

カップ&ソーサーのデザインデータベースの構築と応用

安藤敏夫 宮田昌俊* 長谷川恵子 今西千恵子

Construction of Design Data Base for a Cup & Saucer and Application

Toshio ANDO, Masatoshi MIYATA*, Keiko HASEGAWA and Chieko IMANISHI

国際化時代に対応すべく「ジャパン・モダン」をテーマに、デザイン面から染付などの伝統的なやきものの要素を洋食器に展開した。また、技術面から漆などの日本の伝統的な素材との組合せにより和・洋の食際化に対応した食器の開発を行った。

18世紀ヨーロッパにおいて本格化する喫茶文化を背景に、現在に至るまで様々に作られた国内外のカップ&ソーサーをデータベース化し「和風」を分析した。試作品は、漆による加飾も取り入れながら、釉面とのマッチングを考え質感を中心としたアプローチを図った。

1. はじめに

今日、国際化・業際化は予想を超えるスピードで進みつつある。こうした中、独創性と効率化は、製品開発において重要な課題となっている。

瀬戸地域の陶磁器業界においても、国内・外向けともに非常に厳しい環境下に置かれている。特に食器開発はその範囲、すそ野の広さから、色・柄やシェイプだけでは限界があり、原料・素地などから新たな展開を行う必要に迫られている。そこで、素材感・質感という従来とは異なる視点から付加価値の検討を行った。

2. 基本的な方向

2.1 ターゲット

欧米各国から様々な文化が浸透し、日本文化は文化としては保存されながらも、ライフスタイルと言う点からは、普遍化・共有化が自然に受け止められている。「洋」と「和」の境界が融合化し、それに対する認識も、「和」が好き、「洋」が好き、あるいは、認識はしているものの、特に区別をしない世代や既にそうした認識がなく、区別の付かない世代も増えつつある。

一方、嗜好と言う観点から見れば、そうした区別をしない、区別ができない世代は、初めてみるものに対する新鮮さ、郷愁や或いは、驚きを感じる世代とも言える。

そこで、ここでは、対象を年齢でセレクトするのではなく、今日のライフスタイルについて、新しいバランス感覚を持つ人達、価値観が成熟し、新たな価値観のチャレンジャーである人達を選択した。

2.2 アイテムとカテゴリー

最近では、空間的な制約から実用性を中心としながらも一部趣味性を持たせた「遊び心を持った実用品」が雑誌や様々なメディアを中心に紹介されている。

ここでも、カジュアル&ナチュラル嗜好のライフスタイルとして「食事をしてコーヒーを飲む」というシーンを想定した。

素材は、主に透光性に優れ、高強度な高純度アルミナ、また、チッピング等の欠けに強く、色合いの優しいボンチャイナを利用した。

柄・パターンは、染付や織部などの伝統的なものを洋食器に展開したり、また漆など日本の伝統的な手法を取り入れた製品群として以下のものについて試作・検討した。

- ・「一人宴」シリーズ
折敷き、向付、小皿など
- ・「色とりどり」シリーズ
カップ&ソーサー、中皿など

3. データベースの作成

3.1 日本のデザインパターンの収集・分析

日本的なものとはいったい何か。目的、テーマによって常にその内容は変化し、これまで、その定義について長い間議論が続けられてきた。形あるもの、目に見えるものばかりではなく、その多くを習慣・慣例、精神的なものが占めるのも大きな要因の一つと言える。「日本的」と言った瞬間から日常からではなく、その多くを異文化という鏡に写し出したものを見ることになる。別な言い方をすれば、収集するという過程をとおして、ヨーロッパのやきものに見る見事な日本的なイメージに驚きすら覚え、改めて「日本」というものについて思い知らされる場合さえある。

特に、17世紀中頃から盛んに輸出されるようになった古伊万里に始まるヨーロッパの「シノワズリー」ブームから最近では、江戸末から明治にかけての博覧会時代など諸外国との交流を通じ日本的なもの、特徴的なもの、よく注文のくるものとその回顧と近代化・産業化を通じ、文化とし

*現常滑窯業技術センター

て次第にその認識を深めてきた。

今日、ある生活様式に基づく新しい創造の提案が求められている。生活における「食」ばかりではなく、「衣」、「住」なども重ね合わせ立体的、系列的に暮らしを把握・予測する事が重要である。このため、カップ&ソーサーを中心に調査し、「日本のデザイン」について考察した。

3.2 歴史的分析

カップ開発における歴史的背景と共に、ドイツにおいて磁器が開発された18世紀初期からギフト商品を含めた現代まで約300点余りを収集した。

そのコーヒーカップの開発とそのデザインの背景を考察すると、いわゆるトルコ・コーヒーのような中国製のハンドルのないカップを用いた時代や磁器が開発された当初、銀器を模して作られた時代を初めとして、ヨーロッパは、器などコーヒー文化において先導的役割を果たした。現在のコーヒーカップの形・柄も18世紀~20世紀初頭にかけて作られたものがほとんどである。その特徴は以下のように考えられる。

(1) 18世紀以前

ルネサンス後期、16世紀後半になるとファイアンスも錫釉を使った特定のものを示すようになった。また、この頃中国は明の万暦年間、景德镇も再興され、磁器が盛んに輸出され、東インド会社によってまたたく間に全ヨーロッパに広がると共に、王侯貴族にとって垂涎的となった。

この頃、ヨーロッパは磁器が発明される前だったこともあり、デザイン的には17世紀始めまではイタリア・スペイン様式を色濃く反映していたファイアンス(マジョリカ)が主流となっていた。

ファイアンスは、16世紀オランダでデルフト焼としてピークを向かえると、17世紀後半にはバロック時代を背景に芙蓉手など極東趣味のシノワズリーの担い手として陶芸を牽引した。

(2) 18~19世紀

18世紀に入るとベドガーによる磁器の完成、セーブル窯の開窯と共に繊細・優美なロココ時代を迎え、まさに、ヨーロッパにおける磁器開発において革新的な世紀となった。

既にシノワズリーは流行を終え、陶磁器においても東洋的なイメージは部分に止まり、「インドの花」は「ドイツの花」へ、蝶や風景画、裸婦像などロココ様式を独自のものとして展開した。

(3) 19世紀

ナポレオン時代になるとアンピール様式が公式芸術様式となった。カップなどは円柱形のものが多くみられたり、皿はリムなどに直線的なデザインが取り入れられたりした。

しかしながら、19世紀も半ばになると、ナポレオンの失脚と共に復古的なものが増え、産業革命による機械化・大量生産から質の低下を招くと共にデザイン的にも、考えられる様々の造形のものを作られた。

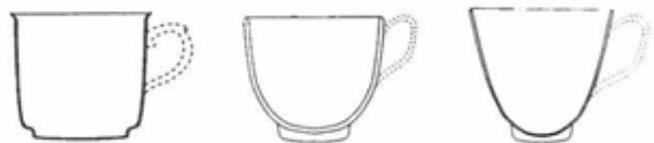
(4) 博覧会時代の到来

1862年ロンドン博以降、日本の芸術が高く評価され、印象派は“日本派”とさえ呼ばれた。

セーブルでも軟質磁器の製造を中止し、1900年代のアル・ヌーボー様式でよく用いられる「パテ・シュール・パテ」の技術が開発された。これに伴って新しいスタイルが誕生。マイセン、ロストランドなどでも間接的ながら日本的モチーフが取り入れられていった。

3.3 形状による分類

日本の和・洋のものも含め世界中のコーヒーカップは、特殊なものを除いて、その多くは上図のいずれかの形に分類される。



Eタイプ

シンプルな筒型の形状。現在のマグカップと類似している。オリジナルはセーブル。チョコレートカップとして多く利用された。

Oタイプ

サイドに張りがあり、口はストレート。口縁部がストレートでチップし難いため、現在、ホテルなどの業務用として多く利用されている。

Aタイプ

原型はセーブル。19世紀後半、イギリスのティーカップに多く採用された。日本ではあまり用いられていない。



Uタイプ

胴に張りがあり、口縁がやや開く。19世紀初頭のセーブル窯を代表するデザイン。大陸のみならずイギリスにも大きな影響を与えた。古典的で端然とした造形はロココ時代の反省から。現在最も多く存在するシェイプ。日本の湯飲みと形状は類似しており、和風のコーヒーカップにも多用されている。

U'タイプ

Uタイプの變形、Uタイプを上方から圧縮したような形。現在、ティーカップの原型をなすもの。高さが低くなった分、サイドの張出しがさらに強調される。ソーサーも浅めのタイプのものが中心。



Vタイプ

カップの底に近づくにつれ、ある部分から急角度で絞り込まれる。ハンドルも一定の規則に従ったものが多い。19世紀イギリスで登場し、ブームを作った。当時大陸ではナポレオンが登場、アンピール様式が流行する中、素朴な感じのものが好まれた。



Mタイプ

イタリアの古代遺跡で18~19世紀にかけて発掘。ヨーロッパでブームを起こす。Uタイプのように腹部の張り、丸みがない。

3.4 日本的な感性・表現方法

前述のヨーロッパの文化、形状などの分類から日本的なイメージ・特徴について考察する。

(1) 含みのある表現手法

- ・部分によって全体を表現
- ・対象・非対称、表・裏などの対比による間接的アプローチ
- ・「間」によって見えない空間を演出

(2) パターン化

- ・パターンの連続
- 異文化が受容される初期の段階・・・自然描写、植物、など
- 中期・・・・・・・・・・・・・・様式化
- 末期・・・・・・・・・・・・・・様式の簡略化・粗雑化

・シルエットによるパターンの分割

・柄に「吉兆」があったり、文様に込められた意味がある。

(3) 物性的な面

ア 素材

天然(質感・風

合い)

イ 形

取っ手、注ぎ口などによる正面性の表現に加え、織部に代表されるような価値観の意識を盛り込んでいる。

ウ 色

時間・空間的な変化、あるいはその移り変わりを、自然を感じ、質感を活かした彩色で表現。



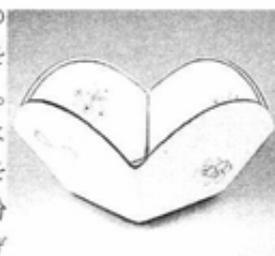
4. 試 作

4.1 「一人宴」シリーズ

(1) 筒碗

膳などから手にとって食べる。他にない、古くからの日本独自の習慣。一人あたりのスペースに制約が有ることから一器多用、その代表はそば猪口。ここでは、アルミナ性の筒碗を提案。湯飲みとして向付、小鉢、また、コーヒーカップとしての利用が可能。

アイボリーに黄味を帯びた色彩は日本的。柄は、日本の代表的な花「さくら」。ここでは、最も良く知られるソメイヨシノではなく、桜のイメージとして一番近い山桜を選択、様式化したものを描いた。アルミナの表面性状を活かすように、桜の柄はなるべく光沢を出さないように絵具のガラス分を調整して、半マットの仕上げとした。



使い方は、コースターや茶托、また、クロスなどと組み合わせれば、おもてなしの器としての雰囲気演出することも可能。ご飯、アイスクリームなどにも和・洋を問わずちょっとおしゃれに利用できる。

(2) 向付

この名称は、懐石料理などで手前に飯碗、汁物、その向こう側に置いたことに由来する。基本的には折敷の上において、料理の最初から最後まである重要なアイテムといえる。もてなす側の趣向季節感を表現しやすく、手にとってじっくり鑑賞できるという特徴がある。



見込みの二面にうるさくならないよう桜を配置。手に取ったときにも楽しくなるよう、手前の外側二面にも桜を描いた。

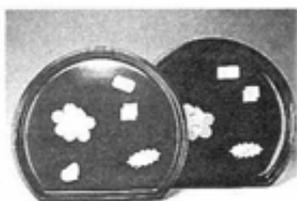
(3) 小皿

小皿も一器多用の器として様々な用途に利用される。普段使いにもおもてなしの器としていろいろな種類の形・色のものが売られている。

ここでは他の和の素材として、竹などとの組合せを提案。懐紙などを敷いて天ぶらを載せたり、色鮮やかに茹で上げられた枝豆や和菓子、チーズなどを品良く盛りつければ、和でも、洋でもその用途を大きく広げられる。

(4) 折敷

懐石料理ではよく見かける一人用の脚のないお膳。家庭では、その格式、取扱いの煩わしさからあまり使われない。特に取扱いの煩わしさという点からは、木に吸水性が有るため漆製品の取扱いが敬遠される。



磁器は形状において経時変化がなく、吸水性もないため、漆に対し水分の心配を木製のものほどする必要がない。そこで、材質面・カジュアル度という点から磁器と漆の組合せを提案。

使い方も、ランチョンマットなどクロス感覚で使用すれば、その用途も拡大。不意のお客様や家族団らん、また、さらに最近では家庭で一人食事をする機会が増えており、食事に充実感を盛り込むにはうってつけといえる。

骨描きの染付風に描いた柄は、桜、牡丹、菊などの伝統的な日本の花。陰影を付けながら西洋風の立体感を演出し、全体に明治期の作風を感じさせながらも、今風のアレンジに仕



上げた。漆は本漆。7回塗りを重ね、磁器の白さが透けて見えないようにした。

4.2 「色とりどり」シリーズ

前者がトータルなセットとしての提案であったのに対し、こちらは、カップ&ソーサーを中心に「和の質感表現」をテーマとした。

カップは、ファインセラミックスである高純度アルミナ。これに漆を施し、古きを訪ねて新しいカジュアルとした。

ソーサーは、ボンチャイナ。表面の光沢を抑えるため上薬としての釉薬を使わず、絵具に多めのガラス成分を加え、セルフグレース的な処理とした。また、裏側は漆処理をし、取扱い易さなど焼き物の良さを取り入れながら、新しい質感を提案した。

付 記

本研究は、平成10年度新分野進出等共同研究事業として株式会社丸十との共同研究「和洋際々-食際化時代の食器-」の分担テーマとして実施したものである。

石膏型を作製していただいた山口清成形所を始め、ご協力いただいた方々に感謝します。

文 献

- 1) 伊藤賢次他, 瀬戸窯業技術センター報告, 27, 25-28 (1998)
- 2) 北澤宏一, 化学総説No.37, 学会出版センター, 179-185 (1982)
- 3) W.D.Kingery, M.Berg., J.Appl.Phys., 26, 1205 (1955)
- 4) 京都国立近代美術館, 京都の工芸-伝統と改革のはざまに-, 98-208 (1998)