

# ソーラー炊飯器と “うまいものメーター”



蒲谷昌生\*

「うまいもの」情報がテレビを席卷している。3月某日、「水素焼き、食べたことある？」と誘われ、藤沢市内にあるその店を訪ねた。案内された席で「水素焼きのおいしそうな料理を……」と注文すると「おいしいかどうかはお客様次第です」と何ともつれない返事。「おいしいか、まずいかは、お客様ごとに違うようですから……」と、水素焼きとガス焼きの食べ比べを勧められた。焼き鳥とエビの鬼殻焼き注文すると、水素を燃やし半円筒の金属製火床とLPガス火で焼いたという2皿が運ばれてきた。水素焼きはやや焦げ色が少ないようにも見えたものの、見かけはほとんど変わらない。食感と味、匂いは、それぞれ微妙に異なるが、甲乙付け難い。

「ソーラー炊飯器で炊いたご飯やサツマイモの蒸し焼きは、甘みが増えてとてもおいしいですよ」と日本ソーラー炊飯器協会の西川豊子さんはいう。このご飯は幾度か私も頂いたことがあるが、天気の良い日の野外で味わう手作り料理はどれも美味である位の食感度しか私の味覚センサーは反応してくれない。

太陽熱による炊飯で思い出すのが1991年8月に群馬県下の利根川河川敷で開かれた「ソーラー炊飯器競技会」である。手作りのソーラー炊飯器でご飯炊きの時間、量、“おいしさ”を22チームが競い合った。おいしさを感じる官能審査には地元の主婦たちが活躍した。

「うまいものメーター」という言葉を聞いたのは、これより数年前である。本学会の二代目会長、上智大学の教授を勤められた押田勇雄先生（故人）からである。上智大学教授を定年退官後「太陽エネルギー研究所」を立ち上げられ、研究テーマを気軽に話し合う酒席でのことだった。先生曰く、「ソーラー炊飯器で作った完熟卵や焼き芋は、みなさん“おいしい”というんです。太陽熱温水器からのお湯は、ピリピリせず、温泉のような温か味があり、冷めにくいともいいます。私も、その卵を食べたり、お湯に入ったりすると同じように感じるのです。それを計量する“うまいものメーター”や“快適メーター”

を開発する必要があるそうですね」と押田先生。「太陽エネルギー利用は、量と質を合わせて考えるエクセルギーを基本にすべきだ」と主導された物理学者である。

中国からの旅行客が急増し、彼らが使うお土産代が大型家電量販店を潤しているという。目玉は電気炊飯器と温水洗浄便座がそうである。どちらも中国製があるようだが、彼らは“日本製”にこだわる。“おいしい”“気持ちがいい”という感性に訴える商品である。

おいしいご飯を炊くツールとしてのソーラー炊飯器と電気炊飯器。どこかにご飯をおいしく炊くために共通する条件があるのだろうが、ソーラー炊飯器を中国人旅行客が買ったという話は聞いたことがない。

1980年代初頭には日本の太陽熱利用機器が世界の最先端にあった。2000年頃には太陽電池生産量の40%を日本製が占めていた。いま世界で生産される太陽集熱器も太陽電池も70%以上が中国製である。しかし、最先端の科学技術を駆使して太陽エネルギーを利用しようという試みはまだ始まったばかりだ。性能対コストという点でも国や自治体の補助が必要であり、機能も“熱を得る”“発電する”という単一機能に留まっている。

“うまいものメーター”と電気炊飯器のたとえに置き換えれば、いま私たちが手に入れた太陽エネルギー利用技術は「塩分濃度計」「糖度計」のような単一機能の商品なのである。電気炊飯器に限らず日本の伝統工芸品や文化をモノづくりの立場で見直してみたらどうだろう。

「ソーラー炊飯器」の開発は当学会設立に大きく貢献した五藤齊三さんによるものだが、「うまいものメーター」と「快適メーター」は、押田先生の他界によって日の目を見なかったことが何とも惜しまれる。

\* (株) ソーラーシステム研究所