

飲食器の試作研究（I）

— 両手で持つカップ —

A Study of Contemporary Tableware

— A cup for holding with both hands —

久保木 真人

1. はじめに

コーヒー、紅茶を飲むためのカップと、抹茶、煎茶、番茶などを飲むための茶碗や湯呑とを区別する外見上の大きな特徴は、把手の有無である。把手の有無は、容器の持ち方を決定づける。カップは把手という支持部によって持たれ、茶碗や湯呑は器を直接に指または掌によって支持される。（図1）吉田光邦氏は、「ここに同じやきものという質による造形において、力学的な平衡感覚を求めるものと、触覚的な認識を求めるという、ふたつの文化の流れが見られる。」¹⁾と指摘されている。

今日、コーヒー、紅茶は日本人の生活に定着し、異国趣味の珍奇な飲物というイメージはない。しかしカップは、把手という特徴を失うことなく、茶碗や湯呑と一線を画したままである。茶とほぼ同様の飲物を、日本の伝統的な器である茶碗や湯呑を使って、あるいはそれらに通ずるデザインを持ったカップを使って飲むことはできないのだろうか。

1978年8月1日から31日まで、長崎県窯業試験場において、デザインを専攻する大学生および大学講師、助手を対象に第8回陶磁器デザイン試作研修会が開かれ、私も参加することができた。本稿は、この研修会における試作研究を中心に、茶碗の伝統を持つ日本における、カップという外来の器の変容する方向と可能性について、私が模索した記録をまとめたものである。

2. 研究目的

陶磁器の中でも、特に飲食器のデザインにおいては、視覚的な美しさを求めることに力が注がれ、各種の装飾技法が開発され発達してきた。器形に変化を加える場合も同様であって、正円の器の縁を切って八角形にしたり、



図1 把手の有無と持ち方

わざと歪みを持たせたりするのは、印象を強めるか和らげるかという視覚的操作である。飲食物を盛るという機能を満たせば器は実用になるのであるから、そこに新たな価値を加えるために、視覚的な変化をもってオリジナリティを持たせようとするのである。

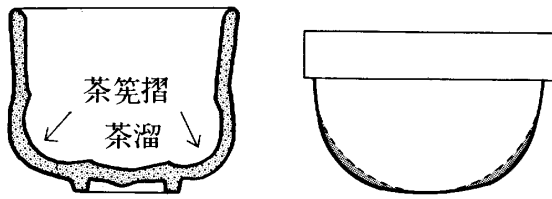


図2 抹茶碗の見込

しかし、飲食物に求められる機能はそれだけではない。近年では、収納や洗浄のしやすさを考慮したデザインが多く生まれている。ここでは、カップを素材として、「触れる・持つ」という側面からのデザインを試みる。カップをとり上げたのは、皿や鉢と違い手に持って使うからであり、前述したような日本の茶碗や湯呑との差異について検討したいためである。

先に引用した吉田氏の言葉は、「国際カップ展」に出品された作品を見た上で図録に載せられた文章の一部であるが、氏は同じ文章の中で、茶碗や湯呑の伝統を持つ日本の陶芸家たちが、西洋の把手つきカップが持つ「実用性という歴史的な限定と近代のシンボル性、一点支持という形態上の制限」に対して、肯定的・楽天的にすぎると述べている。今回の試作研究は、この問題提起に対して、陶磁器をデザインし製作する者のひとりとして微力ながら応えようとするものでもある。

3. 研究方法

日本の茶碗や湯呑に対する支持法（指または掌で直接器を支持する）を採り入れた、把手のないカップをデザインする。さらに、試作したのち使い勝手を調べ、カップと茶碗における形態と支持法の差異について考察する。

なおデザイン、試作にあたっては、研修会という場の趣旨と性格から、時間、材料、製作方法等に制限があることを考慮しなければならない。

4. デザインプロセス

4.1 用途と容積

カップに注がれる飲物は、コーヒー、紅茶、ココア、ミルク、さらに最近ではコンソメやポタージュのようなスープの類も加わって多彩である。

またコーヒーに限ってみても、デミタス、レギュラー、モーニングといった容積の異なるカップが市場に出回っている。一般的なレギュラー・サイズのカップは、注がれる量を100～120cc程度と想定しているようである。

今回の試作は、支持法とフォルムの研究が中心的課題であるから、飲物の種類は特定せず、カップの容積は200

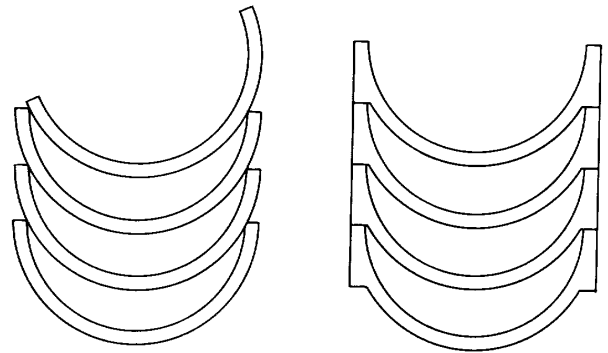


図3 スタッキングの工夫

ccを一応の目安とした。75%まで注いだ場合の液量は150ccとなるが、これは紅茶等の量としても極端な過不足がなく、いわば汎用カップとして使うことが可能であると思われる。

4.2 支持法とフォルム

図1に示した器の持ち方に見る日本型支持の特徴のひとつは、把手を介さず直接に器を支えるということであるが、飲物と器の重量の大半を左手に課していることも西洋のカップと異なるところである。カップが把手を「つまむ」ことによって支持されるのに対し、茶碗や湯呑は指あるいは掌に「乗せる」ことによって支えられるのである。

もちろん、左手に乗せるためには、まず右手でつかまなければならない。また、つかんだまま左手に乗せることなく、湯呑を片手で口に運んだりするのも我々がよく経験するところである。

そこで、つかみやすく、掌に乗せて心地よい形を求めることになるが、ここでは半球形を基本に、上部に帯をめぐらせることにした。

半球形は、水をすくう場合に手でつくる形であり、掌への収まり具合がよいと思われる。ただ全くの半球状にすると、スプーンで砂糖をかき混ぜる場合に、底部は動かせる範囲が狭くなるため不都合を生じる恐れがある。そこで、抹茶碗という茶笥摺の部分を広げることにした。(図2)

また、このフォルムを生かすため高台を取り去り、手に乗せたとき、凹凸やざらつきを感じさせず、ソフトな感触を与えることをねらった。

上部の帯と半球部の境界につくった段差は、片手でつかむ際に指の滑り止めとなるが、最大の目的は収納時のスタッキングをより安定させることである。上下方向に荷重がかかる方が、側面で支えるよりも力学的に好ましいと思われる。(図3)

帯の幅は広ければ半球面の基本フォルムを崩すことになる。また狭すぎれば、唇が段に当り、不快感を与えよ

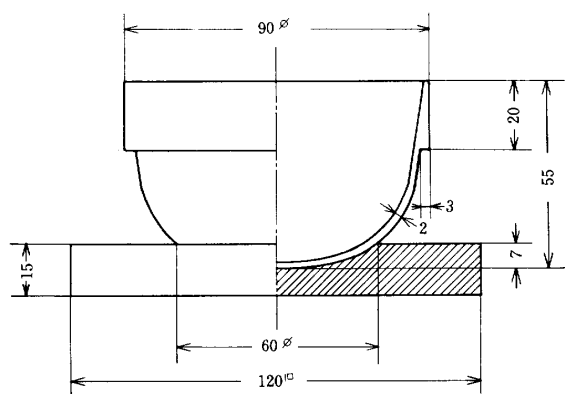


図4 各部寸法

うし、スタッキングの安定性向上に意味をなさなくなる。図面上で検討した結果、2 cm 程度が適当と判断した。

4.3 受け皿

カップに高台がなく球状の曲面を持っているため、中身の有無にかかわらず、テーブル上に置いた場合はきわめて不安定であることが予想される。そこで、カップ底部の曲面に合う凹みを持つ受け皿を用意することにした。

カップを置く際のショックを小さくし、かつ視覚的にも硬質な印象を和らげるために木製とする。

カップを持つ時は、受け皿を添えるのがマナーとされているが、今回試作するカップは支持法が従来のカップと異なり両手で持つことを想定しているのであるから、受け皿を持ち上げることはない。受け皿を持つためには皿の下側に指を入れてつかむ必要があるが、動かさないのであれば同じ厚みを持った板状のものでよい。

同じ形式の木製受け皿は、市販されているコーヒーカップに先例がある。その商品の場合、把手つきのカップであるにもかかわらず、受け皿が板状であって持つことが困難である。多くの日本人が、日頃カップを使う場合に受け皿をテーブルに残していることから、このデザインが生まれたものと考えられる。

4.4 装飾その他

素材は磁器とすることが研修会の条件であったため、装飾は地肌の白さを生かす意味で、帯状の部分をコバルトで彩色するに止め、透明釉を用いることとした。

また、磁器の特性を生かして、全体を薄手に仕上げることを心がけたが、高台のないこととあわせ、熱い飲物を注いだ場合には持ちにくくなることも考えられる。しかし、器の厚み、液温と使用感について具体的なデータがないので、ひとまずこの段階で試作に移ることにした。

寸法の概略は図4の通りである。

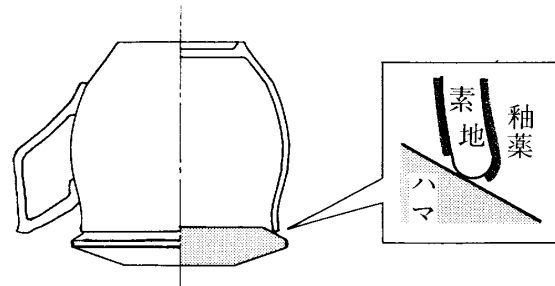


図5 伏せ焼き

5. 試作結果

5.1 製作

図面上のデザインを終えると、石膏で原型を削り出し使用型を取って成形をはじめた。

成形は機械ロクロによった。圧力鋳込等の方法も考えられるが、使用型も操作も複雑となる。

本来ならば、半球部の曲面に変化を加えたり、全体の大きさを変えたりした幾種類かの原型を削り、製作中や完成後に比較検討を行ないたいところであるが、時間的制約によって不可能となった。

焼成は、カップの上下を逆にしたいいわゆる「伏せ焼き」によって行った。これは、把手のついたカップを焼成する場合に、把手の重さによって形が歪むことを防ぐために用いられる方法である。(図5)この方法によれば底部をなめらかに仕上げるができるが、ハマと接するカップ口縁部内側に幅2 mmほどの無釉部分をつくらざるを得なかった。

施釉を終えたカップは、0.5m³ブタンガス窯により環元焼成を行った。

5.2 焼成結果

焼成されたカップは、伏せ焼きしたため自重によって底部がわずかに沈み、直径約2 cmの平面を持つことになった。このため、凹みを持った受け皿を用いずにほぼ安定して置けるものとなった。また高台がないため、空の状態であれば、90°まで傾けても起き上がるという復元性を有している。

両手で持つという支持法を日本の茶碗からの導入という意味だけに止めず、このカップの持つ不安定な要素に対する合理的かつ積極的な処置として意義づけたかったのであるが、器自体がかなり安定したものになってしまったので、この点では意味が薄れてしまった。しかし、原型を修正して、この落ちこみをなくすることは容易にできると思われる。

スタッキングの安定性は良好である。収納時は伏せて重ねることになるが、10個程度はスタック可能である。

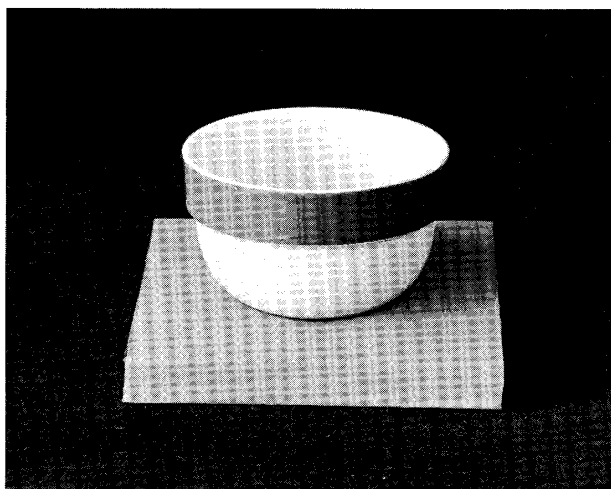


図6 試作したカップ

内側がゆるやかな曲面であるから洗浄は楽で、伏せると水切りも良い。

図6に出来上がったカップと受け皿を示す。

5.3 試用

実際に飲物を注いで飲んでみると、はじめに心配した通り、100°C近い液温の場合はカップが熱くなって、掌に乗せることは困難であった。この片手で持った状態においては、指がカップ上部の段差に触れて、物理的に滑り止めの役割をはたしているが、心理的にも安堵感を与えているようである。(図7)

本学学生10名ほどに、制作意図等について何の説明もせず使ってもらったところ、カップの温度が下ると両手で持つ傾向にあるが、相変わらず片手でテーブルと口元を往復させる例も多かった。また周囲の気温が低い時などは、カップを両手で包むように持つ方法もみられた。

(図8)丸い底は、片手か両手かという支持法にかかわらずなく珍しさもあって魅力を感じてくれたようである。

製作数量も試用回数も少なく、統計的な集約はできないが大まかに感想をまとめれば、カップの形に魅力はあるが、熱い飲物を飲むための器としては、あまり使いやすいたとは言えない、ということになる。

実は全くの気まぐれから、同じ型を使って成形し、小さな把手をつけた色違いのカップ(図9)を同時に作ったのだが、一緒に並べておくと、十中八九まで把手つきが選ばれるという傾向が見られた。それは、あまり熱くない日本茶を注いで提供した場合も同様である。

6. 考察

6.1 東西の伝統

熱い茶の入った湯呑が持ちにくいのは、誰もが経験することだが、日本人は昔からずっとこのような我慢を続けてきたのであろうか。

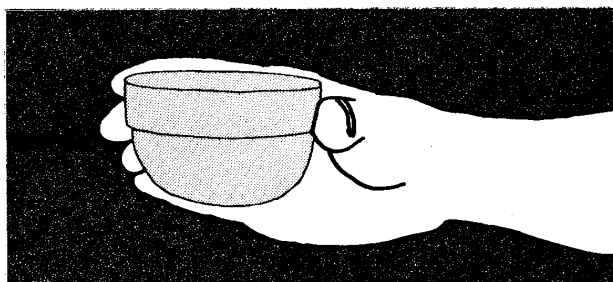


図7 片手で持つ

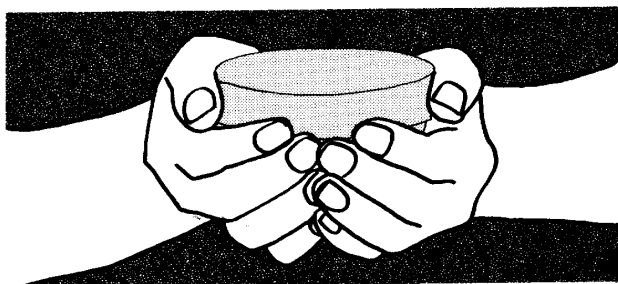
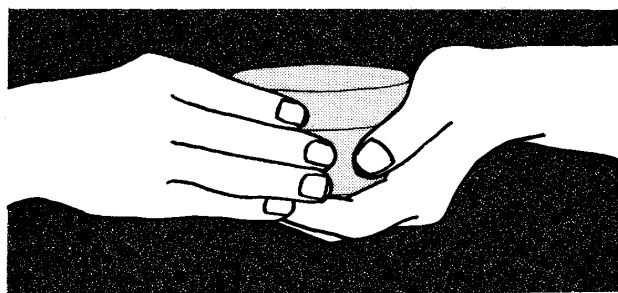


図8 両手で持つ



図9 小さな把手をつけたカップ

茶の湯という一種のセレモニーの中で使われる茶碗には、その大きさに比して少量の茶しか盛られることがない。煎茶の場合は、文字通り数滴しか注がれない。抹茶碗であれ、煎茶碗であれ、持ちにくいというほどの熱さは感じないのである。

日本の飲食器は、茶碗に限らず把手のついたものをほとんど見ることができない。日本人の食事はメシとシルを中心としているが、どちらも碗に盛られ、把手がなくても手に持てるものであった。熱を伝えにくい木碗が主

流であったため、碗を手にとり口をつけて食べる方法が定着したのだらうといわれている。²⁾

一方ヨーロッパでは、碗に注ぎ分けたシルを飲むという食法は一般的ではなかった。スプーンの使用がひろまる16世紀以前は鉢に口をつけてまわし飲みをしていたともいわれるが、そもそもスープとは具の多いごった煮であって、ポタージュやコンソメのように汁気の多いものが一般化したのは19世紀からだということである。

日本に木碗の伝統があるとなれば、西洋には金属器の歴史をみることができる。聖杯、酒器として用いられてきた金属性のカップに、熱いコーヒーや紅茶を注いで飲むのは不便である。そこで、水注やジョッキなど大型の容器において、片手で持てる便利さが実証済みの把手を、断熱効果をもった部品として小型のカップにも採用しはじめた、と考えるのは突飛すぎるであろうか。

私の推測はさておき、日本も西洋も、把手の有無には素材や構造という物理面にも理由があったと想像できる。

では、現在はどうかであろうか。茶は茶室から家庭の食事の場に入り、大量に消費されるようになった。抹茶碗や煎茶碗によってではなく、湯呑でガブガブと飲むようになったが、前述したように熱くて持ちにくいという場合が、ままある。それは茶がセレモニーの世界にだけあった時には生じなかった新しい問題である。

カップの把手についても、疑問がないわけではない。把手の有無については、対象を客観的にみるか主体化していくかという認識法の相異が、その理由のひとつであると考えられ、本稿の冒頭に紹介し、その一方の主体化していく認識法すなわち日本型の触覚的認識法を、西洋のカップに採り入れるという型式で試作をすすめてきた。しかし例えば食事作法において、日本では古くから箸を使っていたが、ヨーロッパ全域にフォークによる食法が普及したのは今世紀初頭のことで、それまでは手づかみで食していたのである。箸を使う方法と手づかみとでは、どちらがより触覚的であろうか。

熱い湯呑を我慢して持つことを非合理とするなら、手で直接食物をつかんでいた西洋人が把手を介してカップを持つという行為にも、同様の非合理が潜んでいるように思えるのである。

6.2 発展の方向

日本茶を把手つきカップで飲むことに、何ら抵抗を覚えない若い世代の例を先に述べた。彼らが「飲むための器」に求めているものは、カップか茶碗かという区別ではなく、「飲みやすい」という機能性そのものである。飲みやすければ湯呑に把手がついていてもよいのである。見方を変えれば、把手がなくても使いやすいカップがあ

るなら、それを使ってコーヒー、紅茶を飲むことに支障はないということにもなり得る。

試作品は持ちにくかったが、何らかの方法で欠点を解消できれば、掌に乗せるカップとして本来の魅力を発揮できるであろう。

しかし「飲みやすい」という機能には、もうひとつの側面がある。

多くの日本人は、茶は茶碗(湯呑)、コーヒーなどはカップと区別している。ほぼ同じ液温、同じ量であっても、器を厳密に使い分けている。これは、対象を原初的なレベルで評価しようとする作用である。「お茶はお茶らしく、コーヒーはコーヒーらしく」それに似合った、つまりはそれらの本来の器である茶碗やカップに注いだ場合が一番「飲みやすい」のである。

私も、学生が把手のついたカップで茶を飲む姿を見ながら、そのドライな感覚に痛快な印象を受けながらも、また「それほど熱くないのだから、把手のないカップで充分飲めるではないか。」と思ったのである。

「持ちやすい」ということを物理的機能とすれば、「〇〇は〇〇らしく」という願望の充足は心理的機能といえることができる。

より使いやすいカップとは、この二つの機能を満たさねばならない。茶碗、湯呑も同様である。この考えに立てば、カップを直接手で持ったり、湯呑に把手をつけたりすることは、いかに「持ちやすい」といっても心理的機能を阻害するから採用できないということにもなる。実際には、心理的機能は、単純に割り切れるものではない。年齢、階層などによって、求められる内容は変化するであろうし、新しいニーズを開拓する必要もある。一見相反するかに見える二つの方向を整合させることが、陶磁器デザイナーの大きな役割となっているのである。

7. まとめ

試作品については、時間的な制約のため最終モデルの完成に至らなかったことが残念であるが、熱伝導の調整ができれば使い勝手の向上を期待できそうである。抹茶碗があまり熱くならない理由のひとつに液量を挙げたが、ざんぐりとした多孔質の素地はそれ自体熱を伝えにくいし、一般に肉厚である。技術的なヒントは、そういった伝統的な器の中に既に含まれているように思える。

支持法と把手の意味についての考察も充分とはいえない。民族学の上でも、食生活における「ふるまい」の分野は「食品加工」の分野に比べて、研究が遅れているということである。³⁾今後の成果に注目したい。

本稿をまとめるにあたって、西洋のカップに関する資

料が乏しく、その歴史を具体的に検証することができなかつた。カップをデザインするには、現在の姿だけでなく発達過程も知る必要があると痛感した。今後は、東西の飲食器についてさらに研究を深め、現代の器をデザインしていきたい。

なお今回試作したカップは、(財)日本陶磁器意匠センター・(財)日本産業デザイン振興会主催による'78陶磁器デザインコンペティションに出品し、入選した。

最後に、研修会という試作の機会を与えて下さった長崎県窯業試験場と波佐見陶磁器振興会のみなさん、助言をいただいた九州産業大学教授森正洋先生に、心から感謝いたします。

文 献

- 1) 吉田光邦：Thinking Touching Drinking CUP, 104, 北国新聞社 (1973)
- 2) 石毛直道：生活学 第2冊, 91, ドメス出版(1976)
- 3) 石毛直道：世界の食事文化, 16, ドメス出版(1973)