和食器のデザイン開発

矢野　強　　宮田昌俊　　長谷川恵子　　今西千恵子

Design of Japanese Style Tableware

Tsuyoshi YANO, Masatoshi MIYATA, Keiko HASEGAWA and Chieko IMANISHI

「家庭回帰」現象といわれ、家族中心の生活が見直され、生活を楽しみ感性や趣味などを満足させる製品が求められるようになってきた。そこで、これらの自家需要やギフト需要が見込まれる和食器についてデザイン開発を行った。瀬戸地域の産地特性を活かしてノベルティ感覚の個性的な食器を目標に、素朴さを出した手づくり感のある形状や楽しさ、面白さを表した色彩と絵柄をデザインした。

正月用食器は、正月の遊びや縁起物をテーマに独楽、羽根突き、双六や祝い魚、松竹梅をモチーフにして徳利、猪口、蓋物、小鉢、平皿、箸置きなど１０種類をデザインし試作を行った。また、花見用食器は、花見をテーマに三色団子や桜花をモチーフに大皿、小皿、鉢、カップ、箸置きなど８種類をデザインし試作した。

１．はじめに

バブル経済の崩壊後、生活者の消費態度や意識は大きく変わり、会社中心の生活から個人が自分自身の生活を見つめ直す生活へと変わった。

これに伴い、消費の対象がモノの大量消費から生活を中心にした文化や教養など、自分自身への投資による消費へと変わってきた。また、余暇時間の増加により、趣味やレジャーを家族と共に楽しみ、家庭内行事を大切にする「家庭回帰」の傾向が顕著化している。

こうした家庭回帰現象が個々の家庭の食卓に与えた影響を考えると次の事柄があげられる。

（1）「外食」から「内食」へ、父親が食卓に加わり、食事内容も子供中心の洋食メニューから和食メニューへと変化した。

（2）和食が中心になることにより、味噌、醤油などの調味料と米の消費量の増加。

（3）家族一緒に食事ができる鍋物メニューの増加。

このような家庭回帰現象は、今後の新規市場に向けた商品開発の方向づけとなる。それは「家」を中心とした潜在需要の掘り起こしや「家庭」や「家族」の姿が見える商品の開発に重点が置かれることである。ここで家庭内での家族のコミュニケーションを行う上で大切な行事（家庭内行事）の中に開発のヒントを求めると、従来とは違った新タイプの家庭内行事の充実が図られる。

（1）ダイニングキッチンの普及によりホームパーティ形式の行事が定着。

（2）型にはまった従来タイプの行事から誕生日、結婚記念日などオリジナリティを発揮できるカジュアルな家庭内行事へ関心が移行。

などの事柄が分かった。

従って、誕生日や結婚記念日、または季節ごとの集まりなどに食器がどのように関わっていくかを考えるとその行事に対する個人の思い入れやこだわりが食器の選定にあらわれ、日常の食器とは違った、ファッション性やオリジナリティが行事用食器に求められる。そこで、ホームパーティを意識した家庭内行事として「正月の宴」と「花見の宴」を想定し、趣味・趣向の高い、個性的な製品づくりを目標にデザインし試作した。

２．正月用食器のデザインと試作

２．１　羽子板形陶板

羽子板の形状を自然石風の陶板にデザインした。材質は粗い砂目の有色炻器素地に乳白釉を施し、施釉部に出る斑点と土味により焼物らしさを強調した。酒器セットを乗せる陶板として、あるいは活作りや刺身、てんぷらの盛り皿などとして使用できる。また、サイズを小さくして小皿としても使用できる。（写真１）

２．２　羽根形徳利

追い羽根の形状を徳利にデザインした。正月の華やかさをイメージして、楽しさを表現した。磁器素地を使用し、羽根の部分を下絵でカラフルに彩色し、施釉した羽根の部分と無釉（ビスク）の黒い球の部分の対比により、焼物らしさを強調した。また、サイズを小さくして醤油やソースなどの汁注ぎとしても使用できる。（写真２）

2．3　サイコロ形猪口

正月の双六遊びに使用するサイコロを猪口にデザインした。サイコロの目を多色にし、入れ子や素朴な手作り感覚で楽しさを表現した。また、珍味入れや向付け、小鉢などとしても使用できる。(写真３)

2．4　独楽形徳利

独楽の形状を徳利にデザインした。徳利が傾くことにより動きのある楽しさを表現した。置いた徳利が転がらないように底の面を取り，座りをよくした。また、酒を飲み干した後、余興で空の徳利を手で回すのも面白い。サイズを変え、醤油やソースなどの汁注ぎにもなる。(写真４)

2．5　独楽形蓋物

独楽の形を蓋物にデザインした。、意外性による楽しさを表現した。加飾はロクロで渦巻き模様を下絵付けして独楽らしさを強調した。(写真５)

2．6　独楽形平皿

皿の形状と内部の模様により独楽を表現した。独楽の模様を大胆でカラフルに配色して、明るくモダンな感覚にした。深さや大きさを変えて小鉢や醤油皿などにもなる。(写真６)

2．7　独楽形小鉢

独楽の断面形状を小鉢にした。加飾方法は素地の白を基調に上部と下部に色化粧土を浸し付けする方法でモダンで楽しいデザインにした。また、深さを変えて皿や向付けなどにも応用できる。(写真７)

2．8　鯛形深皿と小皿

めでたい正月の縁起物である鯛を形取って深皿や小皿にデザインした。ヒレを丸くして柔らかな感じを表現した。加飾方法は酸化銅を還元焼成し鯛の赤色を表現し、鱗模様を掻き落しで白抜きにした。(写真８)

また、加飾方法を変え、鱗模様を凸彫りにしてピンクの化粧土を施した後、凸彫り部分を削り取り白抜きにし可愛らしさを表現した。(写真20)

2．9　松竹梅箸置き

素地を楕円状に成形した後、松、竹、梅の紋様を切り金で抜き取り、穴開き模様にする方法で手作りの味を表現した。箸置きは小物のため目立たないが、雰囲気を作り出すのには効果が高い。(写真９)

3．花見用食器のデザインと試作

3．1　三色団子大皿・小皿

三色団子の形状を皿にデザインした。仕切りがあることにより、料理の盛り付けに変化を付けることができる。加飾は斑点の出るよもぎ色の炻器素地をベースに白とピンクの化粧土を塗り分けにした。素地から出る斑点により素朴で柔らかな感じを表現した。(写真10)

3．2　三色団子箸置き

三色団子を箸置きにしたもので化粧土により色分けをした。団子を三角に配置することによりスプーン置きにも使用できる。(写真11)

3．3　桜花大皿

桜の花弁を二枚並べて、仕切り付き皿とした。斑点の出る有色炻器素地に透明釉を施し、自然感覚の素朴な皿をデザインした。(写真12)

3．4　桜花箸置き

前記の２．９と同じく、桜花紋様を切り金で抜き取り、透かし紋様にする方法で手作りの味を出した。(写真13)

3．5　桜花組み合わせ小皿

桜の花びらを象った小皿で、他の食器との自由な組み合わせが楽しめる。白素地により清楚な感じを与え、宴の料理を引き立たせる。(写真14)

3．6　積み重ね深皿

深皿を重箱風に三段重ね、皿の外形は四角で、手作り感覚の暖かみのあるように仕上げた。前記の３．５と同じく、白素地により宴の料理を引き立たせ、他の食器との組み合わせができる。(写真15)

3．7　組み合わせ手作り鉢

柔らかな丸みのある形状で、大・中・小の鉢は入子のように重ねられる。手作りで成形し、ロクロ成形とは違った素朴で暖かみのある形状で、前記の３．６と同じく白素地で統一したシリーズ。四角い深皿とは対照的な丸鉢である。(写真16)

3．8　桜花模様組食器

桜の花びらが舞い散る風情を模様にしたもので、薄い青・桃色の上絵具を背景に金彩で花びらを散らした。斑点の出る有色炻器素地に乳白釉を施し、手作り感覚で暖かみの感じられる仕上がりとした。(写真17．18)

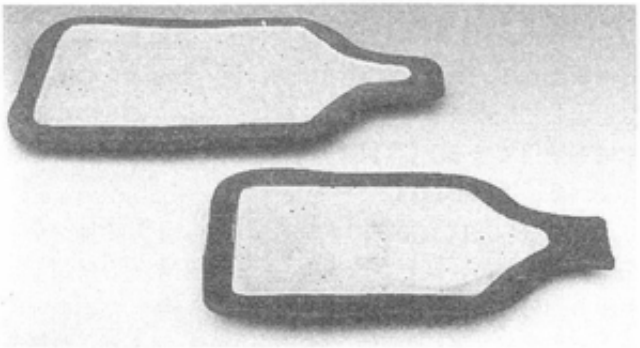

写真１　羽子板形陶板

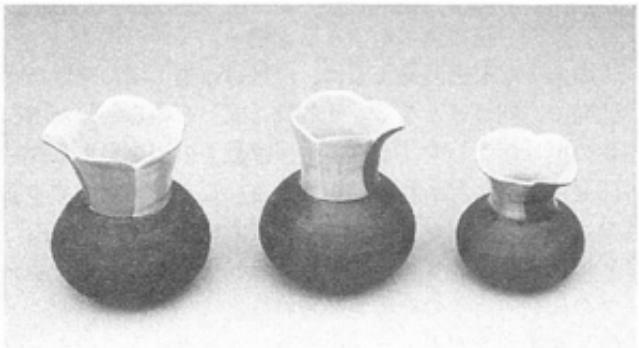

写真２　羽根形徳利

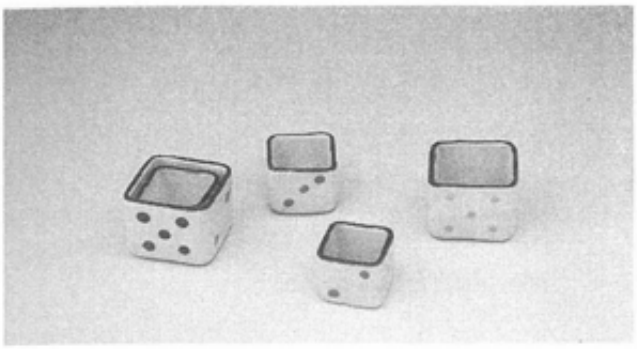

写真３　サイコロ形猪口

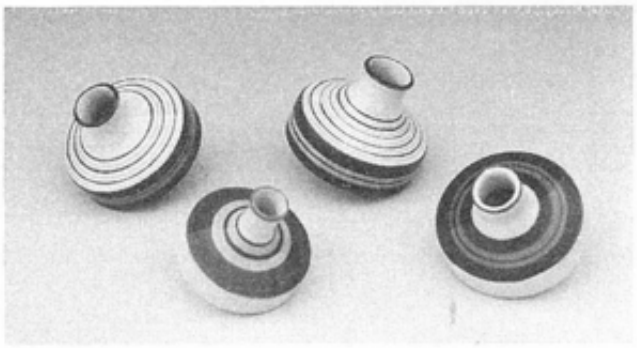

写真４　独楽形徳利

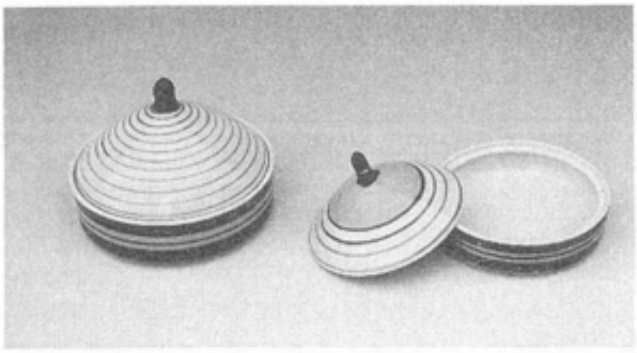

写真５　独楽形蓋物

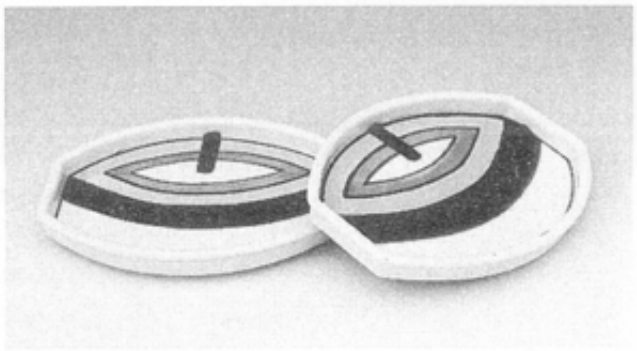

写真６　独楽形平皿

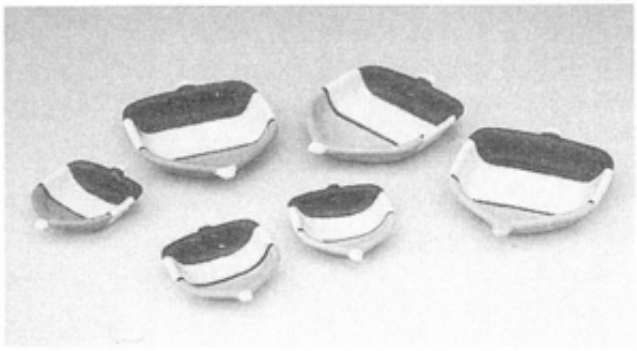

写真７　独楽形小鉢

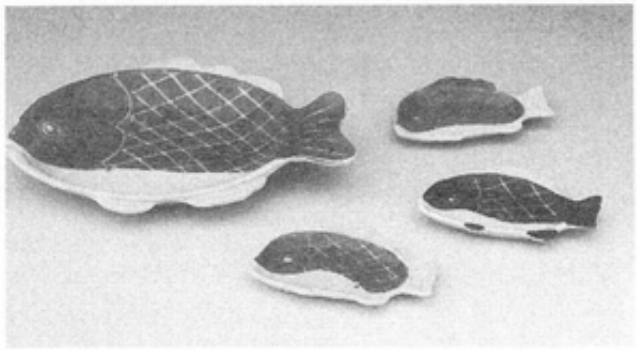

写真８　鯛型深皿

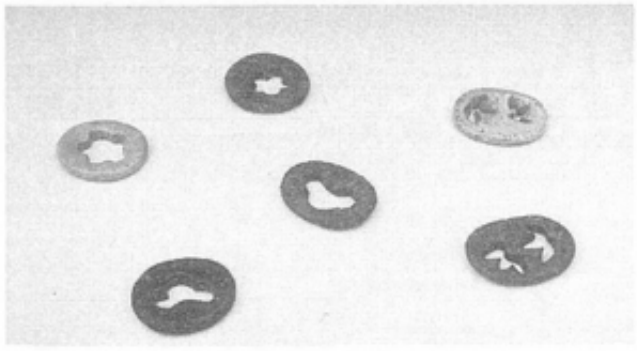

写真９　松竹梅箸置き

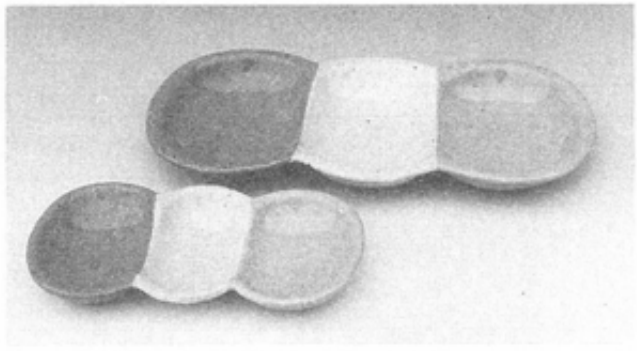

写真10　三色団子皿

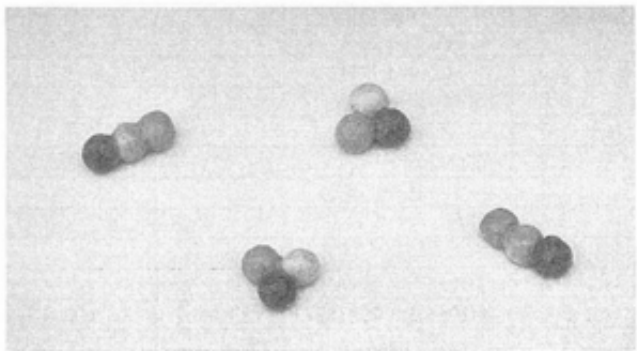

写真11　三色団子箸置き

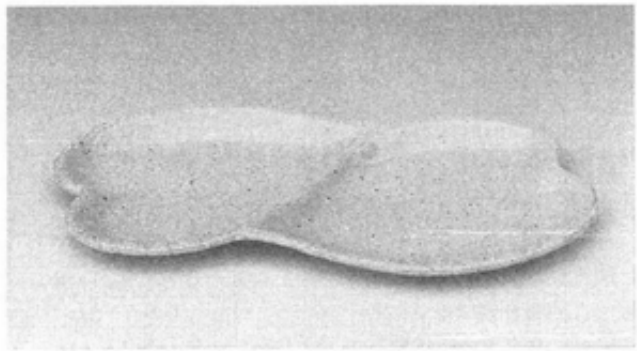

写真12　桜花大皿

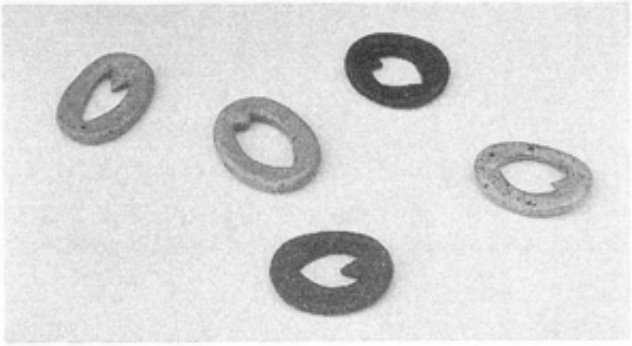

写真13　桜花箸置き

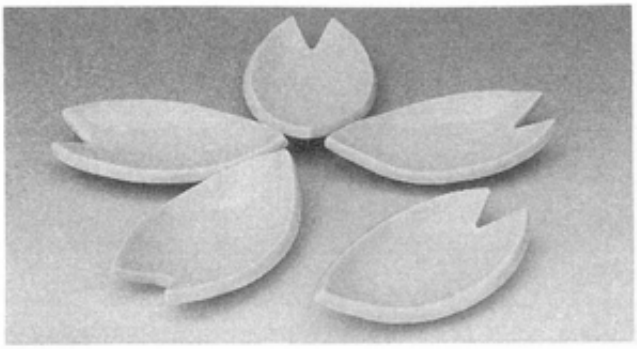

写真14　桜花組み合わせ小鉢

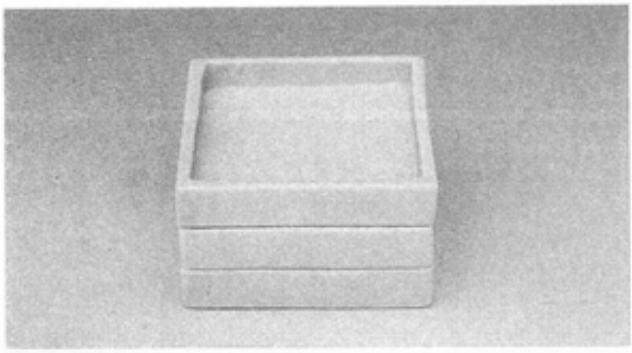

写真15　積み重ね深皿

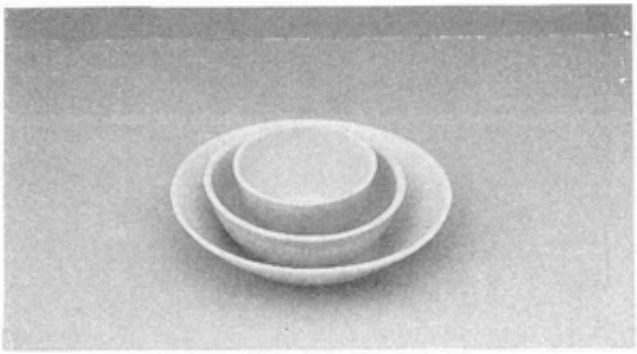

写真16　組み合わせ手作り鉢

写真17　桜花模様組カップ

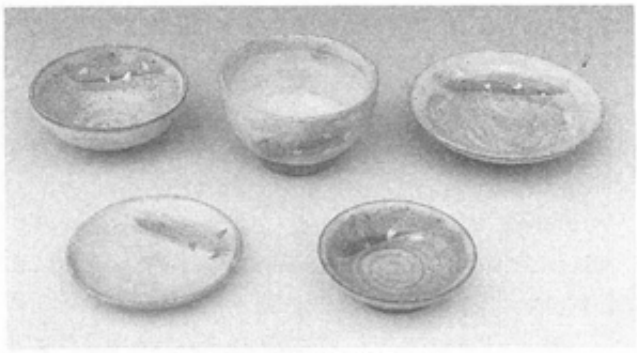

写真18　桜花模様組小鉢

表　試作データ　（単位:mm）

	品　名	幅（直径）	奥　行	高　さ	素　材　・加　飾	焼成温度
正月用食器	羽子板形陶板（大）	380	202	30	有色炻器・乳白釉	1260℃
	羽根型徳利	φ83		95	磁器・下絵多色手描	1280℃
	サイコロ形猪口（大）	49	49	40	〃　・　〃	〃
	独楽形徳利	φ94		90	〃　・ロクロ線模様	〃
	独楽形蓋物（大）	φ126		97	〃　・　〃	〃
	独楽形平皿	195	151	25	〃　・下絵手描	〃
	独楽形小鉢	75	60	17	〃　・下絵化粧土	〃
	独楽形小鉢（大）	114	92	20	〃　・　〃	〃
	鯛型深皿	215	170	38	〃　・下絵銅赤色	〃
	鯛型小皿	104	72	13	〃　・下絵掻落し	〃
	松竹梅箸置き	45	40	7	有色炻器・透かし彫り	1260℃
花見用食器	三色団子大皿	330	170	35	〃　・化粧土	〃
	三色団子小皿	220	123	28	〃　・　〃	〃
	三色団子箸置き	40	17	14	〃　・　〃	〃
	桜花大皿	350	170	22	有色炻器・　〃	〃
	桜花箸置き	46	33	7	〃　・透かし彫り	〃
	桜花組み合わせ小鉢	130	80	26	磁器	1280℃
	積み重ね深皿	130	130	25	〃	〃
	組み合わせ手作り鉢	φ155		48	〃	〃
	桜花模様組カップ	φ87		120	有色炻器・乳白釉　上　絵	1260℃
	桜花模様組小鉢	φ110		46	〃　・　〃　　〃	〃
	桜花模様組小皿	φ150		28	〃　・　〃　　〃	〃

4．　試作品の組み合わせ

正月用食器と花見用食器は各々単品でデザインした。

写真19～24のように各々の単品を組み合わせることにより、より正月や花見の楽しい雰囲気を作り出すことができる。また、食卓のアクセントとして、普段家庭で使用している食器の中に組み合せることにより多様な料理に対応できる。

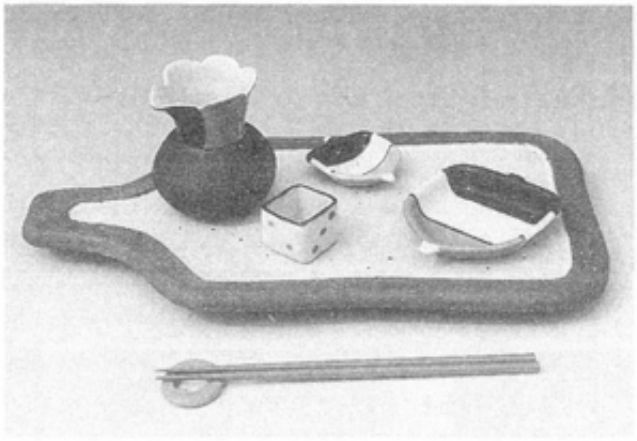

写真19　正月用食器セット例

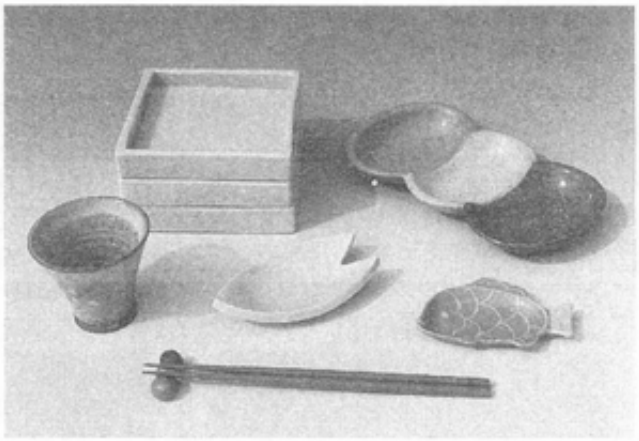

写真20　花見用食器セット例

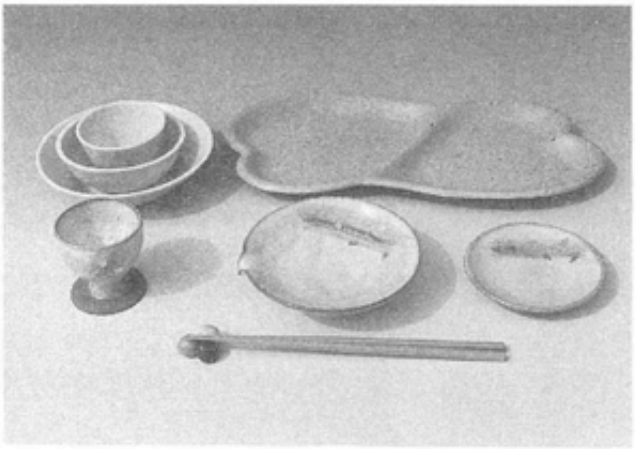

写真21　花見用食器セット例

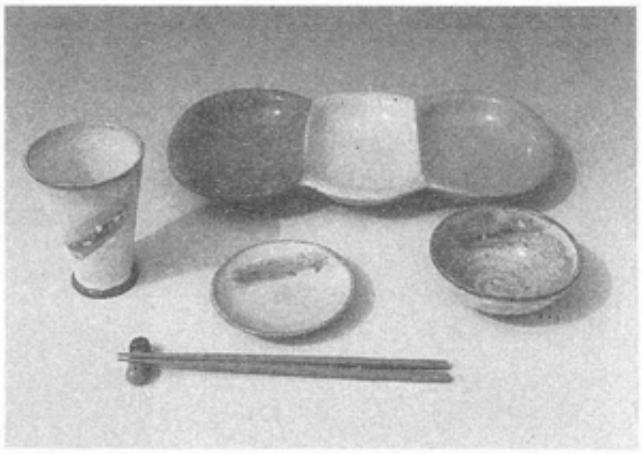

写真22　花見用食器セット例

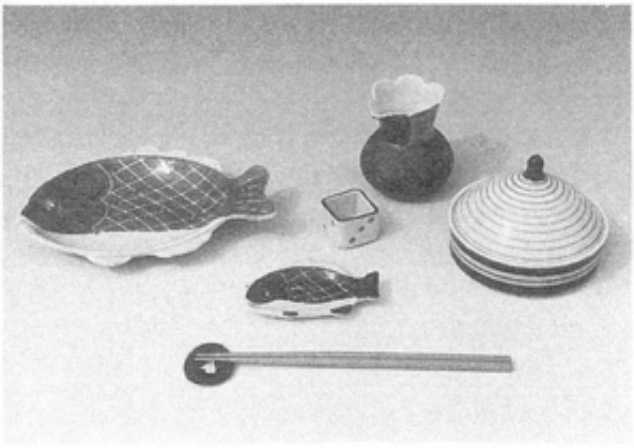

写真23　正月用食器セット例

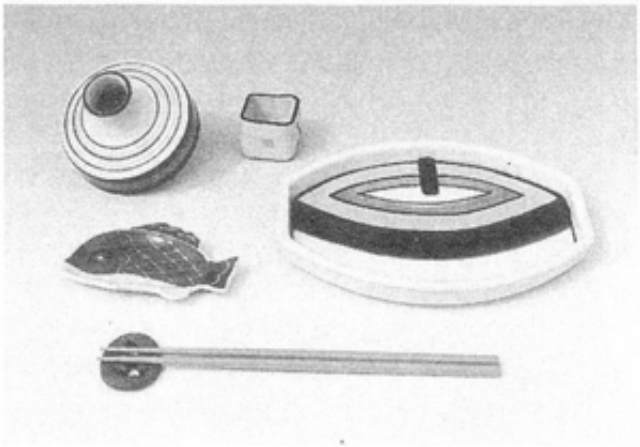

写真24　正月用食器セット例