

- (19)【発行国】日本国特許庁（JP）  
(12)【公報種別】公開特許公報（A）  
(11)【公開番号】特開2005-58693（P2005-58693A）  
(43)【公開日】平成17年3月10日（2005.3.10）  
(54)【発明の名称】魯山人納豆の製造技術と製造機。  
(51)【国際特許分類第7版】

A47J 43/08      A23L 1/20      A47J 43/044

【FI】

A47J 43/08      A23L 1/20      109 A      A47J 43/044

- 【審査請求】未請求  
【請求項の数】3  
【出願形態】書面  
【全頁数】9  
(21)【出願番号】特願2003-322229（P2003-322229）  
(22)【出願日】平成15年8月12日（2003.8.12）  
(71)【出願人】  
【識別番号】503335906  
【氏名又は名称】上原 良  
【住所又は居所】東京都東久留米市八幡町3丁目3番21号  
(72)【発明者】  
【氏名】上原 良  
【住所又は居所】東京都東久留米市八幡町3丁目3番21号  
【テーマコード（参考）】

4B0204B053

【Fターム（参考）】

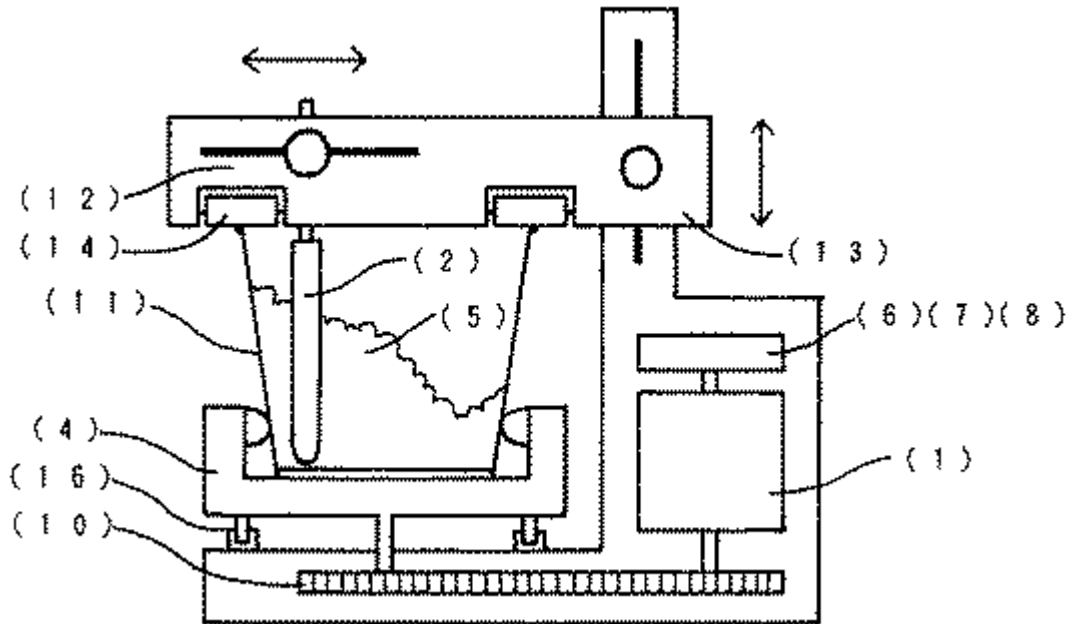
4B020 LB14 LP15 4B053 AA01 BA12 BB01 BC03 BC13 BE20 BH15 BH17 BJ03 BJ20 BL20

(57)【要約】

【課題】魯山人納豆を、箸でかき回して製造するのは本当に一苦勞で、それは体力と集中力を消耗させ、時間もかかり、更に箸で納豆を潰してしまうことも多かった。かき回すという意味において、ミキサーなどの一般的な攪拌機の転用が考えれるが、混ぜながら潰す、細かくする、ホイップする、練り込む、というように相違するものを一体にするを目的としており、納豆を潰さないようにかき回す事とは、実のところ目的も考え方も大きく違うので、ミキサーなどの攪拌機とは別の技術が必要であった。

【解決手段】電動モーターを動力として用いて、ミキサーなどの攪拌機とは別の魯山人納豆専用の製造技術を有した魯山人納豆製造機。

【選択図】図5



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

電動モーター（ 1 ）を動力として用いる魯山人納豆の製造機。

【請求項 2】

電動モーター（ 1 ）を動力として用いる魯山人納豆の製造技術。

【請求項 3】

請求項 2 記載の電動モーター（ 1 ）を動力として用いる魯山人納豆の製造技術を有することを特徴とした魯山人納豆の製造機。

【発明の詳細な説明】

【フリガナ】

ロサンジンナットウノセイゾウギジュツトセイゾウキ

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【 0 0 0 1 】

本発明は、何も加えず約 3 0 5 回かき回し、醤油を 2 回から 3 回に分けて入れながら更に約 1 1 9 回、合計約 4 2 4 回かき回すと納豆特有の粘りがほぼ消え去ることにより出来上がる北大路魯山人が考案したと言われている料理名称魯山人納豆を、電動モーターを動力として用いた製造機、電動モーターを動力として用いた製造技術、その技術を有した製造機に関するものである。

【背景技術】

【 0 0 0 2 】

何も加えず約 3 0 5 回かき回し、醤油を 2 回から 3 回に分けて入れながら更に約 1 1 9 回、合計約 4 2 4 回かき回すと納豆特有の粘りがほぼ消え去ることにより出来上がる北大路魯山人が考案したと言われている料理名称魯山人納豆は、電化した製造機が存在しなかったため、箸でかき回して製造していた。

【 0 0 0 3 】

電動モーターを動力を用いて、納豆をかき回すという意味においてミキサーなどの攪拌機の転用が考えられるが、混ぜながら潰す、細かくする、ホイップする、練り込む、というように相違するものを一体にすることを目的としており、納豆を潰さないように溢れないように納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回す事とは目的が異なるので、ミキサーなどの攪拌機とは別の技術的特徴をもった魯山人納豆製造機に関する技術が必要であるが、その技術は存在しなかったため、電化した製造機は存在しなかった。

【発明が解決しようとする課題】

【 0 0 0 4 】

何も加えず約 3 0 5 回かき回し、醤油を 2 回から 3 回に分けて入れながら更に約 1 1 9 回、合計約 4 2 4 回かき回すと納豆特有の粘りがほぼ消え去ることにより出来上がる北大路魯山人が考案したと言われている料理名称魯山人納豆を、箸でかき回して製造するのは本当に一苦労で、それは体力と集中力を消耗させ、時間もかかり、更に箸で納豆を潰し

てしまうことも多かった。

【0005】

よって、電動モーターを動力として用いる魯山人納豆製造機が必要である。

【0006】

しかし、電動モーターを動力として用いる場合、攪拌するという意味においてミキサーなどの攪拌機の転用が考えられるものの、混ぜながら潰す、細かくする、ホイップする、練り込む、というように相違するものを一体にすることを目的とするため、納豆を潰さないように溢れないように納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回す事とは目的も考え方も違うので、ミキサーなどの攪拌機とは別の技術的特徴をもつ、電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術が必要である。

【0007】

そして電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術を有することを特徴とする魯山人納豆製造機が必要となる。

【課題を解決するための手段】

【0008】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆製造機を成す。

【0009】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆製造機を成すため、納豆をかき回すという意味においてミキサーなどの攪拌機の転用が考えられるものの、混ぜながら潰す、細かくする、ホイップする、練り込む、のように相違するものを一体にすることを目的としており、納豆を潰さないよう納豆特有の粘りが消え去るまでかき回す事とは目的も考え方も違うので、ミキサーなどの攪拌機とは別の技術的特徴をもつ、電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術を成す。

【0010】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、攪拌部又は器部を回転させる。

【0011】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、納豆が潰れにくく溢れない形状の攪拌部を成す。

【0012】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、納豆が潰れにくく溢れない材質の攪拌部を成す。

【0013】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるには、タイマーによる制御装置を成す。

【0014】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるには、攪拌抵抗を感知するセンサーによる制御装置を成す。

【0015】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるには、回転回数による制御装置を成す。

【0016】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、様々な大きさの市販のカップ納豆容器に対応出来る攪拌部を成す。

【0017】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、市販のカップ納豆容器をそのまま使用できる攪拌部と、付随する機構を成す。

【0018】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術として、攪拌部、器部、器部ベースは、製造完了後に付着してしまった納豆粒の残りや、発生する臭いに対する清掃や交換などのメンテナンス性を成す。

【0019】

以上の電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術を有することを特徴とした魯山人納豆の製造機を成す。

【実施例】

【0020】

実施例を図1に基づいて説明する。図1は器部(3)を器部ベース(4)に固定し、電動モーター(1)を動力として納豆(5)が潰れにくく溢れにくい形状、材質による攪拌部(2)を回転させて、納豆(5)を納豆特有の粘りがほぼ消

え去るまでかき回し、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるのは、タイマー（６）、攪拌抵抗を感知するセンサー（７）、回転回数（８）のいずれかによる制御装置を有し、ヘッドはヘッドオープン可動軸部（９）によって後方へやり、器部（３）を取り出す魯山人納豆製造機の実施例である。

【００２１】

実施例を図２に基づいて説明する。図２は攪拌部（２）を固定し、電動モーター（１）を動力として器部ベース（４）に固定した器部（３）を回転させ、納豆（５）が潰れにくく溢れない形状、材質による攪拌部（２）により納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回し、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるのは、タイマー（６）、攪拌抵抗を感知するセンサー（７）、回転回数（８）のいずれかによる制御装置を有し、ヘッドはヘッドオープン可動軸部（９）によって後方へやり、器部（３）を取り出す魯山人納豆製造機の実施例である。

【００２２】

実施例を図３に基づいて説明する。図３は電動モーター（１）を動力として、器部ベース（４）に固定した器部（３）をギヤ（１０）を介して回転させて、納豆（５）が潰れにくく溢れにくい形状、材質による攪拌部（２）で納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回し、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるのは、タイマー（６）、攪拌抵抗を感知するセンサー（７）、回転回数（８）のいずれかによる制御装置を有し、ヘッドはヘッドオープン可動軸部（９）によって後方へやり、器部（３）を取り出す魯山人納豆製造機の実施例である。

【００２３】

実施例を図４に基づいて説明する。図４は電動モーター（１）を動力として器部ベース（４）に固定した器部（３）をギヤ部（１０）を介して回転させて、納豆（５）が潰れにくく溢れにくい形状、材質による攪拌部（２）で納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回し、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるのは、タイマー（６）、攪拌抵抗を感知するセンサー（７）、回転回数（８）のいずれかによる制御装置を有し、ヘッドは上下移動式ヘッド部（１３）を上へ移動させ、器部（３）を取り出す魯山人納豆製造機の実施例である。

【００２４】

実施例を図５に基づいて説明する。図５は電動モーター（１）を動力として、市販のカップ納豆容器用器部ベース（４）に設置した市販のカップ納豆容器（１１）を、カップ押さえローラー部（１４）で固定し、ギヤ部（１０）を介して回転させ、器の大きさに対応できる任意設定式攪拌付け根部（１２）を有する納豆（５）が潰れにくく溢れにくい形状、材質による攪拌部（２）で、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回し、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるのは、タイマー（６）、攪拌抵抗を感知するセンサー（７）、回転回数（８）のいずれかによる制御装置を有し、ヘッドは上下移動式ヘッド部（１３）を上へ移動させ、市販のカップ納豆容器（１１）を取り出す魯山人納豆製造機の実施例である。

【００２５】

実施例を図６に基づいて説明する。図６は電動モーター（１）を動力として市販のカップ納豆容器用器部ベース（４）に設置した市販のカップ納豆容器（１１）を、カップ押さえベアリング部（１５）で固定し、ギヤ部（１０）を介して回転させ、器の大きさに対応できる任意設定式攪拌付け根部（１２）を有する納豆（５）が潰れにくく溢れにくい形状、材質による攪拌部（２）で、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回し、納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回したところで回転を停止させるのは、タイマー（６）、攪拌抵抗を感知するセンサー（７）、回転回数（８）のいずれかによる制御装置を有し、ヘッドは上下移動式ヘッド部（１３）を上へ移動させ、市販のカップ納豆容器（１１）を取り出す魯山人納豆製造機の実施例である。

【００２６】

攪拌部（２）の実施例を図７に基づいて説明する。図７は攪拌部（２）が納豆をかき回す際の、納豆が潰れにくく溢れない傘付き形状の実施例である。

【００２７】

攪拌部（２）の実施例を図８に基づいて説明する。図８は攪拌部（２）が納豆をかき回す際の、納豆が潰れにくく溢れない形状の実施例である。

【００２８】

攪拌部（２）の実施例を図９に基づいて説明する。図９は攪拌部（２）が納豆をかき回す際の、納豆が潰れにくい溢れない形状の実施例である。

【００２９】

攪拌部（２）の実施例を図１０に基づいて説明する。図１０は攪拌部（２）が納豆をかき回す際の、納豆が潰れにくく溢れないスパイラル形状の実施例である。

【００３０】

攪拌部（２）の実施例を図１１に基づいて説明する。図１１は攪拌部（２）が納豆をかき回す際の、納豆が潰れにくく溢れない形状の実施例である。

【0031】

攪拌部(2)の実施例を図12に基づいて説明する。図12は攪拌部(2)が納豆をかき回す際の、納豆が潰れにく溢れにくい材質の攪拌部(2)としてゴムやシリコンなどの弾性体とした実施例である。

【0032】

市販のカップ納豆容器(11)を、そのまま使用する場合の実施例を図13に基づいて説明する。図13は既存の器部(3)以外にも市販のカップ納豆容器(11)を、そのまま使用するための市販のカップ納豆容器用器部ベース(4)とカップ押さえローラー部(14)の実施例である。

【0033】

市販のカップ納豆容器(11)を、そのまま使用する場合の実施例を図14に基づいて説明する。図14は既存の器部(3)以外にも市販のカップ納豆容器(11)を、そのまま使用するための市販のカップ納豆容器用器部ベース(4)と攪拌部(2)の実施例である。

【0034】

市販のカップ納豆容器(11)を、そのまま使用する場合の実施例を図15に基づいて説明する。図15は既存の器部(3)以外にも市販のカップ納豆容器(11)を、そのまま使用するための市販のカップ納豆容器用器部ベース(4)とローラー付き攪拌部(2)の実施例である。

【発明の効果】

【0035】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造機が完成した。

【0036】

電動モーターを動力として用いるミキサーなどの攪拌機のように、混ぜながら潰す、細かくする、ホイップする、練り込む、といった相違するものを一体にする事とは違い、納豆を潰さないように溢れないように納豆特有の粘りがほぼ消え去るまでかき回す技術的特徴をもつ、電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術を確立することができた。

【0037】

電動モーターを動力として用いる魯山人納豆の製造技術を確立した事で、魯山人納豆製造機が完成し、箸でかき回すよりも納豆の粒が潰れにくく、体力も集中力も要せず、時間もかからなくなった。

【0038】

箸でかき回すこと約424回、かき回さない状態に比べてアミノ酸は2.5倍、甘味成分は4.2倍になる魯山人納豆は芸術家にして高至の美食家である北大路魯山人が考案したと言われており、納豆の食し方の一つとして存在していたものの体力と集中力を要するゆえ、ほとんど実践されておらず、まさしく幻の納豆の食し方であったが、これだけ手軽に製造できれば多くの人達が、魯山人納豆の美味しさを知ることとなり、納豆の粘りが嫌いと言っている人達にも受け入れられる可能性もあるので、魯山人納豆を広める事に称賛でき、更には日本の食文化を守り、日本人の健全な食生活を守ることも可能であり、納豆の生産量、売上げにも良い影響を及ぼす可能性もある。

【図面の簡単な説明】

【0039】

【図1】 実施例1の側面図である。

【図2】 実施例2の側面図である。

【図3】 実施例3の側面図である。

【図4】 実施例4の側面図である。

【図5】 実施例5の側面図である。

【図6】 実施例6の側面図である。

【図7】 攪拌部(2)の実施例1を示す側面図である。

【図8】 攪拌部(2)の実施例2を示す側面図である。

【図9】 攪拌部(2)の実施例3を示す側面図である。

【図10】 攪拌部(2)の実施例4を示す側面図である。

【図12】 攪拌部(2)の実施例5を示す側面図である。

【図13】 市販のカップ納豆容器を使用する場合の器部ベース(4)と、カップ押さえローラー部(14)の実施例2を示す側面図である。

【図14】 市販のカップ納豆容器を使用する場合にも対応する攪拌部(2)の実施例1を示す側面図である。

【図15】 市販のカップ納豆容器を使用する場合にも対応する攪拌部(2)の実施例2を示す側面図。

【符号の説明】

【0040】

- 1 電動モーター
- 2 攪拌部
- 3 器部
- 4 器部ベース
- 5 納豆
- 6 タイマーによる制御装置
- 7 攪拌抵抗を感知するセンサーによる制御装置
- 8 回転回数による制御装置
- 9 ヘッドオープン可動軸部
- 10 ギヤ部
- 11 市販のカップ納豆容器
- 12 任意設定式攪拌付け根部
- 13 上下移動式ヘッド部
- 14 カップ押さえローラー部
- 15 カップ押さえベアリング部
- 16 器部ベース受けローラー部

【図1】

【図2】

【図3】

【図4】

【図5】

【図6】

【図7】

【図8】

【図9】

【図10】

【図11】

【图 1 2】

【图 1 3】

【图 1 4】

【图 1 5】