年　　組　名前：

小型鋳造鍋を商品化

県技術センターや甲府の企業

県産業技術センターと小穴鋳造所（甲府市下飯田4丁目、小穴昭彦社長）などが、小型の鋳造鍋を商品化した。郷土料理のほうとうでの利用を想定しており、「甲州鉄器」と命名。11月からオンラインで注文を受け付けるほか、甲府市内の飲食店で使用する。〈渡辺真紗美〉



県産業技術センターなどが開発し、小穴鋳造所が製造販売する「甲州鉄器　ぐつぐつ」

ほうとう向け「甲州鉄器」命名

県産業技術センターなどが進める研究の一環。県内企業と連携し、公的研究機関の成果を社会で活用しようと2021年度から研究を進めてきた。小型の鋳造鍋は、郷土料理のほうとうの鍋に着目し、県産業技術センターの串田賢一主任研究員と、大沼デザインスタジオ（東京）が共同開発した。

サイズは直径18～25㌢、高さ約14㌢、容量は1・2㍑。重さは約1・5㌔。鋳物の課題である重さを克服するため、鍋底部は4㍉、縁の部分は1・5㍉と薄く仕上げ、同サイズの鍋と比べて30％以上の軽量化を実現した。軽さと優れた熱効率、保温性を両立させた。

ふたは回してずらすことで、蒸気の排出量を調節できる独自の弁構造を開発した。取っ手部分がスタンドを兼ねており、水滴をこぼさずテーブルの上で立てておくことができる。取っ手部分に菜箸やおたまを置くこともできる。

熱源はガスやIH、オーブン、炭火に対応している。ほうとうの煮込み料理だけでなく、焼く、蒸す、炊くなどの幅広い調理ができる。25年度のグッドデザイン賞にも選ばれた。既に意匠登録しており、県とライセンス契約を結んだ小穴鋳造所が製造、販売する。2万9800円。

11月1日に専用サイトを公開し、予約注文を受け付ける。同1～30日には奥藤本店の甲府駅前店、国母店で限定メニュー用の鍋として使用される。小穴鋳造所の小穴由加里取締役は「BtoC（企業対消費者）の製品は初めて。多くの人に使ってもらいたい」と話している。

（2026年10月27日付 山梨日日新聞7面）

問1 小型の鋳造鍋は、主にどの郷土料理に使うことを想定して商品化されましたか。

……

問2 この鍋は、煮込み料理のほかに、どのような調理ができますか。3つ答えてください。

・……　・……　・……

問3 この鍋の商品化によって、山梨県に期待される効果を、考えて答えてください。

……

……

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2026 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.