

産学官連携活動の実用化事例

「蒸す」「湯煎」「沸かす」3つ実現したクッカーの開発

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

登山やハイキング、キャンプなどでの食事は、ご飯やパスタなどの主食と、レトルト食品などの副食を調理または食材の温めを行い、併せてお湯を沸かしてスープやコーヒーなどを用意することが多いが、複数の品目を同時に加熱することが難しかった。

・成果

千葉大学工学部デザイン学科と(株)新越ワークスとの共同開発により、1つの熱源で同時に「蒸す」「湯煎」「沸かす」という3つの作業を行うことができる「次世代省エネクッカー」の開発に成功した。

・実用化まで至ったポイント、要因

多様で高度な要求に対応できるデザイン研究を行っている千葉大学工学部デザインコースと、(株)新越ワークスは新たな製品の試作・製造を行い、それぞれが得意分野を分担しながら検証を進めたことが実用化を早めた要因となる。

・研究開発のきっかけ

千葉大学のプロダクトデザインを学ぶ学生と協働で、新しいハウスウェアのデザインを構想する内容のワークショップを開催したことから共同開発が始まった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

(株)新越ワークスではソロキャンプ用品の需要に着目しており、学生のアイデアやコンセプトに寄り添いながら試作と検証を重ね、アウトドアをより手軽に楽しめる新しい調理具の開発を求めている。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

熱源1つで同時に「蒸す」「湯煎」「沸かす」3つの調理を実現。複数品目(少なくとも2つの被調理物とお湯)を同時加熱できるので、加熱調理手順を簡易化でき、時間的効率をアップでき、燃料消費効率をアップできる。

図・写真・データ

ユニフレイム(UNIFLAME) スチームクッカー K O L M E



商品名「KOLME」はフィンランド語で「3」を意味する

・ファンディング、表彰等

・参考URL

<https://www.uniflame.co.jp/product/667118>