

2) 洋風食器の開発

久田松 学・納富 悟

80年代から90年代に掛け大型景気とよばれ日常生活のすべての分野が豊かになり、感性や個性を求め動きが一層強まった。このころから肥前地区、特に有田の陶磁器製造は高級化志向へ進み生産量や生産額の著しい成長を見てきた。しかし、ここ数年製造業は色々の問題（需要の低迷、経営コスト増大、製品単価の低下、価格破壊、消費者ニーズの変化、新業態の台頭等）を抱え苦悩している現状にある。2000年に入っても生活スタイルは変化し続け高級化志向から多様化志向へ推移した。量から質へ、多品種少量生産への転換が叫ばれて久しいが、今後も陶磁器製造産地としては、磁器製品の商品価値を保ちつつ、この生活スタイルの変化に即した創造的商品開発が当然必要になっている。

必然性

産地としては、業務用食器にまだ主力を置いた開発姿勢にあり日用食器製品の開発への検討検証が出来ずにいる現状にある。

そこで12~14年度の3年間洋風食器の開発のテーマのもと、カジュアル、カジュアル・モダン、そして今年度シンプルなテイストを持ったデザインの洋風食器の開発を業界への普及を念頭においた研究項目とした。

現代の生活環境においては和洋混在のデザインの中にある。家から始まり自動車、家具、家電等、身の回りのデザインにはその時代の流行が取り入れられ、そのとき時の感性や雰囲気がありデザイン過多の氾濫とゆう混乱雑多の中にも言える。

日本人の生活習慣の歴史的基本は整理整頓、必要のないものは片付しまって置くことであった。物が少ないからデザインの統一など考えることはしなかったのではないか。統一感より機能の優先を考えるからが理由である。しかし、最近、デザインを意識する人は増え続け欧米のスタイルを塊としてではなく部分として取り入れ和洋折中とゆう違和感のある生活環境が出来上がっている。少ないものを上手に収納して使う日本の生活習慣の歴史、伝統がくずれてしまっている。

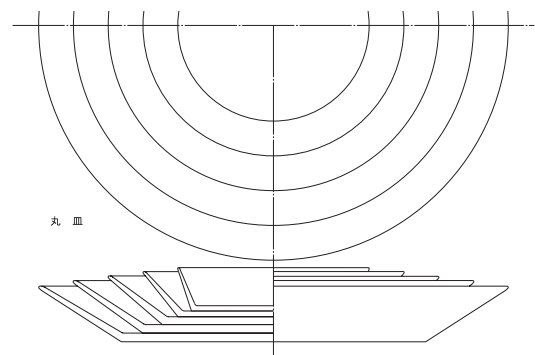
自分好みの選んだものだけに囲まれたシンプルライフの生活こそが日本人の生活エッセンスと重なり合い、馴染み深い生活スタイルではなかっただろうか。雑多な物に囲まれデザインの調和に神経を使わずシンプルライフを心がけることが自然

体の実践ではなかろうか。昨年は、現代人の生活スタイルから食事も簡単に、とゆう定義の基、形状や加飾が報告され、シンプルライフへと移項されている。

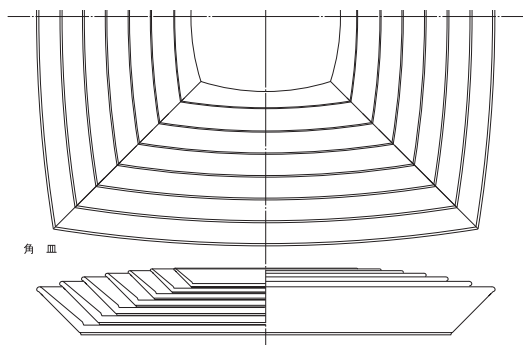
今年度は、洋風化の生活の中、日本の伝統的シンプル観を現在の食生活に合わせた食器の試作とした。

形状として

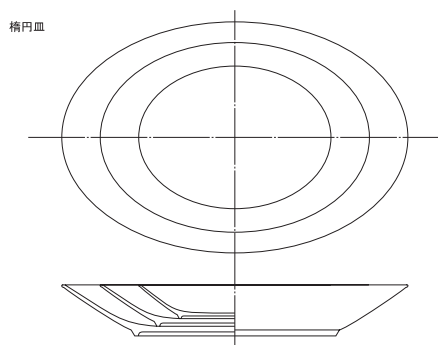
今年度は、形状としては、重ねる、入れる、組み合わせる、など収納や運搬と洗いといった使用の際、整理整頓できるシンプルの意味（単純な、簡単なデザイン）にあるように、皿形状とし、また、使用の際は食メニューの洋風化にともない多目的に使用できる器として試作した。（図1~4）その際、日本の伝統的ともいえる容子（酒や醤油の計量升等）思想を体現したような形を基本に設計した。



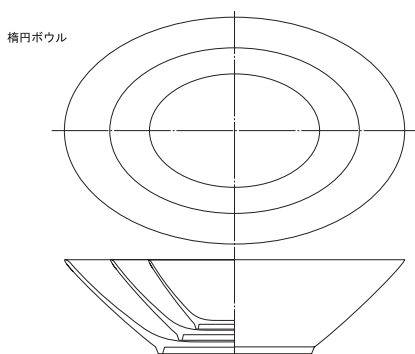
図面1 丸皿



図面2 角皿



図面3 楕円皿



図面4 楕円ボウル

寸法として

日本の和食器の寸法は、配膳の尺二寸（36cm角）の大きさから配慮されていると聞く。この決まり寸法膳に効率良く乗せて使うので三寸、四寸、五寸等の整理された器の寸法単位ができあがったようである。現在の台所家電や食器棚寸法はセンチ単位の寸法で設計されているので、その仕様に合うよう12, 15, 18, 21, 24, 27, 30センチの基本単位寸法で試作した。

同寸法の型どうしは重ねがよく、収納効率もよく、持ちやすい、使いやすい、しまいやすい、の三拍子そろいの器になる。また、大から小へ、ピラミッド形に重ねての収納も見栄えの良いものになる。

数として

大小の容子スタイルの器の大きさと数は、その時の食事の人数や和洋中の食卓メニューに対応でき、食べる量の多少にかかわらず使用でき、一器多用の器としての利点がある。一形状三枚から七枚のセットにしたが、食卓の必要に応じて同寸法を揃えることもできる。

重量として

最近では、大きさ寸法ばかりでなく、手にもった感覚的軽さの手軽さが重視されている。

個々の器の手ごろな軽さが実現されていれば、心地よい軽さになるのであろう。磁器製造初期の器は、ロクロ成形と陶土の特性のため高台脇や底が随分厚く成形され、必ず手ごろな軽さが実現されていたわけでない。製造技術が進歩するにつれ、手軽な軽さへの関心に移行し、器の軽量化の流れがでてきた。

現在、各種の器のこれといった重量の基準はないが、手ごろな重量が一昔（飯碗の例・古伊万里期200g、明治初期180g、大正期150g、昭和期120g）より軽くなっており、この軽量化の歴史の傾向はいま少し続いていこう。

しかし、最近、水に浮くとか、極端に軽さを持った陶磁器やプラスチックの材料の製品があるが、あまりにも軽いフワリ感は頼りなく敬遠され使い勝手も悪くなる。

そこで、今まで磁器陶土に使用されていない特殊な原料を配合した普通磁器より軽く強い軽量化した陶土（平成12年度に佐賀県と(有)渕野陶土と特許共同出願分）を使用し、通常素地より厚みを一ミリ程薄く成形し、現代人の心地良い手持ち重さ感の器を試作する。（写真1 - 軽量陶土使用素地重量・写真2 - 通常陶土使用素地重量）約10%の軽量化が図られる。



写真1 軽量陶土使用素地重量



写真2 通常陶土使用素地重量

色として

白い色は日本人（私も）の最も好む色である。どんな色にも調和し、軽快さ、明るい、清純、などのプラス面のイメージがありシンプルを表現するのに適切な色として今回の試作の基本色とした。白い色は他の分野においても流行する頻度が多く、器の世界においても白い色が基本である。現在、白い色のブームの真只中にあり、調理士等にどんな色の器がベストか聞くとほとんどが白い器が使いやすいと答えるそうだ。料理がもっとも映え、おいしく見える、のが理由のようである。白にも様々な色があり、その表現も多様で、青みの白、黄みがかかった白、乳濁、アイボリー等がありアイボリーホワイト、ニューホワイトチャイナのように名前までついて、その市民権は強いものがある。模様が無い分安価に製造できるし、どんな場面にも対応しやすくコーディネートしやすいのがよい。食器の世界も人間の世界と同様、色白の効用は大きく好まれるといえる。

成形として

重量のところで触れたが均一な感覚的重さの手

軽さと軽量土の特性を実現するためには、圧力鋳込み成形は最適で、この産地の生産体質合う成形方法といえる。

加飾として

陶磁器の加飾は、文様、絵付けなど様々な技法で加飾されるが、基本的な加飾は釉薬の施釉である。釉薬は本来素地を覆って表面を美しく見せ、物理的な耐久性を与えるために掛けるガラス質の上（うわ）薬である。さらには、素地に施したり、成形の際、形に手を加えるもの等ある。

この産地には、白磁、青華、赤絵、青磁などの、焼き物の色や加飾がある。青華を始として、ほとんどが白磁肌色の上にさらに加飾され付加価値のある器に仕上がりブランドの確立に貢献している加飾技術となっている。

今回の試作品には、素地の諸性状が釉の雰囲気に影響を及ぼす特性を利用する。

白釉の発色の味わいも一つの目的として釉薬での加飾を主題に置いた。肥前の普通磁器は、青味を持った白色であるが、この軽量磁器陶土の発色は、温か味のある乳白色になる。

焼成として

普通磁器は1200～1300度の長時間還元焼成で器物を熟成させ磁器化させることにより、白く、わずかの透光性と硬質な白磁の美しさを表現するが、今回は陶土の性質上短時間焼成が、白さと半透明性を高め、新しい磁器に仕上がり満足した。

(写真3～6)



写真3



写真4



写真5



写真6

使い方として

われわれの食卓は和洋中と雑多、多様で、あれこれ食器を変えずとも、この器でなら洋風料理も良く映える。一器多様の器である。器の大小、異形ものとの組み合わせも料理の種類、人数次第で如何にでもできる。一例を写真7～8に示す。盛りやすく、運びやすく、洗いやすく、片付けやすいと、使いやすい器である。使いやすさは料理の楽しさを引き出し食卓の明るさや楽しさを増すものである。



写真7

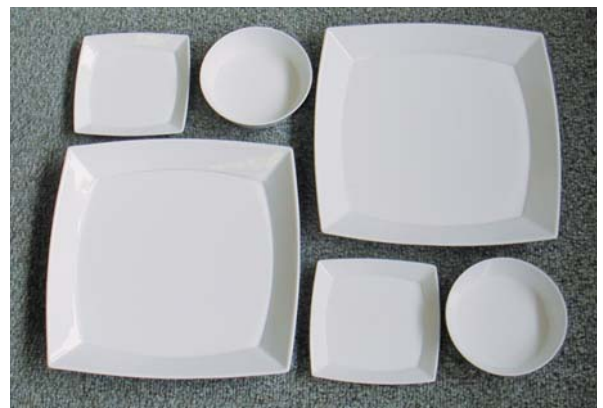


写真8

効果として

現在十窯元が商品アイテムの中に加え、独自の加飾を施し試作及び製作販売している。