

**パナソニック、女子中高生が IoT 炊飯器で
「おいしさ」を科学する STEM 体験プログラムを開催
～女性技術者との交流を通じ、理工系キャリアを身近に～**



パナソニック株式会社（以下、パナソニック）は 2026 年 8 月 19 日（水）、滋賀県草津市の草津拠点にて、公益財団法人山田進太郎 D&I 財団が展開する女子中高生向け STEM 体験プログラム「Girls Meet STEM」の一環として、「キッチン家電で“おいしさ”を科学する“お仕事とは？”」を開催しました。

日本の STEM（Science、Technology、Engineering、Mathematics）分野の学部（理工系学部）における女性比率は 18.08%※¹と、OECD 諸国で最も低い水準にとどまっています。「Girls Meet STEM」は、こうした STEM 分野におけるジェンダーギャップの解消を目指し、女子中高生を対象に企業や大学、研究機関での体験プログラムや、女性ロールモデルとの交流機会を提供するプログラムです。

当日は、関西を中心とした女子中高生 17 人が参加し、「食卓でおなじみのおかずにあうご飯」をテーマに、IoT 炊飯器を用いた調理科学体験を実施しました。参加者は理想のご飯を実現するための炊飯条件を自ら考え、実際に炊飯・試食を行いながら、モノづくりの現場で実践されている「仮説→実験→検証」のプロセスを体験しました。

さらに、調理家電の研究開発を担う Panasonic Cooking @Lab の女性技術者との交流や、開発現場である調理実験室の見学も行いました。実施後のアンケートでは、参加者の 75.1%が、将来「自分もこうなれたらいいな」と考える人が「見つかった」または「やや見つかった」と回答※²するなど、理工系分野における学びや仕事への理解を深め、自身の進路や将来のキャリアについて考える機会となりました。

パナソニックは今後も、次世代が科学や技術に触れ、理工系分野への興味や関心を深める機会を提供するとともに、多様な進路やキャリアの可能性を広げる取り組みを推進していきます。

※1 OECD「Share of new entrants and graduates in each field of education by gender」
(2023 時点)より算出(山田進太郎 D&I 財団調べ)

※2 参加者を対象に実施した事後アンケート(回答者 16 人)。「見つかった」(6.3%)と「やや見つかった」
(68.8%)と回答した人の合計

■「おかずに合うご飯」をテーマにプログラミング炊飯に挑戦

プログラム前半では、Panasonic Cooking @Lab の技術者が、ご飯のおいしさを評価する「官能評価」
の考え方や炊飯の仕組みについて解説しました。

参加者はグループごとに、「おかずに合うご飯」をテーマに、どのような食感や味わいが適しているかを話し合
い、理想のご飯を実現するための炊飯条件を検討。時間や温度、火力、蒸らし時間などを設定し、IoT
炊飯器を使って炊飯しました。



▲調理科学レクチャー



▲炊飯条件を検討するグループワーク

■炊飯結果を比較しながら「おいしさ」を科学

炊き上がったご飯は、「外観」「香り」「味」「粘り」「硬さ」「食感」などの観点から評価しました。参加者は異
なる条件で炊いた各グループのご飯を比較し、炊飯条件の違いによって味や食感がどのように変化するの
かを体感しました。

さらに、調理家電で調理した鶏の照り焼きとキーマカレーとともに試食し、「おかずに合うご飯」という観点か
ら結果を考察。参加者からは、「普段はカレーに合わせるご飯を意識したことがなかったけれど、自分で考
えてみると、少しかためのご飯が合うと思った」といった声も聞かれました。自分たちで考えた炊飯条件と実
際の結果を照らし合わせながら、「仮説→実験→検証」という研究開発のプロセスを体験しました。



▲ご飯の試食・評価の様子

■ 調理家電の開発現場を見学

炊飯中には、調理家電の研究開発が行われている調理実験室を見学しました。参加者は、調理評価の方法や実験設備について説明を受け、日頃使用している炊飯器や電子レンジなどの家電が、さまざまな実験や検証を重ねて開発されていることを学びました。

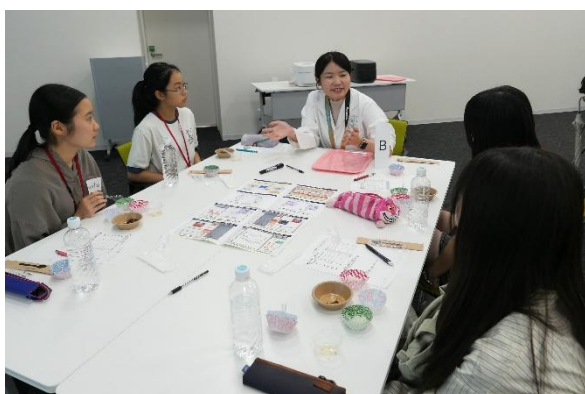


▲調理実験室の見学

■ 女性技術者との交流を通じて将来のキャリアを考える

プログラム後半では、Panasonic Cooking @Lab の女性技術者との交流会を実施しました。参加者からは、「なぜ理系の進路を選んだのか」「学生時代に学んでいたこと」「研究開発の仕事のやりがい」「理系科目が得意でなくても技術者になれるのか」など、進路選択から実際の仕事まで多くの質問が寄せられました。

女性技術者たちは自身の経験を交えながら質問に答え、理工系分野で働く魅力や、自分の興味や好奇心を大切にしながら進路を選ぶことの重要性を伝えました。



▲女性技術者との交流会

■ 参加者・保護者の声

中学2年生（京都府）

「自分たちで考えた炊飯条件で、ご飯を思い通りに炊き上げることができて楽しかったです。炊飯条件によって味や食感が変わることには驚きました。」

高校2年生（愛知県）

「理系科目に苦手意識があり、理系の進路は難しいかもしれないと思っていましたが、今回の体験がとても面白く、理系の進路について改めて考えてみたいと思いました。」

高校1年生の保護者（滋賀県）

「文理選択は、苦手な科目を避ける『消去法』で決めてしまいがちですが、子どもには自分の興味や可能性を前向きに考えて選択してほしいと思っています。今回、理系にも幅広い分野や仕事があることを知り、将来の選択肢について視野を広げる良い機会になったと思います。」

■ Panasonic Cooking @Lab 技術者のコメント

萩 成美（はぎ なるみ）

パナソニック株式会社 スマートライフ事業部 調理機器ビジネスユニット 技術統括部 調理ソフト開発室

ごはんは日常生活に根付く身近な存在ですが、炊き方によって食感や味わいが変わり、おかずや個人の好みによっても「おいしさ」は異なります。参加者の皆さんが、自分の感覚で違いを発見し、「なぜだろう」「どうすればもっとおいしくできるだろう」と科学や技術と結び付けて考えていた姿が印象的でした。今回の体験をきっかけに、身の回りのさまざまな物事にも目を向け、「なぜだろう」と考えたり、よりよくする方法を探ったりすることで、興味や関心を広げてほしいと思います。

早瀬 裕菜（はやせ ゆうな）

パナソニック株式会社 スマートライフ事業部 調理機器ビジネスユニット 技術統括部 調理ソフト開発室

今回体験していただいた、目指すごはんを考え、炊き方を設計し、実際に炊いて評価するプロセスは、私たちの炊飯器開発と同じです。実際の開発では、思い通りにならないときも、原因を考えて条件を見直し、検証を何度も繰り返します。そうした地道な積み重ねによって実現したいものを形にしていくことが、研究開発の面白さだと思います。お話しした参加者の中には、これからの進路に迷っている方も多くいらっしゃいました。今回の体験を通じて、調理科学や調理家電の開発という仕事を知り、将来の進路を考える際の選択肢のひとつになればうれしいです。

■ Panasonic Cooking @Lab とは

「おいさを科学し、食卓に笑顔と感動をお届けする」をモットーに、電子レンジ・炊飯器・調理小物・IH クッキングヒーター・冷蔵庫などパナソニックの調理家電の調理ソフト開発を担う技術者が所属する組織です。食材の特性や調理科学の理論に基づき、最適な加熱制御や調理アルゴリズムを設計するほか、メニューやレシピの開発など、生活者視点で調理家電の研究開発に取り組んでいます。

<関連情報>

・「Girls Meet STEM」公式ウェブサイト（公益財団法人山田進太郎 D&I 財団）

<https://gms.shinfdn.org/>

以上

【報道関係者様お問い合わせ先】

パナソニック株式会社 広報部

E-mail : pchq_prstaff@ml.jp.panasonic.com