

2020年3月11日発行

「丁寧に暮らす」ための炊飯用土鍋と その周辺アイテムのデザイン

吉 川 ちひろ

相模女子大学紀要 VOL.83 (2019年度)

「丁寧に暮らす」ための炊飯用土鍋と その周辺アイテムのデザイン

吉 川 ちひろ

Living with Care: The Design of an Earthen Pot for Cooking Rice and Related Items

Chihiro YOSHIKAWA

Even among the many appliances for cooking, makers of the rice cooker are always in pursuit of a more convenient way to make even more delicious rice, and every year new rice cookers emerge with new and exciting capabilities, higher in price and value. However, in this day and age, surely we are moving away from something that just needs to be turned on, in favor of a tool you use over and over, an instrument you can master, so that the food prepared using the tool you have come to love is something you can enjoy eating slowly and carefully, making “living with care” properly important. That is why, when I was approached about a new design for an earthen pot, I made a proposal for a specialized earthenware pot for cooking rice, complemented by a rice bowl specifically for enjoying the rice made within. Many people seem to think that using a pot to make rice makes it a difficult and tiresome task, but in fact the effort required to make rice in a rice cooker is not that different, while there are many benefits of using a pot. As for the design, it is a culmination of my personal years of experience using a pot to cook rice and consideration of the production requirements of Yokkaichi city in Mie prefecture. In the beginning, I drew inspiration for styling from how I imagined the pot would be put to use, then I decided on the visual aspect from the viewpoint of the consumer, considering differences in shape and glazing, and finally we performed many tests for functionality. As a result, we were able to make delicious rice easily and with limited effort by perfecting an earthenware pot for cooking rice and a rice bowl that fits in with the range of styles featured in a household’s lineup of dishes for daily use.

Key Words : product design, earthen pot, cooking rice, living



1. はじめに

この開発は、2016年に有限会社サラサドットコム（以下「サラサ」と称する）より新しい土鍋のデザイン依頼を受けて始まったものである。いわゆる家族で囲む土鍋はすでに、大量生産を踏まえたものから食卓のスタイリングを意識した形状のもの、作家が制作するこだわりのものなど、様々なものが市場に溢れている。そのためこれから新しく土鍋を開発するにあたって差別化をするには、何かに特化した機能を持たせるなどの特徴が必要である。そこでご飯を炊くことだけに着目し、炊飯用土鍋を今のライフスタイルに合わせたカタチにしたり、炊いたお米を楽しむ方法を含めて提案したりする方が良いのではないかと考えた。米離れと言われている中で、なぜ炊飯用なのか。第一に、日本人はやはりお米が好きだからである。東京ガス株式会社の都市生活研究所が2013年に発行したレポート「現代人の食事情2013～ご飯の食べ方・炊き方の実態～」¹によると、「毎日ご飯（米）を食べたい」という欲求はどの年代でもおよそ7割の人が持っている。それにも関わらず主食米需用量が年およそ8万tずつ減少している²。これは、若年人口の減少や米以外の主食の選択肢が増加していることに起因するのではないかと、一般社団法人食品需給研究センターの報告では分析されている³。第二に、1世帯当たりの人数が減少し共働き家庭が増加していく中で時短が求められる一方、こだわりの道具を使って調理し、お気に入りの食器で食を楽しむというように、暮らしの“質”を求める流れが顕著になっている。それに合わせて当時の炊飯器市場では、釜が赤外線効果の高い荒土

を使った陶器で出来ているものや、その時食べる分を少量だけ炊き、飯櫃として食卓に置くことができるものなどが販売されていた。そして土鍋市場でも、この開発に着手する数年前からすでにご飯を炊くことに特化した土鍋が注目され始めていた。しかし土鍋というと和の雰囲気が強く、洋食のテーブルコーディネートにも合うもので、価格とデザインのバランスが丁度良いものがなかった。第三に、なによりも私自身が鍋、特に土鍋で炊くといつものご飯が何倍も美味しくなるのを実感していて、炊飯器を10年以上使っていない。そこで、少しの量を手軽に美味しく炊くことができ、食卓に置いてテーブルコーディネートが様になる炊飯用土鍋と、それと共に使う飯碗をサラサへ提案し、具体的に進めることとなった。

2. 開発の経緯

1) コンセプト設計

今回の土鍋関連アイテムをデザインするにあたり、テーマとして「丁寧な暮らし」を掲げた。まず「丁寧な暮らし」には、ある道具を徐々に使いこなすことで生まれてくる達成感や満足感が重要なのではないかと考えた。ご飯を鍋で炊くことに対するマイナス要素としては、手間がかかる、焦げる、長時間保温ができない、予約機能がない等が挙げられる。それに対してふっくら艶のあるご飯に仕上がる、冷めても美味しい、鍋で炊かれている見た目が美味しいそう、調理が楽しい、炊飯器用のスペースを確保し

土鍋のカタチ

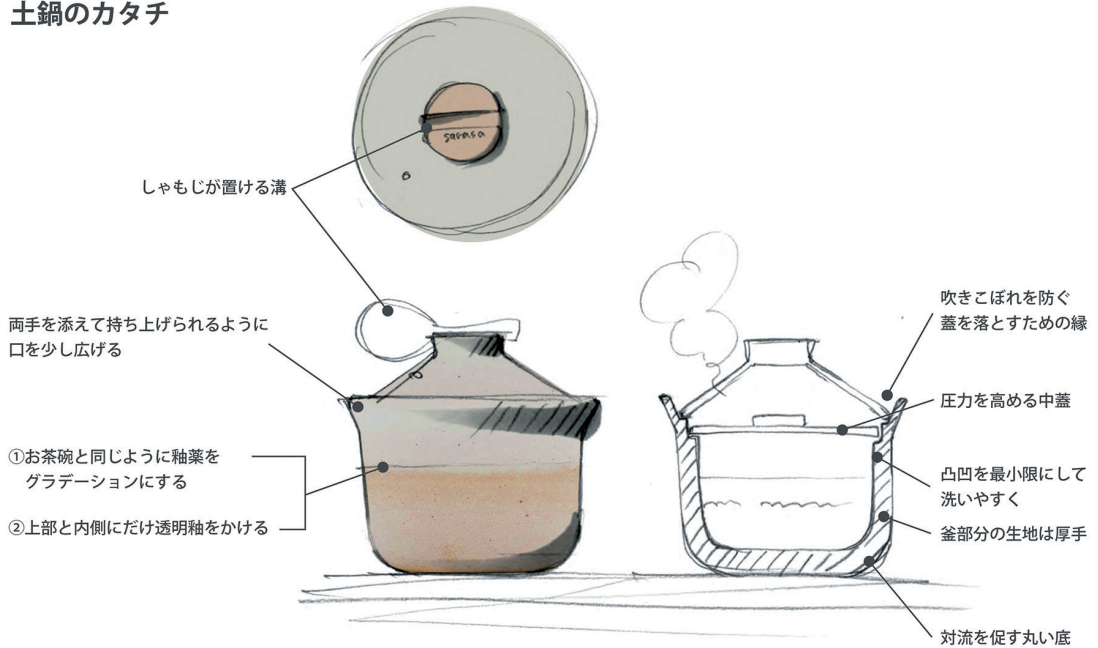


図2. 土鍋の提案用デザインスケッチ

ご飯を楽しむ飯碗のカタチ

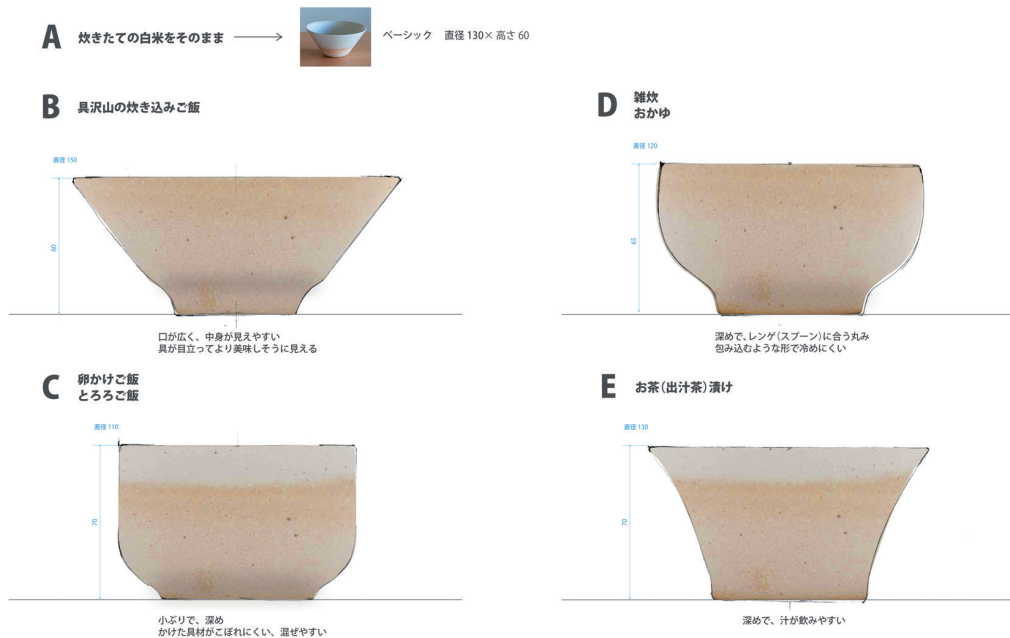


図3. 飯碗の提案用デザインスケッチ

中蓋をつけた。さらに途中で火加減をしなくても済むように、胴部の生地を肉厚に設計することで熱がじっくりと伝わる且つ保温性を保つ工夫を行った（図2）。

3) 炊いたご飯の楽しみ方

次に炊いたご飯の楽しみ方の提案として、ご飯の食べ方に合わせた様々な形状の飯碗を考案した。飯碗は日本の食卓において最も基本的な器のひとつであり、非常に成熟したプロダクトである。市場には手のサイズに合わせた実用的なものから土や釉薬の美を楽しむものまで、実に様々な意匠が存在する。また消費者はすでに持っている飯碗があるので、新たに食器棚に追加してもらうための差別化を図らなければならない。そこで、サラサの既存の飯碗を基本型とし「土鍋で炊いたお米を楽しむ」ことができる以下4つの食べ方とそれに合ったカタチを考え（図3）、土鍋と共に試作を依頼した。

B案：具沢山の炊き込みご飯

口径を広くし中身が見えやすくすることで、ご飯の上の具が引き立つように設計

C案：卵かけご飯／とろろご飯

深さを出し、ご飯の上にかけた具材と混ぜやすいように設計

D案：雑炊／おかゆ

レンゲやスプーンに沿うよう丸みを出し、包み込むような形で保温力を高める設計

E案：お茶（出汁茶）漬け

汁が入るので深めにし、下から外側へなだらかに広がるフォルムでご飯をかけ込みやすいように設計

4) 土と釉薬

今回土鍋は、陶磁器の一大産地であり、特に陶磁器製台所・調理用品の出荷額が全国の70%を占める三重県の複数の窯元にご協力いただき制作を進めた⁴。三重県四日市市で生産されている土鍋の多くは、粘土に熱膨張を抑えるペタライトと呼ばれる鉱物を混ぜ合わせた耐熱陶器で、直火に対して高度な耐久性を発揮する。まずサンプルはイニシャルコストを抑えるために、既存の型で成型する。続いて図面に合わせて手で削っていただき、おおまかなフォルムと機能性を確認していった。そして、生産効率や条件に合わせて徐々にカタチを整えながら試作を繰り返し、御粘の出方やご飯の炊き具合、火加減のテストを行った（図4）。また並行して、日本六古窯のひとつで土鍋の生産が可能な信楽でもサンプル

を依頼し比較検討を行った。しかし、フォルムと釉薬のバランスなど理想的なカタチにたどり着くのは困難であった（図5）。

フォルムの調整とともに釉薬についても幾つか検討を行った。まずサラサのブランドカラーであるグレーは、耐熱釉での表現が安定せず早々に断念した。また初期のデザイン案では釉薬を全体に掛けるのではなく、胴に素焼き部を残すことにしていた。なぜなら、使用回数を重ねて素焼き部分が汚れていくことにより、道具を使いこなしながら「丁寧な暮らし」をしている感覚を経年変化としてビジュアル化



図4. 形状や施釉で変わる火加減や炊き具合を確認する



図5. 左：信楽のサンプル／右：四日市のサンプル

することができるのではないかと考えたからである。サンプルで数回実験した程度ではその見え方を検証するまでに至らないが、全体に釉薬を掛けただぶづけのサンプルも制作していただいて使用テストを行いながら比較検討することにした。その結果、提案時にはグレーの釉を想定していたため気にならなかったことが分かった。それは釉薬を掛け分けると、土の白と釉薬の黒のコントラストが強すぎてフォルムの美しさの邪魔になってしまうということである。そこで、メンテナンスの観点と汚れていくことが商品として消費者に受け入れられづらいというリスクもあることから、どぶづけの仕上がりに決定した(図6)。

続いて色と光沢感についての微調整を行った。耐熱用に仕上げるためには膨張率を合わせるのに釉薬にもペタライトを混ぜるため、透明感のない無貫入のマットが安定する。しかし、型にレリーフなどの表情が少ないデザインの場合、マットな黒はのっぺりとして安っぽい印象を与えかねない。そこで、マンガン、コバルト、鉄、銅などの金属類と顔料の量を繰り返し微調整していただきながら焼成時の安定性と光沢感を整えていった(図7)。

5) 価値の再検討

炊飯用土鍋は途中段階で、お米を炊く以外の使用用途も検討している。考えられる最も簡単な用途が食材を蒸すことである。中蓋の代わりに鍋の径に合わせた笊をセットし、鍋にお湯をはってテストしたところ、蒸すことができる量がかかなり少量であったことや付加価値としてうたえるほどのものではないとの判断で打ち止めされた(図8)。

飯碗についても想定した使い方がカタチに即しているか、心地いいものとして提案されるにふさわし

いかどうか使用テストを行った(図9)。大きな問題はなかったが、理屈ではないカタチの美に欠けていた。楽しみ方を示しながら提案したとしても、やはり使いたいと思わせる美がなければ、新しい飯碗を食器棚に追加してもらうのは困難ではないかという見解から、フォルムを再考することとなる。そこで、カタチが整いつつあった炊飯用土鍋の蓋に倣うようなデザインに変更。引いた図面を元に石膏型を製作してもらったところ、手になじむ美しいカタチに仕上がった(図10)。また、改めて素材についても再検討を行った。土鍋と合わせる器ではあるが、色や素材まで同じにする必要はない。むしろ、なにもかも揃い過ぎるより異なる質感のミックスを楽しめる方が、今のテーブルコーディネートとしてはふさわしい。そこで磁器のように丈夫でありながら陶器のような素朴さも兼ね備えた吸水性の少ない炻器質の土に変更。その後、釉薬の位置がメモリとなりご飯の適正な分量がわかるようにするなど釉薬の掛け分けについても検討を重ねた。最終的に口周りに残した素地がアクセントとなるデザインに落ち着いた(図11)。またこれらと同時に、小ぶりの土鍋の口径に合わせて小さくても力が入りやすいように設計したしゃもじと、飯碗に合わせてコーディネートできる同じ土の箸置きを開発した。



図6. 施釉の仕方による印象の違いを比較する



図7. 釉薬色の確認サンプル

左：金属感が出すぎて不安定／右：マットで表情に乏しい



図8. 蒸し器としての使用テスト



図10. 飯椀の原型（石膏）



図9. 想定した使用例をテストしている様子



図11. 有り型を用いた掛け分けによる見え方の確認

3. おわりに

これまで炊飯器は他の家電と同じく、もっと便利で早くさらに美味しくという家電開発の流れで釜の素材を変え、無数にある米の銘柄に合わせて炊き上げるプログラムを内蔵する、一度にカレーなどの料理もできるなど高機能・高価格に進化してきた。また日経MJ2019年10月7日付⁵によれば、炊き方にこだわった高級炊飯器の需要がますます高まっているという。なぜなら2019年10月より消費税率が8%から10%に引き上げられたが、食料品には軽減税率が適用され8%のままなので、外食より自炊の方がリーズナブルに感じるからということである。一方、この企画に着手し始めてから開発に難航している4年の間に、エネルギーの使い方を見直すことから始め、敢えて保温機能を排除し炊くことだけに特化し

た炊飯器が発売された。それはやはり環境問題や経済状況を踏まえ、断捨離という考え方や必要なときに必要なものだけあればよいという消費トレンドが後押ししているのではないかと推測される。また自然の中、限られた道具で調理し食事を楽しむアウトドアスタイルが近年盛り上がりを見せ、さらにワークライフバランスが見直され自分の時間を大切にする機運も高まっている。「丁寧に暮らす」の一部としてお米を土鍋で炊き、その炊きたてご飯をゆっくり味わいながら生産者に感謝する。高級なものではなくても自分の手になじむ道具を大切に使い、気持ちにゆとりのある贅沢な時間を過ごすことができる「丁寧に暮らす」を浸透させていきたい。

謝辞

開発にあたってご協力いただいた伊吹物産株式会社、土鍋を仕上げてくださいました三重県四日市市の照山陶苑、飯碗の制作にご協力いただいた愛知県瀬戸市の有限会社イワツキのみなさまに篤く感謝の意を表したい。

-
- ¹ 現代人の食事情2013 ～ご飯の食べ方・炊き方の実態～. 都市生活レポート. 東京ガス株式会社都市生活研究所. 2013.
 - ² 米をめぐる関係資料. 農林水産省. 2017.
 - ³ 平成26年度主食用米消費動向の中期的変化及びその要因分析調査報告書. 一般社団法人食品需給研究センター. 2014.
 - ⁴ 経済産業省 平成30年工業統計表「品目別統計表」より算出.
 - ⁵ 川井洋平. 消費を斬るヒットの裏側. 日経MJ. 2019-10-07.

