

耐熱食器の試作研究（第3報）

窯業指導所

工 芸 部 大津 好満 鷺野谷 昇
安藤 康生

1. 緒 言

耐熱食器のデザインについて、個性的で手づくりの良さを表面に打ち出し、付加価値を上げるため従来からロクロ成形を実施している。各種耐熱食器の新製品開発として試作研究を行なったので報告する。

2. 内 容

時には自宅で本格的料理などでホームパーティを楽しみ、普段はナチュラルでヘルシーな食生活をする。このような志向を持つリフレッシュ・ミズ、アクティブ・マザーズを対象に手づくりの味を残した耐熱食器の試作。

素 地	耐熱素地
成 形	手ロクロ成形
柚 薬	黒マット、オレンジ、赤柚
上 絵	土瓶のみ銀彩上絵
焼 成	1220° C、ガス炉、還元焼成
製 品	耐熱土鍋、グラタン皿、土瓶、火澗、ホーロク等

3. 結 言

手づくりロクロ成形は現在の消費者ニーズである少量多品種化、多品目化、個性化に適合している。さらにはハンドメイドの味の良さが付加価値を上げることが可能であり、これらにより他産地との差異化を打ち出せる。試作は工業技術情報窯業編 No] 6（1989 - 5）に成果を発表し業界に対して普及指導をした。



耐熱食器の試作品