

飲食業界で実用可能な木製カトラリーの製作と提案

森と木のクリエイター科 木工専攻 児島 京太郎

1. 背景

私の前職はフレンチの調理師であり、日々働く中で飲食店での木製カトラリーの必要性を漠然と感じていた。

洋食となると耐久性や維持費の面からテーブルウェアのほとんどは金属製が一般的であり、木製のカトラリーが使用されることは少ない。特にテーブルナイフに関しては飲食店でも実用できるほどの木製品は存在しておらず、それを創り出すことで飲食業界に新たな価値を提案できる可能性がある。また、陶器と金属が擦れた際の音や感触を不快に感じる人は一定数いる。木製のカトラリーであれば、食事中に起こるそれらの不快感を軽減できることが期待される。

これらの動機から、この課題研究では木製カトラリーの製作と提案をしていく。

2. 目的

飲食店で実用可能な木製カトラリーを製作する。そして、実際の営業でお客様に提供してもらえらる品質を目指す。また、テーブルナイフに関しては飲食店が提供する肉料理が切れることを目標とする。

3. 研究方法

3-1. 試作をする

表 1. 試作の仕様と変更点

試作	仕様			変更点		課題
	樹種	塗装	刃の形状	内容	結果	
1号	イタヤカエデ ヤマザクラ	ウレタン塗料 ガラス塗料	カーブ		切りにくい	ささくれ発生
2号		ウレタン塗料 ガラス塗料 拭き漆	ストレート	刃の形状変更 拭き漆追加	ささくれ抑制	塗装の剥離
3号		黒漆拭き漆 乾漆粉	ストレート	乾漆粉追加 塗装変更	塗装の剥離抑制	刃の厚さ 切れ味の悪さ
4号		黒漆塗り漆 乾漆粉	カーブ	樹種変更 刃を薄く加工 刃の形状変更 塗装変更	切れ味が ひとまず使える 性能に	

[試作1号]

まず、試作1号としてテーブルナイフを製作した。樹種は緻密さと加工のしやすさからイタヤカエデとヤマザクラを選定した。塗装はウレタン塗料とガラス塗料を使用した。その試作を用いて、調理した一定の厚みの鹿肉を切ってみた。結果は切りにくく、一回の使用で刃のカーブした部分にささくれが発生した。刃の形状が、木目に対して平行でなく目切れが起きたことが原因と考えられた。

[試作2号]

試作2号ではささくれを抑えるため、刃の形状をストレートなデザインに変更した。また、刃先に拭き漆を追加した。同様に鹿肉を切ってみた結果、ささくれの発生は止まった。しかし刃先の漆塗膜が剥がれてしまった。

[試作3号]

試作3号では塗装の剥離を抑えるため、刃先に乾漆粉の蒔き付けを施した。また、染みや汚れを抑えるため全体に黒漆を拭き漆で塗装した。その結果、刃先の塗膜が剥がれなくなり乾漆粉は有効であることが分かった。一方で、刃の厚さによる切れ味の悪さが目立った。

[試作4号]

試作4号では刃を薄くするため、材質が硬くて薄く加工しても折れにくいと考えられるシラカシに変更した。塗装は刃の強度を増すため、拭き漆を塗り漆に変更した。また、乾漆粉がささくれを抑えるため刃先をカーブした形状に戻した。その結果、折れることなく刃をより薄くすることができ、切れ味がひとまず使える性能になった。

これにより、試作品としてのナイフの一定の性能とデザインが定まった。そのため、試作段階を終え、飲食店での聞き取り調査に移ることとした。この際にナイフとセットとなるフォークとスプーンも製作し持参した。



図 1. 試作品のカトラリーセット

3-2. 聞き取りで需要を探る

愛知県のレストラン5店舗、岐阜県のレストラン2店舗、愛知県の和食料亭1店舗の計8店舗を対象にして聞き取りを行った。その際に現状の試作品を見てもらい、飲食店での木製カトラリーの需要を探った。

[レストランでの聞き取り]

レストランでは金属製のカトラリーに不満はなく、木製を選ぶ意味が欲しいという意見が多く得られた。この木を選ぶ意味として、感覚面と性能面に分けてみた。感

覚面では、洋食において木製のカトラリーは目新しさを生むと期待される。また、木製の持つ有機的な生命感、オーガニックな料理と組み合わせることで一体感を表現できると考えられる。性能面では、金属製が料理の風味を変えてしまうという意見があったが、金属製と比べて漆塗りの木製であれば料理の風味を変えてしまう懸念は少なく、より味の繊細さを活かせる可能性がある。また、木製は熱が伝わりにくいため、熱い料理を食べる際の口当たりがよいと考えられる。

県産材を使ったカトラリーが欲しいという意見もあった。金属製の既製品とは違い、県産材を使った木製品であればお店のこだわりの表現ができることが期待される。また、木製品を使いたくても既製品では気に入る寸法のものがないという意見もあった。木製は金属製に対して加工性がよいため特注品への対応がしやすいと考える。

[料亭での聞き取り]

料亭が抱える問題として金属製カトラリーによる漆器への傷の懸念があったが、これは漆塗りの木製カトラリーであれば解決できる見込みがある。また、和食は箸を用いるが洋食のように料理をお客様に切ってほしいという意見があったが、これは木製のナイフフォークがあれば対応できる。そして、箸に加えてナイフとフォークも使って食べるという和食の新しい提供スタイルをつくり出せる可能性がある。

表2. 飲食店での木製カトラリーの需要まとめ

目新しさがある 味の繊細さを活かす こだわりの表現ができる 漆器への傷を軽減できる	一体感を生む 口当たりがよい 特注品への対応がしやすい 新しい提供スタイルがつけられる
--	--

以上のような聞き取りの結果から、フレンチでも和食でも様々な需要があり、飲食店において木製カトラリーの実用の可能性があることが明らかになった。

3-3. 実用を目指す

[フレンチの評価]

愛知県の2店のフレンチレストランに試作品を1カ月間貸し出し、営業で試用した上での評価を伺った。2店舗とも木製では切れ味が足りないため、肉料理には試用しないという評価であった。

1店舗では主に前菜の提供時に使用され、木製という目新しさと漆塗りのデザイン性から、お客様にはおおむね好評であったとの評価を頂いた。店舗としては、塗り直し等の修繕期間が長期で使用する上での課題になるとの意見も頂いた。

もう1店舗では主にチーズの提供時に使用され、金属製にはない持ちやすさや軽さから特に高齢の方や女性に好評であったとの評価を頂いた。

[和食の評価]

テーブルナイフとフォーク、スプーンの2セットを製作し、愛知県の和食料亭にご協力いただき実用化を目指した。料亭の試用結果として、ナイフはお肉が切りにくいという課題と、フォークは刺さりにくく力かけると折れそうという懸念が指摘された。そのため、お客様に提供できる品質ではないという評価を受けた。ナイフに関しては、刃をさらに薄くしてほしいという要望を受けた。そのため、刃の厚さを3mmから2mmにまで砥いでより薄くした。フォークに関しては、先端をより鋭く、首の部分をもっと太くしてほしいという要望を受けた。そこで、先端を2.5mmから1.5mmに、首を7mmから8mmになるよう作り変えた。

こうして製作した改良品は、お肉をしっかりと刺せて切ることが出来たため、実際の営業でお客様に提供できる品質と評価された。これにより、肉料理が切れるという当初の目標はひとまず達成できた。



図2. 和食料亭に評価された改良品と試用の様子

以上より木製カトラリーはフレンチでも和食でも、さらなる品質改良の余地はあるが、実用品としてお客様に提供できると評価された。

4. 結論

この課題研究において飲食店で実用できる木製カトラリーは製作できた。そして木製カトラリーは今後、飲食店での新しい風潮をつくり出せる可能性を秘めていると確信した。

その一つとして金属製が主流のフレンチにおいても、木製カトラリーの様々な需要と実用の可能性があることが明らかになった。

また、和食の料理は時代とともに変化してきており、漆塗りの木製カトラリーであれば新しい提供スタイルを提案できる可能性がある。

今後も、木製カトラリーの品質の改良を重ね、様々な実用方法を飲食店に提案していくことで、その可能性をさらに広げていきたい。