

## 「食べれんげ」(れんげの改良)

京都府立洛北高等学校

中川 万理香

### 1 考案の動機

ラーメンを食べるとき、箸と一緒に普通のれんげも使うと思います。しかし、コーンなどの具材をすくおうとすると、れんげからコーンなどが逃げてしまったり、具材を全部食べようとする、汁を飲んでしまわないと食べることができません。また、麺を食べるとき、れんげを器にかけておくと、よく器から滑り落ちて汁の中に浸かってしまい、取り出すのに苦労することがあります。

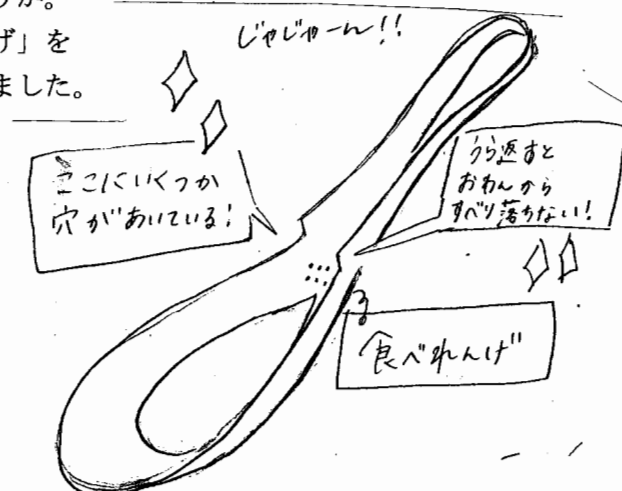
そこで、「汁を飲まずに具を食べられる」「器の中で滑り落ちて汁の中に浸かってしまわない」れんげを作りたいと思い、この「食べれんげ」を考えました。

### 2 エントリー段階の「食べれんげ」

まず、汁を飲まずに具を食べられるようにしました。「れんげ」の取っ手の根本に小さな穴をいくつか開けると、汁が流れ出して目的の具だけがのうちに残り、具だけを食べることができるのではないのでしょうか。

次に、器の中で滑り落ちて汁の中に浸かってしまわないようにしました。「れんげ」の取っ手の付け根の上側に段差を作ることによって、麺を食べるときには「れんげ」を裏返して器に段差部分で引っかけておきます。そうすると「れんげ」が汁の中に滑り落ちることは無くなるのではないのでしょうか。

こうして、右図のような「食べれんげ」を考え、このコンテストにエントリーしました。



### 3 調査報告書の内容

一次選考通過のお知らせとともにテクノ愛実行委員会事務局より「調査報告書」が届き、私の考案した「食べれんげ」に関して「穴を開けること」、「滑り落ちないように段差をつくること」のそれぞれの点は既に公知であるが、この2点を組み合わせたものについては 開示した関連文書は見い出せなかった等の指摘をいただきました。

#### 4 その後の改良

上記の調査報告書の内容を踏まえて、応募した提案に次のような改良を加えてみました。

##### (1) 汁を流す穴の位置

応募した「食べれんげ」の穴の位置だと、汁を流すと同時に自分の手元にまで汁が流れ込んでしまい、手が汚れる可能性が考えられます。そこで、汁をすくう部分の側面に穴を開けると、手が汚れないようになるとともに、汁を流す動作がコンパクトになり、より楽に具を食べられるようになることが期待できます。

##### (2) れんげを器に引っかけるための下側の突起

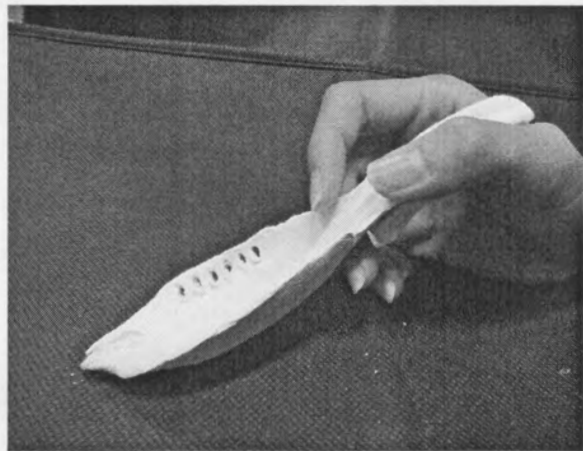
応募した「食べれんげ」は突起が上側にあるため、麺を食べるため、れんげを置くたびに裏返す手間が掛かってしまいます。そこで、この手間を省く方法を考えました。突起を「食べれんげ」取っ手下側に設けることによって、れんげをそのまま置くだけで器に引っかかるようにします。ただし、その突起は細く飛び出しているだけでは、割れやすいので、滑らかに突起させ強度を確保する必要があると考えます。

##### (3) 箸の役割を「食べれんげ」に加える

ラーメンを食べるとき、箸と「れんげ」の両方を使う人は少ないと思います。しかし、麺を食べるときは「れんげ」が邪魔になり、逆に汁を飲むときには箸が邪魔になっていると思います。そこで、「れんげ」にフォークを組合せ「れんげ」の先端にフォークのような凹凸をつくり、その部分で麺が食べられるようにすれば、「食べれんげ」に「れんげ」本来の役割と箸の役割を兼ね備えたものなると考えました。

こうして、これらの点を改良した試作品を実際に作ってみました。

(右写真)



#### 5 今後の改良

更に改良を加えた「食べれんげ」には、まだ改良できる点があると考えています。

##### (1) 汁を流す穴の「大きさ」、「位置」、「数」

これらを実験的に検証し、具が穴に詰まらず、汁がスムーズに流れる落ちる最適なものにする。

##### (2) 「食べれんげ」を引っ掛ける突起の「位置」、「大きさ」、「高さ」

収納しやすく、破損しにくく、更に本来の滑り落ちないようにする機能を発揮するものにする。

(3) 麺を食べるためのフォーク部の「大きさ」、「位置」、「長さ」

汁を溜める容積、飲むスペースを確保しつつ、簡単に麺をすくえるものにする。

これらの改良に加えて、「食べれんげ」に調理器具の役割を持たせてみても面白いと思います。例えば、「食べれんげ」の側面の穴の部分を「すり器」のような形にして、ちょっとショウガを搗るときに使えるようにします。いちいち大きな「すり器」を出して使用後洗うのは面倒だというときに使ってみるのはいかがでしょうか。このような方向で、まだまだ「食べれんげ」を発展させることができれば、実際の製品として作り出すことも可能ではないのではと考えています。