

漆でお米をおいしく

A2201403 植竹 春日

研究の背景

私の実家は米農家である。米について調べた結果、米の消費量は昭和 37 年からほぼ減少し続けている。また、漆器産業も近年、需要の減少による産地の縮小も進んでいる。そこで、お米と漆を組み合わせ、現代の食生活への提案が出来ないかと考えた。昔はお米を食べる器も漆で作られたものが多かったが、最近では陶磁器を使う家庭が多いように思う。そのため、漆器がお米を食べる道具としてもう一度甦ることはできないかを研究したい。

研究の目的

- ✓ 普段はお米をあまり食べない人に、米を食べたいと思ってもらう。
- ✓ 漆器を、お米を食べる道具として身近に感じてもらう。
- ✓ 漆を使った食器で健康的な食事をしてもらう。

研究のプロセス

どうすれば、お米を使って健康的な食生活を持続させる事ができるかを調査した。その際、「お米を美味しくするには」や「お米がメインのおしゃれな食べ方」を念頭に研究した。結果、ワンプレートランチというキーワードが上がった。ワンプレートランチとは、主食、副菜、主菜をひとつの皿にきれいに盛りつけたものである。さらに文献を調べていくと、“ワンプレートダイエット”というものを見つけた。これらを元に、漆で高級感のあるプレートを作成すれば、食生活の改善とその持続を期待できるようになるのではないかと考えた。

【プレート】

1. アイデアスケッチ、デザイン決定

- ・健康的な食事について調査
 - ・健康的な食生活の基本が 1 汁 3 菜
- ↓
- ・お椀のはまるプレートの考案
 - ・プレートから取りやすいお椀の考案

2. 木地作成

- ・どのように形を制作するかを検討
- ・木材の検討(重さ、木目、固さ)

3. 漆の工程

【プレート】		【お椀】
裏面	表面	
1 木地かため	1 木地固め	1 木地かため
2 錆付け	2 下地付け	2 すり錆
3 蒔き地	3 錆付け	3 蒔き地
4 捨て塗り	4 すり錆	4 錆付け
5 追いさび	5 木地呂塗り	5 木地呂塗り
6 塗り	7 塗り	6 塗り

成果物(完成作品)

【プレート】

木地



錆つけ



塗り



下地



すり錆



木地呂

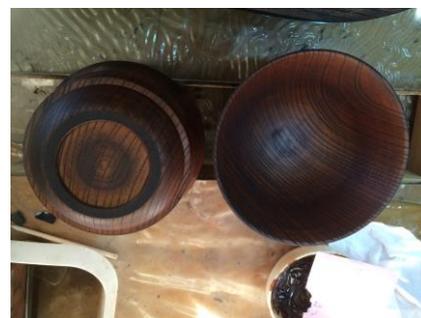


【お椀】

木地、かため



すり錆



木地呂



考察・感想

私の実家は米農家である。そのため、漆と米を組み合わせた新しいものが作れないかと考え、今回の研究を始めた。漆でお米をおいしくというテーマで研究していたが、味だけではなく身体面でもおいしくするという考え、そこからワンプレートを漆で製作することにたどり着いた。健康的な食事の基本は1汁3菜である。普通のワンプレートでは、この1汁はバランスを保って置くことが難しい。そこで、漆のワンプレートでは、お椀が綺麗にはまることを課題にしてデザインをした。それに伴い、お椀のデザインもプレートにはまりやすく取り出しやすいものになった。

健康的な食生活の持続を促すために、高級感と食事のあたたかみを出るようにしたいと考えてデザインを進めた。高級感が冷たい印象になることに気づき、どのようにあたたかさや両立させられるかに悩んだ。結果、食事を盛った時に一番見える場所を木地呂にして木目を出すことであたたかさを出すことができたと思う。