

テーブルウェアのデザインとその試作

富川 斉 小沢三彦 今西千恵子

Design and Trial of Tableware

by

Hitoshi TOMIKAWA, Mistuhiko KOZAWA and Chieko IMANISHI

常滑焼の特徴である烏泥、黒泥の有色炔器素地に、伝統的技法である印花、櫛目、象嵌などの技法を活用し、鉢物、皿物、カップ・ソーサーなど飲食器を主としたテーブルウェアのデザインおよびその試作を行った。

1. ま え が き

本地区の伝統的特産品である有色炔器素地（朱泥、黒泥、緑泥等）を使用した製品の中で、食卓周辺用品には、茶器をはじめ酒器、花器等がありその品質の良さではすでに定評がある。茶器を除く食器類への活用は、その材質が個性的でありすぎるとともに土っぽさが食べ物を入れる「うつわ」として、一般になじめなかった。そのため日常食器として、商品開発が立ち遅れているのは否めない事実である。一方朱泥製品は他の陶業地との競合や不用不急品ということで伸び悩みの傾向にある。特に茶器セットは、手造りの高級品を除き、このままでは行き詰ってしまうと関係者は憂慮しており、有色炔器素地を使用した茶器に替る食器類のデザイン開発が望まれている。

また一般ユーザーは食生活の変化、多様化にともない有色炔器素地の食器に関心を高めてきている。このような現状を認識し、食器類を主とした一連のテーブルウェアのデザイン・試作を行ない新しい需要の開拓および販路拡大の一助とすることを意図したものである。

2. デザイン計画

2.1 テーマ

本地区で生産されている製品は陶管、植木鉢、タイル、卓上厨房用品等であるが、これらのものとまったく異なった分野の製品群を選定することは、素材、生産技術、設備、流通面等から見て不可能である。そのため食器類を主とした有色炔器素地使用によるテーブルウェアとした。

2.2 品 種

従来あまり本地区で生産されておらず、今後、

需要が期待される品種としてカップ・ソーサー、鉢物、皿物、蓋物等に限定し、和風、洋風にこだわらず、バラモノあるいは4～5ピースものとして使用できるものを考慮した。

2.3 コンセプト

有色炔器素地使用による製品は他の焼きものと比較すると、素朴で、土っぽく、より自然な材質感のある素材であり、その技術は茶器セットに見られるように繊細、精功で、ある種の気品さえも生み出している。

その反面、土っぽさが食べ物を入れる「うつわ」として、逆に抵抗感をいだかせている。素材の特性が個性的でありすぎため、他の食卓用品との調和がそこなわれることがしばしばである。従って、品種を多くすることを考慮しなければならない。それに素地の持ち味を生かした釉薬、機能、使用勝手の工夫と、より高い付加価値とオリジナリティーを出すため伝統的な加飾技法の活用も必要である。

3. 試作品の作成

3.1 アイデア検討

前項のデザイン計画にもとずきアイデア・スケッチを行ない、30数案の中よりアイデア不足のもの、製作困難なもの、類似形状のものあるいは、有色炔器素地にマッチしない形状のものを除外し、粘土および石膏モデルで寸法、形状等をより深く検討した。その結果、カップ・ソーサー(1)(2)、組合せ鉢、小皿、小鉢、蓋物、灰皿のデザインを決定した。これらのアイデア・ポイントは、① 土ものの素朴さと暖味のあるもの、② 現代の食生活にマッチしたモダンな形状とカジュアルな感覚

③ 使う人により寸法を選択できる多用途性（組合せ鉢）や収納性を工夫しスタッキング（蓋物）できるものなど機能性を考慮し、クラフト的な商品をねらったものである。

3.2 素材

本地区で生産されている卓上厨房用品は朱泥素地を中心とするが、この素地に対するテーブルウェアとして一般的評価は、茶器セットとして定着している。これ以外のものを開発する際、食に関する“うつわ”として朱泥素地は不潔感を与え、食器としての商品開発をはばんでいると思われる。この点を解決する策として、素朴さを失わず食器に通用する素材にするため烏泥、黒泥を取り上げ、数種類の基礎素地および呈色テストを行なった。その結果、成形（手口クロ 自動成形）、焼成収縮（14%）材質感、発色の良好な素地として、富貴土、木節を中心に配合し、その収縮を減らすため赤シヤモットを加え、さらに呈色剤として酸化鉄、二酸化マンガン、酸化コバルトなどを適量混入して調整した。

3.3 釉薬

新しい素材の開発によつては無釉でよい場合も考えられるが、カップや鉢物類の場合、無釉では飲物や食べ物の色が美しく見えない欠点がある。また、清潔感を保つため白釉を施す方法が多く使われているが、これらの商品は本来の材質と内部の白釉とがあまりにも異質な感じをうける。この点を考慮し釉薬のテストを行なった。その結果、

長石釉である白失透釉を主体とし、煨焼鉄粒（65～250MESH）を0.15%添加し鉄斑点入り白失透釉に、またM600黄顔料6%、酸化鉄（細摩1時間）2%添加し黄釉を調整した。これを使用することにより本体の材質と内部の釉薬が自然な感じに融合し、素朴で暖味あるものとなった。

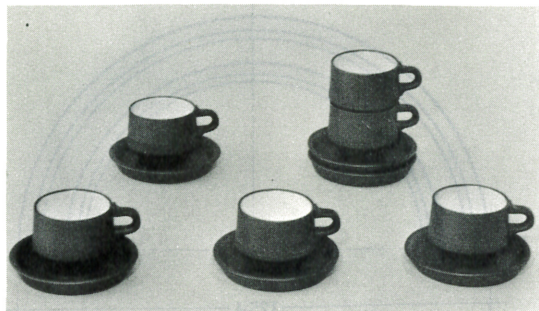
3.4 加飾技法

新しく開発される商品をより高付加価値化する一つの方法として加飾技法があげられる。本地区には従来より伝統的に継承されている各種の技法があるが、その中で本試作に適合する技法として印花、櫛目、象嵌等を活用した。

4. まとめ

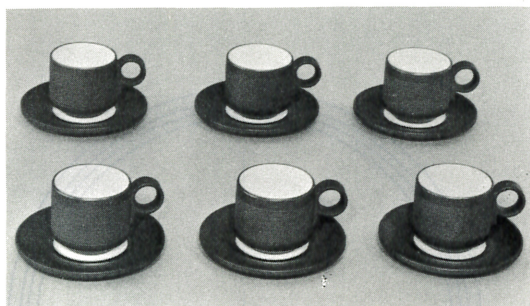
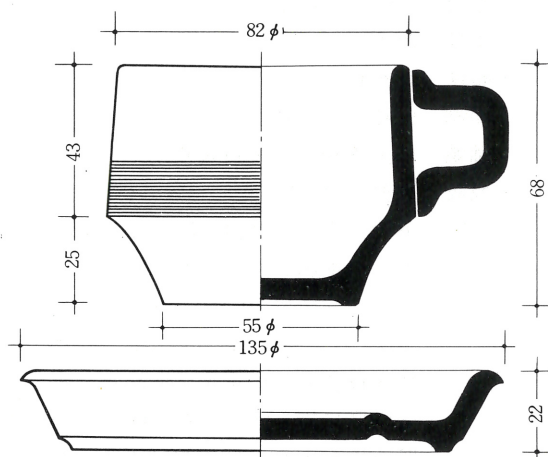
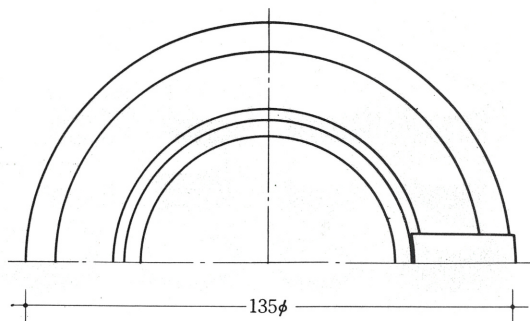
食生活の変化にともない食器類の需要は多様化の一途をたどっているが、家庭の中はひと通りの生活用品は揃っており、今すぐ買う必要のある商品が少ない時代である。このため消費者ニーズに焦点を絞り、消費意欲を持たせる製品志向が重要である。この状況の中で伝統的地場産業に依存している本地区はどのようなターゲットを持つべきか模索し、今後の方向を見定める時期であることは明確である。

本試作はこうした背景をもとにデザインとその試作を実施した。試作品について写真、図面、製作方法等は次に示す通りであり、関係業界に対し一つの指針を示し得れば幸いである。



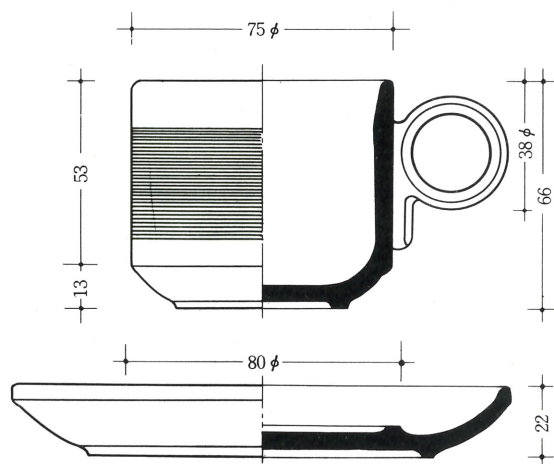
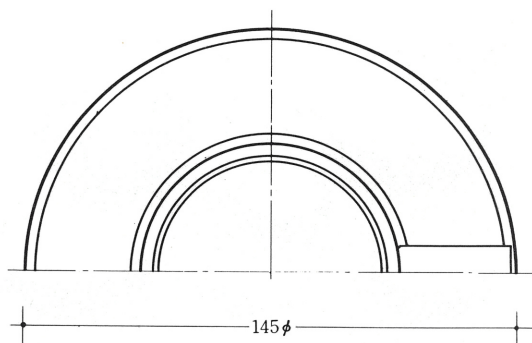
◎ コーヒーカップ・ソーサー (1)

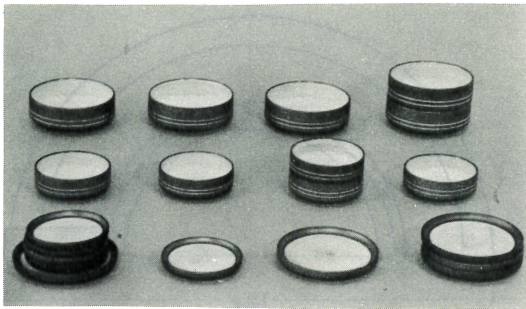
- 素地 黒泥
- 製法 自動ロクロ成形
- 加飾 櫛目技法
- 釉薬 白失透釉 (鉄斑点入り)
- 焼成 電気炉1180℃
- 意図 や、大きめのカップはカフェ・オーレやアメリカン・コーヒー用でカジュアルなデザインを意図した。カップ本体は黒地に櫛目模様でアクセントをつけ内側は鉄斑点入り白失透釉を施した。土味のある黒素地のセットは白い材質の多いなかで趣味性の高いものとして期待される。



◎ コーヒーカップ・ソーサー (2)

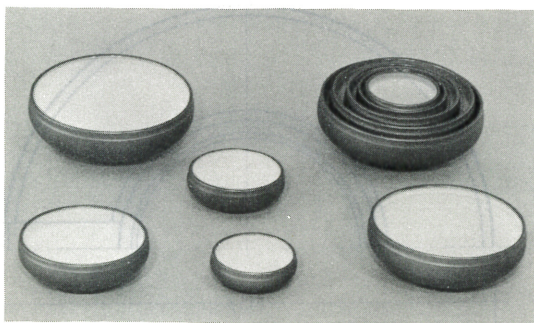
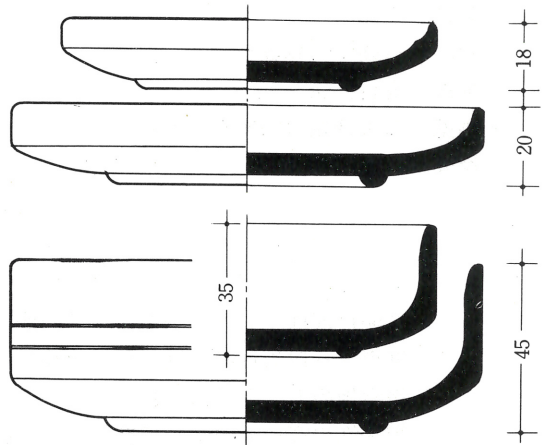
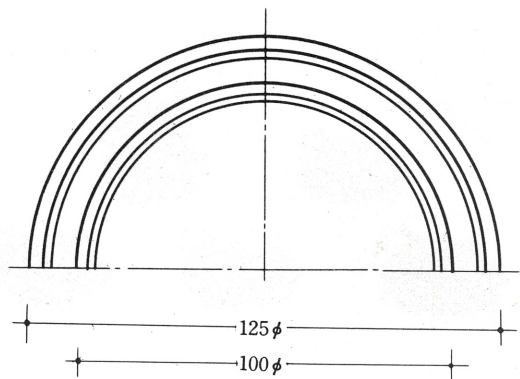
- 素地 烏泥
- 製法 自動ロクロ成形
- 加飾 櫛目技法
- 釉薬 白釉
- 焼成 電気炉1120℃
- 意図 年々、コーヒーの需要が伸びているが、その反面、碗皿のシェアは激化する傾向にある。形状は筒形を基本とし、積み重ねによる売場の展示効果を、把手はP、型にし持ちやすさを、皿は中心部分に白釉を掛け、碗との接触面を工夫した。
(デザイン払下げ済み)





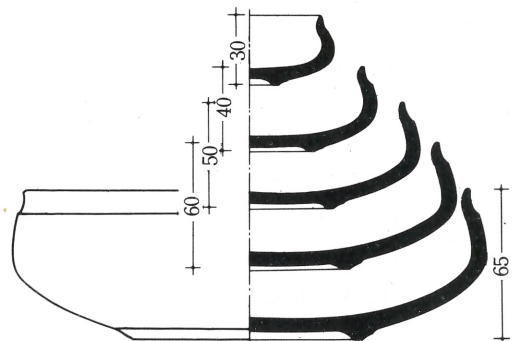
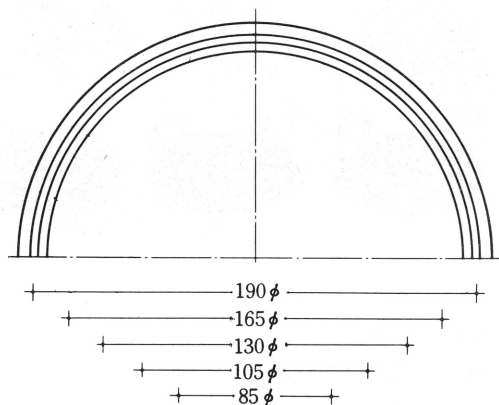
◎小皿, 小鉢

- 素地 烏泥
- 製法 自動ロクロ成形
- 加飾 印花, ロー抜き技法
- 釉薬 白失透釉 (鉄斑点入り)
- 焼成 電気炉1180℃
- 意図 通常, 食卓には白い陶磁器が中心であるが, 素地肌を生かしたこれらの小皿, 小鉢は一家団欒の時に土味による暖かさをかもしだすものである。小鉢は外側にロー抜き技法で細い黄線を加飾し, 小皿の方は内側に押し印で小花を配し, 特に素地肌を生かすため端の形状を考慮した。



◎組み鉢

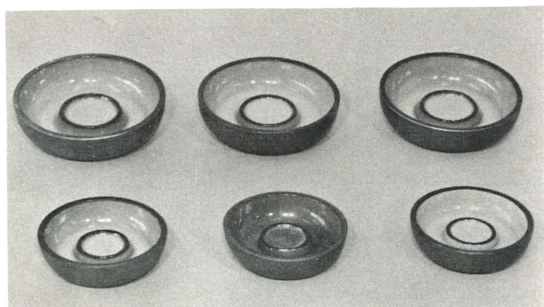
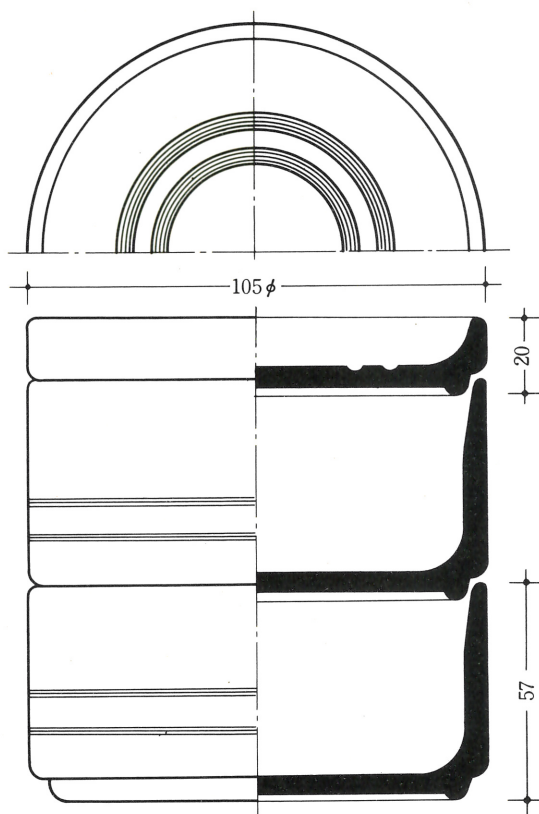
- 素地 烏泥
- 製法 手ロクロ成形
- 釉薬 白失透釉 (鉄斑点入り), 黄釉
- 焼成 電気炉1180℃
- 意図 寸法は85mmφ から190mmφ までの五種とし使われ方に多用途性を持たせユーザーの選択性をねらい, 各々サラダ, 煮物, 漬け物を盛る器あるいは菓子器など考えられる。素材感として素地肌の持っている自然な暖かさと内部に施した釉薬の変化をねらい, 烏泥使用によるユーザーの嗜好性の開拓を図ったものである。





◎ 蓋 物

- 素地 黒泥
- 製法 自動ロクロ成形
- 加飾 ロー抜き技法
- 釉薬 白失透釉（鉄斑点入り）
- 焼成 電気炉1180℃
- 意図 しぐれ、おしんこなどの漬け物類の器として使用し、食卓にワンポイントの効果を演出することを意図したものである。模様は外側と蓋にロー抜き技法で釉薬の帯線を配し、素地とのコントラストをつけ、又、機能性については収納性を考えスタッキング出来るようにした。



◎ 灰 皿

- 素地 烏泥
- 製法 二重鋳込み成形
- 加飾 削り目技法
- 釉薬 青，黄，緑のフリット釉
- 焼成 電気炉1180℃
- 意図 寸法は大小二種とし、大きい方は応接間用に、小さい方は業務用あるいは一人用などに使用できる。釉薬は素地の暗い色に対比させ彩やかな釉とし、店頭の視認性や使用時の明るさ、楽しさを考慮したものである。又、形状はシンプルであるが、削り目を施しクラフト的にした。

