

# 貴いものをしまおう木製品。 現代の暮らしに寄り添う「ぬか櫃」誕生



POINT

現代の暮らしに沿う  
道具のブランディングに  
つながりました



有限会社 樽富かまた

柳谷 直治 Yanagiya Naoharu

〒016-0895

能代市末広町4-3

TEL.0185-52-2539

<https://www.tarutomi-kamata.com/>

## 糠床の「こうだったら」を形に

木都・能代市にある桶樽工房「有限会社樽富かまた」が開発した「ぬか櫃」が、2021年のグッドデザイン賞を受賞した。この製品、秋田杉の木目の美しさはさることながら、現代における糠床づくりに寄り添った器なのだ。

糠床は容器によっては水がたまり発酵を妨げてしまうため定期的な水抜きが必要となるが、この製品は秋田杉が旨味や栄養はそのままに、余分な水分だけを外へ逃してくれる。また、楕円型のコンパクトサイズにすることでキュウリをまるごと1本漬けられる大きさでありつつ、冷蔵庫にも入れられ、保存やかき混ぜの際も扱いやすい。さらに、糠床は容器の縁に汚れやカビが付きやすいのが難点だが、内側に漆を塗ることで拭き取りやすくし、漆の抗菌効果も手伝ってより衛生的なものとなった。

構想から約2年、センターの知財の総合支援窓口を活用し、商標登録、意匠登録を行いながら、商品化に至ったという。

## おひつと、一汁一菜。

創業1846年という歴史ある同社。かつては味噌や酒づくりの道具として使われてきた桶樽も、昨今はプラスチックや金属に押され需要が激減するなかで、現在は「おひつと、一汁一菜。」というコンセプトのもと、現代の暮らしに合うものづくりを図っている。

そのものづくりの先駆けとして、味噌を仕込むための「みそ櫃」を考案している。

「毎日の食の基本となるものを木桶で整えていくことを目指しています」と話す柳谷直治氏。「櫃」には「貴いものをしまおう木製品」という意味があり、まさに、それを体現しようとしているのだ。

グッドデザイン賞を受賞しつつも、お櫃の魅力はまだまだ伝わりはじめたばかり。これからは料理家の協力のもと糠床教室を企画したりSNSを活用したりしながら、生活の中にお櫃を取り入れる、その豊さを伝えている最中だ。



家庭用冷蔵庫にも入るコンパクトサイズの「ぬか櫃」。



「伝統工芸士」による確かな技術で作られる桶樽。



キュウリを丸ごと漬けられ、内側には漆が施されている。

▶活用事例 知財の総合支援窓口 特許や商標などの出願や活用に対する相談に対応するため知財総合支援窓口を設置しております。

【お問い合わせ】知財・デザイン支援課 TEL.018-860-5614