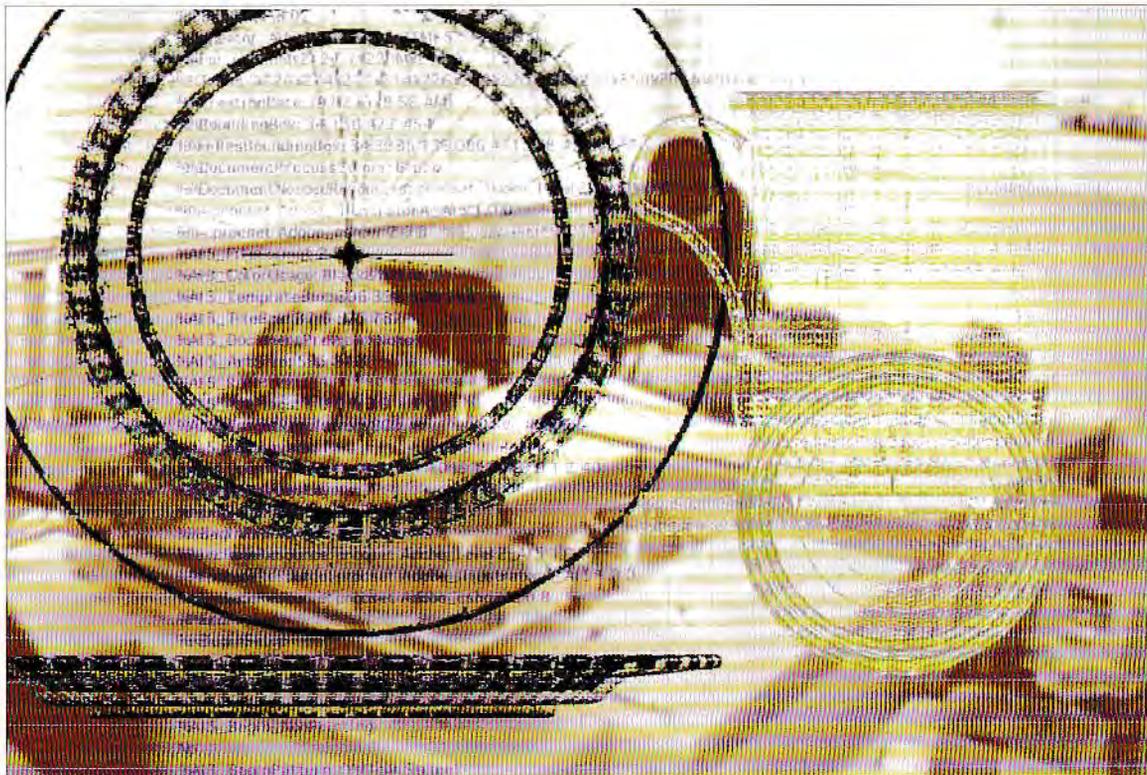


# 陶

1997.3

第6号

滋賀県立信楽窯業試験場情報誌



## 目次

稲岡真理子氏講演会要約	2~3
ガーデニングについて 高橋恵子氏	3
古賀健藏氏講演会要約	4
信楽のうわぐすり「伊羅保釉」	5
和食器の配膳と寸法について	6
信楽焼産地生産高と全国製造業売上高	7
伝統工芸士と技能士について	7
ブラジル紀行	8
収蔵品紹介	8

## 信楽窯業試験場

### 平成9年度主要研究テーマ

- 迅速焼成に関する研究
- 樹脂型の応用研究
- 多孔質セラミックによる  
水質浄化機能の調査・研究
- 地域産原料の活用研究
- 電磁波吸収材の研究
- 暮らしの陶製品の開発研究
- 情報ネットワークによる商品開発システムの研究

# 現在の市場情勢と商品動向について

ライフマネジメント研究所 所長 稲岡真理子氏

恒例になっている稲岡真理子氏による講演を2月18日に開催し、現在の市場情勢と商品動向について話していただきました。日ごろ稲岡氏は、消費者のニーズの調査や商品企画・開発・開拓などに携わっておられます。ここで講演の内容を簡単に紹介します。



- 超個人的価値の容認。

個人のこだわりをみんなが認める。

### 3. 「私自身のために」 追い求めているもの

- 「個人的主義」 自分の自分による、自分のための幸福、誰もが主役になれる。
- デジタル化とパワーバランス：デジタル…今ここだけ、アナログ…過去と現在がある。価格帯が決まっているが、衝動買いが多くなっている。

## I 消費者の変化と市場情勢

### 1. 消費者の意識の変化

- 若年・ミドル・シニア層の“恥” “誇り” “偉さ” の意識が異なっている。  
(電車の中でもものを食べる、漢字が書けない、日本人であること、会社のために休日返上で働く。)
- 自分や家族に対する意識が強くなり、土鍋やホットプレートが売れている。
- ゆったりとした充実感を望む。アロマテラピー、ハーブ、高級枕等が売れている。
- 若年層は流行に対してしらけている。
- シニア層は孫や子に資産を残さない。自分のために生きる。孫や子には期待していない。

### 2. 「質」と「価格」と「価値観」の関係はどのように変化しているか

- 「高いから本物」から「本物は高い」へ。  
今まではブランドや値段で決めていたが、“いい物だから高い、高くても許そう”と消費者の意識が変わってきた。

- 「ハマル」「ノル」「ブレイクする」消費者。アピールしたい、自信の根拠が欲しい、すぐに手に入れたい。あるものに精通して、自分らしさと求める若者が増えている。

### 4. 変化する暮らしと暮らし方

#### <食>

- 内食の変化—家庭内外国料理志向：経験した外国料理をアレンジして楽しむ。
- 食観の変化—納得いくまで探す。材料（有機野菜、産地）・調味料・盛り付ける器にこだわる。自分で器を作る。
- 「男の料理」の定着とプロもどきの誕生  
雑誌『ダンチュー・Dancyu』、料理の鉄人。  
(土鍋は調理器でなく盛り付ける器である。)

#### <住>

- 自己流インテリア：風呂敷きをカーテンに。気に入ったものを自由に使う。部屋の半分を階段にして立体的に暮らす。星の見える部屋に人気。風呂（泡風呂）にこだわる。
- エコハウス 省エネ住宅。ごみの収納の工

夫。

- シンプルライフ：家具をなくす。外国製家具。作り付け家具（阪神淡路大震災の影響）

## 5. 市場情勢と商品動向

### 1) 百貨店

食器の売り場をブース別にし、生活を演出している。演出提案できる商品だけが残る。

### 2) 専門店

トレンディなもの（雑誌で紹介されている）差別化された商品、ビジュアルなもの

### 3) その他

雑貨カタログで売れるテーマ：「おもてなしーおしゃれで簡単」「私らしく」

## II 生活者と「器」または「モノ」

<キーワード>

- イベント性のあるもの  
：話題になる・印象が残る
- 季節感・歳時を演出するもの：雛祭り関連

- 日常的なもの・非日常的なもの  
：毎日使うための大切さ・変わった器の使い方
- 特別な意味を持つもの  
：二人だけにしか分からない思い出・サイン
- コミュニケーションの手段となるもの
- 所有満足のもの・鑑賞満足のもの・機能優先のもの
- 自己表現となるもの・自己主張となるもの
- 癒しとなるもの・健康に良いもの  
：やすらぐ・ほっとする・肌触りがいい

## III 時代のニーズに応える信楽焼は？

- 焼物を、宇宙の中の資源のひとつとして考え直す。
- 人と波動が合う物。
- 物に意識（意味）を与えながら（意識を持ちながら）、企画・デザインしていくとよい。

## ガーデニングについて

（株）レモンバーム代表 高橋恵子氏

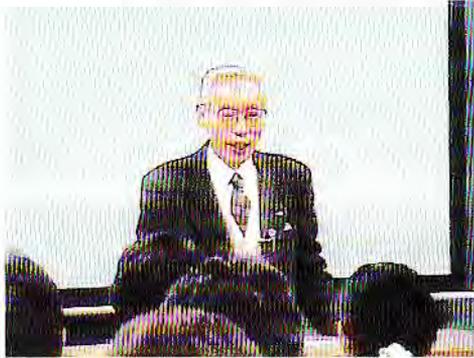
いま園芸の世界では、植木鉢の売り上げが非常に伸びています。その原因は、ガーデニングが大ヒットしたことにあります。植木鉢の売り上げをみますと、輸入製品が80%を占めています。輸入元としては、よく売れているのがエジプト・スペイン製で、特徴は色がカラフルである・値段が安いといったところでしょう。逆に欠点は重いということです。ガーデニングを楽しむのは女性が多く、女性が運べる重さでなければいけないと思います。他にタイ・マレーシア・ベトナム・中国などからも多く輸入されています。

ガーデニングについて簡単に説明しますと、もともと英国式庭園が流行したという背景があります。しかし日本の住宅事情、とくに三大都市の住宅の庭の平均面積が0.8㎡であるということから庭園を作ることが大変難しく、そこで今流行しているのがコンテナガーデンです。それも大きな鉢を使わずに、小さな鉢をいくつも置く寄せ植えの形で使われています。鉢の直径は30cmまでのもので、高さも低く、値段も3,000円までのものがよく売られています。

コンテナガーデンの流行は、まだ3年ぐらいは続くと思いますので、信楽焼植木鉢も市場にどんどん出していただきたい、その条件として消費者のニーズにあう価格設定にしてほしいと思います。イメージは、環境にやさしい・自然にやさしいといったリサイクル商品が売りやすいし、今、試験場で開発されている軽い陶製植木鉢なども、かなりの市場性があるので、ぜひとも商品化していただきたいと思います。

# ものの見方について

茶道文化研究所 所長 古賀健藏氏



12月11日、古賀健藏氏をお迎えし、陶研会・信楽焼振興協議会主催で講演会を開催しました。茶道に造詣が深い古賀氏に、茶の湯を通しての陶器についてお話ししていただきました。ここにその要約を紹介します。

今日の主題の「ものを見る」ということはただ見えることではありません。自分の意志で見るということです。私はいろいろな茶会に出ましたが、掛け軸、花、茶碗など言葉では覚えていません。すべて視覚で、カメラのシャッターを切ったように鮮明に覚えています。

たくさんある中から自分でいいと思うものを選び出す能力を「目利き」といいます。安土桃山時代の茶匠の本に『山上宗二記』というのがありますが、これは目利きの訓練の本です。彼はお茶を教えるためには、「まず目利き、次に茶の湯も大事」といっています。みなさんに置き換えますと、「まず目利き、次に陶器も上手、そして陶器で世の中に渡っていく」ということになります。何でもいい、作ったらいい、売ったらいいというのでは長続きしません。10年前、20年前は何を作っても売れましたが、今はそうではありません。

日本には藩というテリトリーがあり、その中で窯業をはじめいろいろな産業が奨励されてきました。そのため、どうしても閉鎖的になってしまいました。しかし、テリトリーの中で固まってしまっははいけません、よそからの情報を受け入れなければなりません。そうして普遍性を身につけるのです。普遍性とは裏返して見れば個性そのものです。個性とは、己のすべてを捨てたとき、自然と出てくる人格です。普遍性によって個性が裏付けされるのです。プロは自分の感情を表現してはいけません。我執を捨て去ったときに初めて表れるのがその人の本当の芸術性です。

よそのお家に行くと主人よりもまず先に、床の間で掛け軸を拝見します。床の間というのはその家の秩序を制御する場所です。ですから、作った人、描いた人の人格の表現として拝見するのです。尊崇に値する人のものでなければ拝見はできません。

20世紀は文明の時代、二進法の時代でした。21世紀は文化の時代、多進法の時代です。つまりAよりBがベターである、BよりCはベターであるというふうに、無限に広がるのです。宇宙的な発想が求められます。作品の中に哲学・宗教・倫理すべてがなければいけません。

日本の特質は四季があるということです。そのため、日本人には自然と情緒が生まれてきたのです。四季の中でもとくに情緒的な変化によって感動を与えてくれるのが秋です。秋のうつろいを大事にしてください。うつろう、この瞬間を感じ取る能力をわび、さびといえます。

伝統は因習ではありません。改革があってこそ伝統は生きていくのです。情報はどんどん公開して、よそのものもどんどん受け入れてください。全世界の中の「信楽」であるということを忘れないでください。粋を取り払うことが、21世紀からの文化の時代を作る唯一の大事な手段だと思います。

## 信楽のうわぐすり 「伊羅保釉」

伊羅保（いらぼ）は鉄分の多い砂まじりの粗い土に薄くかかった釉で、条線（釉の流れた痕）が見られます。伊羅保の名称は肌が焦げていらいら、いぼいぼした肌触りや趣から起こったといわれ、出胞・伊良保・意羅保とも書かれます。

伊羅保の大半は江戸時代に入ってから茶陶の注文によって焼かれたものと思われ、古伊羅保、黄伊羅保、黒伊羅保、千種伊羅保、釘彫伊羅保の名前が残っています。最近では朱色の鉄赤伊羅保や釉の流れた痕が水玉状になった玉伊羅保などがあり、その種類は多様です。また、べべらといって口辺に素地のちじれのようなものがでているのもひとつの特徴です。

信楽では大正から昭和初期に活躍した勅旨の高井仁作氏（明山）の伊羅保が有名です。その釉調は水玉状で、茶器や酒器、花瓶などの作品が多く、今も趣味者の間で珍重されています。

釉の調合は、石灰分の多いのが特徴で、一般の釉薬のように長石や陶石など珪酸分を多くすると滑面となり、伊羅保特有の調子になりません。戦前の調合には、木灰と黄土や来待石等の含鉄原料を組み合わせた簡単な調合比のものが多く見られます。

伊羅保のなかでも玉伊羅保を得ることは難しく、これは釉成分と素地成分が合わなければならぬうえ、釉の厚みも大きく関係します。素地は普通よりも粘土分に富み、鉄分を若干含むことが望ましく、釉は透明釉の3分の1ぐらいの厚さに施釉すると良好です。普通、鉄分を含む黄伊羅保の色調は、酸化炎の場合は黄色、還元炎の場合には褐色となります。また、塩基性成分の多い釉であるため、焼成中に流下しやすいので注意を要します。（高井）

伊羅保釉調合例（SK7～8.酸化または還元）

原料名	釉薬A	釉薬B
長石	—	15
木灰	80～60	45
黄土	20～40	—
藁灰	—	15
炭酸バリウム	—	25
酸化鉄	—	4

玉伊羅保用の素地調合例

原料名	素地A	素地B
水簸木節粘土	30	20
長石	15	—
黄土	—	30
陶石	45	—
カオリン	5	—
水簸蛙目粘土	—	30
実土	—	20



四代 直方作

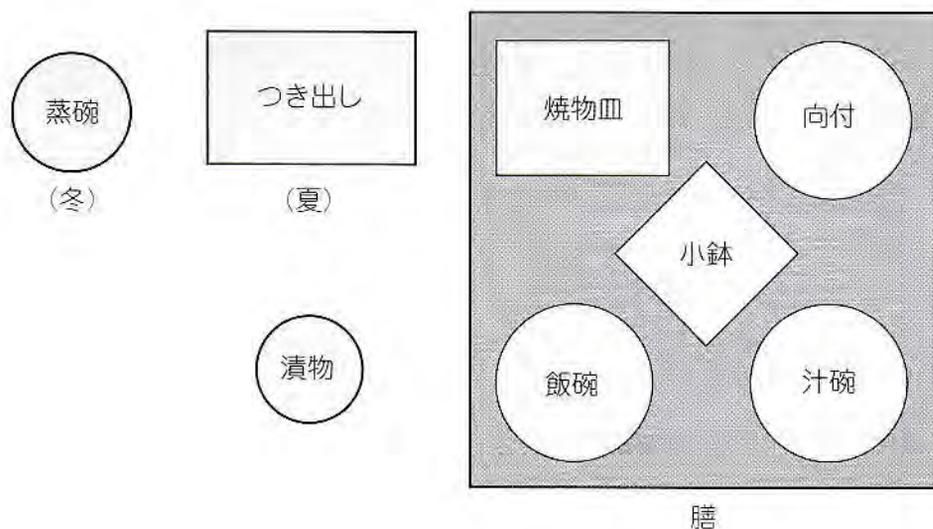


明 山 作

## 和食器の配膳と寸法について

和食器の様式は、平安時代から伝わる儀式用の本膳から始まり、室町時代に茶道の影響を受け、江戸時代に本膳と茶の懐石をひとつにまとめて現在に至っています。懐石の語源は、禅宗の僧侶たちが修行中の空腹や寒さをしのぐため、懐(ふところ)に石を温め入れていたことにちなんでいます。

### 基本的な配膳



### 寸法 (単位: mm)

#### <飯碗>

碗 φ115×h60 (高台φ40×h10)

蓋 φ105×h20 (高台φ40×h8)

あまりくどい装飾を施さず、内側には模様を付けません。3.6寸(110)、3.8寸(115)、4寸(120)などの寸法もあります。

#### <小鉢>

丸形 φ95×h65

角形 70×70×60 115×100×70

小形 φ65×h60

膳の中央に置くため変化に富んだ形が好まれます。

#### <向付>

六角 180×170×h70 (ノゾキ 80×80×h40)

丸形 φ155×h50 (ノゾキ φ80×h30)

四角 140×140×h70 (ノゾキ 70×70×35)

向付は刺身など主となる物を入れるので、器として十分力を入れるべきです。形を重視し内側には模様を描かないのが普通です。ノゾキと呼ばれる醤油入れを添えます。

#### <焼物皿>

角形 60×160×h20

丸形 φ180×h25

見込みが平らであることが大切で、模様は一部または全面に施します。

#### <つき出し(前菜皿)>

長方形 165×90×h25 220×85×h20

大形 300×85×h30

盛りつけの邪魔にならない模様を描きません。

#### <蒸碗>

碗 φ78×h78 蓋 φ85×h20

受皿 φ85×h23

多くは模様を入れますが、必ずしも必要としません。赤絵など暖かく感じさせるものが適当です。

#### <漬物皿>

丸形 φ105×h20

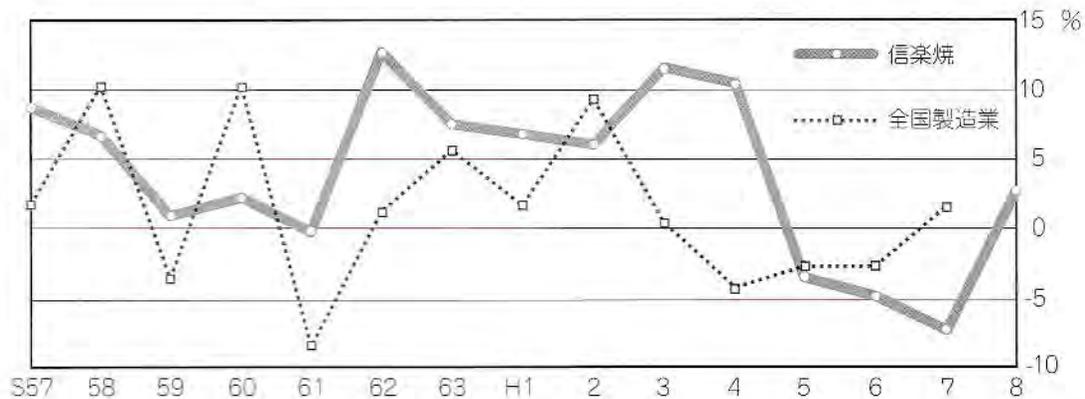
角形 105×105×h30

(参考文献:『和食器について』 日根野 作三)

(高畑)

## 信楽焼産地生産高と全国製造業売上高

毎年信楽陶器工業協同組合員を対象に実施している生産高調査の結果と、総務庁統計局の個人企業経済調査の全国製造業売上高を比較してみました。信楽焼の統計値は対前年比で、全国製造業の統計値は対前年度比です。なお、総務庁統計局の資料はインターネットで取り寄せました。



## 伝統工芸士と技能士について

### ◆伝統工芸士

伝統工芸士とは、通商産業大臣指定伝統的工芸品（用具、材料を含む）の製造に直接従事する者を対象に、（財）伝統的工芸品産業振興協会が実施する伝統工芸士認定試験において、実技試験及び知識試験に合格した者をいい、通商産業大臣認定資格制度により「伝統工芸士」の称号が付与されます。

平成4年に通商産業大臣認定資格制度が改正されました。おもな改正点は以下のとおりです。

1. 従来は産地資格者の10パーセント以下という枠がありましたが、認定定員がなくなりました。
2. 受験資格の実務経験年数が20年以上だったものが12年以上に短縮されました。
3. 登録制度を導入し、その有効期間を5年とし、5年ごとに更新のための講習会の受講が義務付けられました。
4. 手数料が有料化され、受験料：7千円、認定登録料：1万円、更新登録料：7千円となりました。

### ◆技能士（陶磁器製造技能士）

労働省がそれぞれの職種の高等技術者に対して認定を行う制度です。成形技術（手ろくろ、機械ろくろ、鑄込成形）、原型製作、絵付の技術について技能検定が行われ、各都道府県の労政能力開発協会が各専門機関に委託して全国一律の試験課題で行われます。1級技能士になると伝統工芸士よりも技能レベルの評価基準は高度で、全国共通の課題で行われています。

（参考書：平成4年度『中小企業特許講座・特許管理講習会テキスト』特許庁）

## ブラジル紀行

昨年の11月6日から23日まで、ブラジル最南端のリオ・グランデ・ド・スール州へ、同州と滋賀県の交流促進と窯業の共同研究を目的に出張しました。州政府があるポルトアレグレ市を基点に鉱物資源公社の案内で、連邦大学、煉瓦会社、科学技術財団等を視察しました。

訪問先の一つであるカンジオッタ市は、石炭を年間数百万トン採掘し、同時に粘土も産出します。粘土の産出量は年間数十万トンを超え、品質も当场で試験中ですが、悪いものではなさそうです。粘土の一部は煉瓦に使われているものの大半が活用されていません。すでに採掘された粘土は炭鉱周辺に山積みされており、その量も1,000万トンを超えるといえます。

煉瓦工場は、労働力が豊富なことに加えて賃金が1ヶ月2~3万円と安いので手作業が多く、機械工程はあまり見られませんでした。タイル工場の社長談ですが、志気を高めるために給料を上げたらその社員は、給料がなくなるまで会社を休んで遊んでしまったそうです。

共同研究内容については、現在調整中ですが、双方にメリットが生まれるように願いつつ機中から大草原を眼下にし、ポルトアレグレ市をあとにしました。(高井)



粘土の堆積場



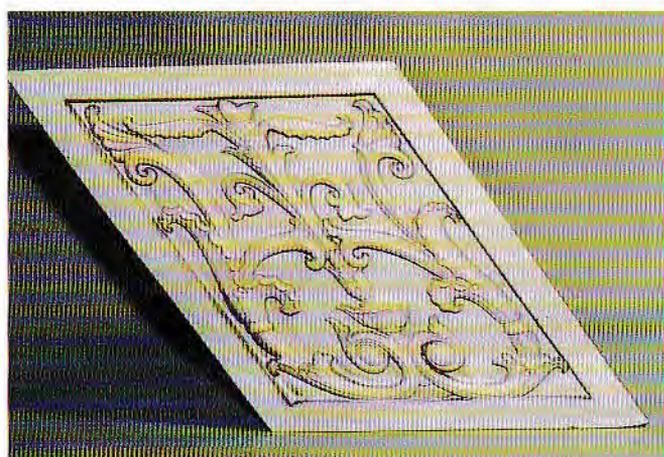
煉瓦工場にて

## 収蔵品紹介

### 滋賀県庁内装タイル

H104×W49cm 信楽窯業試験場製

昭和14(1939)年に完成した滋賀県庁本館内の階段部に貼られているタイルである。よく焼き締まった炝器質の素地に、アカンサス紋の浮き彫りが施されている。信楽のタイル産業黎明期の資料として興味深い。(川澄)



水色いちばん—滋賀です

編集・発行 滋賀県立信楽窯業試験場  
〒529-18 滋賀県甲賀郡信楽町長野498  
電話 : 0748-82-1155  
ファクシミリ : 0748-82-1156