



柴田文江と中川政七商店による、 “ひと手間を楽しみたくなる”台所道具

「かきまぜやすい琺瑯のぬか漬け容器」など 3月15日(水)発売

～全国一斉調査で判明、20～60代の3人に1人超が“自家製保存食づくり”の経験者～

1716年創業の奈良の老舗・株式会社中川政七商店(所在地:奈良県奈良市、代表取締役社長 千石あや)は、プロダクトデザイナー・柴田文江氏とともに開発した「かきまぜやすい琺瑯のぬか漬け容器」「吹きガラスの保存瓶」を、2023年3月15日(水)より中川政七商店オンラインショップおよび全国の直営店にて発売します。また、近年の生活様式の変化を背景として、全国の20～60代(n=5,866)を対象に自家製保存食づくり*に関する意識や行動を調査。その結果3人に1人超が経験者という回答で、自家製保存食づくりのニーズが高まっていることが分かりました。



日本の工芸をベースに、素材・技術・風習を活かしたものづくりに取り組む中川政七商店。古くから旬の食材で常備菜などの保存食をつくってきた日本人の風習を現代でも気軽に楽しんでもほしいという思いから、プロダクトデザイナー・柴田文江氏とともに、ついにか混ぜたくなる「かきまぜやすい琺瑯のぬか漬け容器」と、手入れがしやすい密閉性の高い「吹きガラスの保存瓶」を開発。ひと手間を楽しみたくなるような台所道具で、心地好い自家製保存食づくり体験を提案します。

また、全国の20～60代(n=5,866)を対象に自家製保存食づくりに関する意識や行動を調査。その結果3人に1人超が「つくったことがある」と回答し、そのうち33.9%はコロナ禍以降に新たな自家製保存食に挑戦。また、これまでつくったことがない人のうち、17.9%が今後いずれかの保存食を「つくってみたい」と回答。特に若年層である20～30代にその傾向が高いことが分かりました。近年のおうち時間の増加や暮らしに対する意識の変化を背景に、自家製保存食づくりへの関心が高まっている様子が垣間見えます。

柴田文江と考える、 ひと手間を楽しみたくなる台所道具

発酵させる、漬けるなど、自分好みの味にゆっくり育っていく過程を楽しめる自家製保存食づくり。そんな体験を現代の暮らしでも気軽に楽しんでもほしいという思いから、プロダクトデザイナー・柴田文江氏とともに、ひと手間を楽しみたくなるような台所道具を開発しました。単品・セットアイテムは、2023年3月15日(水)より中川政七商店オンラインショップおよび全国の直営店にて発売します。



*「下記のいずれかを手づくりすること」と定義：
梅酒／果実酒／サングリア／梅干し／ぬか漬け／ピクルス／酢漬け／味噌／塩麹／柚子胡椒／ハーブや香辛料などのオイル漬け／ハーブや香辛料などの醤油漬け／食べられるラー油／ジャム／果実シロップ／生姜シロップ／干し柿／干し野菜／燻製

つかき混ぜたくなる丸角「かきまぜやすい琺瑯のぬか漬け容器」



数ある自家製保存食の中でも人気上位のぬか漬け。美味しく仕上げるためには、定期的な“かき混ぜ”が必要です。しかし従来のぬか漬け容器は角ばった形状のものが多く、四隅のぬかまで混ぜきれないという小さなストレスを経験をした方も少なくないはず。実際にそんな悩みを抱いていた柴田文江氏のアイデアから、ストレスフリーでつかき混ぜたくなるぬか漬け容器が誕生しました。ポイントは、時に“柴田アール”とも呼ばれる柔らかい曲線を描いた丸角。角に大きなカーブを設けることで四隅はもちろん、全体を自然な動きでかき混ぜられる形状に仕立てています。開閉のしやすさを追求した蓋にはあたたかな印象の木材を、創業89年・野田琺瑯が手がける本体には酸や塩分に強く、臭い移りがしにくい琺瑯を採用。約2.5リットルの大容量ながら、冷蔵庫にも収納しやすいサイズです。

(かきまぜやすい琺瑯のぬか漬け容器／8,800円)

柴田文江氏のコメント

かき混ぜやすい丸みをつくりつつ、置いた時の安定感も確保できるようにアールの角度を細かく調整しました。和風ではないけれど、すぐくモダンなわけでもなくて懐かしい感じもある。出している時の見え方も素敵な、今の暮らしに馴染む仕上がりになったと思います。

手入れがしやすく密閉性が高い「吹きガラスの保存瓶」



食材が時間をかけて育っていく過程を最大限に楽しむべく、あえて出して飾っておきたくなるような佇まいの保存瓶を開発しました。理化学用の瓶を製作する茨城県のガラスメーカー・小泉硝子製作所が手がける瓶は、実験用の試薬瓶と同様、容器と蓋が密着する「共栓」という処理を施すことで高い密閉性を実現。パッキンや金具が無いため手入れがしやすく、柴田文江氏が生み出すシンプルながらもやさしい雰囲気を醸し出す曲線と、“吹きガラス”という手法によって生まれるゆらぎのある表情が特徴です。耐熱のため煮沸消毒も可能。

(吹きガラスの保存瓶／8,800円)

柴田文江氏のコメント

元となった理化学用のガラス瓶は実験道具の印象が強かったので、素材の美しさは生かしつつ、いかにニュートラルにできるか、という部分にこだわって全体をデザインしました。暮らしの中で長く使っていただける、ちょうど良い塩梅の瓶になっていると思います。

※すべて税込み表記

初めてでも気軽に試せるセットアイテム



初めてのぬか漬けセット
ゆずと花椒のぬか床／11,608円
酒粕のぬか床／12,256円

初心者でも扱いやすい冷蔵庫専用ぬか床 2 袋と「かきまぜやすい琺瑯のぬか漬け容器」のセット。ぬか床は「ゆずと花椒のぬか床」「酒粕のぬか床」のいずれかの味をお選びいただけます。(3月15日～4月11日間のみ上記価格から10%OFF)



吹きガラスの保存瓶で作る梅酒・梅シロップ
／12,100円

奈良県・吉野の堀内果実園で収穫した大粒の梅と「吹きガラスの保存瓶」の数量限定セット。旬の梅の新鮮さはそのままに、すぐにお作りいただけます。完成に向けてゆっくり変化する様子をお楽しみください。(オンラインショップ限定／3月15日より予約受付開始)

あわせて使いたい台所道具 (すべて通年販売)



割烹着 ショート丈／8,030円
ロング丈／9,130円

すっきりしたシルエットで洋服のように着られる割烹着。袖までしっかりと覆うので、家事はもちろん庭仕事にもおすすめ。



最適包丁／13,970円

一般的な三徳包丁よりも小さく、ペティナイフよりも少し大きいサイズ感が普段使いに丁度いい。極限まで薄く仕上げた刃先は切れ味抜群。



食洗機で洗えるひのきのまな板
小／4,620円 大／5,830円

表面に木の反りや割れを抑えるシリコン塗装を施した、食洗機で洗える木製まな板。薄くて軽いため扱いやすいのが嬉しい。

※すべて税込み表記

柴田 文江(しばた ふみえ) プロダクトデザイナー／Design Studio S代表

エレクトロニクス商品から日用雑貨、医療機器、ホテルのトータルディレクションなど、国内外のメーカーとのプロジェクトを進行中。iF 金賞、毎日デザイン賞、G マーク金賞、アジアデザイン賞大賞などの受賞歴がある。多摩美術大学教授、2018-2019 年度グッドデザイン賞審査委員長を務める。

中川政七商店

享保元 (1716) 年に創業し、手績み手織りの麻織物を扱い続ける奈良の老舗。近年は「日本の工芸を元気にする!」をビジョンに掲げ、工芸をベースにした生活雑貨の SPA(製造小売り) 業態を確立し、全国に約 60 の直営店を展開。コンサルティングや流通サポート事業、産地単位での地域振興にも取り組む。

〈プレスリリースへのお問合せ〉

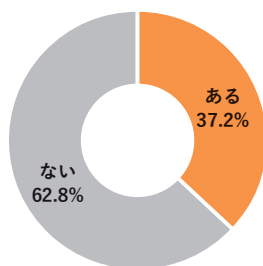
株式会社中川政七商店 広報 佐藤 菜摘、木原 芽生、村田 あゆみ
0742-90-0005／080-3464-4622 (佐藤) kouhou@yu-nakagawa.co.jp
〒630-8144 奈良県奈良市東九条町1112-1 <https://nakagawa-masashichi.jp/>

【別紙】調査概要・結果

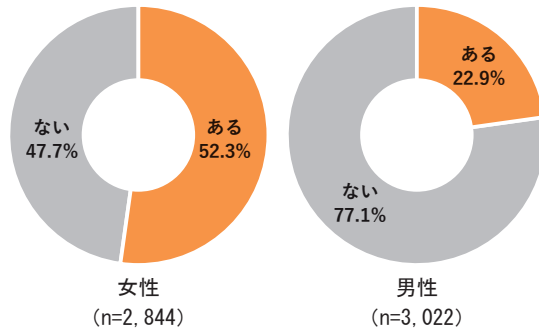
3人に1人超が経験者！自家製保存食づくりのニーズ高まる

全国の20～60代（n=5,866）を対象に自家製保存食に関する意識や行動を調査したところ、いずれかの保存食をつくったことがある人は37.2%で3人に1人超ということが分かりました（図1）。特に女性は約半数の52.3%（図2）、60代は52.3%が経験者で、年齢が上がるにつれて経験率も高いという結果に（図3）。また経験者のうち、コロナ禍以降に初めて挑戦した保存食がある人はおよそ3人に1人の33.9%（図4）。コロナ禍が自家製保存食をつくるきっかけになったと考えられます。

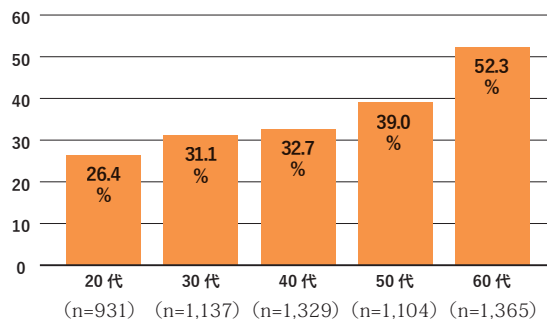
【図1】自家製保存食づくりの経験有無
（ベース：全体／n=5,866）



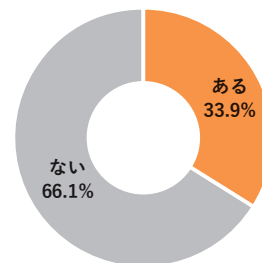
【図2】男女別自家製保存食づくりの経験有無
（ベース：全体）



【図3】年代別自家製保存食づくり経験者の割合
（ベース：全体）



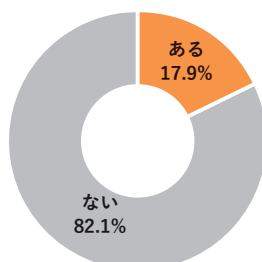
【図4】コロナ禍以降に初めて挑戦した自家製保存食の有無
（ベース：自家製保存食づくり経験者／n=2,180）



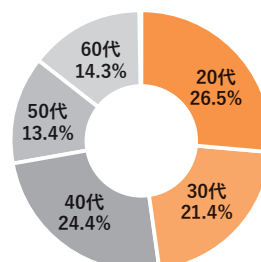
実は「若年層」も関心が高い

続いて「自家製保存食をつくったことがない人」を対象に今後の意向をきいたところ、いずれかの保存食を「つくってみたい」と回答したのは全体の17.9%（図5）。その内訳をみると20代が最も多く26.5%で、若年層である20～30代が全体の48.0%を占め、特に高い関心を持っていることが分かりました（図6）。

【図5】いずれかの自家製保存食づくりへの関心有無
（ベース：自家製保存食づくり未経験者／n=3,686）



【図6】自家製保存食づくり関心者の年代構成比
（ベース：自家製保存食づくり関心者／n=659）



魅力は「自分好みの仕上がり」と「完成までの過程」

「自家製保存食づくりに対するイメージ」をきいたところ、1位「オリジナルのものが出来上がる」(83.1%)、2位「好みの味に調節できる」(79.8%)となり、自分好みに仕上げられることに魅力を感じている人が多数。さらに3位「時間がかかる」(79.3%)、4位「出来上がる過程を楽しめる」(75.9%)と、完成に向けてゆっくりと育っていく過程を楽しむ人が多いようです(表1・色付け部分)。

また、過去につくった保存食は、1位「ジャム」(20.0%)に次いで、2位「梅酒」(13.2%)、3位「ピクルス・酢漬け」(13.1%)、4位「ぬか漬け」(11.7%)など、ひと手間加えながら、半日～数ヶ月かけてつくっていく保存食が上位に多数ランクインしています(表2・色付け部分)。

【表1】自家製保存食づくりに対するイメージ
(ベース：全体／n=5,866、複数回答)

1位	オリジナルのものが出来上がる	83.1
2位	好みの味に調節できる	79.8
3位	時間がかかる	79.3
4位	出来上がる過程を楽しめる	75.9
5位	季節感を味わえる	71.4
6位	安心・安全	71.0
7位	体にいい	70.6
8位	先人の知恵や昔ながらの暮らしを体験できる	67.3
9位	暮らしや作業する時間自体を楽しめる	66.2
10位	食材が無駄にならない	63.0
11位	子どもの教育にいい	62.0
12位	味がいい	60.4
13位	子どもと一緒につくれる	58.7
14位	少量でもつくれる	55.1
15位	経済的	53.3
16位	誰でも簡単にできる	35.5
17位	失敗が少ない	24.0
18位	手間がかからない	21.4
	(%)	(%)

【表2】過去につくった自家製保存食
(ベース：自家製保存食づくり経験者／n=2,180、複数回答)

1位	ジャム	20.0
2位	梅酒	13.2
3位	ピクルス・酢漬け	13.1
4位	ぬか漬け	11.7
5位	梅干し	7.3
6位	干し野菜	6.3
7位	果実シロップ	5.4
8位	干し柿	5.1
9位	果実酒・サングリア	5.0
10位	味噌	4.1
11位	燻製	3.5
12位	塩麴	3.2
13位	ハーブや香辛料などのオイル漬け	2.9
14位	ハーブや香辛料などの醤油漬け	2.5
15位	生姜シロップ	2.5
16位	食べられるラー油	2.3
17位	柚子胡椒	1.3
18位	その他	0.5
	(%)	(%)

＜調査概要＞

調査方法：外部調査会社の一般パネルを使用したWEBアンケート

調査対象者：20～69歳男女

調査地域：全国

サンプルサイズ：n=5,866（人口構成比に応じて割付）

調査時期：2022年5月

調査機関：株式会社中川政七商店

※本資料に含まれる調査結果をご掲載いただく際は、必ず「株式会社中川政七商店調べ」と明記ください。

なお、2021年より中川政七商店オンラインショップにて販売を開始した、旬の食材にひと手間かけてつくる「旬の手しごとシリーズ」に関して、2022年度のシリーズ全体売上は前年度比161%、特に人気の梅（旬の手しごと 梅酒・梅シロップ／梅干し）は176%でした。上記からも、自家製保存食づくりのニーズが高まっていることが読み取れます。

これからも中川政七商店は使い勝手と佇まいのよさを兼ね備えた台所道具を通じて、現代でも気軽に“自家製保存食づくり”を楽しめる、心地好い暮らしをお届けします。

