

平成24年4月

圧力鍋の省エネ性能を検証、IHでは消費電力61%削減、時短効果も56%
～ 節電に大きく寄与、CO₂も削減で環境にやさしい調理器具 ～

圧力なべ協議会（東京都港区、富田豊会長）は今般、財団法人製品安全協会の協力を得てIH（電磁誘導加熱器）における省エネ及び調理時間短縮の測定試験を調理専門機関に委託して行い、使用エネルギー削減と調理時間短縮に大きな効果があることを検証した。

今回の試験は、会員会社のIH対応製品7点について4種類の調理（豚の角煮、煮豆、さんまの煮付け、白米炊飯）を行って、その平均値を普通鍋（炊飯は電気炊飯器）と比較した。その結果、削減率は消費電力が61%、調理時間が56%と大幅に節減されることが明らかになった。（料理別詳細は別紙参照。）

協議会では、一昨年にガスコンロで同様の試験を実施しており、ガスの場合エネルギーで35%、調理時間で44%削減されるとのデータを得ている。

また、使用エネルギー削減率はCO₂排出量にも反映されるため、地球環境にもやさしい調理器具といえる。

試験は、今回、前回共に株式会社Studio coody（スタジオコーディー、東京都世田谷区、料理研究家・浜田陽子氏が社長を務める）に委託して実施した。

協議会は、今回の試験により圧力鍋の優位性を改めてPRすることとし、近日改訂発行予定のパンフレット『圧力なべってこんなナベ』にも今回試験結果を折り込むことにしている。

本件お問い合わせ先

圧力なべ協議会

〒107-0052 東京都港区赤坂2-13-13 アープセンタービル(軽金属製品協会内)

TEL. 03-3583-7971

FAX. 03-3589-4574

<会員会社>

株式会社 アオヤギコーポレーション
ヴェーエムエフジャパンコンシューマーグッズ株式会社
清水産業株式会社
ビタクラフトジャパン株式会社
株式会社 ワンダーシェフ

株式会社 鋳物屋
株式会社 グループセブジャパン
パナソニック株式会社
フィスラージャパン株式会社

(会社名五十音順)

圧力鍋調理の省エネ・時短効果測定試験結果について

圧力なべ協議会

当協議会では、圧力鍋調理における省エネ及び調理時間削減の効果を測定するため、財団法人製品安全協会の協力を得て、調理専門機関に委託試験を行った。

その結果、4種類の調理の平均値として、IHでは使用エネルギーで61%、調理時間で56%が削減され、ガスコンロでは使用エネルギーで35%、調理時間で44%が削減されることがわかった。

また、使用エネルギーの削減割合に合わせCO₂排出量も削減されることになり、圧力鍋は環境にも優しい調理器具といえる。

	料理	ガス試験		IH試験	
		使用エネルギー	調理時間	使用エネルギー	調理時間
普通鍋	角煮	1.716kW	103分00秒	1304.77Wh	100分00秒
	煮豆	1.804kW	75分00秒	1241.90Wh	77分00秒
	煮魚	0.863kW	63分00秒	809.81Wh	60分00秒
	炊飯	(221.08Wh)	48分30秒	221.08Wh	48分30秒
圧力鍋	角煮	1.273kW	69分30秒	460.93Wh	56分00秒
	煮豆	0.785kW	42分37秒	305.88Wh	33分20秒
	煮魚	0.659kW	36分04秒	180.06Wh	22分20秒
	炊飯	0.362kW	21分05秒	163.38Wh	19分49秒
削減率	角煮	25.8%	32.5%	64.7%	44.0%
	煮豆	56.5%	43.2%	75.4%	56.7%
	煮魚	23.6%	42.8%	77.8%	62.8%
	炊飯		56.5%	26.1%	59.1%
	平均	35.3%	43.7%	61.0%	55.7%

(注)1.圧力鍋は圧力なべ協議会会員製品(ガスの試験時5製品、IHの試験時7製品)の平均。

2.普通鍋の炊飯は電気炊飯器を使用。(このためガスの使用エネルギー比較はなし)

試験機関: (株)Studio coody(ガスの試験はH20年10月、IHの試験はH23年8~9月実施)