

観光地飲食店向け食器のデザイン開発について

1. はじめに

観光における食事の楽しみは観光客の満足度を高める大きな要素であり、極めて重要な観光資源です。そして地域の個性的な食材や料理と不可分である食器もまた重要な観光資源であると言えます。特に、その地域に因んだ事象を食器のデザインに用いることにより、観光客の印象をより深めることができるとともに、一大陶磁器生産県である愛知県の認識を高めることも可能と考えられます。

このため、本研究では県内の各観光地における観光資源、民話、昔話等をモチーフとした観光地の飲食店向け食器のデザインを開発・提案します。

2. 情報収集・調査

デザイン開発方針を決定するため、各観光地における観光資源、民話、昔話等の情報収集を行うとともに、飲食店向けアンケート調査を行いました。調査結果による和食器のデザインの方角性は以下のとおりでした。

和食器はメニューを意識しながら陶器、磁器の素材を選択し、季節感を持たせるようデザイン、またモチーフとする観光資源を選定する。

釉薬や質感を組み合わせたモチーフの展開、

特に瀬戸の伝統釉を活用する。

器に季節感を持たせる場合は観光客の多い春、秋を念頭に置く。

モチーフの扱いは食器においてはメニューや食材との兼ね合いを考えて意匠化する。

食卓小物は食器に比べ具象的に展開する。

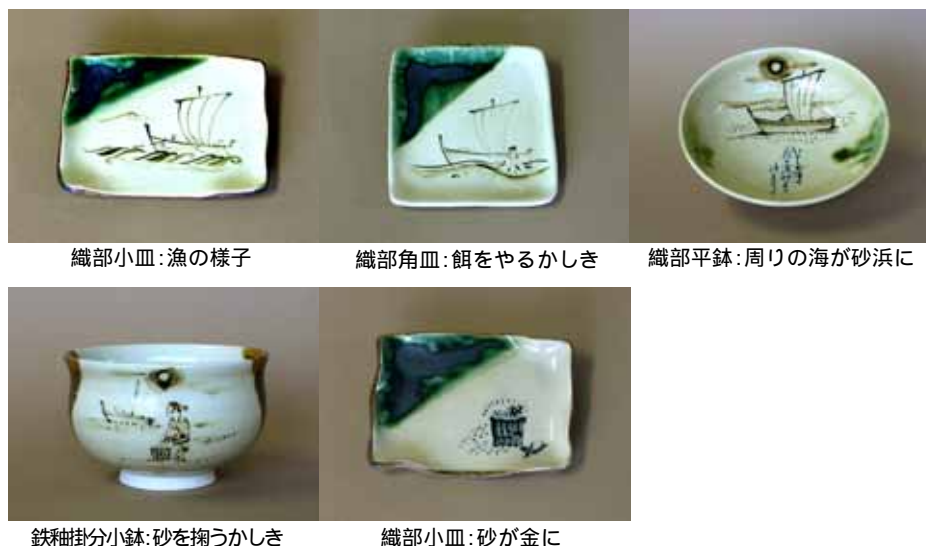
3. デザインの作成及び試作

一例として、日間賀島に伝わる昔話「かしき長者」をモチーフとしたデザイン展開を紹介します。

かしき長者は、信心深いかしき(漁師のために舟で食事を作る人。)が、不思議な砂浜の砂を掬っておいたところ、翌朝砂は金になり、その後村一番の金持ちとなって幸せに暮らした、というストーリーですが、このストーリーのポイントとなる部分から5つの絵を作成し、食器に展開しました(図参照)。

4. 結び

それぞれの地域に固有な観光資源をデザインに採用することにより、その地を訪れた観光客の印象をより高める食器が開発できました。これらの食器を通して、愛知県を訪れる観光客が増えるとともに、これまでにない観光地密着型の食器として、瀬戸焼業界の活性化に繋がることを期待します。



織部小皿:漁の様子

織部角皿:餌をやるかしき

織部平鉢:周りの海が砂浜に

鉄釉掛分小鉢:砂を掬うかしき

織部小皿:砂が金に

図 「かしき長者」による食器への展開



瀬戸窯業技術センター 応用技術室 山田 圭 (0561-21-2116)

研究テーマ:観光地飲食店向け食器のデザイン開発

担当分野:デザイン