

テーブルウェアのデザイン開発 (第1報)

今西 千恵子 榊原 晴勝 永柳 辰一 野村 忠生*

Design of Table Ware (Part I)

by

Chieko IMANISHI, Harumasa SAKAKIBARA,
Tatsuichi NAGAYANAGI and Tadao NOMURA

生活様式や食生活の多様化志向や高級化はますます顕著になってきている。このような時代のニーズに対応した、新しい感覚のテーブルウェアのデザイン開発を行うため、常滑焼の主要製品である朱泥茶器や炆器質素地の和食器について異素材との組み合わせによるデザインと試作を検討した。その結果、かっぱう料理や会席料理、パーティの器にする和風食器について、常滑焼の特色である土味を生かすため、主に色化粧土で仕上げ、食器の一部には漆塗りをし新しい趣向と高級化を図った。また異素材として木、あけびのつるを組合わせて和風のイメージを強調し、縁高盆、蓋つき碗、向付、盛鉢などの13種類を試作した。一方、朱泥急須について、ホテルなどの業務用と若者向けを対象に使い易さや斬新さのある形状を検討し、異素材として金属、プラスチック、木、ゴム、コルクなどを組合わせた急須セット5種類を試作した。またビジネスホテルなどに設置されている電磁湯沸器で加熱できる耐熱急須も試作した。

1. まえがき

生活様式や食生活の多様化志向や高級化志向がますます顕著になっている。このような時代のニーズに対応した、新しい感覚のテーブルウェアのデザイン開発をするため、常滑焼の主要製品である朱泥茶器、または施釉炆器質の和食器について異素材との組み合わせによるデザインと試作を実施した。

とに、陶磁器と陶磁器以外の素材を組合わせることにより新規性に富んだデザインを企画して常滑焼製品の新展開を図るものである。組合わせる素材は、木、金属、コルク、ゴム、漆である。木、金属、コルク、ゴムは食器の部材として、漆は食器の一部に施して製品の付加価値を高めた。また朱泥と磁器、炆器と朱泥などそれぞれの素地の持味を生かして素地と素地の組合わせも検討した。

2. デザイン開発の背景

消費者ニーズの多様化が進み、なかでも製品の高級化や高品質化は時代のすう勢である。今や消費者の購買動機は「安くて良い品」でなく「高くても良い品」であり、また良い、悪いの評価には「消費者の好み」が大きく左右する、つまり「私の好みに合えば、少々高くても買います」という消費者が増えたことである。一方、食器も日常食器、パーティの器やギフト用など食器の使い分けが進み、用途や目的を決めた「〇〇の食器」に細分化して商品化されている。このような背景のも

3. デザインの検討及び試作

3.1 デザインの検討

朱泥急須の販路開拓のため、ホテルなどの業務用と一般の若者向けを対象にデザインを検討した。業務用には使用性・操作性を重視した形状を、若者には新規性・提案性のある形状を試みた。急須のほか湯飲みやコースターなどを組合わせてセットものとした。各急須のデザイン意図は次のとおりである。

①球体をイメージして丸みを強調した急須セット。急須や湯飲みの底を丸くして、茶托代りに木製のリングをセットし、金属製とプラスチック製

* 現工業技術センター

の把手を組合わせた、若者向けの遊びのデザインである。(写真1)

②今、流行のエコロジーをテーマに把手の形を木の枝に、蓋のつまみを木の葉にして自然味豊かな形状の急須をデザインした。また木の葉の形の茶托も加えた。急須の蓋と湯飲みを磁器素地で組合わせた。(写真2)

③急須を紅茶やハーブ茶など日本茶以外にも使えるように、和のイメージのある急須セットを洋風にデザインした。急須と湯飲みに変形のハンドルを付けて新規性を出した。ハンドルの形は丸い棒を曲げたような形で柔らかさを表現した。(写真3)

④ビジネスホテルなどに備える1～2人用の急須。コンパクトでかつ機能性を持たせて洋風のデザインをした。朱泥素地の他に、朱泥耐熱素地を用いて電磁湯沸器で加熱できる耐熱急須も検討した。(写真4, 5)

一方、炆器質素地や朱泥素地を生かして和風食器をデザインした。用途はかっぱうや会席料理、パーティの器に使用する食器である。土味を生かしたデザインにするため、部分的に釉薬を施し、主に色化粧土で仕上げ、また食器の一部には、漆塗りをして釉薬とは異なる表面性状と新規性のある組合わせを意図した。グルメ志向や高級化志向の中で、食器も高級感のあるものが求められて

おり、漆を塗ることで食器に高級感としっとりとした温かみと釉薬で出しにくい色調を得ることを意図した。会席料理やパーティの器として次のようなアイテムを検討した。

①膳と盆は会席膳やパーティ盆としての縁高盆をデザインした。28cmの四方形と隅切形の2種類で色化粧土と釉薬、金や漆を取り入れて華やかさを表した。(写真6, 7)

②蓋つき碗は煮物碗として使用する。碗の内側を漆塗りをして漆器のイメージを生かしながら土ものの炆器の良さをデザインした。(写真8, 9)

③向付、盛鉢は花文形をデザインした。鋳込み成形の特徴を出すため、回転体をさけて変形にした。木製の蓋を組合わせ、蓋の形も花文形にした。内側を釉薬、外側を色化粧土で塗りわけて炆器質の特徴を出した。(写真10)

④箸洗、汁次、珍味いれなどの小品を炆器と漆と木を組合わせてデザインした。(写真11)

⑤土瓶むしや酒器などに使用する注器をデザインした。耐熱性の朱泥や黒泥で作製する。把手は植物のつるまきで和物らしくした。(写真12)

⑥梅形皿と半月皿は、漆器の干菓子盆の形で和のイメージを出した。内側を漆、木、各種色釉で多様化を図った。(写真13, 14)

3.2 素地、釉薬などの検討

試作に使用する鋳込み用素地として朱泥素地、

表1 素地の調査割合

(wt%)

朱泥鋳込土 (1100℃焼成)		朱泥耐熱鋳込土 (1100℃焼成)		炆器鋳込土 (1150℃焼成)	
河合陶石	30	新粘土長石	10	白5号土	50
平津長石	15	ペタライト	25	半胴土	35
中国黄土	10	スポジューメン	8	河合陶石	15
本山人節	35	コーディエライト	5	水ガラス	0.3
水酸化第二鉄	10	中国黄土	10	水分	60
水ガラス	0.4	本山人節	30		
水分	75	亜鉛華	5		
		タルク	2		
		酸化チタン	5		
		水ガラス	0.3		
		ダーバン	0.1		
		水分	60		

珪器素地、朱泥耐熱素地及び色化粧土を検討し、
調査した。また素地に合わせて釉薬を調合した。

表1に素地、表2に化粧土、表3に釉薬の調合割合を示す。朱泥素地、朱泥耐熱素地は1100℃で、

珪器素地は1150℃で焼成した。

漆塗りは、焼締めた素地にポリウレタン樹脂で
下塗りして乾燥後、色漆を塗る。

表2 化粧土の調合割合 (1100~1150℃焼成)

(wt%)

朱泥化粧土		茶化粧土		黒化粧土	
新粘土長石	45	中国黄土	35	中国黄土	42
中国黄土	36	弁柄 (OS-130)	25	二酸化マンガ	42
二酸化マンガ	10	村上粘土	10	珪石	16
水酸化第二鉄	9	朱泥土	30	水ガラス	0.2
CMC	0.3	水ガラス	0.2	水分	60
水ガラス	0.3	水分	60		
ダーバン	0.1				
水分	85				

表3 釉薬の調合割合 (1150℃焼成) (wt%)

釉薬 A		釉薬 B	
釜戸長石	70	福島長石	53
単石灰石	9	単石灰石	9
亜鉛華	7	亜鉛華	11
炭酸バリウム	6	タルク	16
土岐口蛙目	5	カオリン	11
タルク	3	CMC	0.3
水分	70	水分	70
黒 {	弁柄 7	緑 {	酸化チタン 7
	二酸化マンガ 2		酸化ニッケル 2
	酸化コバルト 1.5		
灰・J-24グレー 3			



写真1 急須セットA

急須 105φ×H105 (本体)

湯飲 76φ×H47

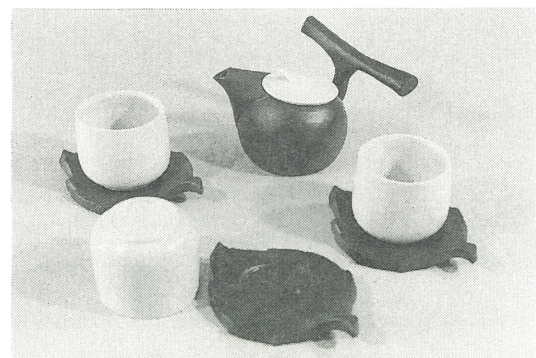


写真2 急須セットB

急須 95φ×H85 (本体)

湯飲 70φ×H60

3.3 試作品

試作は急須セット、角形縁高盆、隅切り縁高盆、
蓋つき碗、向付、盛鉢、箸洗、汁次、珍味いれ、
土瓶むし、梅形皿、半月皿などの18種類について
作製した。(単位はmm)



写真3 急須セットC

急須 105φ×H90 (本体)

湯飲 68φ×H60

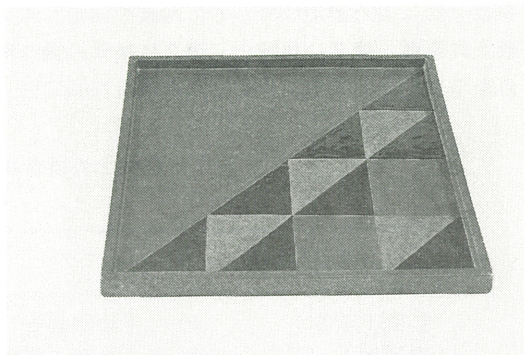


写真6 角形縁高盆

280□×H20



写真4 急須セットD

急須 85φ×H83 (本体)

湯飲 70φ×H65

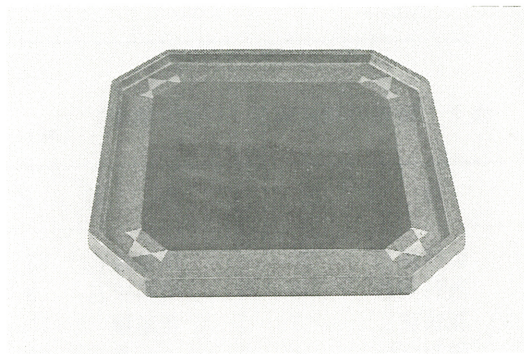


写真7 隅切り縁高盆

280□×H20



写真5 急須セットE

急須 90φ×H90 (本体)

湯飲 70φ×H63

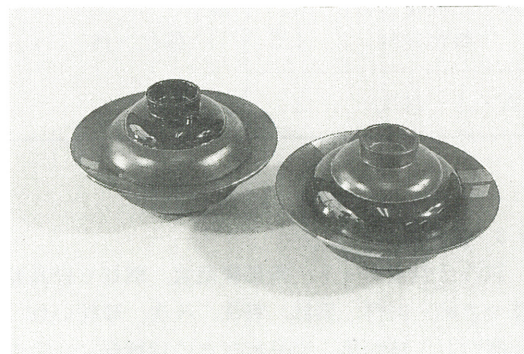


写真8 蓋つき碗A

160φ×H55 (本体)

116φ×H48 (蓋)

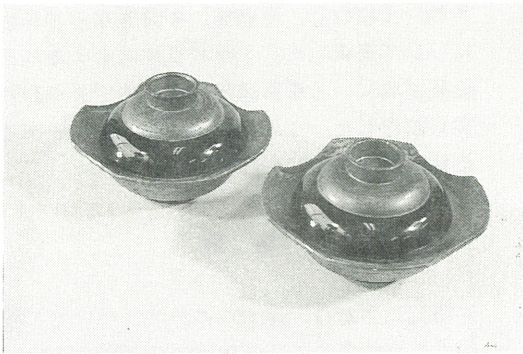


写真9 蓋つき碗B

140φ × H55 (本体)

116φ × H48 (蓋)



写真12 汁次, 土瓶むし

55φ × H75 (汁次)

120φ × H60 (土瓶むし)

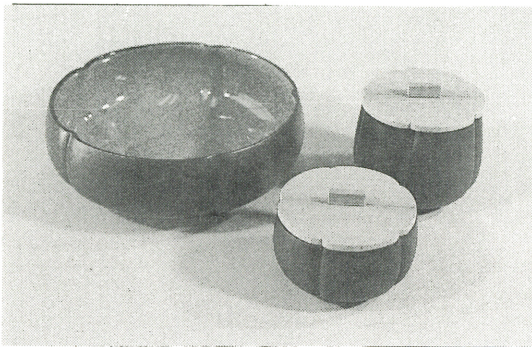


写真10 盛鉢, 向付

210φ × H75 (盛鉢)

90φ × H56 (向付A)

94φ × H82 (向付B)

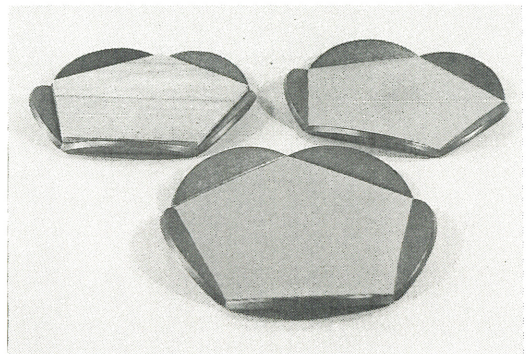


写真13 梅形皿

205φ × H25

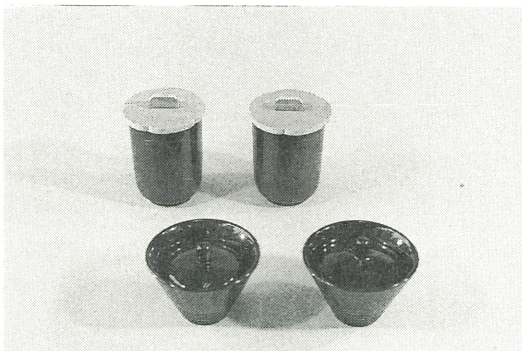


写真11 箸洗, 珍味いれ

55φ × H75 (箸洗)

80φ × H55 (珍味いれ)

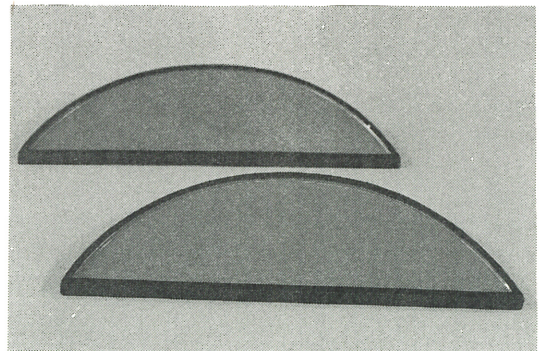


写真14 半月皿

330 × 120 × H10

4. まとめ

多様化、高級化に対応した新しい感覚のテーブルウェアのデザイン開発のため、朱泥茶器や炆器質の和食器について異素材との組み合わせによるデザインを検討し、試作を行った。

- (1) かっぱうや会席料理、パーティの器に使用する和風食器をデザインした。土味を生かすため、施釉は一部分のみとし、主に色化粧土で仕上げた。また食器の一部分には漆塗りをして新しい趣向をだし、高級化を図った。その他、異素材として木、あけびのつるを組合わせて和風のイメージを強調した。
- (2) 朱泥急須について、ホテルなどの業務用と若者向けを対象に使用性や提案性のある形状を検討した。異素材として金属、プラスチック、木、ゴム、コルクなどを組合わせて新規性を出した。

- (3) 試作は急須セット、角形縁高盆、隅切り縁高盆、蓋つき碗、盛鉢、向付、箸洗、汁次、珍味入れ、土瓶むし、梅形皿、半月皿などの18種類について実施した。またビジネスホテルなどに設置されている電磁湯沸器で加熱できる耐熱急須も試作した。なお、成形方法は鋳込成形で、焼成温度は1100℃～1150℃で行った。

謝 辞

本研究にあたり、漆塗りの方法についてご指導を得ました岐阜県工芸試験場の中西氏に深謝いたします。