

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B1)

(11) 特許番号

特許第6198202号
(P6198202)

(45) 発行日 平成29年9月20日(2017.9.20)

(24) 登録日 平成29年9月1日(2017.9.1)

(51) Int.Cl.

A23B 7/10 (2006.01)

F1

A23B 7/10

F

請求項の数 3 (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願2017-113000 (P2017-113000)

(22) 出願日 平成29年5月22日(2017.5.22)

審査請求日 平成29年6月23日(2017.6.23)

早期審査対象出願

(73) 特許権者 517201312

田中 千哉子

大阪府豊中市庄内東町1丁目7番11号-
1502

(72) 発明者 田中 千哉子

大阪府豊中市庄内東町1丁目7番11号-
1502

審査官 小林 薫

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 糠漬け容器

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

上部に開口部を有し、糠床に発生する水を抜くための複数の水抜孔を底部に設けた容器本体と、

前記容器本体と着脱可能な上蓋と、

前記複数の水抜孔を塞ぐために前記容器本体に下側から着脱自在に取り付けられる着脱栓とを有した糠漬け容器。

【請求項2】

前記容器本体は、その底部に下側開口部が形成され、

前記複数の水抜孔が形成されて、前記下側開口部に着脱自在に取り付けられる水抜用パネルとを有した請求項1に記載の糠漬け容器。

【請求項3】

前記容器本体の下側と着脱可能な受け皿をさらに有する請求項1乃至請求項2の何れか1つに記載の糠漬け容器。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、糠床の水分調整の簡便化を図った糠漬け容器に関するものである。

【背景技術】

【0002】

安定した良い糠床を持続させるためには温度や野菜の種類にも影響し常に変化するためその時々状態によって、塩、煎り糠、酒、昆布、唐辛子、卵の殻等を用いて微調整をし熟成させるが、漬かり過ぎや過度の発酵による酸化、またはカビや雑菌の繁殖等、失敗に繋がる最大の要因である余分な水の増加を細目に取り除くためにも、糠床を毎日かき混ぜる手入れを要する。

【0003】

糠床に発生する余分な水の除去方法として従来より伝統的な方法が受け継がれている。代表的な方法は糠床の表面に上がった水をキッチンペーパーやスポンジ等で吸取るか、陶器製の水抜き用の容器を糠床に差込み、その容器内に溜まった水分を除水するが、その容器の一般的な形状が、容器の底から2～4センチ程上方の側面に直径が2～5ミリ程の大きさの開口穴が6個～8個程度あるものが多く、糠床にその穴が隠れるまで差込み、穴から容器内に流水し溜まる仕組みになっているが、上手く溜まらずに確実な除水が難しい。

10

【0004】

プラスチック製またはポリプロピレン製の合成樹脂製の容器の中に、内装される容器の側面と底面に水切りの形状を設けた容器が既存するが、気孔が多く糠床が乾燥しすぎることによって発酵や熟成の妨げになるため、糠漬け容器としては成立しない。

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

従来は安定した糠床を持続させるためにも糠床を毎日かき混ぜる手入れを要し、その際に失敗に繋がる最大の要因である野菜から出る余分な水の除去が大きな問題点であった。本発明は底に溜まる水も容易に除去することが出来て、糠床と漬ける野菜が少量でも漬けられる糠漬け容器を提供することを目的とする。

20

【課題を解決するための手段】

【0006】

本発明は、上部に開口部を有し、糠床に発生する水を抜くための複数の水抜孔を底部に設けた容器本体と、前記容器本体と着脱可能な上蓋と、前記複数の水抜孔を塞ぐために前記容器本体に下側から着脱自在に取り付けられる着脱栓とを有した糠漬け容器である。

【0007】

本発明は、容器本体の底部に下側開口部が形成され、前記複数の水抜孔が形成されて、前記下側開口部に着脱自在に取り付けられる水抜用パネルとを有していても良い。

30

【0008】

本発明は、容器本体の下側と着脱可能な受け皿をさらに有する糠漬け容器である。

【発明の効果】

【0009】

本発明によって伝統的な糠床の手入れの簡略化と安定した良い状態の糠床の持続管理が容易になる。例えば代表的な手入れである、毎日かき混ぜる作業を2～3日置きに間隔を空けたとしても、従来のような酸化や腐敗等に直結する心配が軽減する。

【0010】

また糠床の量も少量で良く、容器もコンパクトサイズになるため、冷蔵庫内で場所を取らず消化できる少量の野菜、例えば標準的な大きさの胡瓜や茄子等1本からの糠漬けが可能になる。

40

【0011】

さらにパーツも分解的に取り外しが出来るので洗浄し易く衛生的で食器洗浄機または電子レンジ等での煮沸消毒も可能である。

【図面の簡単な説明】

【0012】

【図1】 糠漬け容器の全体斜視図におけるA-A'の全体断面図

【図2】 同容器本体の斜視図

【図3】 同全体側面図

50

- 【図 4】 同容器本体底部の下側開口部に装備されるパネルの平面図
【図 5】 同容器本体底部の外側から装備される着脱栓の平面図
【図 6】 同容器本体底部の下側開口部に装備されるパネルの裏面の平面図
【図 7】 同容器本体底部の開口に装備されるパネルの裏面の斜視図
【図 8】 同容器本体底部の外側から装備される着脱栓の裏面の斜視図
【図 9】 同容器本体上部の開口を開閉する上蓋の平面図
【図 10】 同容器本体の下方に配置する受け皿の側面図
【発明を実施するための形態】
【0013】

以下、図面を用いて詳細に説明する。

10

【0014】

図 1 は糠漬け容器の全体斜視図における A - A' の全体断面図で、まず容器本体 1 に糠床と漬物野菜を収容し、底部 5 に糠床に発生する水を抜くための複数の水抜孔 6 を設け、その糠床と漬物野菜を出し入れする上部開口を有し、前記上部開口を開閉する臭い漏れ防止用の上蓋 2 と、容器本体 1 の下方に配置する受け皿 3 と、水分調整用に附属する着脱栓 4 のセットで一体化する形態となる。

【0015】

材質はプラスチックまたはポリプロピレン等を含む合成樹脂製または珪瑯または陶器製等が考えられ、糠漬け容器全体の大きさは、幅 20 ~ 26 センチ、奥行き 10 ~ 18 センチ、高さ 6 ~ 16 センチ程で、標準的なサイズの胡瓜が 1 ~ 3 本程度が入るコンパクトサイズなので、冷蔵庫内でも場所を取らず通年同じ環境で管理が出来る。

20

【0016】

図 2 に示すように容器本体 1 の底部に直接、糠は通さず野菜から出る水を抜くための複数の水抜孔 6 を形成し、さらに底部の上面には水抜孔 6 の形成領域 5 に凹凸が形成されている。

【0017】

図 3 に示すように容器本体 1 の底部 5 に下側開口部が形成され、前記複数の水抜孔 6 が形成されて、前記下側開口部に着脱自在に取り付けられる水抜用パネル 5 とを有していても良く、パネル 5 の上面には凹凸が形成されている。

【0018】

30

図 3 は糠漬け容器の全体側面図で、すべての材質がプラスチックまたはポリプロピレン等を含む合成樹脂製で出来ているため、上蓋 2 および受け皿 3 に係止爪をさらに設け容器本体 1 と結合させた場合の一例で、係止爪によって一体化させることで、冷蔵庫からの出し入れの際にも安心して持ち出しが出来る。

【0019】

図 4 に示す水抜孔 6 の形成領域 5 (以下パネル 5 と称す) の上面には、高さ 1 ミリ以内の複数の凹凸の突起をさらに形成し、糠床をかき混ぜる際に糠が水抜孔 6 にくっつかず剥がれ易くなるようにする。例えば電子レンジで餅の加熱処理をする際等に使用するダブルエンボス状の加工が望ましい。

【0020】

40

またパネル 5 の材質は、プラスチックまたはポリプロピレン等を含む合成樹脂製で、大きさは幅 8 ~ 22 センチ、奥行き 5 ~ 15 センチ、高さ 2 ~ 4 ミリ程で、糠が下方に落ちこばれないよう、また目詰まりがしないように、2 ~ 10 ミリ程の複数の通水する水抜孔 6 を形成し、図 6 に示すように大きさが異なるものが混在していても良いし、全て同じ大きさであっても良い。

【0021】

糠床は少しずつ減量するため、煎り糠等を用いて足し合わせ増量させる手入れを要するが、その際の糠床が一時乾燥気味の場合は、容器本体 1 の底部に形成された図 5 ~ 図 7 に示すパネル 5 の裏面に附属する図 8 の着脱栓 4 とを密着させるための高さ、3 ~ 12 ミリ程の突起部をさらに設け、容器本体 1 底部の外側から水漏れしないよう塞ぐための着脱栓

50

4をパネル5の裏面の突起部に密着するように取り付けることにより容器本体1の下方に配置される受け皿3に流出させずに、容器本体1の糠床に野菜から出る水を溜め込み糠床の発酵を促進させることが出来て、さらに受け皿に溜まった水は、足し糠の手入れの際に煎り糠等に混ぜ合わせる等、再利用も出来る。

【0022】

また図8で示す着脱栓4は附属的な存在で、容器本体1の糠床の状態が水分過多で水抜きをさせたい場合には取り外し、足し糠等で糠床の状態が乾燥し水分を補充させたい場合には取り付けるといふ具合に、容器本体1の底部に形成されたパネル5の裏面の突起部に着脱栓4を容器本体1の外側からの着脱によって糠床内の水分調整が容易に出来るので本糠漬け容器での役割は大きい。

10

【0023】

また図5は容器本体1底部の外側からパネル5の裏面の突起部と密着するように附属する着脱栓4を装着した状態の平面図を示している。

【0024】

付属する着脱栓4の材質はパネル5の裏面との間に隙間なく密着出来るような伸縮する例えばシリコンゴム製等が望ましく、大きさはパネル5よりも、2～5ミリ程大きめのサイズにして、さらに水漏れを防げるような構造にする。

【0025】

図6はパネル5の裏面に附属する着脱栓4と密着させるための突起部を形成された平面図を示している。

20

【0026】

図7はパネル5の裏面で着脱栓4と密着させるための突起部を斜視図に示している。

【0027】

図8は附属する着脱栓4の裏面の斜視図で、容器本体1の底部の外側からパネル5を介して流出する水を流出させないように水漏れを防止するので、パネル5の裏面の突起部と着脱栓4の裏面の溝との合体により、容器本体1の底部の外側と着脱栓4に隙間が出来ないように密着させ、パネル5の裏面の部分よりも少し大き目に形成することにより、さらに水漏れを防げるような構造にする。

【0028】

図9は材質が珪瑯または陶器製等の場合の容器本体1上部の開口を開閉する上蓋の平面図で、材質がプラスチックまたはポリプロピレン等を含む合成樹脂製の場合でも問題なく利用出来る。また容器本体1の底部から受け皿代わりに延長させた形状の場合は底蓋としても良い。

30

【0029】

図10は容器本体1の下方に配置する受け皿3の側面図で、材質が珪瑯または陶器製等の場合は容器本体1の底部外側に附属する着脱栓4を装備させた状態で、受け皿3の底面との間に、1～3センチ程の空間が出来るとような位置に容器本体1を上置きさせるように形成し定着させる。

【符号の説明】

【0030】

40

- 1 容器本体
- 2 上蓋
- 3 受け皿
- 4 着脱栓
- 5 パネル（水抜孔の形成領域）
- 6 水抜孔

【要約】

【課題】 従来は安定した糠床を持続させるためにも糠床を毎日かき混ぜる手入れを要しその際に失敗に繋がる最大の要因である野菜から出る余分な水の除去が大きな問題点であった。本発明は底に溜まる水も容易に除去することが出来て、糠床と漬ける野菜が少量で

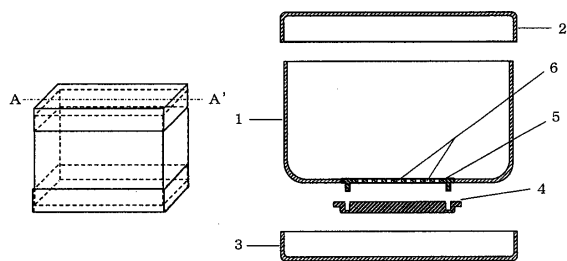
50

も漬けられる糠漬け容器を提供する。

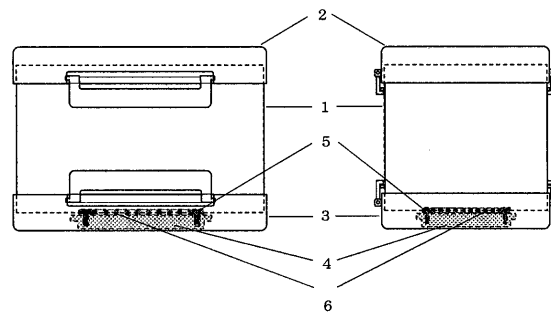
【解決手段】 上部に開口部を有し、糠床に発生する水を抜くための複数の水抜孔を底部に設けた容器本体と、前記容器本体と着脱可能な上蓋と、前記複数の水抜孔を塞ぐために前記容器本体に下側から着脱自在に取り付けられる着脱栓とを有し、さらに容器本体の下側と着脱可能な受け皿を有する糠漬け容器である。

【選択図】 図 1

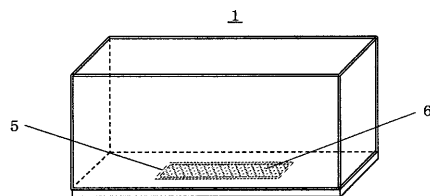
【図 1】



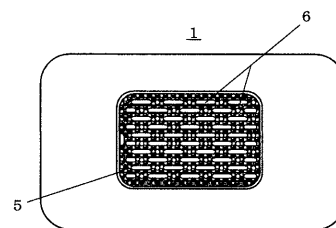
【図 3】



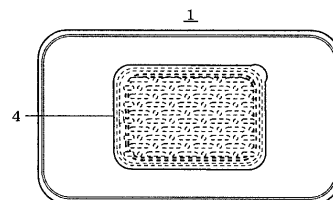
【図 2】



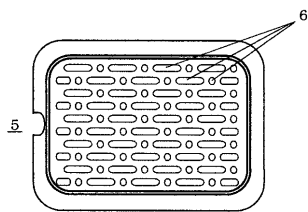
【図 4】



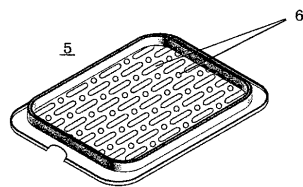
【図 5】



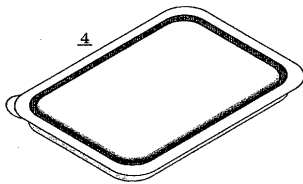
【図 6】



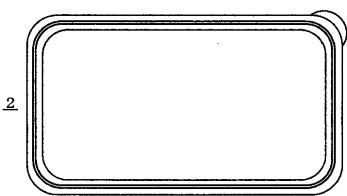
【図 7】



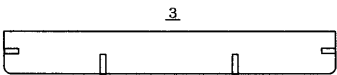
【図 8】



【図 9】



【図 10】



フロントページの続き

(56)参考文献 実公昭46-22618(JP,Y2)
登録実用新案第3116582(JP,U)
実公昭61-92285(JP,Y2)
実公昭50-84596(JP,Y2)
実公昭48-71195(JP,Y2)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23B 7/00-9/00
JSTPlus/JMEDPlus/JST7580(JDreamIII)
CAplus/MEDLINE/EMBASE/BIOSIS/FSTA(STN)
DWPI(Derwent Innovation)