

万博会場で使用する陶磁器製品の開発

2005 年に瀬戸・長久手地区で開催される愛知万博（愛・地球博）は、地元陶磁器業界の活性化や産業観光の振興を図る好機として期待されています。

そこで、愛知万博のテーマのひとつである「循環型社会」に沿った「環境に配慮したやきもの」づくりをキーワードに産地企業と共に万博会場内のレストランで使用する食器の開発に取り組みました。

試作にあたり想定したレストランは、メニューやサービスに趣向を凝らした娯楽性の高い、テーブルサービスをする店舗としました。

それらの店舗で供されるランチを主に考えたメニューは、愛知の食材である赤味噌や鶏肉などを使った味噌カツ御膳、箱すし御膳、串もの御膳、うなぎ御膳などのお膳でのサービスを基本としたメニューです。

これらのメニューに合わせた食器セットのデザインは、祝祭にふさわしい明るく、楽しい形状と加飾を試みました。（写真1～4）

試作に使用した素地は、「環境に配慮したやきもの」として瀬戸地区で新しく開発され、市販している次のような素地を使用しました。

- ① リサイクル素地：廃陶磁器の粉碎粉が 50 %原料として再利用されています。磁器は通常、1300℃で焼成しますが、リサイクル素地は 1150℃での焼成が可能で、焼成コストが低減できます。
- ② 生分解性樹脂素地：生分解性樹脂と窯業原料を配合した素地で、170℃で焼成できます。不用になり、廃棄する場合は、土中に埋めて分解させます。
- ③ その他、軽量磁器素地や光触媒用素地・釉薬により高付加価値化を図りました。

本研究は、企業、店舗設計家、テーブルコーディネーターによる食器開発研究会を開催し、コンセプトなどの企画段階から試作品まで共同して進めました。



写真1 みそカツ御膳



写真3 モリゾー御膳



写真2 箱すし御膳



写真4 マグカップセット



瀬戸窯業技術センター 今西千恵子