

短時間、 少量調理に便利 ～電子レンジ用 調理容器の品質～

電子レンジで簡単に調理ができる容器が販売されています。インスタントラーメンをはじめ、パスタやハムエッグ、餅、温野菜などが時間短縮で調理できることから、単身者や高齢者などに人気があります。そこで、今回は100円ショップで販売されている電子レンジ用調理容器のテストを行いました。

テスト品目

- ・電子レンジ用調理容器 7 銘柄

テスト結果

○安全性

重金属（鉛、カドミウム）の溶出がないか調べたところ、全銘柄で不検出でした。

○耐熱性試験

表示にある耐熱温度で容器に変形やひび割れ等が発生しないか調べたところ、全銘柄問題ありませんでした。

●テスト品

No.	商品名	購入先	材質	耐熱温度	耐冷温度	容量	製造国又は原産国	購入価格(税込み)
1	電子レンジ調理器 どんぶり・ハムエッグ	(株)キャンドウ	ポリプロピレン	140℃	-20℃	430mℓ	日本	108円
2	電子レンジ調理器 パスタ	(株)キャンドウ	ポリプロピレン	100℃	-20℃	900mℓ	日本	108円
3	電子レンジ調理器 即席専用ラーメン	(株)キャンドウ	ポリプロピレン	140℃	-20℃	1.5ℓ	日本	108円
4	電子レンジ調理器 ご飯一合炊き	(株)大創産業	ポリプロピレン	100℃	-20℃	900mℓ	日本	108円
5	電子レンジで ヘルシー温野菜	(株)大創産業	ポリプロピレン	120℃	-20℃	1.2ℓ	中国	108円
6	電子レンジ用 お餅トレー	(株)大創産業	ポリプロピレン	100℃	-20℃	-	中国	108円
7	半熟たまごボール	(株)大創産業	ポリプロピレン	120℃	-20℃	-	中国	108円



モニター試験の様子

○材質試験

容器の材質を赤外分光光度計（FT-IR）で調べたところ、全銘柄ポリプロピレンでした。

○モニター試験

8名（男女各4名）のモニターに鍋やフライパンを使って作った通常調理と比較して、「プラスチック臭」「硬さ」「おいしさ」「出来ばえ」等について評価してもらいました。

「プラスチック臭」については全銘柄「臭わない」との回答でした。「硬さ」「おいしさ」「出来ばえ」についてNo.4、6、7は通常調理の方が「良い」との回答が多く、No.1、2、3、5は通常調理と「同等」と回答するモニターが多く、購入してみたいと前向きなモニターもいました。

○表示状況

全銘柄、家庭用品品質表示法に従って適正に表示されていました。

消費者へのアドバイス

- ・容器や食材の種類によって、調理時間や取り扱いに違いがあるので、本体、包装に記載の取り扱い上の注意表示をよく読んでから使用しましょう。
- ・電子レンジの自動メニュー（おまかせ加熱）

や食器洗い乾燥機を使用すると、変形するおそれがあるため注意しましょう。

- ・電子レンジで加熱後の容器や中の料理は高温になり、取り出す際やフタを開ける際には内容物がこぼれたり、蒸気が出たりすることもあるので注意しましょう。

電子レンジ用調理容器まとめ（モニター試験より）

No.1 ハムエッグ



フライパンで調理したものと比較して、大きな差はないとの意見が多数でした。油を使わずに調理でき、ヘルシーで後片付けも楽。ハムやベーコンを加えず、卵のみで調理すると黄身や白身の出来上がりにバラツキが出るなどの意見がありました。

No.2 パスタ



鍋で調理したものと比較して、差がないとの意見が多数でした。一人分調理に便利。水から調理でき、火を使わないので簡単。湯切りもできるので、洗いものも少なくて済むなどの意見がありました。

No.3 即席専用ラーメン



鍋で調理したものと比較して、差がないとの回答が多数でした。鍋で調理するよりも簡単に後片付けも楽。水から調理できるので、お湯をわかす手間もなく手軽などの意見がありました。

No.4 ご飯



炊飯器で調理したものと比較して、硬く、冷めると硬さが目立つ。お茶漬け等には便利との声もありました。1合しか炊けず、必ずふきこぼれが発生するので、トレーやお皿が必要。調理の手間を考えると使いづらいなどの意見がありました。

No.5 温野菜



鍋で調理したものと比較して、野菜の食感や味に大きな差はないとの回答が多数でした。鍋で調理するより使いやすく、手軽で便利。硬い具材と柔らかい具材と一緒に入れると出来上がりの食感に差が出るので、入れる順番や加熱時間の調整が必要との意見がありました。

No.6 お餅



オーブンで調理したものと比較して柔らかいが、時間がたつとすぐに固くなる。少量調理するには便利だが、焼き焦げができないのが残念との意見もありました。

No.7 半熟たまご



鍋で調理したものと比較して、黄身がボンボンしていて硬い部分があったり、白身にもムラがあったりで均一さに欠ける。黄身を半熟にすると白身がドロドロ、白身に合わせると黄身が硬くなるため、調整が難しいとの回答が目立ちました。

