

表1-5 白飯調理の調理条件

番号	鍋のタイプ	最高圧力	最高温度	その他条件	白飯				
					処理方法	加水量	仕上り重量	吸水量	蒸発量
①	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	水多め 卓上IHヒーター使用 (W数小)					
②	圧力鍋A+内鍋 (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	内鍋使用	圧力鍋 (加圧なし=常圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量140 g、 内鍋使用 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り2 (370W) で8分加熱→10分蒸らし	140 g	286 g	136 g	4 g
③	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C		圧力鍋 (加圧なし=常圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量225 g 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り2 (370W) で2分加熱→10分蒸らし	225 g	339 g	189 g	36 g
④	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	卓上IHヒーター使用 (W数小)					
⑤	電熱炊飯器 (マイコン式)	常圧 (0 kPaG)	100 °C		炊飯器 (常圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、炊飯器の1合の目盛りに合わせて加水 (トータル加水量216 g) →白米モードで炊飯 (蒸らし工程を含む)	216 g	312 g	162 g	54 g
⑥	土鍋	常圧 (0 kPaG)	100 °C		土鍋 (常圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量225 g ガス火 目盛り4で6分加熱 (沸騰) →目盛り1で5分加熱→10分蒸らし	225 g	330 g	180 g	45 g
⑦	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C	水多め					
⑧	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C		炊飯器 (加圧25kPaG) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、炊飯器の1合の目盛りに合わせて加水 (トータル加水量251 g) →炊き込みモードで炊飯 (蒸らし工程を含む)	251 g	337 g	187 g	64 g
⑨	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C	卓上IHヒーター使用 (W数小)	圧力鍋 (低圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量225 g 卓上IHヒーター 目盛り7 (1400W) で沸騰まで加熱→目盛り3 (260W) で1分加熱→10分蒸らし	225 g	348 g	198 g	27 g
⑩	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C		圧力鍋 (低圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量225 g 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り2 (370W) で1分加熱→10分蒸らし	225 g	354 g	204 g	21 g
⑪	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C						
⑫	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C	加圧時間短め (鍋メーカーレシビ)					
⑬	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	水多め					
⑭	圧力鍋A+内鍋 (高圧)	146 kPaG	128 °C	内鍋使用	圧力鍋 (高圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量140 g、 内鍋使用 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り2 (370W) で5分加熱→10分蒸らし	140 g	280 g	130 g	10 g
⑮	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	沸騰後のW数大 加熱時間が短い 水少なめ	圧力鍋 (高圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量215 g 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り3 (500W) で30秒加熱→10分蒸らし	215 g	339 g	189 g	26 g
⑯	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C		圧力鍋 (高圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量225 g 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り2 (370W) で45秒加熱→10分蒸らし	225 g	354 g	204 g	21 g

表1-6 炊き込みご飯調理の調理条件

番号	鍋のタイプ	最高圧力	最高温度	その他条件	炊き込みご飯					
					処理方法	材料	加水量	仕上り重量	吸水量	蒸発量
①	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	水多め 卓上IHヒーター使用 (W数小)						
②	圧力鍋A+内鍋 (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	内鍋使用						
③	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C							
④	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	卓上IHヒーター使用 (W数小)						
⑤	電熱炊飯器 (マイコン式)	常圧 (0 kPaG)	100 °C		炊飯器 (常圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、炊飯器の1合の目盛りに合わせて加水し25mL除去→白米モードで炊飯 (蒸らし工程を含む)	精白米150g (副材料: ぎょうざ25 g、その他 (注))	286 g	312 g	81 g	205 g
⑥	土鍋	常圧 (0 kPaG)	100 °C		土鍋 (常圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量200 g ガス火 目盛り4で6分加熱 (沸騰) → 目盛り1で5分加熱 → 10分蒸らし	精白米150g (副材料: ぎょうざ25 g、その他 (注))	200 g	329 g	98 g	102 g
⑦	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C	水多め						
⑧	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C		炊飯器 (加圧25kPaG) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、炊飯器の1合の目盛りに合わせて加水し25mL除去→炊き込みモードで炊飯 (蒸らし工程を含む)	精白米150g (副材料: ぎょうざ25 g、その他 (注))	354 g	335 g	104 g	250 g
⑨	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C	卓上IHヒーター使用 (W数小)	圧力鍋 (低圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量200 g 卓上IHヒーター 目盛り7 (1400W) で沸騰まで加熱→目盛り3 (260W) で1分加熱→10分蒸らし	精白米150g (副材料: ぎょうざ25 g、その他 (注))	200 g	356 g	125 g	75 g
⑩	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C		圧力鍋 (低圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量200 g 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り2 (370W) で1分加熱→10分蒸らし	精白米150g (副材料: ぎょうざ25 g、その他 (注))	200 g	362 g	131 g	69 g
⑪	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C							
⑫	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C	加圧時間短め (鍋メーカーレシビ)						
⑬	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	水多め						
⑭	圧力鍋A+内鍋 (高圧)	146 kPaG	128 °C	内鍋使用						
⑮	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	沸騰後のW数大 加熱時間が短い 水少なめ	圧力鍋 (高圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量190 g 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り3 (500W) で30秒加熱→10分蒸らし	精白米150g (副材料: ぎょうざ25 g、その他 (注))	190 g	336 g	105 g	85 g
⑯	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C		圧力鍋 (高圧) 白米150 gを浸漬 (常温、30分以上)、トータル加水量200 g 据え置きIHヒーター 目盛り7 (2000W) で沸騰まで加熱→目盛り2 (370W) で45秒加熱→10分蒸らし	精白米150g (副材料: ぎょうざ25 g、その他 (注))	200 g	355 g	124 g	76 g

表1-7 炊き込みご飯(ごぼう抜き)調理の調理条件

番号	鍋のタイプ	最高圧力	最高温度	その他条件	炊き込みご飯(ごぼう抜き)					
					処理方法	材料	加水量	仕上り重量	吸水量	蒸発量
①	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	水多め 卓上IHヒーター使用(W数小)						
②	圧力鍋A+内鍋 (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	内鍋使用						
③	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C							
④	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	卓上IHヒーター使用(W数小)						
⑤	電熱炊飯器 (マイコン式)	常圧 (0 kPaG)	100 °C		炊飯器(常圧) 白米150 gを浸漬(常温、30分以上)、総加水量191 g→白米モードで炊飯(蒸らし工程を含む)	精白米 150g (その他注)	191 g	318 g	102 g	89 g
⑥	土鍋	常圧 (0 kPaG)	100 °C		土鍋(常圧) 白米150 gを浸漬(常温、30分以上)、トータル加水量200 g ガス火 目盛り4で6分加熱(沸騰)→目盛り1で5分加熱→10分蒸らし	精白米 150g (その他注)	200 g	333 g	117 g	83 g
⑦	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C	水多め						
⑧	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C		炊飯器(加圧25kPaG) 白米150 gを浸漬(常温、30分以上)、総加水量226 g→炊き込みモードで炊飯(蒸らし工程を含む)	精白米 150g (その他注)	226 g	352 g	136 g	90 g
⑨	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C	卓上IHヒーター使用(W数小)	圧力鍋(低圧) 白米150 gを浸漬(常温、30分以上)、トータル加水量200 g 卓上IHヒーター 目盛り7(1400W)で沸騰まで加熱→目盛り3(260W)で1分加熱→10分蒸らし	精白米 150g (その他注)	200 g	357 g	141 g	59 g
⑩	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C		圧力鍋(低圧) 白米150 gを浸漬(常温、30分以上)、トータル加水量200 g 据え置きIHヒーター 目盛り7(2000W)で沸騰まで加熱→目盛り2(370W)で1分加熱→10分蒸らし	精白米 150g (その他注)	200 g	358 g	142 g	58 g
⑪	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C							
⑫	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C	加圧時間短め (鍋メーカーレシビ)						
⑬	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	水多め						
⑭	圧力鍋A+内鍋 (高圧)	146 kPaG	128 °C	内鍋使用						
⑮	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	沸騰後のW数大 加熱時間が短い 水少なめ	圧力鍋(高圧) 白米150 gを浸漬(常温、30分以上)、トータル加水量190 g 据え置きIHヒーター 目盛り7(2000W)で沸騰まで加熱→目盛り3(500W)で30秒加熱→10分蒸らし	精白米 150g (その他注)	190 g	334 g	118 g	72 g
⑯	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C		圧力鍋(高圧) 白米150 gを浸漬(常温、30分以上)、トータル加水量200 g 据え置きIHヒーター 目盛り7(2000W)で沸騰まで加熱→目盛り2(370W)で45秒加熱→10分蒸らし	精白米 150g (その他注)	200 g	353 g	137 g	63 g

表1-8 各種調理器具と圧力条件における炊飯調理品中のアクリルアミド濃度(n=4)

番号	鍋のタイプ	最高圧力	最高温度	その他条件	玄米ご飯	白飯	炊き込みご飯	炊き込みご飯 (ごぼう抜き)
					分析値 [μg/kg]	分析値 [μg/kg]	分析値 [μg/kg]	分析値 [μg/kg]
①	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	水多め 卓上IHヒーター 使用(W数小)	2.2			
					2.4			
					2.1			
					1.8			
②	圧力鍋A+内鍋 (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	内鍋使用	2.1	1.9		
					1.7	2.2		
					1.9	2.2		
					1.9	1.6		
③	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C		2.1	1.2		
					7.8	1.8		
					2.2	1.9		
					4.5	1.8		
④	圧力鍋A (加圧なし)	常圧 (0 kPaG)	100 °C	卓上IHヒーター 使用(W数小)	6.1			
					4.9			
					4.8			
					4.6			
⑤	電熱炊飯器 (マイコン式)	常圧 (0 kPaG)	100 °C		2.2	1.8	1.4 †	2.6 ‡
					1.7	1.5	1.5 †	2.4 ‡
					1.8	1.7	1.7 †	2.0 ‡
					1.6	1.6	1.7 †	2.0 ‡
⑥	土鍋	常圧 (0 kPaG)	100 °C		5.0	2.8	1.5 †	2.1 ‡
					5.8	2.0	1.7 †	2.6 ‡
					4.2	1.8	1.4 †	2.2 ‡
					3.2	1.8	2.5 †	1.9 ‡
⑦	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C	水多め	3.4			
					4.8			
					3.2			
					2.9			
⑧	IH炊飯器 (加圧機能付)	25 kPaG	106 °C		6.1	1.3	1.4 †	2.6 ‡
					8.3	1.7	1.5 †	2.2 ‡
					5.7	1.9	1.6 †	2.4 ‡
					4.7	1.5	1.5 †	2.3 ‡
⑨	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C	卓上IHヒーター 使用(W数小)	2.4	4.4	3.3 †	2.0 ‡
					2.0	1.9	3.2 †	2.2 ‡
					2.7	1.7	3.2 †	2.7 ‡
					2.3	3.6	2.9 †	2.2 ‡
⑩	圧力鍋A (低圧)	80 kPaG	117 °C		2.9	2.1	1.8 *	2.5 *
					2.7	1.2	1.4 *	2.7 *
					1.9	2.3	1.8 *	2.6 *
					2.0	1.4	1.9 *	2.5 *
⑪	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C		2.8			
					2.2			
					2.5			
					4.5			
⑫	圧力鍋B (高圧)	140 kPaG	126 °C	加圧時間短め (鍋メーカーレシピ)	2.7			
					2.7			
					2.0			
					2.3			
⑬	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	水多め	2.3			
					2.1			
					3.3			
					2.4			
⑭	圧力鍋A+内鍋 (高圧)	146 kPaG	128 °C	内鍋使用	3.6	1.6		
					2.9	1.4		
					3.0	2.0		
					3.5	2.0		
⑮	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C	沸騰後のW数大 加熱時間短い 水少なめ		2.6	3.6 †	1.5 ‡
						2.0	3.6 †	3.2 ‡
						4.8	3.6 †	3.4 ‡
						5.2	3.7 †	2.7 ‡
⑯	圧力鍋A (高圧)	146 kPaG	128 °C		5.2	2.2	2.0 *	1.7 *
					5.8	1.5	2.3 *	2.3 *
					5.7	1.9	1.9 *	1.9 *
					5.7	2.1	1.6 *	1.6 *

検出限界: 0.2(μg/kg)、定量下限: 0.5(μg/kg)。

†, ‡, *: 実施日(9/16, 10/19, 11/16)。副材料のロットが異なる。