばれていることが伺えました。さらに、物価上昇や値上げラッシュが続く中、意外にも「価格」を重視する人は39.6%と、「銘柄」「産地」に比べ少ない結果となりました。



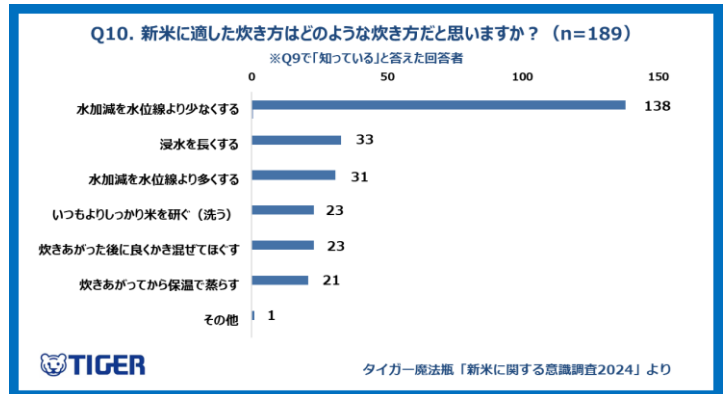
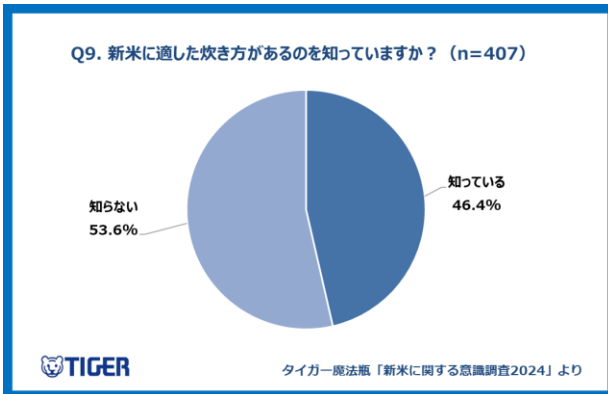
近年猛威をふるう「暑さ」に強い/弱いお米の品種があることを知っている人は4割も！
暑さに強い/弱いお米の品種があることを知っている人の内、暑さに強い銘柄を意識して選んでいる人は約半数

お米の登熟期の気温が高すぎて品質が低下する「高温登熟障害」をご存じでしょうか。昨今、全国的に課題となっている現象です。「高温登熟障害」によりお米が白く濁ってしまったり、亀裂が入って割れやすくなるといった悪影響が起きます。今回の調査では、44.7%の人が暑さに強い/弱いお米の品種があることを知っていると回答。その中でも、暑さに強い銘柄を意識して選んでいる人は約2人に1人もいることが分かりました。お米に対する関心度の高さが伺えます。


新米に適した炊き方を知らない人は53.6%と半数を超え、多くの人が「いつもよりしっかり米を研ぐ」「水かげんを水位線より多くする」等の間違った認識を持っていることが判明。

「新米を炊く際、いつものお米と同じ炊き方でいいと思いますか？」という質問に対して約半数の52.1%は「思わない」と回答しており、新米ならではの特徴に合わせた炊きわけが理想的であると感じています。しかし、実際には、新米に適した炊き方があることを知らないと回答した人は53.6%であり、いつものお米と新米の炊きわけが実践できていない人が半数以上もいることが分かりました。

また、新米の炊き方に関する質問では、正しい炊き方である「水かげんを水位線より少なくする」を選択した人は73.0%と広く認識されていた一方で、「いつもよりしっかり研ぐ」「浸水を長くする」など新米に適さない方法でお米を炊いている人もいることが判明しました。



<五ツ星お米マイスターで、米屋「スズノブ」のオーナーの西島 豊造氏 コメント>

新米の魅力はズバリ、みずみずしいツヤと口で広がる若い息吹の香りです。食感でいうと、噛みしめた時の旬ならではのしっとりとした柔らかさと、獲れたてならではの粘り具合、旨みと甘みのバランスが良い点が挙げられます。新米をおいしく炊くコツとしては、お好みに合わせて「新米1：お水0.9~1.1」を徹底することでおいしく炊きあがります。さらに、「研ぎ過ぎない事」「ザル上げをしない事」「浸水させ過ぎない事」「ほぐしを素早くする事」を実践いただけますとよりおいしいごはんをお楽しみいただけます。

猛暑の影響は新米にも関係し、米粒に白い部分が見える、米粒が小さく感じる等の違和感があるかもしれません。そのような中で、「暑さに強い銘柄」をご存じでしょうか？例えば、品種育成の段階から暑さに強い品種を作るといった目標があった「新潟県 新之助」や、コシヒカリの魅力を引き継いでいる「福井県 いちほまれ」、和食との相性が良い「秋田県 サキホコレ」がごさいます。

新米を選ぶ際の基準の一つとして、“暑さに強い”という点をぜひ思い出していただければと思います。

<プロフィール>



西島 豊造 (にしじま とよぞう)

北里大学獣医畜産学部畜産土木工学科卒業後、財団法人北海道農業近代化コンサルタント（現：一般財団法人北海道農業近代化技術センター：農業土木コンサルタント）に勤務。

その後、1988年9月に、家業の米屋「株式会社鈴延商店」を継ぐ。

五ツ星お米マイスターの資格持ち、新しいお米の時代を作っていきたいという考えから作り上げた、独自プロジェクトSuzunobu Project Riceを活用しながら、産地と消費者をつなぐパイプ役として、多くの生産地の、産地の特徴を活かした地域ブランド米作りと地域活性化を手伝っている。

「株式会社スズノブ」は、昭和6年創業の老舗米屋。差別化米、こだわったお米の専門店で、全国から60種類もの最新のブランド米が集まっている。

<銘柄炊きわけや産地炊きわけを開発した、タイガー魔法瓶 炊飯器商品企画担当 辻本 篤史 コメント>

炊飯器でおいしく新米を炊くコツとして、新米は米粒が柔らかく食感が損なわれやすいので短時間で優しく洗うようにして下さい。また、新米は水分を多く含むため、べたつきが気になる時は水かげんを少し少なめに設定するほか、浸水のしすぎを防ぐため予約機能を使わずにそのまま炊飯していただくと、よりおいしく新米が炊けるといいます。タイガー独自開発の「新米誉れ炊き」は、新米をベストな状態で炊ける新米時期限定の炊飯メニューです。新米特有の柔らかさと水分量に注目し、吸水させ過ぎない／加熱しすぎないように絶妙な温度コントロールで新米に合わせた仕上がりに調整しています。また、最上位機種で採用している「70種類の銘柄巧み炊きわけ」では、米・食味鑑定士協会の協力のもと全70種のお米をデータ化。50年以上続く当社の炊飯ノウハウとデータを掛け合わせることで、他社には真似できない炊きわけを実現しました。開発過程では、可能な限り全国のお米を実食し、各銘柄の特徴をどう引き出すかという点に注力しました。新米のおいしい季節、新米に合った炊飯メニューや炊き方を使って、日々の食卓をお楽しみください。

<プロフィール>



タイガー魔法瓶 ソリューショングループ 商品企画第1チーム・マネージャー 辻本 篤史 (つじもと あつし)

タイガー魔法瓶「ご泡火炊き」シリーズの商品企画担当。入社14年目。営業として家電量販店の本部を担当後、1年間のアメリカ研修を経て現部署へ。ケトルや電気ポットの商品企画に携わった後、ジャー炊飯器を担当し、現在7年目となる。メーカーエゴにならないお客様目線のモノづくりに向き合い、「最終は自分なら買うか、家族に自信をもって説明できるか」という信念を大切にしている。

進化する最新炊飯器！新米に合わせた炊飯プログラムや銘柄に合わせた炊き方を自動で行う機能も。



タイガー最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」

創業以来、「熱コントロール技術」を軸に、ごはんを炊くのに最も重要な「温度」に向き合ってきたタイガー魔法瓶がたどり着いた「ご泡火炊き」。一流料亭で提供されるごはんのような上品で味わい深い理想のごはんを炊きあげます。

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-g/>

最高においしい炊き方を目指した充実の炊きわけ機能

70種類の銘柄巧み炊きわけ

国内外から5,700を超えるお米が集まる国内外最大のお米のコンクール※で用いられる計測データを「米・食味鑑定士協会」協力のもと活用。水分率、たんぱく質やアミロースの量など、各銘柄の持つ特徴を科学的に細かく分析し、それぞれのお米に合わせた炊き方でおいしく炊きあげます。お米の生産者の想いもごはんの味に込めたタイガーならではの炊きわけ機能です。

※米・食味分析鑑定コンクール国際大会

銘柄ダウンロード機能

日本には約900種類※ものお米が存在し、毎年多くの新ブランドが誕生しています。アプリと連携することで、新たに発売されたブランド米に対応した炊飯プログラムをダウンロードすることが可能です。お米の進化に合わせて、常にアップデートした炊き方ができ、最新の炊き技でごはんを炊きあげることが可能です。※農林水産省ホームページ「令和3年産 米の農産物検査結果」

新米誉れ炊き

毎年9月頃～翌年1月末頃までの限定機能。炊飯器の本質はごはんをおいしく炊くこと。お米は季節によって特徴が大きく異なり、本来は違う炊飯プログラムが理想です。アップデートが可能なIoTな炊飯器なら、その銘柄にあわせた新米のための炊飯プログラムで炊くことができます。

産地炊き

同じコシヒカリでも、育つ土地・水・気候でデータは大きく異なります。東北から九州・沖縄まで6地域2ブランドのコシヒカリを炊きわけする「産地炊き」が実現しました。産地ごとに、タイガーが理想とするごはんの甘み、旨み、粒立ちを最大限に引き出します。

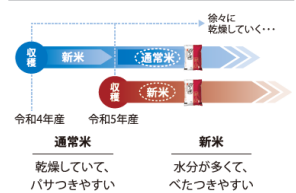
70種類の銘柄巧み炊きわけ



銘柄ダウンロードで 新たに出てくる新品種にも対応



新米 新米誉れ炊き



産地炊き



(画像はイメージです。)

【土鍋本来の高火力と泡を実現するためのさらなる進化】

「土鍋」“遠赤釉薬”と“火山灰を練り込んだIH発熱体”により、**300°C WレイヤーIH※1**のポテンシャルをさらに高める。

本土鍋の内なべは、土鍋で有名な三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用。専用の厳選された土を使い、約1,250度の高温で焼き上げてから、温度の違う「三度焼き」を経て、約3か月の手間ひまをかけて完成します。乾燥させてから焼成を三度繰り返すことによって、頑丈に焼き締められ、厚みや大きさなど寸法の精度を高め、さらに強度も備えた土鍋になります。

「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」では、土鍋の特長である遠赤効果をさらに高めるために鉄・コバルト等を含む新開発の釉薬を採用し、よりごはんをふっくらと炊きあげることが可能になりました。またタイガー初の挑戦として、本土鍋の底面の発熱体に、シラス台地から採掘された火山灰を原料とした「シラスバルーン」を、特殊なミキシング技術で練り込みました。蓄熱性が高く、発熱体との相性もよい素材を追加することで、タイガー史上最高温度の火力を生み出す「300°C WレイヤーIH※1」の効果を最大化し、お米に効果的に熱を加えることで、ごはんの甘み・粒立ちの良さを引き出します。従前機種と比較して、甘みは108.5%※2、弾力は105%※3にアップしました。

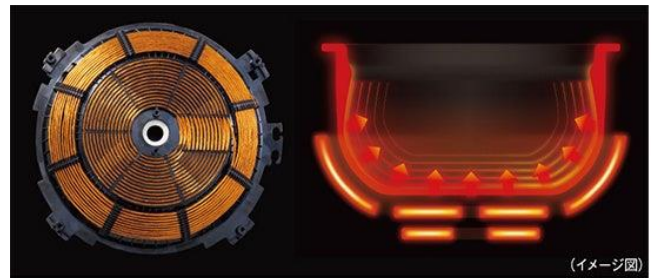


遠赤釉薬
遠赤効果の高い釉薬を採用

蓄熱効果の高い発熱体
蓄熱効果の高い素材を練り込み、WレイヤーIHの効果を最大化

圧倒的大火力を実現する「300°C WレイヤーIH※1」

「300°C WレイヤーIH※1」は、底面に2層IHコイル構造を採用。なべ底部分を包み込む発熱コイルの1層目は、釜全体に熱をシームレスに伝えます。また、2層構造にすることで、大火力および、土鍋を直火で炊くような炎の温度差を再現。ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を利用して、上下の温度差を活かした激しくもやさしい熱対流で、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。さらに、土鍋だからこそできる、金属鍋と比べて約4倍※4の遠赤効果でお米を芯までじっくり加熱して旨みを引き出します。



300°C WレイヤーIH※1 (JRX-G100)

※1 JRX-G060は250°C WレイヤーIH ※2 JRX-G100と当社従来品JRX-T100 (2023年製) で「白米」メニュー4合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時の還元糖比較。(当社調べ)。【還元糖】JRX-G: 64mg、JRX-T: 59mg ※3 JRX-G100と当社従来品のJRX-T100 (2023年製) との比較。「白米」メニュー3合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時JRX-G:6116.9J/m³ JRX-T:5802.88J/m³ ※4 JRX-G100と当社従来品JKT-P100 (2022年製) の内なべの比較。なべ底内側の温度 本土鍋230度、金属鍋110度(実際の炊飯時の温度を想定) の場合のピーク時の遠赤放射エネルギー量の比較。JRX-G100 397.6Wm⁻² μm⁻¹ JKT-P100 97.7Wm⁻² μm⁻¹ (当社調べ)

【本土鍋炊飯器の開発ストーリームービーを公開】

本土鍋にこだわりぬいた「ご泡火炊き」シリーズ。深い甘みと弾けるような粒立ちのごはんを実現する「本土鍋」のヒミツに迫るべく、三重県四日市市に工場を構える製造パートナーの株式会社ミヤオカンパニー リミテドとタイガー魔法瓶株式会社が本土鍋炊飯器の開発背景やその苦勞、技術的なハードルなどについて語る開発ストーリームービーを公開しました。

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=BcrlNmi5M4M>

