

ディナーセットとして作られた(左から)コーヒー、紅茶、デミタスの碗皿(撮影・安藤茂喜)



ときめき、
喫茶文化@岐阜
カップ&ソーサー編

24

作れる製陶所、ごく一部

和食では陶器や磁器、漆などさまざまな種類の器が使われますが、洋食では正式の場合、全てそろいの絵柄で統一された食器を使います。その器一式をディナーセットと呼びます。ミート皿、スープ皿、ケーキ皿、ティーポット、砂糖や塩こしょうなどの調味料容器に至るまであります。

製品生産は、専門の技術を持った担当者が集まり、各工程の機械整備と各製品に対して製造型を作る必要があります。全ての条件がそろわないと、ディナーセットを作ることができません。ディナーセットを製造することができる製陶所は、美濃焼産地でも一部に限られているのです。

写真：多治見市の大和

和食では陶器や磁器、漆などさまざまな種類の器が使われますが、洋食では正式の場合、全てそろいの絵柄で統一された食器を使います。その器一式をディナーセットと呼びます。ミート皿、スープ皿、ケーキ皿、ティーポット、砂糖や塩こしょうなどの調味料容器に至るまであります。

製品生産は、専門の技術を持った担当者が集まり、各工程の機械整備と各製品に対して製造型を作る必要があります。全ての条件がそろわないと、ディナーセットを作ることができません。ディナーセットを製造することができる製陶所は、美濃焼産地でも一部に限られているのです。

写真：多治見市の大和

和食では陶器や磁器、漆などさまざまな種類の器が使われますが、洋食では正式の場合、全てそろいの絵柄で統一された食器を使います。その器一式をディナーセットと呼びます。ミート皿、スープ皿、ケーキ皿、ティーポット、砂糖や塩こしょうなどの調味料容器に至るまであります。

製品生産は、専門の技術を持った担当者が集まり、各工程の機械整備と各製品に対して製造型を作る必要があります。全ての条件がそろわないと、ディナーセットを作ることができません。ディナーセットを製造することができる製陶所は、美濃焼産地でも一部に限られているのです。

写真：多治見市の大和

ですが、46年のドルショック(変動相場)、48年のオイルショック(原油価格の引き上げ)、さらに円高による中国・東南アジアからの安い製品の輸入などの急激な外圧にもかかわらず、欧州と比べても同等の技術を有していたので、より付加価値の高い高級品の生産へと努力したのです。

(近代国際陶磁器研究会 顧問・高木典利)

◆ ◆ ◆

この連載が展覧会になります。企画展「喫茶文化美濃 カップ&ソーサーの歴史」(東濃信用金庫主催)として4月10日から7月1日まで、多治見市虎渓山町のとつしん美濃陶芸美術館で。入場無料。

△第2、4水曜日に掲載▽