

がんばれ!!



新連携・地域資源活用・農商工連携

第42回

老舗萬古焼メーカーによる、オールシーズン 使用できる陶器製調理用鍋の開発

独立行政法人中小企業基盤整備機構 経営支援部 連携事業支援課

植田 有美

紹介事例の概要

会社名	銀峯陶器株式会社
認定区分	地域資源活用
認定事業名	萬古焼土鍋製造ノウハウを活用した機能性調理器具「菊花」「BLISSIO」シリーズの製造・販売事業
認定日	平成25年10月16日

2013年12月に日本食がユネスコの無形文化遺産に登録されて以降、海外から日本食に対する注目が高まっている。それに付随し、日本製の調理器具の輸出拡大も期待されている。また近年、国内でも改めて伝統的な日本の食材や調理方法などへの注目が増えてきた。その1つに「土鍋」がある。冬のイメージが強い「土鍋」だが、最近では鍋物だけでなく、炊飯器の代わりや土鍋でパンを作るなど、多様な利用方法がある。今回ご紹介する銀峯陶器株式会社は、冬季の調理用品のイメージから脱却した、オールシーズン使用できる調理用鍋を開発した。

同社の所在地は三重県四日市市。高度成長期には、四日市萬古焼のほぼ半分を土鍋が占め、その生産量は土鍋の全国シェアの80%を占めた。昭和47年に同社か



同社社長の熊本哲弥氏

ら発売された「花三島鍋」は業務用、家庭用問わず「日本で一番スタンダード」な鍋となり、現在も、同社は四日市萬古焼全体の土鍋生産量の3割を占めている。しかし、近年の土鍋市場の経営環境は厳しい。和陶器の市場全体が縮小していることや、海外からの安価な製品が国内に流通するようになったからだ。そこで同社は「花三島鍋」並みのヒット商品を生むべく、オールシーズン使用できる調理用鍋「BLISSIO」の製作に取り組んだ。

◇ こだわりぬいた製法と品質へのこだわり

同社の作る土鍋の特徴は、原料の調達から製土、釉薬の調合、成形、施釉、焼成、出荷まで一貫生産体制を敷く製造過程と、釉薬にある。土や釉薬の調合は初代から社内独自で行っており、原料の土にはペタライトが配合されている。ペタライトは低膨張の耐熱原料であるが、同社では海外で専用に選鉱してもらっているペタライトを50%以上も使用することで土鍋の耐熱性を上げている。また、釉薬も土鍋の土に合わせて開発している。一般の土鍋には、どの土でも合うよう平均的に調合された既製の釉薬が用いられているが、製作過程で原料や気温により製品に変化が生じた場合に対応が遅れてしまう。同社では土に合わせた釉薬を開発することで、変化に対応でき、修正を可能としているのだ。この釉薬の開発は数十年にも及ぶ試験の成果である。これらのこだわり抜いた土鍋の生産方法を知ると、同社が日本で唯一、ISO9001を認証取得した土鍋メーカーであることも納得できる。

◇ ヒット作を超える調理鍋の開発

同社が地域資源の認定を取得するきっかけとなったのは、元気な萬古焼企業を応援したいという地域支援

機関からの紹介だった。今回が初めての補助金活用となる同社にとって、申請は慣れない作業であり、書類の作成が大変だったという。しかし、常務取締役の熊本貴子氏は「申請書を作るにあたり勉強にもなり、新しい出会いもあった。認定の制度と会社の目指すものが合致すれば上手く展開していける」と手応えを話す。その結果、機構の専門家や地域支援機関の協力を得ながら認定まで至ったのである。

今回認定を取得した製造・販売事業の中で、花三島鍋の次のヒット商品として期待されるのが、BLISSIOである。BLISSIOは高い気密性をもち、無水調理を可能とする陶器製の調理鍋だ。通常土鍋では成形から焼成までの工程で約10%収縮してしまう。しかし、BLISSIOでは、無水調理に必要な気密性を高めるために寸法精度を向上させる必要があった。そこで確立したのが、3次元で容積を勘定し、寸法出しをする「三次元寸法精度」という新しい製品設計法である。これは成型型の設計段階でその後の歪み発生を考慮し、いかにその歪みを抑えるかという発想である。加えて、無水性の高い鍋に欠かせないのは、ぴったり閉まる蓋である。しかしこれは容易なことではない。そのため、BLISSIOの蓋の摺合せはすべて手作業で行う。1つ合わせるのに10分程かかるという。

このようにこだわりぬいた製法により、高い性能を持ち合わせた調理用鍋が誕生した。しかし原料にこだわり、品質がよいものを使用すると、どうしても価格が高くなってしまふ。そこで同社は「効率を上げて帳尻を合わせる」という。同社で働く人は全員が正社員であり、原料の管理が難しいが、仕事の効率を最大限高められるような生産体制も敷かれており、製造ラインの流れはスムーズとなっているのである。



BLISSIOを使用した無水カレー



BLISSIOを使用したチーズケーキ
(洋風なデザインも人気の一つである)

◆ 今後の課題と販路開拓

こだわりぬいたBLISSIOの評判は上々である。BLISSIOが一つあるだけでスープや煮込み料理が作れるだけでなく、ご飯を炊いたり、パンも作ることができる。海外からも注文があり、一度使用すると他の鍋は使えなくなるようだ。また、BLISSIOはデザインにもこだわっており、テーブルに置いてもインテリアとして十分楽しめる商品になっている。

今後、さらにBLISSIOを広めていくためにも、この製法の特徴を紹介し、なぜ価格が高くなるのかを知ってもらふ必要がある。今年にはBLISSIOの独立したHPも作るとのことで、熊本常務も、「HPの作成や料理人によるレシピの公表で付加価値を広げ、食卓の構成を提案できるようにしていきたい」と話す。また、BLISSIOの洋風なデザインを生かし、今後インテリアショップへの展開も考えている。秋には同社の土鍋を使用したレシピ本が発売されるという。

◆ 終わりに

今回の取材を通し、これからは土鍋の使用時期、洋食・和食関係なく、調理器具としてさらに土鍋が活用されていくのを感じた。BLISSIOだけでなく同社製品の色彩やデザインには、繊細な作りが感じられ、こだわりの製法、常に高い性能を追い求める姿勢は、日本の「職人」を感じさせられる。「ジャパンプランド」を代表したような高性能で、デザイン性の高い同社の商品は、海外からの発注も多いという。「メイドインジャパン」の技術、細部にまでわたるこだわりがさらに広がり、世界に愛される日本の伝統技術が増えることを期待したい。