

使い勝手の良さはお手入れまで。洗剤、水洗い、食洗機対応の上、陶磁器のため鉄板のように錆びないのも魅力



「hime」シリーズは「長崎デザインアワード2023」の銀賞を受賞。持ち運びに便利なケース、食材の味を引き立たせるスパイスも展開している。



himeの開発を担当した吉田萌生さん

# 〈藍染窯〉 hime

## 波佐見焼でアウトドアをもっと美味しく、もっと楽しく!

陶磁器のクッキングギアは、日々の食卓を彩り続けてきた波佐見焼だからこそ生まれた商品であった。

陶磁器のクッキングギアは、日々の食卓を彩り続けてきた波佐見焼だからこそ生まれた商品であった。陶磁器のクッキングギアは、日々の食卓を彩り続けてきた波佐見焼だからこそ生まれた商品であった。

最初に誕生したのは、焼く、炊く、煮込む、蒸す、燻すと、さまざまな調理ができる土鍋。「これで炊いたご飯は最高ですよ」と吉田さんのお墨付きだ。「肉を美味しく焼きたい」と開発したのは陶板グリル。理想的な熱伝導のスピードで、じっくりと肉に火が通り、柔らかくジューシーに仕上がる。

吉田さんは「himeはキャンプのモヤモヤを解消してくれる商品になった」と話す。「自然の中でゆっくり食事を楽しみたいのに『冷めるから早く食べて』と、急ぎ立てられるのは違うと思いました。その点、陶磁器なら料理が冷めにくいので、より食事の時間を楽しくむことができます」。波佐見焼らしいカラーバリエーションもテーブルを温かに演出してくれる。

しかしアウトドアで陶磁器を使うのは割れるのが心配...という人も多しはず。吉田さんは「ご安心ください。ご購入から一年以内であれば、一製品あたり一回限り、割れた時の交換が可能です」と胸を張る。

波 佐見のまちでは常に新しいものが生まれている。藍染窯が手掛ける「hime」もそのひとつ。「ハイキング」と「ホーム」を組み合わせ命名されたこの商品は、アウトドアでも家でも使えるクッキングギア。これまでありそうでなかった、外でも使える陶磁器のクッキングギアが今、アウトドア業界に新風を巻き起こしている。

開発の中心を担った吉田萌生さんは、きっかけをこう話す。「コロナ禍でどこにも行けなかった時、スタッフ皆でキャンプに行ったんです。その際、自分たちが製作した食器を持参しました。皆で食事をしながら、紙皿ではなく陶磁器の食器で食事ができる良さに改めて気づき、調理道具もあつたらいいねと話が進みました」。

直火、ガス火、レンジ、オーブン、食洗機に対応できる素材の開発には、長崎県窯業技術センターの協力を得た。その結果、細かい火加減の調整をしなくても料理が美味しく仕上がる厚みと、寒い屋外でも冷めにくい高い蓄熱性、保温性を兼ね備えた素材の開発に成功。機能性に優れているながら、現代のライフスタイルに合うデザインにもこだわった。