

課題研究における瀬戸焼そばの皿制作の取り組み

愛知県立瀬戸窯業高等学校 池田 裕二

1 はじめに

愛知県瀬戸市は市内に点在する鉱山があり、粘土・珪砂が産出され、日本有数の陶磁器の生産地として知られている。しかし主産業であった窯業は輸入等に圧され減少している。

近年は観光都市として各種イベントを行っており、街全体を博物館にする「せと・まるっとミュージアム」に力を入れている。また農業ブランドとして「瀬戸豚」等、ご当地グルメとして「瀬戸焼そば」を推進している。

2 瀬戸焼そばについて

瀬戸焼そばとは、具はキャベツと豚肉のみのダシ醤油風味の焼そば（図1）で、昔から地元で愛されている。

2011年に瀬戸焼そばアカデミーが発足し、瀬戸市で作った陶磁器の器に焼そばを乗せるのが必須条件となった。2015年にはB-1グランプリに出展し観光PRも努めている。



図1 瀬戸焼そば

3 課題研究のテーマについて

瀬戸焼そばがB-1グランプリで全国的に名前が広がって、瀬戸市へ来る観光客が増えるかもしれない。その瀬戸焼そばに貢献できることはないかと考え、瀬戸焼そばの皿を作ることにした。

瀬戸焼そばを売っている正式な加盟店は16店舗ある。その中でも店内が大きく、豚肉はすべて地元のブランド瀬戸豚を扱っている店舗「道の駅瀬戸しなの」さん（図2）と交渉し、皿の出来次第ではあるがOKを貰うことができた。



図2 道の駅瀬戸しなの

4 課題研究の狙い

(1) 知的財産

本校では幅広く総合的な視点から知的財産権についての学習を行っている。課題研究でも知的財産を取り入れており、知識を学びながら創造力を働かせて実践した。

アイデアを出す前にいくつかの条件を出した。「ローラーマシン（図3）で作ることのできる皿であること」「瀬戸豚をメインにデザインすること」「集客効果を持たせること」という条件のもとアイデアを出し合い、試行錯誤を繰り返した。

その後、造形やデザイン科を含む20人以上の先生方にアドバイスをもらい、何度も修正しキャラクターと皿のデザイン案が決まり、道の駅瀬戸しなのさんからも「是非使いたい」との言葉をいただいた。



図3 ローラーマシン

考えた皿の絵柄のアイデアのポイント

- ① ターゲットを子供に絞り、可愛いデザインの豚の絵柄を選択した。
- ② 出てきた豚で占いができるように当たりの豚を作り四葉のクローバーを持たせた（図4）。
- ③ その他の豚は子供に人気の職業に扮している（図5）。
- ④ 図6のように皿の中から探して楽しめる作りにする。

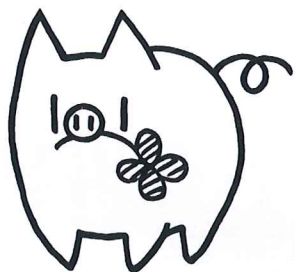


図4 四葉を持った豚

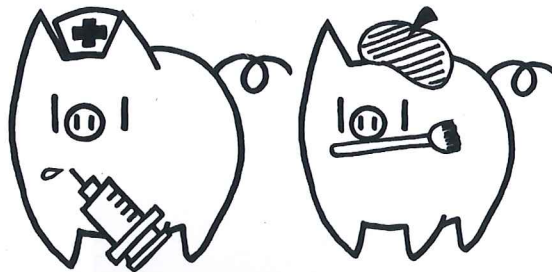


図5 職業に扮した豚

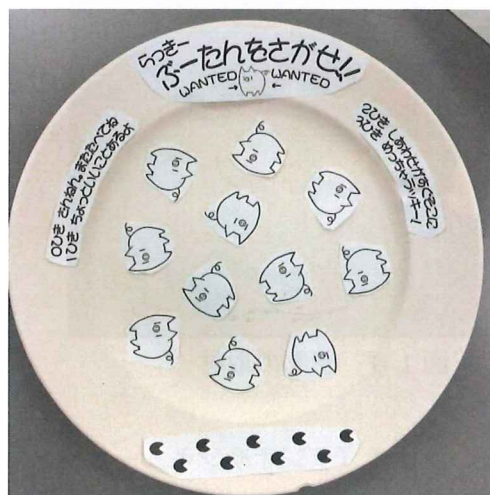
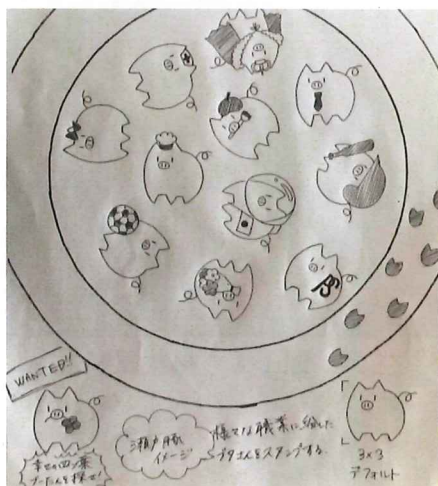


図6 オリジナル皿の完成イメージ

(2) 品質管理

お店を回していくために必要な皿の枚数は200枚。本校では2年生の授業で品質管理を勉強して、QC検定の取得を目指している。その知識を量産の効率化、品質の向上を実践した。QC 7つ道具の使うポイントはすべて生徒メインで相談し、図7の割れや図8の釉薬剥がれのような原因をチェックシートやパレート図で把握してミスを減らしていった。



図7 ひび割れ



図8 釉薬が剥がれる

(3) 宣伝による地域活性化

2015年10月12日祝日、贈呈式。この日は朝から道の駅瀬戸しなので開店準備(図9)その後、新聞社の取材(図10、図11)、お客様の呼び込み等をして皿の宣伝をした。



図9 開店前の準備



図10 新聞の取材



図11 掲載記事

後日、地元のラジオ(ラジオサンキューFM84.5)に出演、ケーブルテレビ(グリーンシティケーブルテレビ)で制作風景を放送。

5 完成品

豚キャラクターの名前はわかりやすく「せとぶう」にして、四葉をくわえた「らっきーせとぶう」が多いほどラッキーという占い要素になっている。

図12のように、お店で提供されたときは瀬戸焼そばが上にのっけていて、食べていくと少しずついろいろな豚が出てくる仕組みである。



図12 完成した瀬戸焼そばの皿

5 おわりに

今までに見たことのあるものや似たようなものを作るだけならすぐに制作に入ることができたかもしれません。しかしアクティブラーニングを目的としていたため、このアイデアにたどり着くまで4ヶ月もかかってしまいました。遅れを取り戻すために夏休みのほとんどを課題研究をしてきましたが、生徒の「良いものを作りたい」という気持ちがあったからこそできたものだと思います。

今までの課題研究と大きく違うと感じたのは、自分のためのものづくりではなく、お客様に使っていただくための製品づくりというところです。同じ見た目の皿を200枚生産する過程ではお店に並べられないボツになったものもあり、とても神経を使う内容でした。

今回の皿はアンケートをとって、品質管理というPDCAサイクル（業務を継続的に改善する手法）を実施しているので、悪かった点、お店からの要望を聞き入れてより良い製品を作っていきたいと思っています。

丸い皿なのに上下があり文字を入れて読ませるとのこと。皿そのものに面白さを入れてしまうこと。もしかしたら料理の邪魔をしてしまうのではないかと、皿が汚く見えてしまうのではないかと心配なところもあり、セラミック科の先生方には何度もアドバイスをいただきました。本当にありがとうございました。