

～平成25年度組合資料収集加工事業報告書の概要～

平成25年度は「IT経営（運営）」「商店街・共同店舗」「農商工連携・6次産業化」「組合間連携」の4テーマを取り上げ、専門家の協力を得ながら詳細な調査・分析を行い、これをもとに組合事例のエッセンスを「先進組合事例抄録」として81組合の事例を取りまとめた。今回は、この中から2つの事例を紹介する。

「組合間連携」 笠間焼協同組合・茨城県酒類工業協同組合

異業種の知恵を活かし茨城の新たな名品を開発

全国的にも評価の高い茨城の笠間焼と茨城の湯煎燗セットを制作。機能性を求めたデザインと名工の技で、地酒の優雅な香味と味を堪能できる茨城地酒で新一品が完成。

組合概要

組合名	笠間焼協同組合		
住所	〒309-1611 茨城県笠間市笠間2481-5		
電話番号	0296-73-0058	URL	http://www.kasamayaki.or.jp/
設立	平成3年7月	FAX番号	0296-73-0708
組織形態	産地組合	出資金	33,900千円
主な業種	陶磁器製品製造業・販売業	地区	県一円
組合専従者	4人	組合員数	163人

連携先組合の概要

組合名	茨城県酒類工業協同組合		
住所	〒310-0063 茨城県水戸市五軒町1-4-19		
電話番号	029-221-2698	URL	http://www.ibarakiken.or.jp/sake-iba/
設立	昭和44年11月	出資金	1,000千円
組織形態	同業種同志型組合	地区	県一円
主な業種	酒類製造業	組合員数	47人

■背景と目的

茨城の観光産業の復興を図るため、茨城県中央会が事業主体となり茨城県ホテル旅館生活衛生同業組合、茨城県観光物産協会と連携、観光・宿泊客の増加につなげようと国の補助事業（中小企業の協働による国内外販路開拓等支援事業）を活用し『いばらき心つつむ観光プロジェクト』に取り組んだ。本プロジェクトの一環で、茨城ならではの「土産品開発」の一つとして、笠間焼協同組合と茨城県酒類工業協同組合の構成員である3蔵元が連携し、県内蔵元のお酒と笠間焼を組み合わせ、ぬる燗で美味しいお酒の飲み方を提案する『常陸國酒笠間燗器「半右衛門」セット』を開発した。

■事業・活動の内容

3蔵元の提案で、開発コンセプトを「ぬる燗文化を茨城から発信」とし、笠間焼による湯煎燗器の開発に取り組んだ。茨城デザイン振興協議会の藤代範雄デザイン事務所代表が湯煎燗器をデザインし、湯煎部となる台器と徳利を組み合わせ、笠間焼協同組合を通じて茨城県工業技術センター窯業指導所が試作・支援を行った。笠間焼本来の色合い・風合いを持つ手づくりの燗器で、制作での仕様や基準を明確化し、蔵元のお酒と笠間燗器「半右衛門」をセットに、ぬる燗で美味しいお酒の飲み方を提案する『常陸國酒笠間燗器「半右衛門」』として開発・販売した。

■成果・効果

笠間焼は、江戸時代以来の伝統を保持しながらも、それに捉われない作風が特徴であり、主に付加価値の高い一品ものとして販売している。今回の取り組みでは、これまでなかった仕様や機能の提案を受けた制作であり、笠間焼の新たなブランド作りのきっかけとなっている。また、県ホテル旅館組合との連携で観光地型ホテル・旅館でのおもてなしサービスの一つとして茨城県の知名度を大幅にアップすることにつながっている。

今後は、笠間焼への新たなデザイン・機能性の発見と茨城県産地酒のアピールが更に推進できるように、画期的な新規商品として、大きな役割を果たすことが期待される。



常陸國酒 笠間燗器・半右衛門セット①



常陸國酒 笠間燗器・半右衛門セット②