

陶磁器新製品開発試作 ～アヒージョの器～

榊谷幹雄*

Product Development of New Potter's Ware ~A cup of "ajillo"~

Mikio SAKAKIYA

1. はじめに

全国の陶磁器産業界では、数年続いたインバウンド効果が薄れ国内需要も低迷した状態にあるなかで、令和2年初頭から始まった新型コロナウイルスの感染拡大による消費の低迷でさらに大きな打撃を受けている。三重県内の陶磁器産業界においても同様の状況であり、巣籠り需要と呼ばれる内需拡大により盛り返している部分はあっても厳しい販売状況が続いている。

このような状況でも、中小企業・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は変わらない。このためウイルス対策を考慮した商品の提案をはじめ、陶磁器の保温性、耐熱性等の特性を活用した新たな機能の開発が必要である。また、さらにデザイン性の高い感覚を付与した<機能×デザイン>の新たな特徴ある商品化を進めることにより、消費者にとって付加価値の高い商品とする支援が必要であると考えられる。

そこで三重県工業研究所窯業研究室では、みえ産学官連携基盤技術開発研究事業のなかで「陶磁器新商品開発支援」として、食材・料理の特性に合わせた新たな陶磁器製品の試作品を製作したのでその内容を報告する。

2. 耐熱陶器「アヒージョの器」の製品開発試作

外食産業等においてスペイン料理「アヒージョ」が数年前から注目され一般的となってきた。アヒージョはオリーブオイルとニンニクで魚介・肉類、キノコ等の食材を煮込む料理で、欧風料理店で供さ

れるものが近年の人気になっていたが、家庭でも手軽に調理できることから、その器のニーズが高まっている。素材としては従来から陶器が使われているが、オリーブオイルを直火で熱するため、土鍋料理等よりもはるかに高温になる可能性がある。それゆえ安全性を高めるために高い耐熱性能が求められる。一般的に陶器による油調理は、割れた時の危険性から推奨されていないが、高い耐熱性能を有する小型の耐熱陶器ではアヒージョ程度の油調理は十分に可能である。

そして次の製品開発ディレクションにより試作品を製作した。

- コロナ禍での家庭料理用器の提案
 - ・ 大皿からの取り分けでなく、個別小鉢
 - ・ ウィルス対策としては、温食（調理場加熱）よりも熟食（卓上加熱）がより有利。
- 専用器でなく汎用器
 - ・ 特定料理専用の器は敬遠される傾向にある。
 - ・ 一般家庭での使用を前提にすると収納場所が限られるため汎用の調理容器が求められる。さらに調理容器が卓上食器を兼ねるものは新規購入されやすい。
- 家庭用コンロでの調理容器は Si センサー対応が必要
 - ・ 容易に高温となる耐熱陶器は空焚き状態に近いとコンロの Si センサーが作動し、高火力が持続しないため、その対策が必要。
- 従来の耐熱陶器が連想させる鉄鋳物から欧風陶器のイメージへ
 - ・ 黒色の耐熱陶器は鉄鋳物を連想させるため、陶器らしい釉調が必要。
- 試作品『アヒージョ小鉢』

* 窯業研究室

- ・サイズ 一人用 $\Phi 120 \text{ mm} \times \text{h } 40 \text{ mm}$
(持ち手部分は $\text{h } 65 \text{ mm}$)
- ・釉薬 白釉 or クリーム釉
- ・素地 リチア系低熱膨張耐熱素地
- ・形状 円形, 上部に突き出した持ち手が必要
(高温時の危険防止のため)
- ・成形方法 圧力鋳込み成形

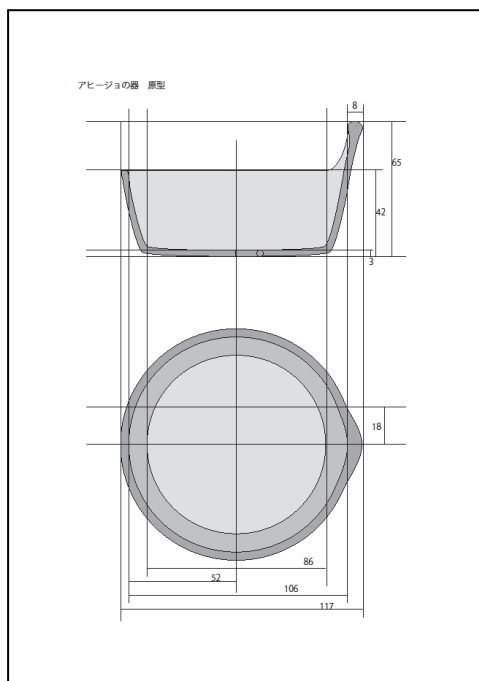


図1 基本設計



図2 試作品群



図3 最終試作品

3. まとめ

コロナ禍での家庭料理用器の提案として耐熱陶器製の「アヒージョ小鉢」を試作品製作した。

令和3年度も新商品開発に関する取り組みを継続し、新たな開発テーマにより製品開発を進めていく予定である。

参考文献

- 1) 榊谷幹雄：“新たな用途を想定した陶磁器製品の開発支援”.令和元年度三重県工業研究所研究報告, 43, p165-166(2020)