

笠間焼商品開発研究会
～ひとにやさしい・やきものづくり～

池本 周* 尾形尚子*

1. 緒言

笠間焼業界では従来より、各事業所が各々個性的な食器を製造販売している。また、近年、食器はあらゆる場面において、誰にでも使いやすい物が求められている。これに対応するため、「ひとにやさしい・やきものづくり」をテーマに、製陶業者・医療福祉関係者 26 名で構成する笠間焼商品開発研究会で商品開発を行った。

当研究会ではハンディを持っている方のために作った物ではなく、子供やお年寄りなど、誰でも使いやすい食器で、隠し味的にハンディを持った方も対応できる機能を持たせること、そして一般食器の中に、ユニバーサルデザインの考え方を導入していくことで、芸術性を維持し、かつ機能性にも十分対応できること、また、「食べる」ということを広く捉えて開発することを考慮した。

2. 結果

2.1 開発事例

現在、6 種 80 点の商品が「ひとにやさしい・やきもの」として開発されたが、その中の 10 点を紹介する。

(1) 飯茶碗 (やまさき陶苑：山崎 雅宏氏 作)

形状は伝統的な飯茶碗であるが、腰回りに飛びカンナという伝統的な加飾技法で凸凹を施す事で、装飾と滑り止めを兼ねるテクスチャを付けた。その結果、誤って落とすことを防止でき、持ちやすい物となった。



(2) カップ (大津晃窯：大津 晃一氏 作)

素地全体に、荒い粘土を泥漿状にした物を塗り、無釉で焼き上げてある。ザラザラした肌合いにより、手に取ったとき滑りにくくなり、持ちやすく出来ている。

広がった高台により倒れにくく、また、筋力が弱くても持ちやすいよう、軽く仕上げている。



(3) マグカップ (アトI FRASCA：佐藤 三枝氏 作)
このマグカップは握りやすくするため、取っ手の角度を工夫しており、取っ手内に 2 本の指が確実に入るようにし、しっかり持ち上げられる。

また、器体の軽量化で重さを負担に感じない。

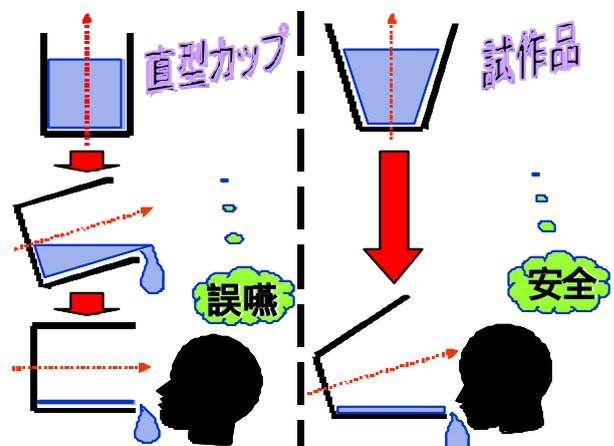


(4) マグカップ (向山窯：増淵 篤広氏 作)

太く、広い取っ手による持ちやすさと、広がった高台による安定感が特徴的である。



このカップは、本体がラッパ状に広がっているため、直型のカップが、大きく傾けないと中の飲み物が流れ出ないのに対して、少し傾けただけで、中の飲み物が流れ出てくるようになっており、飲む動作の中で喉を大きく開かなくても(頭部をそらさなくても)飲むことが出来るため、誤嚥を防ぎ、安全性が高い。



取っ手内側には、4本の指が楽々入るため、握力が弱くても、驚握みにすることで、落とす心配なく、持つことが可能である。



(5)ストロー固定式マグカップ (柚工房：埴 柚氏 作)
ストローが不用意に動かなくなるように、器体内側にリング状固定パーツがついている。これにより、飲む時のストローが逃げる煩わしさが解消され、飲みやすくなっている。これは、左右両利き用が開発された。



(6)皿 (やまさき陶苑：山崎 雅宏氏 作)
見込みと立ち上がりの境目に溝があり、ここにスプーンが引っかかり、すくいやすくなっている。
また、畳付き部分に布目が入り、卓上で滑りにくい。



(7)菓子鉢 (器工房 Y'sworks：廣田 芳樹氏 作)
立ち上がりの縁を大きく丸めることで、スプーンを使用した時、すくいやすくなっている。



(8)取っ手付主食容器 (小林製陶：小林 大三氏 作)
大きく丸みのある取っ手は大変持ちやすく、器を固定するのに適している。また、高台は広く取られており、安定性も配慮されている。



(9)カーブ棒状取っ手付主食容器
(中村陶房：中村 富夫氏 作)
大きな取っ手がカーブして付いているこの器は、取っ手の先端部分が接地しているため、大変、安定性に優れている。



この取っ手により、少ない力で器を固定したり、傾けることができ、すくう動作が楽に行える。



(10)取っ手付碗 (大津晃窯：大津 晃一氏 作)
一見、普通の器に見えるが、器体全体が傾いている。



裏に付いている4個の足の内、2個が低くなっている。これにより、器体が傾き、すくいやすくなっている。



以上、一部であるが、それぞれ使いやすい食器にするべく、工夫が施されている。

2.2 広報活動

(1) 展示会

開発した商品は、県外1回、県内7回の計8回展示された。特に県内の展示では、医療福祉関係大会等の会場にて行う事が多く、関係者からかなりの反響があり、改めて開発商品のニーズを感じた。

また、東京都庁で行われた、2001 東京都消費者月間実行委員会主催の「わが社のこれがユニバーサルデザインだ展」では、開発商品が好評を博した。

会場ではアンケート調査をすることもあり、常に情報収集に務めた。

(2) 報道

展示会等で徐々に浸透していった開発商品について取材が来るようになり、新聞、書籍・情報誌、TV 等で報道された。これにより、知名度が上がり、販売網の開拓・整備時の下地となりうる。内訳は新聞報道が6社17件で、書籍・情報誌が4件(2件掲載、2件取材済み H14 年度に掲載)、TV 報道が1件である。

2.3 オーダーメイドシステムの導入

これまでの活動で、研究会員には開発ノウハウが蓄積されており、これを有効に使うことにした。

陶業地としての笠間には、比較的小規模な事業所が多く、小回りが利くのが特徴である。作り手と買い手が近いという、この利点を活かして市場に参入する一手法として当研究会ではオーダーメイドシステムの導入を試みている。

また、更にレベルアップを図るため、県リハビリテーションセンターの協力を得て、開発商品を使用したモニタリングを行っている。

これらにより、消費者に対し、より細かなサービスが可能になり、食器市場における笠間焼の独自性が確立できた。

2.4 販売

これまで展示会において実験的に即売しており、好評を博している。

現在、笠間市内の陶器販売店に協力してもらい、「ひとにやさしい・やきものコーナー」を設置し、店舗販売と同時にオーダーの問い合わせも受けている。

店舗販売での売れ行きは上々で、店主によると客層は30代の女性が多く、これは身の回りの小物に気を使う余裕が出てくる世代であり、同時に在宅介護等を行っている可能性が推測できる人たちである。

3. 結 言

3.1 課題

H13 年度に様々な商品が開発されたが、これらの機能面を評価する必要がある。そのためには、笠間独自の「ひとにやさしい・やきもの評価基準」を設定することが急務である。H14 年度にはこれに該当するアセスメント表の作成とシステム作りを行う。

また、器種・テーマごとに開発チームに分け、引き続き試作を進めていく予定である。

同時に、福祉・業務用食器業界への参入等を念頭に据えた販売網の整備を強化し、開発商品の更なる普及を行うことが課題といえよう。

3.2 まとめ

当研究会では、異職種同士の活発な意見交換を行うことで、食器における新市場を切り開いてきた。これら開発商品は次代の笠間焼の顔になりうる商品であり、当研究会の開発方針は、従来の笠間焼の特徴であった作り手発想から使い手発想へ転換するものであり、絶えず変化していくニーズに対応する体制作りが出来てきた。

当研究会では、消費者の視点に立った商品開発を次年度以降も続けていき、笠間焼業界の振興に務める。