

第1回は、どの家庭にも一つはあると思われる、「しゃもじ」を取り上げます。日本人（外国人であっても）には必需品だと思いますが、頻繁に買い換えるものではないですね。お箸のように、色や長さが違う物を複数所持する人もあまりいないと思います。

この「しゃもじ」は、皆さんご存知の通り、「炊飯器で炊き上げたご飯をお茶碗に移す」際に使用します。多い人なら一日に3回は使うでしょうし、外食時であっても、ご飯がお替り自由なお店であれば使う機会があると思います。

ここで思い出してみてください。今でこそ一般的に普及している樹脂製の「しゃもじ」。この「しゃもじ」では、しゃもじの表面に「ご飯がくっつかない」（くっつきにくい）という「発明」が実現されています。この「発明」が生まれるまでの過程を紹介します。

この、「ご飯がくっつかない」という「発明」が生まれたのは、発明者が入ったとある行きつけの寿司屋でした。何度となく訪れているその店で、いつものように板前の仕事を眺めていると、見過ごしてしまいがちでありながらも、非常に興味深い光景がありました。

それは、板前が使用しているしゃもじに、「ご飯がくっつかない」という光景でした。

そこで、発明者は早速そのしゃもじを見せてもらい、自分でも試してみました。そのしゃもじは20年以上も使い込んだ木製のしゃもじであり、長年の使用によって、その表面にはかなりの凹凸が出来ていました。

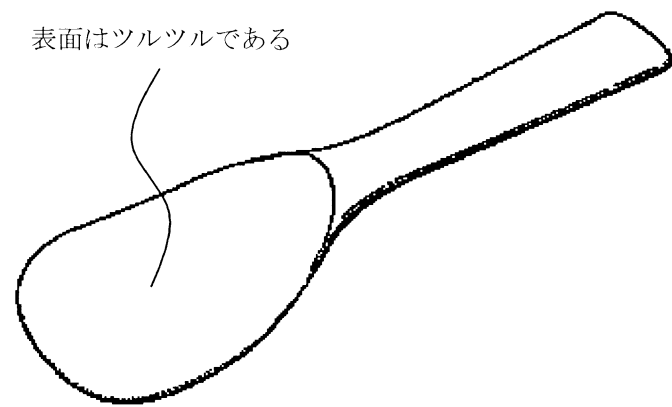
それは、発明者がいままでしゃもじ製作の際に念頭に置いていた「表面をツルツルにする」（図1参照）という概念とは正反対のものでした。そして、発明者は、しゃもじの表面に凹凸を作る（図2参照）ことにより、ご飯に含まれる水分がしゃもじの表面に残りやすくなり、しゃもじの表面に「ご飯がくっつかない」ことを発見しました。

それは、何度となく訪れている行きつけの寿司屋での、いつも見ている光景から発見されたのでありました。

このように、日常生活の中にも、「発明」の素は存在しています。

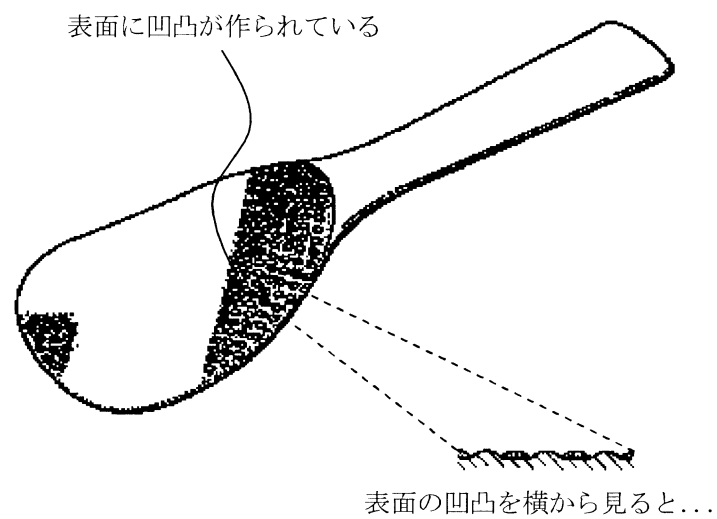
（なお、本文は特開2001-269274号公報を参照して作成しました。）

【図1】



従来のしゃもじ

【図2】



発明品のしゃもじ