

土もの食器のデザイン開発

小沢 三彦 加藤 勝正 板村 忠也

Desin of Stoneware
by
Mitsuhiko KOZAWA, Katsumasa KATO
and Chuya ITAMURA

タタラ成形機を使用し、レリーフを施した石膏板を併用した加飾の五柄銘々皿揃え、おむすび揃え、サンドイッチセット及び小鉢並びに、ローラーによる印花を活用したスナックセットのデザイン開発と試作を行った。この試作品に飴釉や青磁釉などを施し、その釉調を検討した。また、常滑焼の特徴を活かした緑泥、灰泥及び黄泥のカジュアルセット、デザートセットのデザイン開発と試作も行った。

これらのデザインについての展開は、食生活の変化に伴う使い勝手を考慮した品揃えに加え、釉薬や加飾方法を各種試み商品のバリエーションを豊富にし、消費者ニーズの多様化に適合させるよう工夫した。

1. まえがき

消費者ニーズは独自性があり、嗜好性を大切にしたい食器を望む傾向が強くなっている。本研究はこれに対応するため、食生活の変化に伴う使い勝手を考慮した品揃えに主眼をおいた。これについて、比較的使用頻度が高い品種をとりあげ、そのデザイン展開と同一形状で各種の釉薬やその施釉方法などを変化させ、商品のバリエーションを増加させる方法を試みた。

タタラ成形機を使用し、レリーフを施した石膏板を併用した加飾による五柄銘々皿揃え、おむすび揃え、サンドイッチセット及び小鉢並びに、ローラーによる印花を活用したスナックセットのデザイン開発と試作を行った。この試作品に飴釉や青磁釉などを施し、その釉調を検討した。また、常滑焼の特徴を活かした緑泥、灰泥及び黄泥を活用したカジュアルセット、デザートセットのデザイン開発と試作を行った。

2. レリーフ模様の検討

タタラ成形機を使用して成形するときの加飾技法として、①木の葉、網目など既存のものを直接活用、②レリーフを施した石膏板を活用、③練込み（象がん）など考えられるが、このうち②のレ

リーフ模様を中心に検討した。

レリーフの施し方は彫りやイッチンなど考えられるが、今回は押し印を作成し、それを粘土板に施し、石膏で反転させる方法で行った。この方法は押し印さえあれば石膏板はいろいろなものが容易にでき、多品種小量生産に適したものである。

3. 化粧土、釉薬の検討

化粧土は白土、ジルコンなどを使用し、素地との適合性及び発色を検討した結果、ジルコン 90% 村土粘土 10% の調合物が良好であった。

釉薬は失透釉、飴釉及び青磁釉について釉調を検討し、土もの食器に合う釉薬として表 1 の調合を得た。このうち、No5757, 57151, 582, 5840, 58106 は試作品に活用した。

4. 試作品

4.1 スナックセット

食器の最低単位として、皿大小、ボール、コーヒー碗皿を一組にまとめ、簡易な食事を設定し、必要最小限のユニット化をした。一例として、小皿はケーキ皿や銘々皿に、ボールはサラダボールやラーメン鉢などに使用できる。

加飾技法として、立物は外部全体に、皿物は端

表1 釉薬の調合割合

(重量%)

	No.5757	No.57151	No.582	No.587	No.5811	No.5812	No.5840	No.5855	No.5867	No.58106
福島長石	18.5	21.4	34	34	15	15	15	15	21.4	—
釜戸長石	—	—	—	—	—	—	—	—	—	52
単石灰石	19.5	14.3	19.3	19.3	10	10	10	10	14.3	18
亜鉛華	—	4.5	7.7	7.7	10	10	10	10	4.5	7
炭酸バリウム	1.8	2.2	—	—	15	15	15	15	2.2	—
炭酸マグネシウム	7.4	2.3	—	—	—	—	—	—	2.3	—
カオリン	18.5	21.8	8.8	8.8	25	25	25	25	21.8	8
珪石	34.3	33.5	30.2	30.2	25	25	25	25	33.5	15
珪酸鉄	3	5	—	—	—	—	—	—	6	6
中国黄土	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—
酸化チタン	—	—	—	—	5	5	—	—	—	—
炭酸マンガン	—	5	—	—	—	—	—	—	6	4
リン酸カルシウム	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—
ジルコニット	—	—	—	5	5	5	—	—	—	—
酸化錫	—	—	5	—	5	—	—	—	—	—
焼成	RF	RF	OF	OF	OF	OF	RF	RF	OF	OF
色調	明るい灰味 (青磁釉) こい茶味の緑 (緑釉) 白 (白失透釉) 白 (白失透釉) うすい黄 (クリームマット釉) 黄味の灰 (クリームマット釉) 青味の白 (青磁釉) 緑味の白 (青磁釉) 暗い茶 (鉛釉) 茶色 (鉛釉)									

部にローラーによる印花で連続模様を施し、釉薬のたまりとぬげ効果をだし、量産プラスクラフトの味で仕上げ焼器の特長を強調した。

なお、試作は釉薬違いで3種実施した。



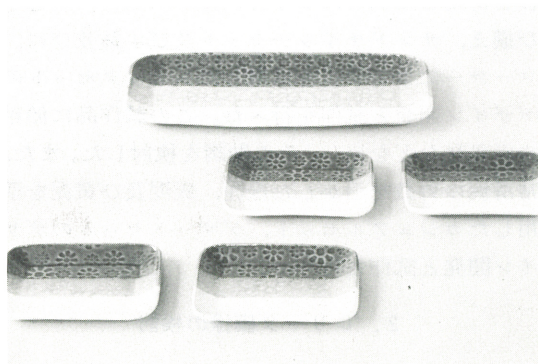
- 寸法 コーヒー碗：80φ×60mm，受皿：155φ×15mm，皿(小)：175φ×17mm，皿(大)：195φ×18mm，ボール：160φ×70mm
- 素地 21号土70%と白4号土30%の調合土 (21号土，白4号土は愛知常滑陶磁器協同組合配合土)
- 製法 鋳込成形
- 加飾 立物の外部と皿の端部に印花と鉄の下絵

- 釉薬 ①No.5757(緑マット)，②No.58106(鉛釉)，③白マット釉

- 焼成 ①LPガス炉で還元焼成1,190℃120分保持，②，③電気炉1,200℃150分保持

4.2 サンドイッチセット

休日のランチやランチャイムにはパンとか麺類が多用されている。このパン類に着目し，盛皿と取皿で構成した。カジュアルな雰囲気演出する器になるよう，全面に花柄レリーフ模様を施し，釉だまりの効果を意図した。



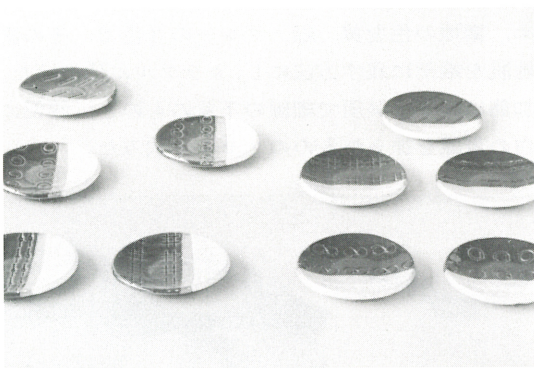
- 寸法 盛皿：240×150×22mm，取皿：150×130×18mm
- 素地 21号土

- 製法 型押し成形
- 加飾 レリーフ模様
- 釉薬 No.58106（飴釉）とNo.582（白失透釉）の二重掛け
- 焼成 電気炉 1,200℃150 分保持

4.3 五柄銘々皿揃え

タタラによる 120 mm 前後の銘々皿はポピュラーな品種であるが、市場で目立つのが五色変わりのセットで、ユーザーの多様化する嗜好性や楽しさに焦点を合せたものである。この考え方を展開し、五柄を紐目レリーフで変化させ、素朴さや釉だまりの効果を配慮した。

また、さらに多様化する嗜好性に対応するため釉薬やその施釉方法を 5 種試み、商品のバリエーションを増やした。

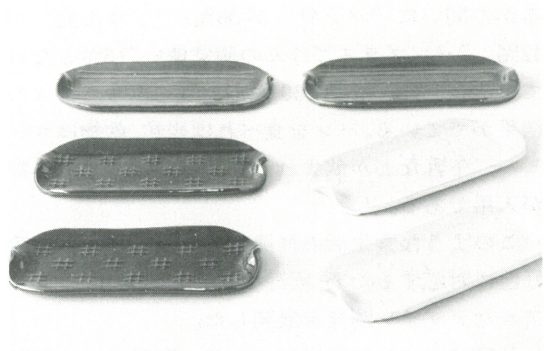


- 寸法 120 φ×20 mm
- 素地 21 号土
- 製法 型押し成形
- 加飾 レリーフ模様
- 釉薬 ①No.5840（青磁釉）、②No.57151（緑釉）、③No.58106（飴釉）、④No.5840 と No.57151 の二重掛け、⑤No.58106 と No.582（白失透釉）の二重掛け
- 焼成 ①、②、④ LP ガス炉で還元焼成 1,190℃120 分保持、③、⑤ 電気炉 1,200℃150 分保持

4.4 おむすび揃え

業務用や家庭用のランチタイムを演出する器で、おむすびに合うように形状、模様、釉薬を配慮した。形状は陥円形、模様は凸の紐目レリーフ模様を 3 種、この 3 種の模様に釉薬の色をそれぞれ、緑、うすい青と色違いにし、変化を持たせた。

なお、模様を凸にすることで釉薬のぬげ効果が十分に発揮できた。



- 寸法 250×110×24 mm
- 素地 21 号土
- 製法 タタラで手造り
- 加飾 レリーフ模様
- 釉薬 No.5840（青磁釉）、No.57151（緑釉）、No.58106（飴釉）
- 焼成 LP ガス炉で還元焼成 1,190℃120 分保持と電気炉 1,200℃150 分保持

4.5 小鉢

型押し成形の特長を活かし、3ヶ所のつなぎ目を二重にしてよりクラフトの味を強調した。模様については内側全面に花柄レリーフ模様を施し、色違いで 2 種試みた。



- 寸法 130 φ×60 mm
- 素地 21 号土
- 製法 型押し成形
- 加飾 レリーフ模様
- 釉薬 ①No.5840（青磁釉）、②No.57151（緑釉）
- 焼成 LP ガス炉で還元焼成 1,190℃120 分保持

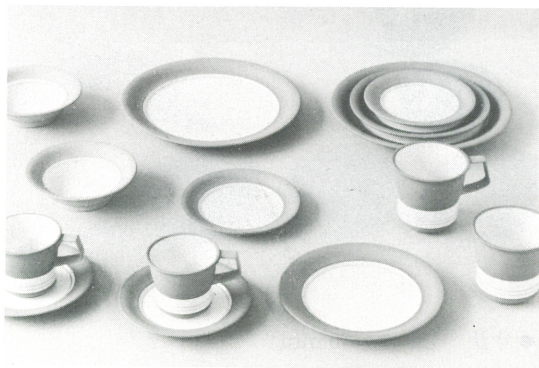
4.6 カジュアルセット

食生活は洋風化の傾向にあり、首都圏の女性を対象にしたある調査¹⁾では、朝食に何を主食にするかの問いに“パン党”が36%，“ごはん党”が42%，“パンプラスごはんの両党使い”16%となっている。年令を20代、30代に限ってみると半々の結果がでている。パンを食べれば当然、飲物はコーヒー、牛乳などが飲まれ、その器もカップ、皿類が入用である。

このような食生活の洋風化に加え多様化する嗜好性に対応するため、灰泥や緑泥を活用し、カジュアルなデザイン開発を展開した。

品種はコーヒー碗皿、マグ、取皿（パン皿）銘々皿（ケーキ皿）、大皿（ミート皿）、デザート鉢の6種類である。これを使い勝手からセットを設定すると、コーヒー碗皿、銘々皿、デザート鉢で1セット、マグ、取皿、大皿で1セットが可能である。また、商品性を考えた場合、上記セットの各品種を2点ずつに絞って、ペアモーニングセットが組める。

形状は曲線を活かして、エレガントなイメージでまとめ、釉薬は食器として必要な部分に施し、端、外部は素地肌を残した。この素地の色は個性的であるが、ユーザーの嗜好性に合うと思われるグレーを採用した。この色は少し暗い感じになるため、ワンポイントにカップの把手とデザート鉢を緑色にしたことと呉須の細線で下絵を施すことで、付加価値向上を図った。



- 寸法 コーヒー碗：83 ϕ ×75 mm，マグ：90 ϕ ×90 mm，取皿（受皿兼）：150 ϕ ×21 mm 銘々皿：190 ϕ ×25 mm，大皿：245

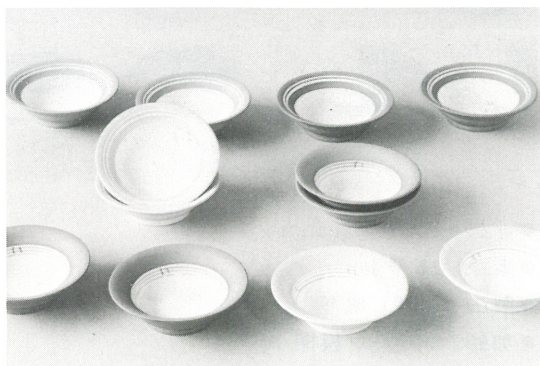
ϕ ×245 ϕ ×28 mm，デザート鉢：140 ϕ ×45 mm

- 素地 灰泥，緑泥
- 製法 鋳込成形
- 加飾 内部白化粧土塗布，呉須の下絵
- 釉薬 透明釉
- 焼成 電気炉 1,150℃90分保持

4.7 デザートセット

食事の時間は、単に空腹を満たすだけの時間から、一日の中で豊かな生活を楽しむ時間とされ、テーブルや料理を楽しく演出する工夫としての食器が必要となってくる。この中で嗜好の洋風化を背景に、デザートの人気が高まりつつある。デザートには、アイスクリーム、ケーキ、ヨーグルト、ゼリーなど各種のものがある。

これらを前提に、品揃えは楽しさを演出するため、素地の色を黄，緑，グレーの3色で、その素地肌を端部に残す方法にし、カラフルに仕上げた。加飾は赤茶と呉須で細線の下絵のものと、端部に白の帯線を加えたものの2セット試みた。



- 寸法 140 ϕ ×45 mm
- 素地 緑泥，黄泥，灰泥
- 製法 二重鋳込成形
- 加飾 内部白化粧土塗布，①呉須と赤茶の下絵，②白化粧土の帯線
- 釉薬 透明釉
- 焼成 電気炉 1,150℃90分保持

5. 参考文献

- 1) 食器 102号，P 27，(1983) 総合通信社