製品化・販売化　事例

# ひょうたんからごまの開発
# （耐熱素地製焙烙）

【相手先企業】
小林製陶　　斉藤農園

【目　的】
「胡麻」は栄養価が高く古くから食べる丸薬と言われ、主に副材料として食される馴染み深い食品です。現在、市販されている胡麻（加工製品も含む）の殆どは輸入品で賄われています。日本では稲作に比べ作付け面積当たりの収穫量と機械化が難しい事などから、自家用として栽培しているものの主とした生産地は無いと言われています。
斉藤農園では「ごま」を地元農産物の新しいブランドづくりとして取り組み、無農薬、無化成肥料で栽培を試みました。そこで、地元生産の「生ごま」を主役に、その脇役として笠間焼焙烙の製品化支援を行いました。

【内　容】
ごまは焙烙（ほうろく）で炒る（熱を加える）ことによりゴマの香が生まれます。
デザインは、見た目の愛嬌と、胡麻を炒る時の握りやすさ。胡麻が焙烙からはね飛ばない形状と胡麻を取り出しやすい構造としました。胴部に穴を開けそこに空洞にした取っ手を取り付けする事で、炒り終わった後、焙烙を傾けるだけで簡単に胡麻を取り出せます。
焙烙の素材は耐熱素地と笠間素地の２種
①耐熱素地／耐熱釉ベージュ、1230℃焼成
②笠間素地／無釉素焼き、800℃焼成

【成　果】

ひょうたん型焙烙２種を製品化しました。
商品のネーミングは「瓢箪から駒」をもじり「ひょうたんからごま」としました。
「ひょうたんからごま」は胡麻と焙烙で構成する商品名で、現在、販売中です。

写真１　胡麻と焙烙

写真２　耐熱素地製焙烙

基礎となった事業：技術支援及び依頼試験　（平成１４年度）
担当部署　　：窯業指導所　　工芸技術部　　鷲野谷　昇