

デジタイザと金属プリンタを活用した「サザエ開け」の開発

ふくべ鍛冶 干場 健太郎*

■技術開発の背景

石川県は、全国有数のサザエ水揚げ量を誇る地域である。能登の港町で鍛冶屋の移動販売をしていた際、多くの魚屋さんの厨房や海女さんがサザエの殻を金槌で割ったり、スプーンの柄や指を使ったりなど様々な方法でサザエを開けており、大変苦勞している現場を目にした。そこで、誰にでも簡単にサザエを開けることができる道具を能登の魚屋さんと共同で開発することにした。

■技術開発の内容

「サザエ開け」の製造には、専用の治具が必要である。そこで、能登の魚屋さんが昔から使っていた実際の道具（図1）を参考にして治具を作ることにした。まずは、三次元デジタイザを使って現物の全体形状を測定し、その点群データから面張りモデルを作成し、切り抜きや重ね合わせなどを行い、三次元CADデータを作成した。その後、金属プリンタにて治具を造形し、表面はブラスト処理を行った（図2）。

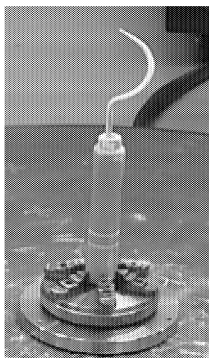


図1 実際の道具

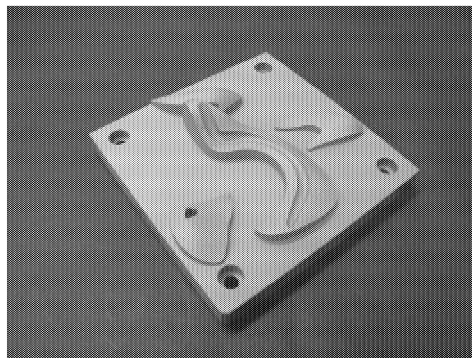


図2 造形した治具

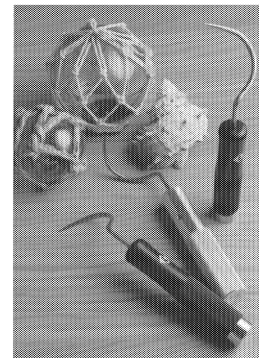


図3 製品化した「サザエ開け」

■製品の特徴

「サザエ開け」（図3）は、生のサザエを開けるために、サザエの形に合わせた独自の角度と形状が特徴で、刃先の素材にはサビや強度に強いSUS420J2を採用している。コツさえ掴めば、誰にでも5秒程度でサザエの肝の部分まで丸ごと取ることができる。

是非、PR動画で圧倒的なスピードをご覧ください（図4参照）。



図4 PR動画URL

■今後の展開

現在、PR動画を使って、弊社店頭やホームページで販売しており、長崎、島根、三重、千葉県など全国でもサザエの漁獲量の多い地域からの受注が増えている。今後は、水産加工会社の他、ホテルや旅館、飲食店など沢山のサザエを開ける必要のある現場へ受注を増やしていきたい。また、柄が簡易的なアルミ製にした安価版も新たに開発しているため、まとまった注文数を卸すことも考えている。ご興味を持たれた販売会社の方は、どうぞお声かけください。

* 4代目 Email: fukubekaji@yahoo.co.jp
代表者名: 代表 干場 勝治
住所: 〒927-0432 鳳珠郡能登町字宇出津新23
TEL 0768-62-0785 FAX 0768-62-0785

【補 足 資 料】


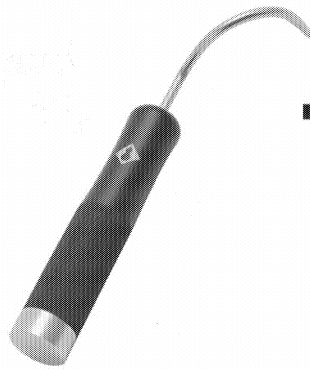
◇全国有数のサザエ水揚げ量を誇る石川県能登地方の港町の鍛冶屋発

NEW
新開発 **すぐ取れる簡単器具**

サザエ開け

わずかな時間で生のサザエの身が丸ごと取り出せる！

特許出願中



生のサザエを開けるのに苦労していませんか？

- 1 個開けるのに時間がかかる
- 割れた殻のかけらが混じる
- 最後の肝までキレイに取れない



ふくべ鍛冶は、そんな悩みを解消する独自商品「サザエ開け」を地元鮮魚店と共同開発しました。これまでにない独特な形状で、素早く簡単にサザエの身を取り出せます。また、貝柱まで丸ごときれいに取れるので、新鮮なサザエがさらに美味しくいただけます。

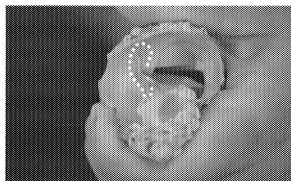
ほんの少しのコツが分かれば、誰でも簡単にサザエを開けることができます。慣れてくれば、わずか5秒で取り出すことも可能になります。あなたも、5秒で生のサザエをシッポの先まで取りきる魔法のような体験を試してみませんか？

※ごくまれに、サザエの個体差によって蓋が取りづらいものや肝まで取り切れない場合があります。予めご了承ください。

すぐ取れる決め手は、刃部分の角度と強度にあります！

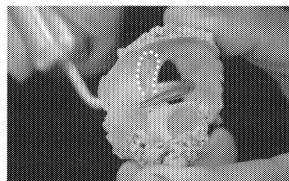
従来の貝開け器具

貝と貝柱の接着部分に届いていないため、貝柱を取る事ができない。



新開発サザエ開け

独自の角度と形状により貝柱まで届き、器具を回すと簡単に取れる。



サザエの殻の内部（白い点線は貝柱が貝についている部分）

従来の器具ではサザエの貝柱まで十分届いていませんでしたが、ふくべ鍛冶のサザエ開けは貝柱をいっぺんに切り取ることができる独自の角度と形状で作られています。地元鮮魚店と共に研究を重ね「この角度が1度狂っても使い勝手が悪くなる」という独特なカーブに到達、現在特許を出願中です。

また、刃には従来のステンレスではなく包丁の刃先にも使用される工業用のステンレスの鋼を使用。錆びにも強く耐久性や耐摩耗性に非常に優れており、長期にわたりご愛用いただけます。

お客様の声

水産加工業者



生のサザエを開ける 手間が半分以下 になり、人件費の削減 につながりましたね。

他にもこんな声をいただきました！

- ・貝柱をすべて取ることによって、刺身のボリュームが出た。
- ・サザエの 殻を盛りつけ皿として活用できる ようになった。
- ・サザエの殻で 怪我することが無く なりました。



ふくべ鍛冶は百年前の創業以来、「野鍛冶」としての伝統を大切にしながら石川県・能登町宇出津で金物の製造・修理・販売をしております。農具、漁具、山林刃物、鎌、包丁に至る手仕事用の道具は、昔ながらの本鍛冶製法によって製造され、剛健な品質と手作りならではの使いやすさから長くご愛顧いただいております。

サザエの開け方やご不明点はお気軽にお問い合わせください！

「サザエ開け」開発者 ふくべ鍛冶 干場 健太郎
お問い合わせ先：TEL 0768-62-0785

