

令和 7 年度 九州地方発明表彰 「九州オープンイノベーションセンター会長賞」受賞者決定

国内の各地方(8 地方)における優秀な発明(考案、意匠)を完成した方などを顕彰する地方発明表彰におきまして、令和 7 年度は、九州地方から 3 2 件の応募があり、選考委員会の審査を経て、各賞の受賞者が決定しました。

特別賞の「九州オープンイノベーションセンター会長賞」には、株式会社大慶様が応募された「鍋蓋」が受賞されました。

1 1 月 1 1 日(火)に鹿児島市で開催された表彰式では、当センターの今崎専務理事より発明者の森 義久(もり よしひさ)様に、表彰状と楯の授与が行われました。



受賞者の(株)大慶 森様（左側）

※ 地方発明表彰について

1 9 0 4 (明治 3 7)年に設立された「工業所有権保護協会(現公益社団法人 発明協会)」が、1 9 2 1 年(大正 1 0)年から開始した表彰で、今年で 1 0 4 年目となる。

発明の奨励・次代を担う人材の育成・知的財産権制度の普及啓発を通じ、科学技術の進展と産業経済の発展に貢献しているものである。

全国を 8 つの地方に分け、各地方において優秀な発明、考案、意匠を完成させた方々、発明等の実現化に尽力された方々などの功績を称え顕彰している。

「九州オープンイノベーションセンター会長賞」の紹介

○ 発明名称：「鍋蓋」

[権利者：株式会社大慶(佐賀県西松浦郡有田町下山谷乙 1 1 6 2 - 1 2)]

1. 発明の経緯・概要

- ・産地としての有田焼の売上高が減少を続けている状況を打破するために、新ブランド、火加減いらずの「ご飯鍋」を開発する。
- ・火加減いらずの「ご飯鍋 HACHI®」は、機能としては、中火だけの加熱で炊き上がり、吹きこぼれしない構造とし、蓋の中央に小蓋を乗せることで適度な圧力が調整され、炊き上がりを「音」で知らせ火を止めるタイミングが分かることにより炊飯に失敗しない。また、蓋の裏面には螺旋状の突起があり、蒸気の水滴がまんべんなくごはんに落ち、さらに遠赤外線効果により、ふっくら美味しいご飯を失敗せずに炊くことができる。

2. 発明の効果（特徴）

- ・一般的な土鍋はご飯を炊く際、火加減や、吹きこぼれ、炊き上がりのタイミングなどが難しく、失敗する可能性が高かった。そこで、火加減いらずの「ご飯鍋 HACHI®」を開発した。
- ・蓋の中央に小蓋を乗せることで適度な圧力が調整され、炊き上がりを「音」で知らせ火を止めるタイミングが分かることにより炊飯に失敗しない。また、蓋の裏面には螺旋状の突起があり、蒸気の水滴がまんべんなくごはんに落ち、さらに遠赤外線効果により、ふっくら美味しいご飯を失敗せずに炊くことができ、消費者からのニーズに応える商品を開発することが出来た。



3. 受賞者紹介

- ・会社名：株式会社大慶
- ・役職名：代表取締役
- ・氏 名：森 義久（もり よしひさ）様



4. 受賞者の声

この度は、このような素晴らしい賞を頂戴し、誠に光栄に思います。

開発当初は、鍋の厚みや、小蓋のサイズの調整など課題も多く、商品化に至るまで多くの苦労もありました。しかし、失敗を繰り返すことで、商品が目指す方向へと進化しているように思え、一筋の光を追っていくうちに完成へと近づいたように感じます。また、様々な方の助言や、県や自治体のお陰でこの商品は完成したと思っております。これからも皆様に喜びと感動を与えられるような、より良い商品を提供していきたいと思っております。