

越前焼の業務用高強度そば鉢・ラーメン鉢

越前焼工業協同組合（越前町）

平成 18 年度 産学官連携対応研究事業
平成 19 年度 優れた技術づくり共同研究事業



県内ラーメンチェーン店で使用されている
業務用高強度ラーメン鉢

問合せ先 笹原一起、セラミックス・工芸研究 G

背景と経緯

越前焼は、素朴な土味を特色とする陶器製品です。陶器は磁器に比べると強度が低く、例えば食洗機で欠けや割れが起りやすいという問題がありました。しかし、販路拡大のためには趣向品だけでなく業務用に使用される商品への展開が求められるようになりました。このため、越前焼工業協同組合は、これまでの坏土（焼き物の原料となる土）を活用でき、かつ現状の設備を用いることで経済的に折り合う製品製造が可能なることを条件にしながら製品強度向上を図りたいと、福井県工業技術センター窯業指導所に相談し共同研究を行いました。

成果と製品化の状況

これまでの取り組みによって、まず陶器素地の強度を 40MPa から 76MPa に向上させ、さらにその陶器素地に適した釉薬開発を行うことで、全体の強度を 92MPa まで向上させることができました。

共同開発したそば鉢やラーメン鉢は、県内飲食チェーンのピリケン系列店やラーメン岩本屋で製品評価され、割れや欠けも少なくデザインも好評でした。開発した高強度素地は越前焼工業組合での基本的な坏土に定着しつつあり、また開発した釉薬も使用されるようになりました。組合ではこの新しい製品の PR に努めながら、県内を中心に販路拡大を図っています。



県内の飲食チェーン店で使用されている
業務用高強度そば鉢