

笠間火器の商品開発支援



図 1 嵩比重試験



図 2 装置異常の解決



図 3 ものづくり支援



図 4 試作した大鍋



図 5 試作した茶道具

【開発の背景】

笠間焼協同組合では 2009 年から、新たなブランド商品とするため「笠間火器」を開発し、手づくり・少量生産により、個性を求める料亭など業務用食器へ活路を見出しています。

組合から技術者を受け入れ、笠間火器の原料精製やものづくり技術習得に対しては伝統工芸等担い手確保事業により支援し、新製品開発においては、試作制作やイベント出展支援を行いました。

【開発の経緯・支援内容】

1) 笠間土の原料配合 (図 1)

笠間土及び笠間周辺地域から産出した粘土の配合を試験した結果、「粘り」や「焼き色」, 「収縮安定性」において優れていることが分かりました。

2) 笠間火器の精土 (図 2)

組合精土装置に異常が見られたため、分解清掃を行い、粘土への鉄粉の混入や粘度状態の異常が解決しました。

3) ものづくり技術習得 (図 3)

笠間火器焼き肉プレートをものづくりテーマとし、成形や乾燥、釉薬掛け、焼成を支援しました。

4) 新製品の試作制作

開発企画を策定し、消費ターゲットを想定した新製品開発を提案しました。現在、流行りの女子会や根強いファンがある野点や抹茶サービスを狙った試作品を制作しました。

5) イベント出展

10/17~19, 第 2 回笠間火器~FOOD&CRAFT 街なか~, 於: 登り窯広場, 11/3~11/6, 第 22 回匠のまつり, 於: 笠間芸術の森公園 イベント広場へ出展支援しました。

【開発した製品の紹介】

笠間火器の開発においては、熱膨張と釉薬との関連、応力歪による破損現象を研究報告書から情報提供し、素地の配合比率に関しては当所のノウハウを大いに生かすことができました。

試作した大鍋はデモンストレーション用として、栗ご飯に利用されました (図 4)。茶釜は茶道具として、専門家からも新たな展開が期待されています (図 5)。

笠間火器を素地とした商品は、「直火焚きができる」, 「カセットコンロでも美味しく炊ける」の PR で、東日本震災後の需要も高まっています。

○販売先 : 市内窯元, ギャラリー 23 店舗

○記事掲載 : 2011/9/16 (茨城新聞), 2011/9/18 (茨城新聞)
2011/10/12 (NHK)

基礎となった事業

平成 20 年度 オンリーワン技術開発支援事業共同研究 (共同研究)

現在の担当部門

工芸技術部門

部 門 長

佐藤 茂

TEL: 0296-72-0316

主任研究員

常世田 茂

嘱 託

佐藤 剛