

# 業務用食器のデザイン

生浦 京子 水野 潤 田中 正洋

Design of the Tableware for Restaurants

by

Kyoko IKUURA, Jun MIZUNO and Masahiro TANAKA

常滑市は中部新国際空港の開港を控え、観光客を目当てとする外食産業の進展が予想されている。そのため、平成10～11年度に開発した新とこなめ焼食器素地を用いて和洋の業務用食器18点をデザインし試作を行った。和食器は日本人の感性に合うよう四季折々の風物を題材とし、洋食器は知多半島の海のイメージをアピールするため、かもめや貝を題材とした。

試作品の一部を常滑、半田市内の2軒の料亭で試用・評価を得たところ、食器洗浄機の使用にも耐え好評であった。

## 1. まえがき

知多半島は、愛知県内の身近な観光エリアとして、毎年多くの観光客が訪れている。中部新国際空港の開港もあり、今後更に本地域を訪れる人の増加が予測されている。

一方、常滑地区の陶磁器業界では、食器生産が本格的に

始まり、知多半島の旅館・料理店を対象に、常滑焼の食器を進出させるため、デザイン・技術面の支援依頼があった。

平成10年度以来取り組んできた新とこなめ焼食器素地の開発により、業務用食器としての使用に耐える高強度素地が得られたので、この素地を用いてデザイン・試作を行った。

表1 業務用食器の調査

店の種類	伝統的和風旅館	現代的和風料亭	伝統的料亭
席数	約50席	約100席	約50席
料理の特徴	魚介類中心の和風料理	洋風メニューも取り入れた和風料理	懐石料理、結納料理
客層	ビジネス客、観光客、男性客が多い。	女性客が多い。	家族連れが多い。
客単価	会席：4,000円～	昼：1,000～3,000円 夜：4,000円位が中心	5,000円～
使用中の陶磁器製食器 産地（比較的多い物） 平均単価 数量	美濃、常滑 1,000円～2,000円	有田 1,500円～2,000円 約10,000点（200種×50点）	清水、美濃、常滑 5,000円～
食器の破損について	まとめ洗いをするため、漬物皿等小さい器の破損が目立つ。欠けが多い。	1種類につき50個ずつ購入するが、平均1ヶ月に約20個破損する。	欠けが多い。金接ぎによる修理をする場合もある。
使用機器	食器洗浄機、電子レンジ	食器洗浄機、電子レンジ、オープン	食器洗浄機は使用せず。

## 2. 業務用食器の調査

業務用食器をデザインするにあたり、常滑、半田市内の料理店3軒を対象に業務用食器に対するアンケート調査を実施した。その概要を表1に示す。

また、食器に対する要望を聞いたが、収納性がよいこと、ハマすりをきちんとすること、かびが生えないことは3軒に共通する事項であった。

伝統的和風旅館、現代的和風料亭ではあまり季節感にとらわれず、使い回しの利く多用途性とリーズナブルな価格という経済性が求められたのに対し、伝統的料亭ではほとんど月ごとのきめ細かな季節感が求められている。

伝統的和風旅館、現代的和風料亭では適切な強度が求められたのに対し、伝統的料亭では器の色や形、質感等見た目からくる全体の感じを何より重視し、強度は二次的な問題であった。

黒色の器は、伝統的和風旅館では洋風のイメージがあるので使いづらいとされ、現代的和風料亭では食材を生かす色として好感を持たれた。

その他、奇抜な色彩でないこと、絵柄が料理のじゃまをしないこと、料理を運ぶコンテナ(約60×50×14cm)に効率よく収まると都合がよいこと、同じ品物が継続的に補充できること等が挙げられた。

## 3. デザインコンセプト及び試作

一部の料亭では強度より器の味わいを優先させるところもあるが、一般的に業務用食器は適切な強度が要求される。そのため、平成10～11年度の研究成果<sup>1,2)</sup>で、ほぼ磁器並みの強度が得られた24時間粉碎土、24時間粉碎強化土(24時間粉碎土に易焼結アルミナAES-11を5%添加し、さらに強度を高めた素地)、24時間粉碎白土、24時間粉碎強化白土、24時間粉碎耐熱強化土をアイテムにより使い分けた。

焼成温度は、曲げ強さが最高となるようメジャーリング温度1175℃～1180℃としたが、月白釉を施したものは良好な釉調を得るため、1200℃焼成とした。

形状は、使い回しの利く多用途性を基本としながらも、日本人の感性としての四季の季節感をテーマにした。業務用食器は、家庭用食器とは異なり、盛付けによる演出で「食」を目で楽しむ要素が大きい。遊びの空間を含むゆりのあるサイズや変化に富んだ形状を取り入れ、料理の見栄えをよくするため、脚をつけて高さを出すなどの工夫をした。

成形方法は多品種、少量生産に対応する製品造りを目指したので、量産指向の成形方法よりタタラ成形等の手造り技法を多く用いた。

釉薬の選定にあたっては当所が構築を進めている釉薬データベース<sup>3)</sup>を活用した。

以上のコンセプトに基づき、次の18点のデザイン・試作を行った。

### (1) 付出皿

季節感を表わすため、春の山(春山付出皿:写真1)、七夕の短冊(短冊形付出皿:写真2)、秋の木の葉(柏葉皿:写真3)、雪の降り積もった敷石(敷石形付出皿:写真4)を題材とした。

### (2) 向付

春から夏に使用するものは浅く開いた形状(織部釉笹舟形刺身鉢:写真5)とし、秋から冬用には深くすばまった形状(織部釉笹舟形小鉢:写真6)とした。夏用の蓋向(蓋付刺身鉢:写真7)は刺身にドライアイスを添え、蓋を取ったときの効果をねらったものである。

### (3) 焼物皿

くちなしの花(くちなし陰刻焼物皿:写真8)を題材としたものは夏用を意図し、美しい火色が出る強化土を用いたグラタン皿(蓋付グラタン皿:写真9)と荒目シャモットを添加して豪快な土味を出した長角皿(櫛目長角皿:写真10)は秋から冬用を意図した。

### (4) 煮物皿

春用として土筆をあしらった(土筆陰刻煮物皿:写真11)深めの皿と、秋用として黒釉を施し、深くすばまった形状の鉢(黒釉笹舟形小鉢:写真12)をデザインした。

### (5) 箸休・デザート皿

春は桜の花を題材(桜花形小皿:写真13)とし、夏は朝顔(朝顔形小鉢:写真14)の涼しげな形状を用い、秋は落ち葉を集めるような手箕(吹寄小皿:写真15)をかたどったものとし、冬は雪だるま(雪だるま珍珠入れ:写真16)を題材とした。

### (6) かもめプレート

知多半島の観光は海のレジャーが中心であるため、このイメージをアピールする目的で題材として取り上げた(写真17)。

### (7) 貝形皿

機械ロクロ成形であるが、回転軸を偏らせることで貝の形状を抽象化して表現した(写真18)。

試作品の使用素地と製法は表2のとおりである。また、そのうち織部釉笹舟形刺身鉢を現代的和風料亭と伝統的和風旅館で、桜花形小皿、黒釉笹舟形小鉢、敷石形付出皿を現代的和風料亭で実際に試用してもらった結果、食器洗浄機の使用にも耐え好評であった。

表2 試作品の素地と製法

品名	素地	製法
春山付出皿	TS	型押、石灰バリウム釉、還元 1180℃
短冊形付出皿	WS	同上
柏葉皿	TS	タタラ、黄イラボ釉、酸化 1180℃
敷石形付出皿	TS	排泥焼込、白萩釉、酸化 1180℃
織部釉笹舟形刺身鉢	TS	型押、織部釉、石灰亜鉛釉、酸化 1180℃
織部釉笹舟形小鉢	TS	同上
蓋付刺身鉢	TS	蓋=排泥焼込、ジルコン失透釉、還元 1180℃ 本体=機械ロクロ、月白釉、還元 1200℃
くちなし陰刻焼物皿	WS	型押、淡茶貫入釉、酸化 1180℃
蓋付グラタン皿	FPE	蓋=排泥焼込 本体=機械ロクロ ジルコン失透釉、還元 1180℃
櫛目長角皿	TS	型押、黄イラボ釉、還元 1180℃
土筆陰刻煮物皿	TS	型押、月白釉、還元 1200℃
黒釉笹舟形小鉢	TS	型押、バリウムマット釉、酸化 1180℃
桜花形小皿	TE	型押、石灰バリウム釉、還元 1180℃
朝顔形小鉢	FPE	同上
吹寄小皿	TS	タタラ、黄イラボ釉、酸化 1180℃
雪だるま珍味入れ	WE	排泥焼込、石灰バリウム釉、還元 1180℃
かもめプレート	TE	固形焼込、ジルコン失透釉、酸化 1180℃
貝形皿	WE	機械ロクロ、石灰バリウム釉、酸化 1180℃

TS:24 時間粉碎土

TE:24 時間粉碎強化土

WS:24 時間粉碎白土

WE:24 時間粉碎強化白土

FPE:24 時間粉碎強化耐熱土

## 4. まとめ

平成 10~11年度に開発した新とこなめ焼食器素地が、陶器の質感を保ったままほぼ磁器なみの強度を有することを生かし、中部新国際空港の開港から予測される観光客の増加に向けて、「知多半島の味覚は常滑焼の器で」を合言葉に、和洋の業務用食器をデザインし試作した。このうち和食器は日本人の感性に合うよう四季の風物を題材とした付出皿、向付、焼物皿、煮物皿、箸休・デザート皿であり、洋食器は知多半島の海のイメージを強調してかもめと貝を題材としたものである。

試作品の一部は常滑、半田市内の料亭で使用テストを行ったが、食器洗浄機の使用にも耐える強度があり好評であった。

## 文 献

- 1) 松下福三, 光松正人, 福原 徹, 永柳辰一, 田中正洋, 愛知県常滑窯業技術センター報告, 26, 1~5(1999).
- 2) 松下福三, 福原 徹, 生浦京子, 田中正洋, 愛知県常滑窯業技術センター報告, 27, 1~5(2000).
- 3) 福原 徹, 永柳辰一, 田中正洋, 愛知県常滑窯業技術センター報告, 27, 26~29(2000).

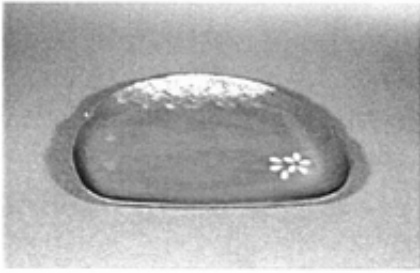


写真1 春山付出皿

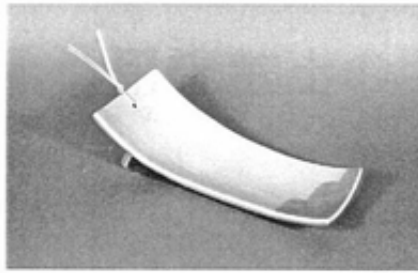


写真2 短冊形付出皿

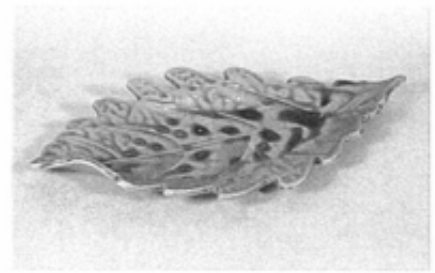


写真3 柏葉皿

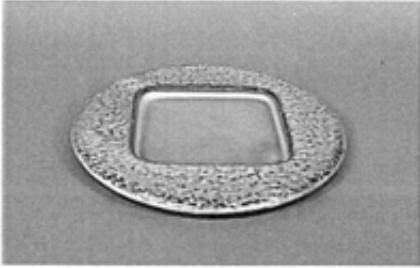


写真4 敷石形付出皿



写真5 織部釉笹舟形刺身鉢



写真6 織部釉笹舟形小鉢

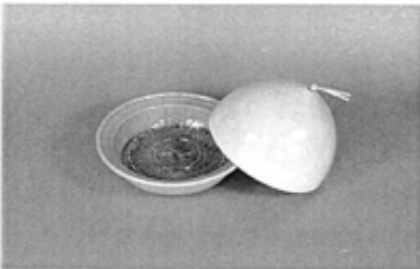


写真7 蓋付刺身鉢

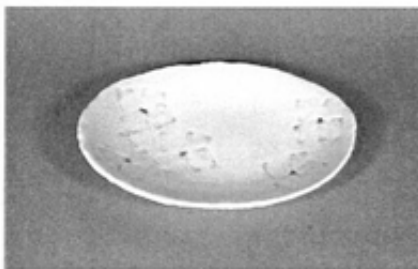


写真8 くちなし陰刻焼物皿

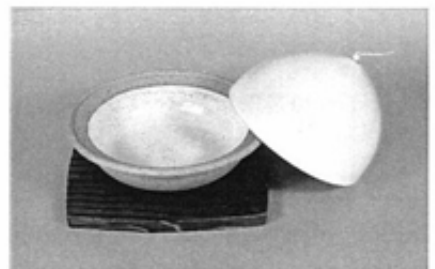


写真9 蓋付グラタン皿



写真10 櫛目長角皿



写真11 土筆陰刻煮物皿



写真12 黒釉笹舟形小鉢

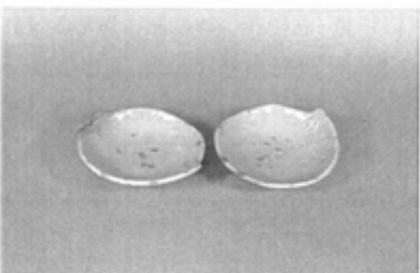


写真13 桜花形小皿

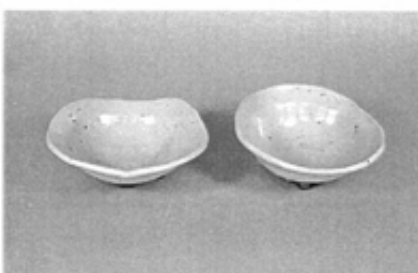


写真14 朝顔形小鉢

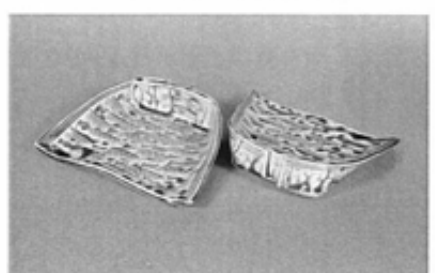


写真15 吹寄小皿



写真16 雪だるま珍味入れ



写真17 かもめプレート

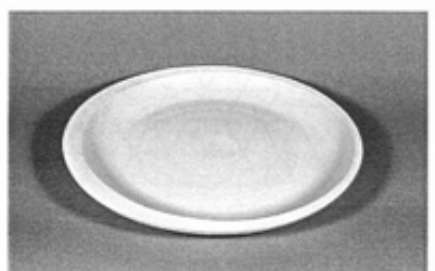


写真18 貝形皿