

# 笠間素地による日本料理に適した器の開発

常世田 茂\* 井上 墨\*\*

## 1. はじめに

日本料理は他国の料理と比較して風土や季節・食材、あるいは料理人の感覚によって使用される器は全く異なり難解である。こうした市場では古くからの産地やメーカーによりノウハウや流通ルートが確立されていると云われている。後発である笠間焼がそうした市場へ参入するためには器を使用する側から見た研究が必要であるため、今年度は日本料理の中核的存在である懐石料理の器について研究を行った。

## 2. 目的

懐石料理用の器に求められる仕様をエキスパートとしての利用者への調査を行うことにより、難解な要求が求められる日本料理概念について再考を行う。併せて笠間焼シーズをどの様に活用するか研究する。

## 3. 実験方法

### 3.1 調査方法

本来懐石料理は茶会の際に取る簡素な食事であり、江戸時代前期に「会席料理」と呼ばれ華美になる江戸時代後期には「懐石料理」と名称を改め、現代では一般名称としても使用される「〇〇懐石」と区別してわざわざ「茶懐石」とも呼ばれる。いずれにしてもルーツとして茶会（正式には茶事と呼ばれる）で振舞われる食事が基本形となるので茶会の中でどの様に器が使用されるか実験を行った。（表 1、図 1）調査実施日は 11 月 22 日 23 日で、笠間市内にある日動美術館分館の協力を得ておこなった。

| 名称     | 器の仕様   |
|--------|--|
| 飯・汁    | 一般的には木製「椀」。蓋付きで、飯碗の方が汁碗より大きい。飯蓋を下に汁蓋を上重ねて置く形状にする。唯一直接口に付けるので口当たり工夫が必要。 |
| 向付     | 形状は多様である。季節の食材で酒の肴としても食される為の器なので高い品格が求められる。料理の最後まで取り皿として使用されるキーになる器。   |
| 預け鉢    | 焼き魚や炊合わせのものが入る大き目の器。メインデッシュとなる品が客の個数入り。客同士で取り回されるため軽量で持ちやすい形状が良い。      |
| 八寸     | 8寸(約24cm)角の器又は同面積の器が使われる。海と山の食材が客の個数盛られており、同じ取り回す。余白があるので加飾に工夫が必要。     |
| 湯桶・香の物 | 湯桶は茶碗を洗う意味で注がれる僅かに味付けされた湯注ぎで軽量性が重要。香の物は御新香など料理を締めくくため豪華な器は好まれない。       |

表 1 懐石料理の流れと仕様

本文中では、器を使って料理を振舞う側をエキスパート、器に盛り付けられた料理を食する側をユーザーとした。



図 1 実験の様子

### 3.2 調査対象の選定

今回の実験では調査・評価のためのインフラやノウハウを有する笠間市商工観光課・笠間日動美術館・茨城県陶芸美術館の協力を得て懐石料理に関心の高いユ

ーザーの選出を行った。

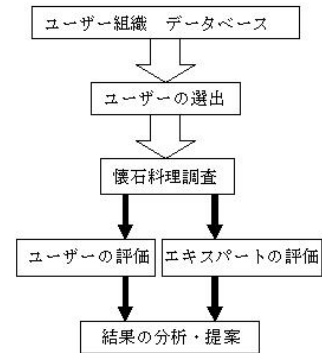


図 2 準備・実験・調査の流れ

### 3.3 調査会場の仕様

ユーザー 6 名とエキスパート 1 名が 8 畳間のテストルームに入り、隣接するモニタールームから調査を行った。（図 3）室内の明るさは調査実施日が快晴だったこともあり照明を使用しなくても一般住宅のリビング程度で 200~300ルクス（JIS Z9110-1979）であった。雨天時や調査時間帯による条件の違い、又は器を引き立たせ方など照明計画に検討の余地を残した。

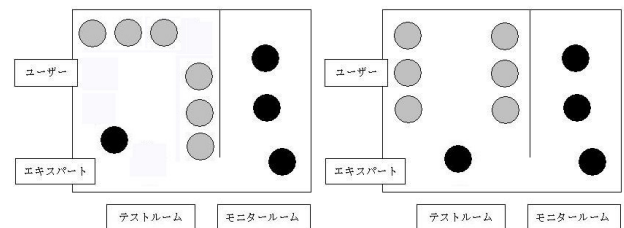


図 3 調査会場の配置(L字型, 対面型)

### 3.4 普及阻害因子の調査

笠間焼の普及を妨げる因子にどの段階で、どの様なものがあるのかを 20 代~60 代にアンケート調査をおこなった。（n=31）

## 4. 結果及び考察

### 4.1 エキスパート評価の結果

懐石料理では、図 3 の様にエキスパートもユーザーと同席し、料理や器についての説明や質問に応えるためエキスパートに対し機能だけでなく、製造情報などのきめ細やかなサポートが要求される。

座席位置は図 3 の様に「L字型」と「対面型」とした。「対面型」の方が目線の動きが対面する人から器に向かう時間が長くなり、条件によって器への関心に差が生まれる事が解った。



図 4 評価対象となった器

### 4.2 ユーザー評価の結果

一般的な評価と異なる 2 点が解明した。

(1) 和服着用率が高く女性が多い。  
このことから大きさや重さなどの機能性のほか、嗜好性・デザイン性にも大きな影響が考えられる。

図5 調査会場の様子(右)



(2) 視線位置の違い

一般的なテーブルでの使用に比べ懐石料理では折敷を使用する為ほぼ床面に接地する器との使用角が大きく、器からの距離も遠い。(図6) 女性の平均的な身長(156~161cm)で実験したところテーブルでは眼の位置(A)から器の位置(B)までの平均距離は50cm, 見え角度 40° に対し、正座では平均距離 90cm, 見え角度 60° と大きく違う。このことから正座の場合ユーザーの器からの側面情報は制限される一方器の内側の情報が大きくなる為、器の開発の際には手取り易さ・器の内面の見栄えなどが重視される事がわかった。

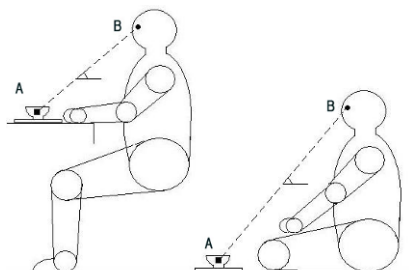


図6 テーブル使用と正座使用による見え方の違い

### 4.3 アイテム評価

日本料理において器に求められる機能として一番大きいのは、時季との相性と云われる。調査実施時期は紅葉の時期であったので「笠間の秋」をコンセプトにした器を試作した。(図7)



図7 試作品(左:クラスタ1 中:クラスタ2 右:クラスタ3)

商品化する際は日本料理で使われる奇数セット(5個など)が基本となる。また縁起が良い数字であれば用いられる。また最近異なる器の組み合わせが人気。

クラスタ1は向付用小鉢であるが、上側の茶色の土もの系は秋~冬の器として相応しい評価を受けたが、手間のものは黄緑系の半磁器系だったため春~夏用に適している事がわかった。同じ形状でも色見や質感によって時季が異なることがわかった。

クラスタ2の八寸鉢では、上の器は製造者のメッセージ性が強く、業界では「作家物」と呼ばれ使用者の力量が問われ、下のものはメッセージ性が余り強くなく「職方物」と呼ばれる。また上のものは「浅型」で暖かい時季に使用されるのに対し、下のものは縁があるため「深型」と呼ばれ寒い時季に好まれる形である

ことがわかった。

クラスタ3 器の形状には丸型と角型が基本となるが丸型が「陽」を表すのに対し角型や変形型は「陰」のシンボルとなり交互にバランスを考えて使う事が解った。そのため通常24cm角の器が用いられる「八寸」の前後では丸型が用いられる事が多いなどの予測できることから製品開発の参考にしたい。

### 4.4 普及阻害因子の評価

20代~60代の来場者から、笠間焼の認知から購入~愛用までの、どの段階でユーザーの行動が止まるかマインドフローによって調べた。(図8)

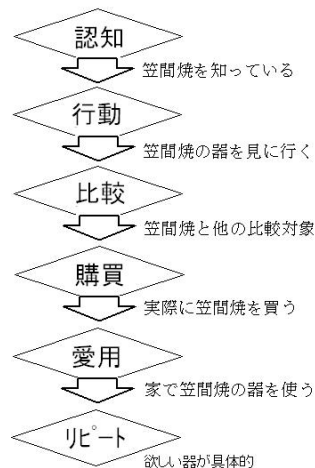


図8 笠間焼のマインドフロー

その結果、実際に器を見る段階で多くの脱落が発生することが解り、笠間焼により身近に接する機会を増やす必要があることがわかった。

個々の品物に対しては、概ね女性の方がサイズや重量・色・手触りに敏感であることが解り、特にターゲットとしている中高年層では軽量小型を望む声が多かった。こうした意見は経験的な蓄積による製品開発に活用するのが一般的であるが、今後は評価項目に整理した開発フローの作成を検討したい。

### 5. まとめ

- 使い手へ製造情報の積極的な伝達の必要がある。
- 和装の女性に注目した開発が必要。
- 開発・展示の際は上から視線での工夫が必要。
- 時節に制限がある形状でも、材質を変えると使う。
- 組数は奇数が基本。縁起の良い数も好まれる。
- クセを押さえた器の方が一般的には好まれ易い。
- 陰陽など文化的な背景に基づく形状がある。
- 笠間素地を中心に開発を行ったが、様々な素材を使う産地の現状を活かす方が良いと思われる。

### 謝辞

本研究をおこなうにあたり、多くのご指導をいただいた中川学園調理技術専門学校の真嶋部長に深く感謝を申し上げます。また実験にご協力いただいた笠間市商工観光課・笠間日動美術館・陶芸美術館の皆様から感謝申し上げます。ありがとうございました。