

北茨城産蛙目粘土による耐熱陶器の開発

常世田 茂* 藤島 匠**

概要

北茨城市で産出する蛙目粘土は、鉄分を有し耐火度が高く可塑性が低いという特徴があるが、現在あまり活用されていない。この特徴を活かして耐熱性陶器の開発を行ない、現在北茨城市商工会が行なっている地域づくり「天心焼」の製品多様化を支援した。

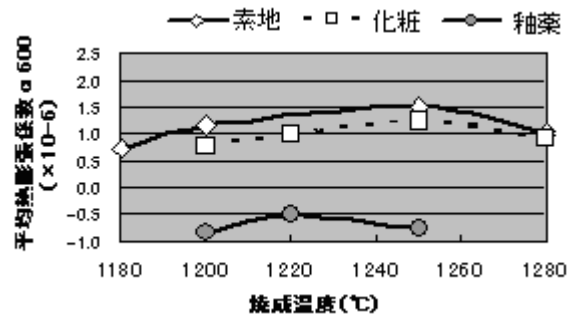
今年度当センターでは耐熱陶器に合った化粧土の開発を行い、耐熱製品の加飾の幅を広げる研究を行ったので報告する。

●化粧土の性状

陶石-カオリン-可塑性粘土からなる化粧土の配合を、ベースとなる素地の配合に近づけるためペタライト-カオリン-蛙目粘土とし、ペタライトの配合量を素地と同じ40%で固定し、残りをAAカオリンと蛙目粘土で組み合わせた。

化粧土を施した素地を焼成し外観及び欠陥を確認した。蛙目粘土が少ないと剥離が見られ、多く配合したものは素地の鉄分の影響が見られた。化粧の目的を果たす最適な配合をカオリン40%+蛙目粘土20%とした。

耐熱性のポイントである熱膨張特性は、素地からはがれないように、素地に対しやや低めの0.75~1.2に収まるような値とした。(図参照)



一方釉薬は素地・化粧の熱膨張特性とやや差がみられるので改良が必要であることがわかった。

今後はこの釉薬について研究を行っていく予定である。

*工芸技術部門 **北茨城市商工会

笠間強化陶器による日本料理に適した器の開発

常世田 茂* 井上 塁**

概要

平成15年度に開発した強化陶器素地を使用して、これまであまり取り組まれてこなかった日本料理をターゲットとしたプロユーザー向きの商品開発に取り組むとともに、今年度はどういった器が好まれるのか、調査をおこなった。

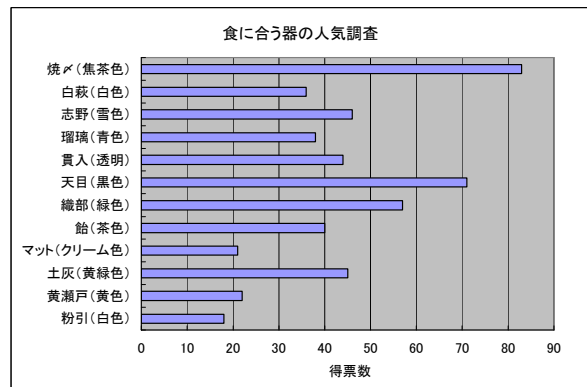
当センターで制作した皿に異なる色の加飾を施し、中川学園の協力を得て同じ料理を盛り付けたものを、同校制作展の来場者にアンケート調査を行った。年代は10代から70代で男女比は3:7であった。(n=300)

予想としては雑誌や店舗で定評がある白系の器が上位を占めると考えたが、意外に白系よりも、有色のものに支持があった。

焼き罎(茶色)・天目(黒色)・織部(緑色)・飴釉(焦茶色)灰釉(黄緑色)の順に有色系の器に人気があったが、結果を男女別、購入年代層(30代~60代)に分類しても結果は同様であった。

また茶器(急須や湯のみ)についての意識調査では、ペットボトルのお茶や器を介さず直接飲む“ラップ飲み”スタイルに抵抗感を感じない回答

者が世代が下がるにつれ増えることがわかった。一方で、少数ながら高級茶や自分以外の来客者へは器に拘りたい意見もあり、茶器の消費は二極化が進むものと予想される。今後は高級志向の器について調査を行い、商品開発に取り組んでいきたい。



*工芸技術部門 **笠間茶陶研究会