

テーブルウェアのデザイン開発（第2報）

今西千恵子 榊原 晴勝 永柳 辰一 島村 修

Design of Table Ware(Part II)

by

Chieko IMANISHI, Harumasa SAKAKIBARA,
Tatsuichi NAGAYANAGI and Osamu SIMAMURA

消費者ニーズの多様化，個性化はますます進み，また高級化や本物志向も定着しつつある。これらの消費者に対応するため，常滑の特産である炝器素地を使用し，陶器と異素材を組合わせたデザインを検討して，洋風の新しい感覚と用途をもつテーブルウェアのデザイン開発を行った。

カジュアルなイメージで，パーティーとギフトを対象にしたアイテムを検討した。ピンク，水色などのソフトな中間色の色変わりパーティーカップと天然素材感のある食器を意図して石風陶板と大皿を試作し，それぞれに木を組合わせ多様化を図った。さらに，朱泥素地とガラス，コルクを組合わせて「もてなし」の食器を検討した。朱泥に白泥の墨流し紋様で朱と白のコントラストをつけ，明るさとモダンさを出したケーキセット，卓上小物セット，ティーセット，ボウルセットを試作した。

1. まえがき

消費者ニーズの多様化，個性化は，ますます進み，また高級化や本物志向も定着しつつある。これらの消費者ニーズに対応するため，今回は常滑の特産である炝器素地を使用して，洋風の新しい感覚と用途をもつテーブルウェアを異素材と組合わせたデザインを検討し，試作品を作製した。

2. デザイン開発の背景

消費者ニーズの多様化により，食器などのテーブルウェアの部門にも今までにない，個性的な商品が求められている。本テーマである炝器素地を使用して当産地向きの洋風の食器を企画するにあたり，当産地の状況や生産設備を考えるとフォーマルなディナーセットは難しいので炝器素地の素地味を生かしたカジュアルなイメージでテーブルウェアのデザインを検討した。そこで，今，若い人のトレンドが高く，比較的少ないアイテムで商品構成が可能な「パーティー」や「ギフト」，「もてなし」を対象にした製品を提案し，陶器以外の木，ガラス，コルクなどの異素材を組合わせて，付加

価値を高め，常滑焼製品の新展開を図るものである。

3. デザインの検討及び試作

3.1 デザインの検討

常滑の代表的な素地である朱泥を使用した洋風の食器を検討した。朱泥は急須や湯呑などの和風食器のイメージが強く，洋風食器へどのように展開させていくかが課題であるが，今回は朱泥素地に白泥を組合わせ，墨流し紋様を取入れた素地を検討した。これは朱泥の表面に白で流紋をつけたもので，朱と白のコントラストにより明るさとモダンさが加えられた。この素地にガラスとコルクなどの異素材を用いて洋風食器のデザインを検討し，次のようなアイテムを構成した。

「卓上小物セット」

塩やコショウ入れ，醤油やソース入れなどのテーブル上で使用する小物セットで朱泥とガラスとコルクを組合わせた。

中身がよく見えるように塩やコショウを入れる容器をガラスの器とし，底蓋を陶製にして朱泥の赤をアクセントにした。醤油入れとソース入れは

「ケーキセット」

「ティーセット」

「多目的ボールセット」

のよいようにデザインした。(写真4)

「色変わりパーティーカップ」

今年流行している色に柔らかい中間色がある。

そのハーフトーンの色として、ピンク、クリーム、グリーン、淡色グリーン、水色の5色を選び、色変わりパーティーカップをデザインした。デザインはカップ（本体）と脚部をツーピースにして色変えや異素材との組替えなどができるように、遊びのある器を意図した。用途はビールカップ、ワインカップ、ウィスキーカップである。（写真5～7）

「パーティープレート」

エコロジーに関心が高まり、自然志向や天然素材に人気がある。そこで天然素材感のある食器を意図して、石風陶板に陶器や木を合わせてオーダブル皿やプレートをデザインした。(写真8,9)

「盛合せ大皿」

パーティーでは料理を盛った大皿が、パーティーを盛り上げる役割を担っている。また一般家庭でも肉や野菜などの洋風料理の盛りつけは大皿が利用されている。主婦の欲しい器のデザインをアンケート調査した結果¹⁾、パーティー用大皿や飾り皿にもなる大皿(30cm)が欲しいことがわ

表1 素地の調合割合

(%)

朱泥鑄込土（1100℃焼成）		白泥鑄込土（1100℃焼成）		色釉器鑄込土（1135℃焼成）		
代用朱泥*	90	天草陶石	30	基礎調合土は左の白泥に同じ		
天草陶石	10	福島長石	25			
		村上粘土	25	色名	呈色剤	%
弁柄	3.0	本山木節	10			
酸化銅	0.1	土岐口蛙目	10	ピンク	ピンクM-460**	3
水ガラス	0.3			クリーム	酸化ルチール	2
有機解こう剤	0.2			グリーン	M-55 **	0.8
水分	58	水ガラス	0.3	淡色グリーン	トルコ青M6000**	1
		ソーダ灰	0.1		黄M-120**	0.5
		有機解こう剤	0.1	水色	トルコ青M6000**	2
		水分	60			
		酸化チタン	2.5			

*とこなめ焼協同組合製

＊ ＊ 日陶産業製

かった。

このため、茶色の炆器素地で盛合わせ料理などに利用価値のある大皿をデザインした。皿の内側に洋風感覚を出した幾何模様を彫り、銀彩を施したり、化粧土で加飾した。(写真10, 11)

3.2 素地、釉薬などの検討

試作に使用する鑄込み用素地として朱泥素地、

炆器素地及び色化粧土を検討し、調合した。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。朱泥素地は1100℃で、炆器素地1135℃で焼成した。

表2 化粧土の調合割合(1135℃焼成)

(%)

朱化粧土		茶化粧土		黒化粧土	
新粘土長石	45	中国黄土	35	中国黄土	42
中国黄色土	36	弁柄	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		
有機解こう剤	0.1				
水分	85				

表3 釉薬の調合割合(1135℃焼成)

(%)

釉 薬	
釜石長石	70
鼠石灰石	9
亜鉛華	7
炭酸バリウム	6
土岐口蛙目	5
タルク	3
水分	70
黒 { 弁柄	7
二酸化マンガ	2
酸化コバルト	1.5
灰 J-24グレー*	3

*日陶産業製



写真1 卓上小物セット

- ・コショウ入れ 53φ×H93 ガラス径 35φ
- ・ソルト入れ 53φ×H93 "
- ・楊子立て 40φ×H75 "
- ・ソース入れ 65φ×H85 (本体)
- ・醤油入れ 65φ×H75 (本体)
- ・シュガー入れ 93φ×H63 (本体)
- ・ガラス蓋 80φ×H35
- ・トレイ 110 × 270×H13

3.3 試作品

試作は卓上小物セット、ケーキセット、パーティーセット、多目的ボウルセット、色変わりパーティーカップ、パーティープレート、盛合わせ大皿などについて作製した。



写真2 ケーキセット

- ・大皿 345φ×H28
- ・ガラスドーム 265φ×H145
- ・取皿 120φ×H15
- ・ソーサー 110φ×H12



写真3 ティーセット

- ・ポット 115×160×H70 (本体)
- ・ガラス蓋 80φ×H35
- ・ソーサー 105φ×H13



写真4 多目的ボウルセット

- ・ボウル大 210φ×H70
- ・ボウル小 120φ×H55
- ・トレイ 110×270×H13



写真5

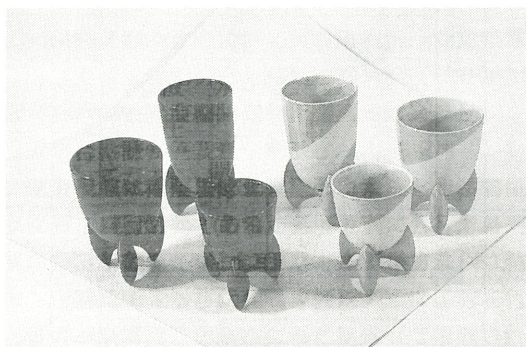


写真6

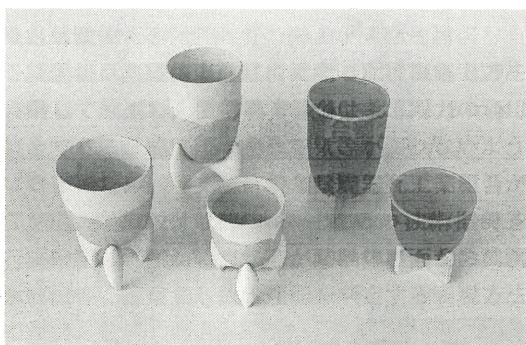


写真7

写真5～7 色変わりパーティーカップ

- ・ビールカップ (本体) 75φ×H105
- ・" (脚部) 70φ×H55
- ・ウィスキーカップ (本体) 80φ×H85
- ・" (脚部) 75φ×H60
- ・ワインカップ (本体) 70φ×H65
- ・" (脚部) 70φ×H50

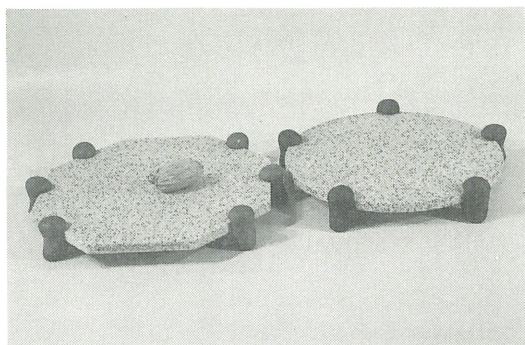


写真8

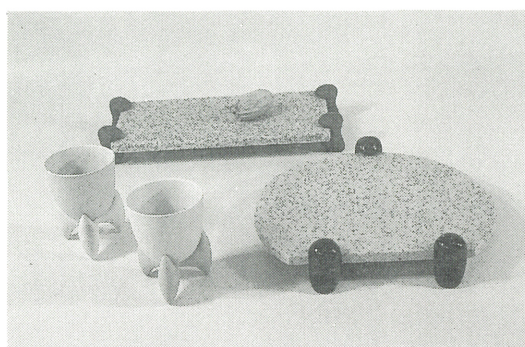


写真9

写真8, 9 パーティープレート

- ・オードブル皿（八角） 240×240
- ・ " （丸） 230φ
- ・プレート （角） 120×240
- ・ " （変形） 190×160

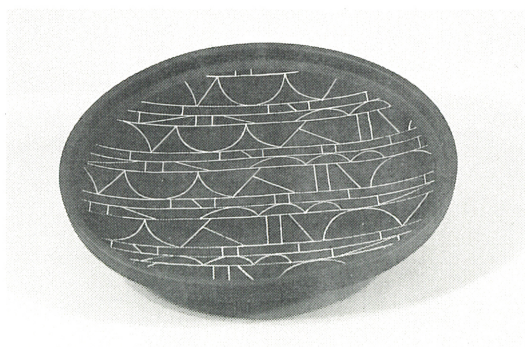


写真10 盛合せ大皿

- ・大皿 340φ×H67

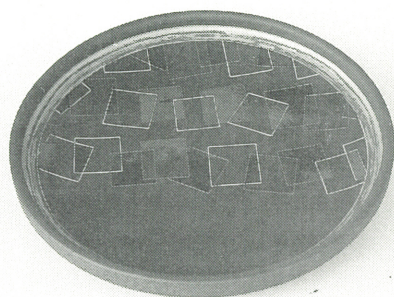


写真11 盛合せ大皿

- ・大皿 340φ×H67

4. まとめ

多様化、個性化に対応した洋風感覚のテーブルウェアのデザイン開発のため、炆器素地を生かし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) パーティーとギフトを対象にしたアイテムを検討し、カジュアルなイメージのデザインを意図して、ピンク、クリーム、グリーン、水色などのソフトな中間色の色変わりカップを、また天然素材感のある食器を意図して石風陶板と大皿を設計し、それぞれに木を一部分組合せた。
- (2) 朱泥素地を使用して洋風のテーブルウェアをデザインした。朱泥に白泥の墨流し紋様を器の表面につけた鑄込み素地でパーティーやもてなしの器を検討した。またそれらにはガラス、コルクなどの異素材を組合わせて便利さと高級感を高めた。
- (3) ビールカップ、ワインカップ、ウィスキーカップなどのパーティー用カップ、オードブル皿、プレート、盛合せ大皿、ケーキセット、卓上小物セット、ティーセット、ボウルセットなどを試作した。なお、成形方法は鑄込み成形と機械ろくろ成形で、1100～1135℃で焼成した。

参考文献

- 1) 伝統的工芸品産業振興協会編、陶磁器の再発見37～47（1991）

