

背景・目的

個食の機会が多い現在、調理に手間がかからず、いろいろな料理ができることから電子レンジを使う機会も多い。電子レンジやオーブンレンジがあれば、冷凍保存した食品を容器に入れたまま加熱して食べることができるので、これらに対応した容器の人気は高い。容器の材質ではプラスチックが主流だが耐熱温度が低いため、最近ではシリコンゴム製容器が普及している。本研究では、電子レンジ調理・オーブンレンジ調理・冷凍保存が可能なシリコンゴム製容器の開発を目的とした。

成果

電子レンジ調理・オーブンレンジ調理・冷凍保存に使える、「フタ付き容器」ができた。

1. 250℃まで使用可能。グラタンが作れる。
2. フタの装着で外気の侵入を防ぎ、中身を保存できる。
3. 半透明な容器が作れる。これなら、ふたをしたまま中身が見える。



実験・結果

1. シリコンゴム物性の確認 : 室温～300℃では劣化は見られない。  
他、撥水性がある、食品が剥離しやすい等の特徴がある。
2. 実用試験での問題点と対策

	問題点	対策
①	「におい」 米飯や水を加熱すると、におう	二次加硫（成形後の加熱）時間の延長でにおいを防止
②	「冷凍時の変形」 冷凍による食品の膨張が原因（？） 	容器側面をリブで補強することで変形防止 → 容器側面に凹凸を付けることでも可 

3. アンケート調査（実践女子大学で実施。被験者33名。）

①「メニューに合う色は？」

鯖の味噌煮・カレー : (1位)茶色 (2位)黒  
おひたし・ナポリタン : (1位)ベージュ (2位)茶色  
グラタン : (1位)オレンジ (2位)茶色



→ 料理に合った色の容器が求められる。

試作品 6色

メニュー 5種

②「このような容器がほしいですか？」

「ほしい」 26名 (理由) 調理法が幅広い。電子レンジが使える。割れる心配がない。等

「ほしくない」 7名 (理由) 料理の色やにおいがつきそう。ゴムのにおいがしそう。等

今後の検討事項

1. 保存機能を向上させるため、容器内密封性の向上策。
2. もっと使いやすくするため、大きさ、形、デザイン。