

「My 弁当」シリーズの開発

尾形 尚子*

池本

周*

常世田 茂*

1. 諸 言

19世紀までは大家族であった我が国も、近年晩婚化、非婚化、少子化、高齢化に見られるように家族形態が変わり個食化が進行している。一世帯当たりの食事量、質、時間も多様化が進み、手軽で経済的な弁当産業が脚光を浴びている。しかし、重要なことは、環境ホルモンを出すプラスチック性の容器ではなく、自分の食べる量・質・食材に適合する自分専用の弁当箱ではないかと思われる。そこで、環境ホルモンに脅かされることのない、より豊かな食生活を送るために、笠間焼の新製品として弁当用食器「My 弁当」の開発を試みた。



写真 1

2. 内 容

2.1 試 作 品

1. 原始人米炊きセット（写真1）

家でこしらえたお弁当を外で食べるのも良いけれど、外で炊飯する米炊きセット。

2. 働く企業戦士の弁当箱（写真2）

一生懸命働いた後は、ちゃんと休息も必要である。そのまま電子レンジで温められ、調理したての香りと美味しさを再現した、リッチなランチ用弁当箱。

3. 男爵の弁当箱（写真3）

近年の世帯構成の変化やライフスタイルに合わせ、弁当市場は充実している。繰り返し使え、アミューズ的な要素を持った弁当箱。



写真 2

2.2 使用粘土

笠間焼共同組合粘土70% + 中火度半磁器30%、笠間焼共同組合粘土

2.3 成形方法

口クロ成形、タタラ成形、ひも作り

2.4 加飾方法

・化粧土による加飾

2.5 焼成方法

- ・使用釉薬：石灰釉、白萩釉、中下度釉
- ・焼成温度：1250、1180、800、
- ・焼成窯炉：電気炉・酸化、ガス炉・還元、灯油炉・還元



写真 3

3. 結 果

試作品は、試験研究機関の発言するデザインや技術が生活を潤し、かつ産業の活性に寄与している姿を広く一般に知らせることを目的とする、全国陶磁器試験所研究機関作品展開催実行委員会主催の「陶 & 暮らしのデザイン展'99」出品し、好評を得た。