

瓦生き残り

瓦製造販売と施工の「瓦粹」(袋井市)は、瓦の製法を活用して粘土で作った食器「粹瓦(SUIGA)」を開発し、第1弾としてコップの販売を始めた。1905(明治38)年創業の老舗の4代目社長、塚本勇人さん(55)は「瓦の魅力を身近に感じてもらいたい」と、衰退する瓦文化の生き残りとして復権の願いを食器に込めている。(山田晃史)

食器に託す

袋井の老舗 コップ開発

粹瓦のコップは、淡路島で十年寝かせた特別な粘土を材料に、瓦製造で仕上げに使う薫化を用いた。焼いた後に釜にふたをして二酸化炭素(CO₂)を発生させ、食器に炭素を付着させる。炭と似た消臭効果を生む上、瓦のように熱伝導率が低いため、保温性に優れている。ビールの泡も細かく消えずに長く味を楽しめるという。

塚本さんが開発を始めたのは四年前だった。瓦の生産量は、高度経済成長末期の七三(昭和四十八)年をピークに減少を続けている。九五年の阪神大震災あたりから、瓦屋根を敬遠する風潮が「誤認」とともに広まった。「日本に瓦が渡来して千四百年を超える歴史がある。なくなりつつある状況を変えたい」との一心からだった。

新しい企画を考えていた際、瓦の端材を使って電子レンジやグリルで調理してみ

「料理と合う一面知って」

気付いた。「肉は外がかりつと内側はジュシーになり、食べ物との相性がいい」。食器企画は、二〇一六年に磐田信用金庫などでつくる「いわしん・がんばる起業応援ネットワーク」のビジネスコンテストで特別賞に輝き、専門家の派遣を受けた。瓦食器の優れた性質は、あいち産業科学技術総合センター(愛知県豊田市)でお墨付きを得た。「味がまろやかになり、うま味を引き出せる」と期待する。

現在はコップに続き、ぐいのみや片口とっくり、皿を開発している。全てオーダーメイド販売を予定する。個人のほか、ホテルや旅館を中心とした飲食店への販路拡大を狙う。塚本さんは「料理と合う瓦の新たな一面を知ってほしい」と話した。

コップの希望価格は二万七千円。問い合わせは、瓦粹☎0538(43)8624☎へ。



瓦の材料と製法で作った食器「粹瓦(SUIGA)」の開発の思いを語る塚本勇人社長(浜松市東区)