

## 炊飯釜のふたの改良

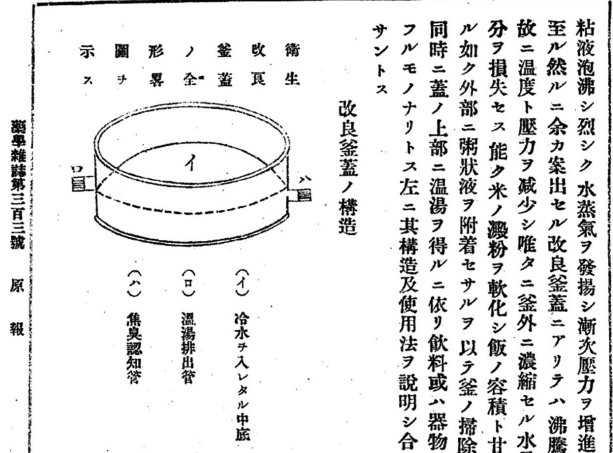
薬学雑誌 1907年度(明治40年) p484-488

「従来本邦において日常慣用する木製釜蓋にありては、飯を炊くにあたり著しく糜粥状の粘液を釜外に沸溢し、飯の栄養成分を損出することは衛生学進歩の今日において世人の常に遺憾とするところなり」という文で始まる5頁の大論文は、要するに、炊飯釜の吹きこぼれがもつたいないから何とかしようとした研究である。著者、森川鈞三郎は五高薬学科(長崎)の教授。

「余は、その予防の方法を攻究せんと明治36年より39年に至る4年間、日々これが研究に従事し、ついに」炊飯釜の蓋を作った。冷水を入れた洗面器のようなものを木製蓋の代わりに釜にかぶせるだけで、中の水蒸気が蓋で冷やされ、圧力が減る。すると蓋と釜の間から粘液が漏れなくなるという。その結果、少しも飯の栄養成分を損失せず、飯の容積と甘味を増し、釜の掃除も大いに楽になるらしい。

使用法は、上部に張った水に「時々指を挿入して温度を注意し、殆ど指を挿入し能はざる温度に達するときは直ちに薪炭をまったく引き取るべし。なお下部にある排出管を開き蒸気を嗅ぎ、焦臭あるを注意せば一層安全なりとす」。そのあと水の量、炊き方などが続く。

記事がこれで終わったらただの町の発明家だが、薬学者は分析する。通常の木蓋と改良蓋では100グラム当たり水分



粘液沸騰シ烈シク水蒸氣ヲ發揚シ漸次壓力ヲ増進至ル然ルニ余カ案出セル改良釜蓋ニアリテハ沸騰故ニ温度ト壓力ヲ減少シ唯タニ釜外ニ濃縮セル水分ヲ損失セス能ク米ノ澱粉ヲ軟化シ飯ノ容積ト甘ル如ク外部ニ粥狀液ヲ附着セサルヲ以テ釜ノ掃除同時ニ蓋ノ上部ニ温湯ヲ得ルニ依リ飲料或ハ器物フルモノナリトス左ニ其構造及使用方法ヲ説明シ合サントス

(72.48対72.48), でんぷん(24.77対24.17)はあまり変わらない。しかしタンパク質は1.97から2.38に増えた。「今日日本人口を6千万とし、其の3千万人は1日白米5合を要するものと仮定せば、蛋白質の量は1日に2億4千グラム、1カ年に876億グラムを現在より増得するに至らん」。全国民がこの蓋にすれば「国家的少なからざる裨益を与ふるもの」という。

なお、上部の温かくなった水は、「飲料或いは器物、顔面の洗滌」に使う。原発なき後の生活は、明治の先達に学ぶべし。

小林 力