

持ちやすく熱が伝わりにくい山中漆器「ふいっと椀」の開発

株式会社タカノ 高野 善誠*

技術開発の背景

平成12年から平成14年にかけて首のヘルニアにかかり入退院を繰り返したところ、握力が15kg以下に低下した。病気になって初めて「椀は何と持ちにくいものだ」と実感し開発が始まった。いろんな形状の椀を考えましたが、「椀の外表面が熱い事の解決なくして商品化はできない」と思考錯誤を繰り返しました。完成品のデザインは簡単なように見えますが、洗浄機での洗いにくさ等で開発に約4年かかりました(下記新聞)。

技術開発の内容

100℃の熱湯を椀に入れた時、手で持つふいっと部(エッジ部)の瞬間的な温度を最大50℃に押さえる為、工業試験場で温度テストを何度となく実施した(別紙のカタログ)。

製品の特徴

- ・ くぼみがあるので持ちやすく、すべりにくい。
- ・ エッジの厚みで熱が伝わりにくい。
- ・ くぼみがあるのでレンジから取り出しやすい。
- ・ 配膳作業がしやすい(特に大量の業務用食器使用では大幅に時間短縮ができる)。
- ・ 高台(底部)の高さが指の太さより大きく設定してあり、指が入りやすい持ち上げやすい設計となっている。
- ・ 子供や女性など指の短い方でも、しっかりと椀が持てる。

今後の展開

- ・ 家庭用市場は少しずつ販売が進んでいるが、業務用市場の拡販に展開したい。
- ・ 年間生産数50万個を目標としたい。

その他

- ・ 特許申請済み。
- ・ 真似防止対策並びにふいっと椀をブランドに育てる為に、グループ「Fit21」を発足した(・木製漆器 山中産業(株) ・陶器 (株)ヤマ吾陶器・箸 (株)アサヒ)。

北 國 新 聞 2006年(平成18年)1月22日(日曜日) 北陸経済 (2)

タカノ(加賀市)



おわんの裏を見せる高野社長。熱くならないわけは、ここにある

熱くならないおわん

熱湯が入ったおわんを持てば、熱くて当たり前だろう。しかし、タカノの「ふいっと椀」は違う。中身がどれだけ熱くても、指先には温かい感触しか伝わってこない。

高野善誠社長は三十四年前、首を痛めて入退院を繰り返していた。握力が15kgにまで下がって気づいた。「そもそも、おわんは持ちにくい。熱ければ、なおさらだ」。試行錯誤が始まった。

取っ手をつけたり、周囲にリング状の部品を巻いたりしてみたら、たがよにも格好がつかない。

「ふいっと」部は、厚みがかさむ。たがよいついた結論は、高台(脚部の周りにくぼみを入れ、指が当たる部分だけ厚みを持たせることだった。

「一」単位で微妙に違う試作品をいくつも作った。石川県工業試験場と協力して完成させたおわんは、百度の熱湯を入れて側面が七十度に達しても、指に触れる部分は五十度以下にとどまる。指先はくぼみにフィットする。その秘密は、下からのぞかない限りは見えない。

開発物語

*代表取締役社長 Email: takano@takano-tc.co.jp

代表者名: 代表取締役 高野 善誠

住 所: 〒922-0312 加賀市宇谷野工場団地夕番地5

TEL 0761-77-0135 FAX 0761-77-3538