

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号

実用新案登録第3159572号
(U3159572)

(45) 発行日 平成22年5月27日(2010.5.27)

(24) 登録日 平成22年4月28日(2010.4.28)

(51) Int.Cl.

A 4 7 J 47/00 (2006.01)

F 1

A 4 7 J 47/00

A

評価書の請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 実願2010-1379 (U2010-1379)
(22) 出願日 平成22年3月5日(2010.3.5)(73) 実用新案権者 309025188
後藤 国雄
茨城県水戸市元吉田町3024-3
(74) 代理人 100078879
弁理士 木幡 行雄
(72) 考案者 後藤 国雄
茨城県水戸市元吉田町3024-3

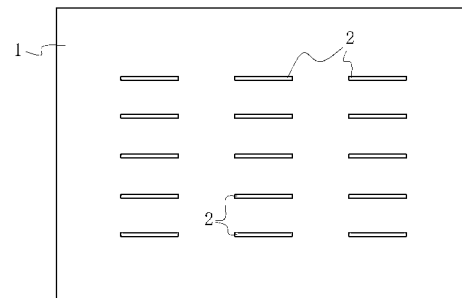
(54) 【考案の名称】 水切りまな板

(57) 【要約】

【課題】包丁による調理作業に悪影響を与えずに、調理の際に食材から流出する水分や液汁を容易に、かつ確実に除去し、調理をし易くすること。

【解決手段】板状のまな板本体1に、その表裏を貫通する水透過用の一型の複数のスリット2、2…を形成する。まな板本体1は、横：360mm、縦：260mm、厚さ：2.5mmのポリプロピレンの板材で構成した。スリット2、2…は、まな板本体1の周辺を除き、中央のまな板本体1と相似形の四辺形の領域に平均に配する。個々のスリット2の幅は、1.5mmに、長さは50mmに構成する。縦方向に並ぶスリット2、2の間隔及び横方向に並ぶスリット2、2の間隔は、それぞれ30mmに設定する。

【選択図】 図1



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

板状のまな板本体に、その表裏を貫通する水透過用の一型の複数のスリットを形成した水切りまな板。

【請求項 2】

前記複数のスリットを、まな板本体の周辺部を除いて、平均に配置した請求項 1 の水切りまな板。

【請求項 3】

前記スリットの幅を 1.5 ～ 2.0 mm に、長さを 45 ～ 55 mm に構成した請求項 1 又は 2 の水切りまな板。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本考案は、水切りまな板に関し、更に詳しくは、調理の際に調理対象の食材から流出する水分や液汁を容易に除去し、調理をしやすくすることができる水切りまな板に関する。

【背景技術】

【0002】

調理中に食材から流出する水分や液汁を除去する手段を備えた水切りまな板の提案は種々ある。

特許文献 1 もその内の一つである。これは、上面に傾斜面を形成し、その傾斜下方の位置に水捌け用の傾斜溝が設けられているまな板である。該傾斜溝の位置は、傾斜下方である、長手方向側端部近傍とし、溝方向を右端から左端又は左端から右端に向かって下降傾斜するように構成してあるものである。

【0003】

従ってこのまな板によれば、調理中に生じた水分乃至液汁は、徐々に傾斜下方に流れ下り、傾斜下方の傾斜溝中に流れ込み、該傾斜溝を通じて、まな板の左端又は右端に移動し、これをセットした、例えば、シンク中に流出することになる。そのため調理作業領域であるまな板上面を水分の少ない状態に維持し、調理のしやすい状態を維持することができる。しかし、このまな板の場合は、その上面が傾斜しているため、その面で必ずしも包丁等による食材切断等の作業がしやすいとは言えない問題を抱えている。

【0004】

特許文献 2 もまな板の例であるが、これは、四角形に形成されたまな板であって、その上面に、四隅の内の一隅に向かって低くなるような傾斜面を形成したまな板である。

【0005】

従ってこのまな板によれば、使用に際して、調理中に生じた水分は、その傾斜に沿って一隅側に流れ、該一隅側から排水されることになるため、その上面には、水分がたまるような問題は生じないものと思われる。しかしこの特許文献 2 のまな板も、特許文献 1 のまな板と同様に、まな板上面が傾斜面になっているため、それ自体が、包丁等による食材切断作業にとって不都合であるという問題がある。

【0006】

特許文献 3 もまな板の例であり、これは、作業面に水捌け用の溝が少なくとも一本設けられ、該溝が、まな板の長手方向側端部近傍に配置され、かつ該溝の幅が 5 ～ 20 mm で、深さが 1 ～ 5 mm であり、更に該溝の一方の端部のみがまな板の端部にまで達しているまな板である。

【0007】

従ってこのまな板によれば、板上面で食材を調理した際に生じた水分は、該溝を通じて排水可能であるが、該溝は、上面上に広く存在しているわけではなく、以上のように、まな板の長手方向の端部近傍等に位置しているだけである。そのため、水分は、自然に溝中に流入するというわけにはいかないと思われる。実際には、食材の調理作業中にまな板上面に生じた水分は、何らかの手段で溝側に押しやる等の操作をする必要があると思われ

10

20

30

40

50

る。排水に若干の操作が必要である。更に該溝中に流入した水は、該溝が傾斜しているわけではないので、その中にたまってしまい容易に排水されない問題もあると思われる。

【0008】

特許文献4も同様なまな板の例であり、肉・魚・野菜・果物等の調理用まな板において、該まな板の調理面全域に、包丁による切断方向に対して、ほぼ直角方向又は所定角度方向に延びる複数の水切り及び滑り防止溝を設けたまな板である。

【0009】

従ってこのまな板によれば、肉や野菜等の調理の際に、それらから流出した水分や液汁は、上記水切り及び滑り防止溝中に流入するものと思われる。しかし、この水切り及び滑り防止溝は、特許文献3のまな板の溝と同様に、傾斜していないので、その中に流入した水分はその中にたまってしまい、容易に排水されない問題があると思われる。

10

【先行技術文献】

【特許文献】

【0010】

【特許文献1】 実用新案登録第3116963号公報

【特許文献2】 実用新案登録第3147078号公報

【特許文献3】 実開平07-024244号公報

【特許文献4】 特開2005-160905号公報

【考案の概要】

【考案が解決しようとする課題】

20

【0011】

本考案は、包丁による調理作業に悪影響を与えずに、調理の際に食材から流出する水分や液汁を、容易に、かつ確実に除去し、調理をし易くすることができる水切りまな板を提供することを解決の課題とするものである。

【課題を解決するための手段】

【0012】

本考案の1は、板状のまな板本体に、その表裏を貫通する水透過用の一型の複数のスリットを形成した水切りまな板である。

【0013】

本考案の2は、本考案の1の水切りまな板において、前記複数のスリットを、まな板本体の周辺部を除いて、平均に配置したものである。

30

【0014】

本考案の3は、本考案の1又は2の水切りまな板において、前記スリットの幅を1.5～2.0mmに、長さを45～55mmに構成したものである。

【考案の効果】

【0015】

本考案の1の水切りまな板によれば、これを、下方に水分を流出させても良い条件の下で使用した場合は、その上で食材を切断する等の作業を行い、これによって生じた水分や液汁は、該水切りまな板のまな板本体に形成した表裏を貫通する水透過用の一型の複数のスリットを通じて、上面側から裏面側に流出排水されるので、その調理作業を水浸しにならずに良好に行うことができる。

40

【0016】

水分は、まな板本体に形成した表裏を貫通する水透過用の一型の複数のスリットを通じて自ずと排水されるので、従来例のいくつかのまな板のように、排水のために、別の作業を要することもない。またまな板本体の上面は傾斜がないので、包丁による食材の切断作業に悪影響を与えることもない。また水透過用の複数のスリットは、一型であるため、食材の切断作業中に、その中に包丁の先が進入して切断作業に悪影響を与えるようなこともない。

【0017】

また排水手段が、上記のように、表裏を貫通する水透過用の一型の複数のスリットであ

50

り、その構成も簡易である。

【0018】

本考案の2の水切りまな板によれば、スリットは実用的に排水の必要な範囲に平均に配置してあるので、調理作業中に生じる水分や液汁の良好な排水が行い得られ、他方、必要な範囲にスリットの配置を限定したため、まな板本体の強度にも悪影響を与えない。

【0019】

本考案の3の水切りまな板によれば、スリットの幅及び長さが適当であるので、包丁による調理作業に悪影響を与えずに、良好な排水を行うことができる。即ち、水がスリット中に滞留して排水されないような問題を生じない。他方、食材屑等がスリット中に詰まるような問題も生じない。

10

【図面の簡単な説明】

【0020】

【図1】実施例の水切りまな板の正面図。

【図2】実施例の水切りまな板の底面図。

【図3】(a)図2のA-A線断面図、(b)(a)のB部の拡大図。

【考案を実施するための形態】

【0021】

考案を実施するための形態を実施例に基づいて図面を参照しながら詳細に説明する。

【0022】

この実施の形態の水切りまな板は、図1～図3(a)、(b)に示すように、基本的に、板状のまな板本体1に、その表裏を貫通する水透過用の一型の複数のスリット2、2…を形成したものである。

20

【0023】

前記まな板本体1は、調理に適するプラスチック又は木質の板材を自由に採用することができる。プラスチックでは、例えば、ポリエチレン又はポリプロピレン等の安全性の高いそれを採用するのが適当である。この実施例では、横：360mm、縦：260mm、厚さ：2.5mmのポリプロピレンの板材を採用した。勿論、厚さを含めて、サイズは自由であり、これに限定されない。

【0024】

前記スリット2、2…は、図1に示すように、まな板本体1の周辺を除き、概ね中央の該まな板本体1とほぼ相似形の四辺形の領域に平均に配するものとする。また個々のスリット2は、同図に示すように、包丁での食材切断作業に悪影響を与えずに、そのような作業によってまな板本体1上に生じた水分を裏面側に透過させ得る幅及び長さに構成すべきものである。具体的には、スリット2の幅は1.5～2.0mm程度が適当であり、長さは45～55mm程度が好ましい。この実施例では、該スリット2は、幅を1.5mmに、長さを50mmに構成したものである。また縦方向に並ぶスリット2、2の間隔及び横方向に並ぶスリット2、2の間隔は、それぞれ30mmに設定したものである。

30

【0025】

従ってこの実施例の水切りまな板によれば、これを、下方に水分を流しても問題の生じない場所で使用することが必要であるが、それ以外は、一般の従来のもな板と殆ど同様の態様で使用するすることができる。

40

【0026】

例えば、この実施例の水切りまな板は、その一端を、台所の流しの縁に載せ、他端を、該流しに該水切りまな板と直交する向きに掛け渡した補助板のようなものの上に載せて使用するのが適当である。

【0027】

この後は、一般のまな板と同様に使用する。食材の何をどこで切断しても問題はないが、右側で野菜を切り、左側で肉類や魚類を切るといったようにエリアを分けて使用しても良い。いずれにしても、このようにして食材の切断作業を行うと、食材に付着していた水分がまな板本体1上に流れ出し、或いは食材中の液汁が、同様に、まな板本体1上に流れ

50

出すことになるが、この実施例のまな板本体 1 には、前記のように、スリット 2、2…が形成してあるため、それらの水分や液汁は、該スリット 2、2…を通じて該まな板本体 1 の裏面側に流れ落ち、徐々に該水切りまな板を配した流しの中に滴下することになる。

【0028】

従って特別に排水作業をしなくても、上記のように、食材から生じた水分等は、スリット 2、2…を通じて自ずと排水されるので、まな板本体 1 上が水浸しになるようなことはなく、食材の切断作業を支障なく行うことができる。またまな板本体 1 は、水分等を流すために、その上面に傾斜を付けるようなこともしていないので、その面でも、包丁による食材の切断作業を支障なく行うことができる。

【0029】

なお、スリット 2、2…の個々のサイズが、前記のようなものであることにより、包丁による切断作業に悪影響を与えずに、まな板本体 1 上の水分を、それらを通じて良好に裏面側に流下させることとなっている。流下した水分は、前記したように、所定量になる毎に、該水切りまな板を設置した流し内に滴下することになる。また、スリット 2、2…は、前記の様なサイズであるので、水分が良好に流下する一方で、食材屑がその中に詰まってしまうような問題も生じがたい。

【産業上の利用可能性】

【0030】

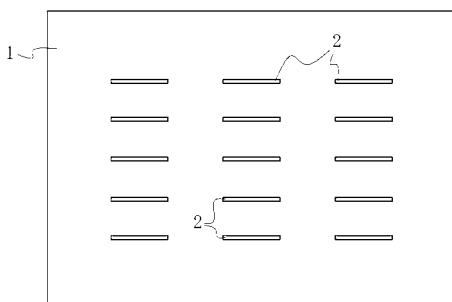
本考案の水切りまな板は、これらを生産する工業生産の分野で利用できることは明らかである。

【符号の説明】

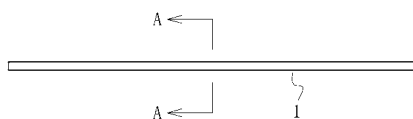
【0031】

- 1 まな板本体
- 2 スリット

【図 1】



【図 2】



【図 3】

