

家庭で簡単に調理できる キッチングッズ

株式会社中村製作所

<https://www.nakamuraseisakusyo.co.jp/>



◀ MESSAGE



私たちは、モノに触れるすべての方が「想い」を持てるようなモノづくりを大切にしています。

今回は、陶器そして“削り”の技術を使って、そんな想いが届けられるキッチングッズを創ってほしい。コロナ禍で普段外食している方がやむを得ずお家で料理している場合が増えていることも踏まえ、このテーマを選びました。料理上手な人だけでなく、あまり料理が得意でない人も使いたくなるグッズのアイデアを、枠にとらわれない自由な発想で考えてみてください。

株式会社中村製作所(三重県四日市市)は1/1000mmの高精度加工で航空宇宙部品加工も行う、切削加工を手掛ける会社です。難削材やあらゆる複雑形状の高精度加工などの条件を要する加工品の試作・量産を行っています。先代の想いは、削りを通して社会を創る、そのためには「空気以外なんでも削る」こと。そうした切削加工技術のみにとらわれない、挑戦する姿勢から別事業「モラトゥーラ」ブランドがスタートしました。

「モラトゥーラ」からはこれまでにチタン製の印鑑「サムライン」、蓄熱調理土鍋「ベストポット」が誕生。創意と工夫によって、不可能とされてきた加工に挑戦し続けています。

**TOKAI PRODUCT
DESIGN ▽ AWARD**



MOLATURA

蓄熱調理ができる土鍋「ベストポット」



MOLATURA

レンジで簡単に無水調理ができる「レンジスター」

MOLATURA <https://www.rakuten.ne.jp/gold/molatura/>

中村製作所の技術力

2次元バーコードから、各工程の動画を見ることができます



POINT

「削れるもの」

「陶器であること」

「削る」にはいくつかの方法があります。機械が削る「マシニング加工」は、非切削物を固定した状態で、さまざまな工具を開店させて切削加工します。旋盤加工は、非切削物（主に丸物）を回転させ、固定されたバイトと呼ばれる工具で切削加工する方法です。そして人が削る方法もあります。機械により非切削物を加工するにも、それを扱う熟練した職人の技が必要です。その日の気候や素材の状態、そしてお客さまの要望に合わせて適切な条件を日夜研究しています。

「ベストポット」に使われている「削る」技術は、本体が陶器ゆえの難しさがあります。陶器は素材自体がもろい。更に陶器は一つひとつ寸法が違います。焼くときにひずみができ、同じものができないのです。そこを綺麗にそろえて削るのには高度な精密加工技術が必要です。

ベストポットの製作工程（一例）

- 01** [型づくり]
型づくりの後、耐熱用の土を型に流し込み、固まるまで自然乾燥。その後、手作業で形を整える
- 02** [素焼き]
最初は700℃くらいの低めの温度で焼く。
- 03** [窯焼き]
素焼きしたものに釉薬を付ける。乾いてから1200℃くらいの温度で約半日焼く。
- 04** [切削加工]
鍋本体も蓋もどちらも切削加工し、0.01ゲージも通らないくらい隙間のない構造をつくる。