

豆腐料理を想定した耐熱陶器商品開発支援

榊谷幹雄*

Product Development Support of Potter's Ware for Soybean curd

Mikio SAKAKIYA

1. はじめに

令和2年初頭より始まった新型コロナウイルス蔓延により、元から景気の減退や海外製品の躍進によって厳しい状況が続いていた国内の陶磁器産業界は、さらに大きな打撃を受けた。特に、飲食店や宿泊施設に対しての業務用食器を多く手掛けていた陶磁器産地において、その影響は著しい。萬古焼、伊賀焼を代表する三重県内の陶磁器産業界においても同様の状況であるが、その一方で、巣籠り需要、おうち時間の増加といった言葉に現されるとおり一般消費者・家庭向けの製品需要は伸びた。当産地においては、一般家庭向けの土鍋等耐熱食器の生産比率が高いことから、一概に不振な状況ばかりではなかったとも考えられる。そのような中で、小規模事業者の持続的発展のために付加価値の高い商品開発が求められていることから、従来の陶磁器製品にデザイン性の高い感覚を付与した特徴ある商品化を進めるための支援が必要である。

窯業研究室では、令和元年度から陶磁器新商品開発支援として「豆腐料理を想定した耐熱陶器商品開発支援」に取り組み、豆腐料理の特性に合わせた新たな陶磁器製品の研究開発を実施した。その結果、コロナ渦における個人向け耐熱陶器製品試作に繋がり、商品開発共同研究等の契機となったのでその内容を報告する。

2. 豆腐用耐熱陶磁器製品の開発と試作

食卓において豆乳から豆腐を作る調理用土鍋は以前から市販されているが、まだ珍しく一般的に

はなっていない。平成30年度に当室において個別膳用の湯葉調理鍋を試作品開発したのと同様に、より手軽に豆腐を作るための調理器具は、一般家庭よりも料理店や旅館、ホテルにおける、個別膳用に需要が見込まれる。このため、耐熱陶器製調理器の製品開発に向けてその基礎的な課題、方向性、および製品デザインを検討した。

○製品開発方向性設定

- ・主に旅館・ホテルでの1人用の豆腐鍋
- ・固形燃料の使用→固形燃料メーカーの燃焼時間を調節した専用火力燃料の選択
- ・旅館・ホテルにおける様々な使用シーンに対応可能なシンプルで素朴なデザイン
- ・ユーザーが簡易に使用可能な構造

○豆腐用鍋の方向性

- ・新機能：1人用鍋に豆腐用容器をセット（豆腐づくりに必要な70℃～80℃の温度を保持）
- ・新感覚：1人用の豆腐鍋というアイテム
- ・意匠：硬質な感覚を排除した素朴なデザイン

○豆腐用鍋提案品試作と調理実験結果

- ・必要温度を保持する方策
：内側容器を用いる蒸し調理が可能な構造→鍋内に水を入れ、内側容器を浮かせて蒸し調理
- ・固形燃料（アルコール質）は25gで燃焼時間が約20分のものを選択（固形燃料は5g刻みで10g～40gまでの種類がある）
- ・豆腐の原料となる豆乳は150mlを内側容器に投入
- ・蒸し調理用の水は150mlを外側容器（鍋）

* 窯業研究室

に投入

- ・ 固形燃料に点火後、約 10 分間で鍋内の水が沸騰し、蒸し状態となる
- ・ 豆腐の凝固温度は 70 °C~80 °C で 10~15 分程度の保持が必要

3. まとめ

試作した豆腐用鍋は「陶&くらしのデザイン展 2019」（全国陶磁器試験研究機関作品展）（於；多治見市）にて出品発表した。そして令和 2 年度に企業との商品化に向けての共同研究を実施し、

企業側のデザインにより豆腐鍋が商品化された。

窯業研究室では今後も三重県陶磁器産地特有のノウハウを持つ耐熱陶器の製品開発について、商品デザインを含めた技術支援を継続する予定である。

令和元年度に試作品制作した豆腐用鍋を図 1 と図 2 に示す。



図 1 豆腐用鍋試作品



図 2 豆腐用鍋試作品使用状態