

耐 熱 食 器 の 試 作

窯業指導所

工 芸 部 大津 好満 鷺野谷 昇
安藤 康生

1. 緒 言

笠間焼の耐熱食器は業界の努力により、市場では高い評価を受けつつある。しかし、種類が鍋、陶板算で品種が少ない。今回の試作は用途の拡大と形状の変化による多品種化を目的に実施した。

2. 内 容

胴体にドンゴロス布目紋を施すことにより、手づくりの暖かみが出るデザインを試みた。

構 成 キャセロール、ミルクパン、素 地 ペタライト系耐熱素地
エッグベエーカ

成 形 石膏型による鋳込 柚 葉 耐熱柚(オレンジ,黒,赤)

成 焼 1,230 (0F)

3. 結 言

今回の試作により品種の拡大と味のあるデザインの試作品が出来た。なお、この試作品は当所発行の茨城県工業技術情報窯業編 No27 (1986~5)に発表した。

