

3-11 Hoshigadai, Tajimi City, Gifu Pref., 507-0811 JAPAN

TEL. +81-572-22-5381 / FAX. +81-572-25-1163

URL: <http://www.ceram.rd.pref.gifu.lg.jp>Mail: info2@ceram.rd.pref.gifu.jp

Gifu Prefectural Ceramics Research Institute

岐阜県セラミックス研究所

since 1911

TM

令和7年度研究成果発表会を開催いたしました

令和7年9月30日（火）に、セラミックパークMINOにて研究成果発表会を開催しました。
ノリタケ株式会社の白井様に「水素バーナー加熱試験炉」について基調講演をしていただきました。また当研究所の昨年度の研究報告として3件の口頭発表・4件のポスター発表を行いました。県内企業を中心とした47名の方にご参加いただき、活発な討論や意見交換が行われました。今回発表を行った研究テーマに関係する昨年度の研究報告書は当研究所のホームページから閲覧できますので、関心のある研究テーマがございましたら、電話またはメールにてお問い合わせください。

**陶磁器（飲食器）製造の基礎研究（初心者向け）のご案内**

県内の事業者及び県内の事業所に勤務されている従業員の方々に、陶磁器（飲食器）製造に関する基礎知識を習得し、日々の業務に役立てていただくことを目的とした基礎研修を実施します。

本年度は、陶磁器業界に新たに入られた方や、業務に携わって間もない方を対象に、陶磁器（飲食器）製造の原料から製品化まで一連の基本的な過程を学ぶ研修を企画いたしました。是非、貴社の人材育成の場としてご活用ください。

- 日 時：令和7年11月14日（金） 14：30～16：30
- 会 場：セラミックス研究所 研修室（岐阜県多治見市星ヶ台3-11）
- 内 容：陶磁器（飲食器）製造に関する総合的な基礎講習（座学）
講師：セラミックス研究所技術支援部 職員
 - ・原料について（30分）
 - ・成形について（30分）
 - ・焼成について（30分）
 - ・釉薬について（30分）

受講対象：岐阜県内に事業所を有する企業またはその従業員の方
（陶磁器業界に新たに入られた方や、業務に携わって間もない方を対象とした基礎研修です）

定 員：20名

※定員に達し次第、締め切りますのでご了承願います。

尚、応募が定員を上回った場合、1社あたり1名の参加でお願いする事があります。

受講料：無料

●申込方法

- ・右の二次元コード読取り、または、URLよりお申込みください。

<https://logoform.jp/form/T8mB/1190629>

- ・申込期限：令和7年10月30日（金）



夏休み親子体験教室を開催しました

精炔器研究会の協力のもと、県内の小学生とその保護者を対象とした夏休み親子体験教室を、7月19日(土)に開催し、8組22名の皆さまにご参加いただきました。この体験教室では、岐阜県の郷土工芸品である「精炔器(せいせっき)」の魅力に触れながら、絵付けや加飾を楽しんでいただきました。精炔器は、美濃焼の一種で、黄みを帯びたきめ細かい肌に化粧を施し、高度な装飾技法によって見る人を魅了する伝統的なやきものです。参加者の皆さんは、お茶碗とお皿をそれぞれ1点ずつ加飾しました。精炔器研究会のメンバーによる指導のもと、参加者はそれぞれが考えたデザインを器に描き、思いのこもった作品を仕上げました。

親子で過ごした創作のひとときは、夏の記憶に彩りを添える特別な体験になったことと思います。



技術支援の事例紹介

セラミックス研究所では、研究開発、依頼試験、開放機器利用、技術相談、緊急課題技術支援、巡回技術支援などの事業を実施することにより、県内企業の技術力向上を支援しております。そこで、当研究所をご利用していただくことによって、どのような支援が期待できるのかを具体的にイメージしていただくため、過去に当研究所が実施した技術支援事例をご紹介します。

飲食器の衝撃強度測定について

飲食店で使用されるマグカップでは、耐衝撃性の高い製品が求められることもあります。マグカップには、陶磁器製に限らず様々な材質なものがあり、また、形状も様々です。依頼者は納品先の飲食店から、『マグカップの飲み口が厚く飲みづらいため、これまでの耐衝撃性を保ちながら飲み口が薄い製品に変更してほしい』との要望を受けました。

一般的に、飲み口にあたる部分を薄くすると、陶磁器製のマグカップは、衝撃強度が低下してしまいます。そこで、依頼者が、候補となるマグカップ数種類を選定し、ふち部分の衝撃強度を調べたいとの相談を受けました。

上方から見たときに円形の形状をした強化磁器食器には、食器のふち部の衝撃強度の試験方法としてJIS規格があります。しかし、マグカップのようにハンドルのついた形状については、規格がありません。このため、依頼者と相談のうえ、試験条件を決定し、実施することとしました。

従来品と候補品との衝撃強度を比較検討することで、依頼者は飲食店に厚みと衝撃強度の関係を報告するとともに、データに基づいた自社製品の提案が可能となりました。



衝撃試験機