

## 焼き物看板のデザイン

常滑市は「伝統ある陶業の町」として有名である。町の至るところで焼酎瓶、陶管など焼き物が演出する情緒豊かな町並みがあり、散策する観光客の人気を集めている。また、建設中である中部国際空港が開港後はさらに多くの人々がこの地域を訪れることになり、飲食店や物販店など多くの店舗が整備される。こうした新しい店舗も含め、この地域が培ってきた焼き物文化や歴史を感じさせる情緒が継承されていくことが望ましい。焼き物による店舗周りの演出は町の景観向上だけではなく、常滑焼のイメージアップに繋がるものである。このような背景から、店の顔とも言える看板に的を絞り、デザイン開発を行った。また、焼き物の看板が町中に普及し、愛着を持って呼ばれるように「土(ど)かんばん」と名付けた。

焼き物を看板の素材として見た時、耐候性が高いなど、適した特性を持つ反面、重いという短所がある。今回の試作では金具や建物躯体への負担を軽くするため、当センター開発の食器素地に活性炭を加えて焼成し、約3割軽量化した素地を用いた。

「蟹料理と酒の店蟹亭」は酒も楽しめる料理店を想定した。陶板に蟹のレリーフとロゴを貼り付け、営業時間が夜間であることを考慮し、写真1のように甲羅内部に電球を配置し、蟹が光の中に浮かびあがる構造とした。

写真2「山茶花の宿」の看板は特に店舗の種類を想定せず、汎用性のある形状とした。常滑市の花「サザンカ」を切り抜いた陶板をアケビの蔓で繋いでいる。内部には照明を組み込み、夜間の視認性と演出効果を高めた。

常滑市に昔から伝わる民話に釣を忘れて芋掘りに向かった百姓の嘉平にカラスが「カヘー」と叫んで知らせたというのがある。写真3はこの話をヒントにした「青果店嘉平」の看板である。一見、店の扱い商品と看板が結びつかないが、話を聞けば地域に対する興味や店への愛着が増し、記憶に残りやすい。

写真4の「常滑庵」は魚料理店の他、民宿や釣具店向けにデザインした看板である。取り付け金具を釣り竿に見立て、カサゴを釣っている場面を表現した。支えの腕木には2寸径の陶管を用いて常滑らしさを演出した。

(常滑窯業技術センター 水野 潤)



写真1

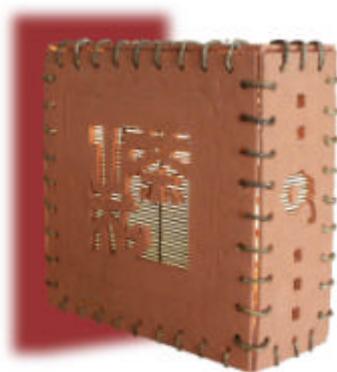


写真2



写真3



写真4