

# タタラ成形による食器の試作研究

窯業指導所  
工芸部 鷺野谷 昇 大津 好満  
安藤 康生

## 1. 緒言

今日の「食」を楽しむ傾向を、生活関連情報誌等から読み取ると「お手軽派」・「こだわり派」の二極化傾向がうかがえることや、個人のパーソナルで食器の選択もまた細分化されることがわかる。これらの情報から産地の特性を活かした商品開発を試みた。

## 2. 内容

従来の笠間焼に対するイメージ「渋さ」から、「明るい・さわやか」をイメージさせる色調とし、形状は六角形の大から小の4種類を試作。また、各サイズとも収納を考慮し「入れ子/スタッキング」を可能とする。

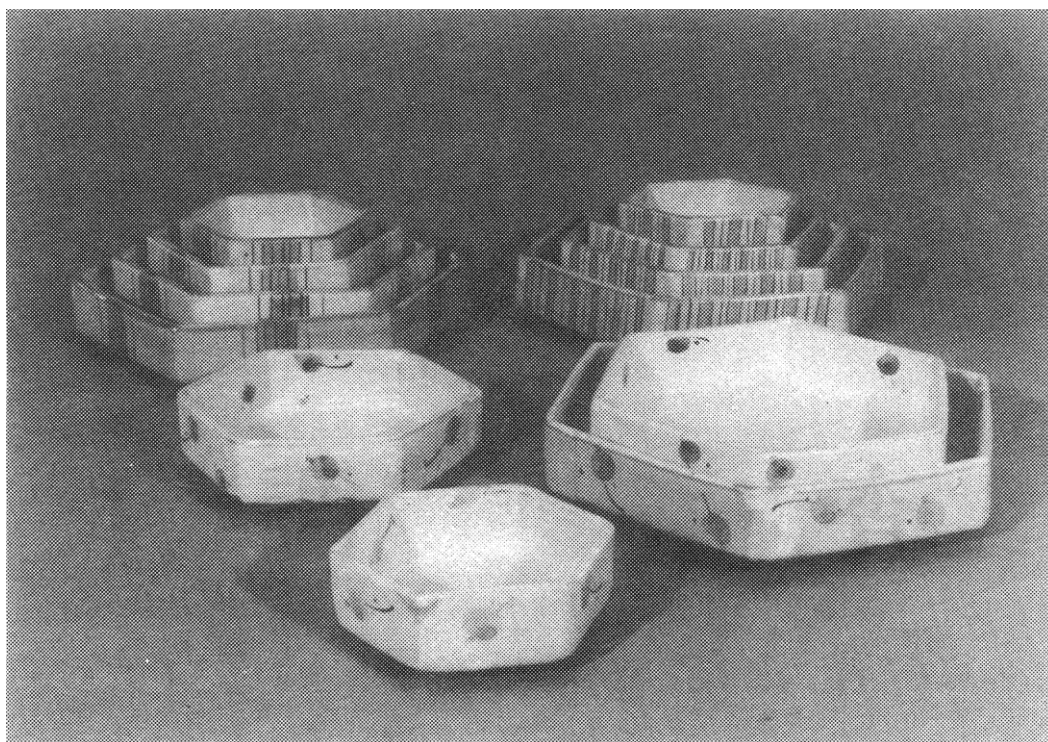
ターゲットは都会生活のニューファミリー・こだわり派を想定した。

素地	笠間陶器共同組合坏土
成形	タタラによる石膏型手起こし
加飾	白化粧/呉須下絵
釉薬	透明釉
焼成	1250℃/30kw電気炉
上絵	赤, 緑 (ワンポイント) 800℃

## 3. 結言

今回の試作品は、産地の特性を考慮した「ニュー笠間焼」の創出と既存製品から受ける産地イメージの転換を図った。

一般家庭における食器の品揃えは丸型のものが多い、これは、扱い易さと多様性機能を持っているからであろう。しかし、細分化された現代社会の消費ニーズに対応した商品の開発こそ少量多品種を得意とする笠間焼業界には魅力があるのではないだろうか。今回の試作品は、企業内における作業工程の段取りと作業適正人材の配置を考慮し、手作業の難易克服と品質の安定化を図る指導も怠らない。



タタラ成形による食器