

技術開発事例

共同研究

**笠間強化陶器による
日本料理に適した器の開発**

【共同研究先】 笠間茶陶研究会

【目的】

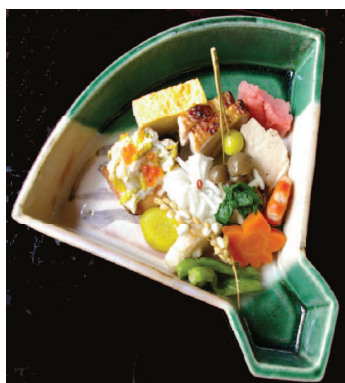
笠間焼の新市場開拓先として、これまで余り生産されていなかった伝統的な日本料理に用いられる器の開発に取り組む。

【内容】

戸市にある中川学園調理技術専門学校の指導を得ながら、平成12年～15年まで工業技術センター窯業指導所で開発した素地を使用して試作を行なった。試作品は実際に盛り付けを行い、県陶芸美術館・笠間市・財団法人笠間日動美術館と共催で日動美術館分館・春風万里荘で催された「魯山人茶会」で使用された。

【成果】

今年度はベーシックな日本料理として懐石料理の器を全種類試作した。一般の方からは全て笠間焼で作られていることに高い関心を示され、窯元からも商品化の意見を頂いた。調理側からは味噌汁碗などには向かないことや、強化陶器の性質上やや重く感じられる事などの指摘を頂いた。この素地は笠間市の給食器への利用も期待されていることから今後原料の供給体制の整備が課題である。



懐石器（指導所試作）



懐石器（研究会試作）

基礎となった事業 平成19年度 オンリーワン技術開発支援事業（共同研究）

担当部門 窯業指導所 工芸技術部門 主任 常世田 茂 tel: 0296-72-0316