

令和5（2023）年度 作品集

日日－にちにち－

長岡造形大学 大学院 造形研究科 造形専攻 修士課程

美術・工芸領域

高橋美月

【私の生活工芸品たち】

本研究で制作したものは私が自身の暮らしの中で気づいたこんなものがあつたらいいな、と実際に使いたいものを中心に制作を行った。制作したアイテムは10点、タイトルは『日々にちにちー』。日々の暮らしの小さな提案になりますようにと願いを込めている。素材や形、テクスチャにこだわった私の生活工芸品たちを紹介したい。



技法：鋸起/素材：銅、錫/サイズ：つぼの幅 31mm、長さ 127mm

・これで食べたくなっちゃうね「アイススプーン」

最早私の代表的な生活工芸品と言えるアイススプーン。これまでにかれこれ50本ほど制作してきた。作ろうとしたきっかけは、本当に些細なことだ。暑くなってきた時期にアイスが食べたくなくて、マイスプーンがあればいいな、欲しいなと思い制作をした。華やかな装飾や形ではないが、アイスが掬いやすく美味しく食べられる、素材や形にこだわってデザインをした。

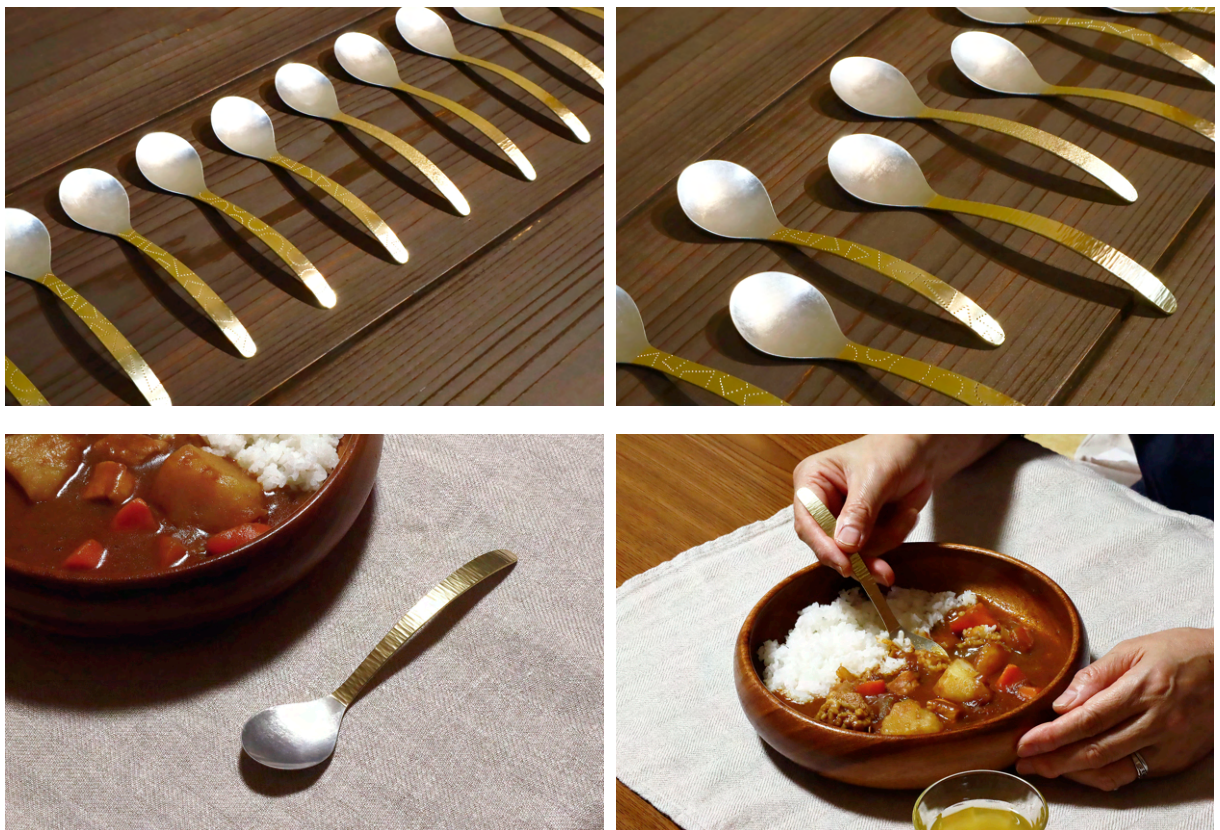
初めて制作したアイススプーンはカップアイスを食べることを想定していたので、カップの隅まで掬いやすいようスプーンの先に角をつけたデザインにした。今でもこれが基本の形となっている。そこから出店先でもらった意見や自分で使うことを重ねることで改善点が見つかり、本研究で制作したものは現状でベストなデザインにたどり着くことができた。曲がらないか心配との声があったので、板厚t1.2mmだったところをt1.5mmに変更し、持ち手部分の縁を端打ちにすることでより強度を高めた。また口に入る錫が引かれている面積を広げてもいいかもしれないとの意見をもらったので、当初よりも5mmほど錫引きの面積を広げている。

単純な思いつきで作ったアイススプーンだが、使って食べたらとても美味しくて、これを欲しいと思う人が他にもいたら嬉しい、販売してみようという考えに至った。アイススプーンの出店はキャンドルナイト@与板^{*1}で初めて行なった。私が参加している造形大生の作品を販売するアンテナショッププロジェクト“MAKINDO”^{*2}にて、縁がありキャンドルナイト@与板に出店した。来場者からの反響は想像よりも良いものになり「これで食べたいね」「アイス買って帰ろうか」と手に取って購入してくれ、ありがたいことにキャンドルナイト@与板に向けて用意していた分が全て、手に取ってくれた人の元へと届いた。

私の制作したものは誰かが欲しかったモノに繋がっていることを知ることができた。イベントを通してたくさんの方と繋がり、面と向かって商品について話をする中で私の中の制作意欲がさらに高まる機会となった。また購入者からヨーグルトを食べる時にも使っていると感想をもらった。アイスを食べることを想像して制作をしたが、様々な場面で活躍してくれると嬉しい。

^{*1}新潟県長岡市与板で「地産地消のあかりあそび」を基盤として行われているイベント <https://candlelight-yoita.appspot.com/>
最終閲覧日 2023.11.23

^{*2}MAKINDO（めいきんど）は長岡造形大学の学生による作品の制作と販売を通じて空き空間を活用し地域を元気にする集団
<https://makindo.jp/>最終閲覧日 2023.11.26



技法：鋸起/素材：真鍮、錫/サイズ：つぼの幅 37mm、長さ 160mm

・私と同じおちょぼ口さんへ「小さなカレースプーン」

私は昔から悩んでいることがあった。市販されているカレースプーンのつぼが大きくて、口に入れてにくいのだ。なんともこれは私の都合であり市販のカレースプーンは悪くないのに、こんなことを言

うのは申し訳ないが使いづらさを感じてしまった。市販されているものは一般的な「ふつうサイズ」で作られているのかもしれないがふつうの基準は人それぞれだし、ただ運悪く私にとってそれはふつうではなかったのだ。だがそんな経験が私の口にぴったりなカレースプーンを作りたいと思うきっかけをくれた。

つばは丸く小さく、口の中に収まりやすいサイズにしている。持ち手が細いデザインになっているので、素材は銅ではなく合金であるため強度が銅よりも高まっている真鍮を選んだ。またアイススプーンと同様に板厚は1.5mmで持ち手部分の縁を端打ち^{はう}にしている。持ち手には様々な模様を施しているので、この中からお気に入りが見つかる嬉しい。



技法：絞り、ロウ付け/素材：銅、真鍮、錫/サイズ：幅(口の直径)83mm、高さ 98mm/内容量：300ml(氷を入れた時の目安)

・たくさん飲みたいそんなあなたへ「ぽってりマグカップ」

夏が近づいてきて暑さがじんわりと迫ってきた頃にふと、冷たいアイスコーヒーをゴクゴク飲みたいと思った。少し深めで量が入る、銅製のマグカップを制作した。サイズが少し大きい分、器としての安定性を上げるために真鍮の高台を付けている。銅と真鍮の色のコントラストが目で見ても楽しく、ぽってりとした曲線を描く形は、暮らしの中で使用しても緊張感を感じさせない柔らかい印象を与えられるようデザインした。

以前、このグラスでレモネードが飲みたいと思い、ある作家が作ったガラス製のグラスを購入した。私がこのグラスを購入するきっかけになったように、グラスであれば飲みたいもの、器であればのせたい料理、カトラリーであれば使って食べたいものが想像できる暮らしの道具がとても魅力的に

思えた。このマグカップはアイスコーヒーが飲みたいと思って制作したが、もちろん様々な飲み物を飲む場面で活躍できると考える。誰かの「これで飲みたい」に繋がることを願っている。



技法：絞り/素材：銅、真鍮、錫/サイズ：幅(口の直径)90mm、高さ 63mm/内容量：150ml(氷入れた時を目安に)

・地元が好きな私が作った「ティーカップ」

私は地元が好きで、よくモチーフにすることがある。卒業研究でも私にとって思い入れのある地元の植物を模様として使った。今回はその新しい展開として、ティーカップにエッチング技法を用いて模様を施した。模様は「ラベンダー・ばっけ・おからドーナツ」の三種類。全て私の地元にあるものから着想を得ている。

ラベンダーは私の実家がある美郷町の代表する花であり、一面に広がるラベンダーが咲く公園は幼い頃からよく遊びに行っており、思い入れのある花だ。「ばっけ」というのは秋田の方言でふきのとうを意味している。秋田の県花にも選ばれており、春になると実家の敷地にはたくさんのばっけが広がる。冬が長い秋田では春になるのが待ち遠しくて、春を知らせるばっけの香りが今でも大好きだ。「おからドーナツ」は美郷町で作られている素朴な味がするドーナツ。小さい頃から好きで親がよく買ってくれていた。いつ食べても変わらない味でいてくれる、これからも変わらないでほしいものの一つ。この三つのどれもが思い入れのあるものたちだ。思い出を模様として記録して、懐かしめるようなカップを制作した。経年変化で変わる銅の色も育てながら楽しみたい。



技法：絞り/素材：銅、真鍮、錫/サイズ：幅(持ち手を含む)168mm、高さ 84mm/内容量：300~400ml

・少しだけお湯を沸かしたいなあ。そんな時の「ちょい沸かしポット」

私のアパートには2Lほどの水が入る大きなやかんがあり、一人暮らしには持て余してしまうくらいサイズの。一、二杯分のお茶用に湯を沸かしたいという時でもアパートにはそのやかんしかないのので、少量の水を入れて沸かしている。少量といっても、やかんが大きい分温める面積が広いのでそれなりに時間がかかった。せっかちな私は、まだかまだかとそわそわしながら湯が沸くのを待っていた。そんな時に小さい湯沸かしみたいなのがあったらな、と思いついたのがちょい沸かしポットだ。

銅は熱伝導率が良いので、湯を沸かすことにはぴったりの素材。さらに銅の持つイオン効果で水道水中の塩素を分解してくれるので、まろやかな美味しい水にしてくれる。一度に約300~400mlの湯を沸かすことができ、あまり場所を取らないサイズにした。ぽってりとした小ぶりなポット、コーヒーやお茶を入れながらゆったりと時間を過ごし、誰かの暮らしの手助けなると嬉しい。



技法：絞り/素材：銅、真鍮、錫/サイズ：幅(持ち手を含む)280mm、高さ(蓋のつまみまでを含む)174mm

・大容量でこぼれにくい「ぼってりお鍋」

卒業研究で制作した銅鍋からの改善点を活かして制作した。卒業研究では形よりも、鍋の側面に装飾する模様の方に意識が向いていたので、この形が良いというのは特に考えていなかった。しかし、この鍋を使ってくれた母は「吹きこぼれにくくていい形だね」と言ってくれた。上に向かって内側にすぼまり、ふっくらとした形が中身をこぼしにくくさせているのだという。毎日料理を作っている母だからこそ感じてくれた気づきであった。この気づきから、さらに形にこだわった銅鍋を制作した。

試作で作った銅鍋は、持ち手と蓋のつまみを真鍮で作っていたため熱が伝わりやすく、布巾を使わないと素手で触ることが難しい。卒業研究で制作した鍋のように木で持ち手とつまみを作ろうかと思っていたが、地元のセレクトショップの店主に見せたところ「これが良い」と言ってくれた。木で作れば熱さを気にせず持つことはできるが、持つために布巾を使うという一手間が良い時間になると言っていた。この助言をもとに修了研究で制作した銅鍋も、持ち手とつまみに真鍮を使用した。

実際に試作の鍋を使用してみたが、吹きこぼれにくいことに加え、炒める食材が飛び出しにくいというもう一つ良い点を見つけた。また口は開いた形になっているので、すぼまった形ではあるが中が見えやすいのも特徴だ。現在私がアパートで使用している鍋は側面が真っ直ぐに立ち上がっているもので、料理をして炒めるたびにいつも食材を中から飛び出させてしまう。また初めて制作した鍋であるミルクパンも、同様に側面がまっすぐ立ち上がっているものなので、吹きこぼれがよく起きていた。吹きこぼれや炒めこぼしは起きてしまうものだから仕方がないことだと思っていたが、自分で制作した鍋を使用したことで鍋の形次第では防ぐことができるという新しい発見に繋げることができた。



技法：錫起/素材：銅、真鍮/サイズ：幅 110mm、高さ 15mm

・ちょっとしたおもてなしに「ちょこっと小皿」

ある人の家に行った時、おもてなしするために用意したのであろう、お菓子が盛り付けられた器に目が留まった。その人に直接聞いたわけではないが、この器はきっとおもてなしやハレの日に食器棚から出されてくるものなのだろうと想像した。普段使いとしての出番は少ないが、いざという時、誰かのための器が家にあることは素敵なおもてなし心を持ち合わせていると感じる。この考え方に心を惹かれ、そういった場面で活躍できる小皿を作りたいと思い、ちょこっと小皿の制作に至った。

小皿は銅と真鍮、二種類の金属を使用し、それぞれに模様を施している。今回制作したものは、複数人をおもてなしする場面を想定してデザインを考えた。形は丸でシンプルながらも、それぞれで異なったテクスチャと金属の化学反応を利用した着色をしたことによって色のバリエーションを増やしている。その人に合う色を想像しながら選べる楽しみ方もできる。また、平たいと持ちにくいことを考え、縁をやや深めに立ち上げることで指が入る空間を作り、持つ時の動作がスムーズに行えるようにした。おもてなしする時やハレの日に活躍する小皿をイメージして制作をしたが、受け取り手のアイデア次第で普段使いはもちろん、様々な場面で活躍してくれることを期待している。



技法：絞り、ロウ付け/素材：銅、真鍮、錫/サイズ：幅 85mm、高さ 42mm

・ちょこっと盛り付けたい料理があったのなら、そんな時の「ちょこっと小鉢」

一つ前の小皿に続いた、ちょこっとシリーズとして小鉢を制作した。ちょっといい旅館で出てくる小鉢って、なぜあんなにも魅力的なのだろう。こう思うのは私だけだろうか。ずらっと並んだ料理にとっては、脇役の位置に当たってしまうのかもしれないが、私は小鉢にちょこっと入っている料理に特別感を感じていた。きっとこの料理は、多く盛ってもなんか違うのだろう、小鉢だからこそちょうどいいのだ。

小鉢と一言と言っても、検索をしてみたら様々な形の器が見られる。器の形が丸いもの、四角や多角形、花の形をしたもの、高台があるものやないものなどがある。今回制作した小鉢は、丸い形状に高台をつけたデザインにした。和食で小鉢を食べる時は、胸元まで持ち上げて食べても良いとされている。そんな場面でも使えるよう、持ち上げる際に指が入りやすいようにするため高台を付けた。また縁の処理をヤスリで削って角を落とすか、もしくは端打ちをするかで迷っていた。そんな時、例えばモズクなどの口をつけてつるっと食べたい料理を食べやすいようにするのであれば、角が出てしまう端打ちより、角がない縁の方がいいかもしれない、という意見をもらった。その意見を参考に、縁の角は落として口当たりを良くした。さらに内側に引いた錫の銀色が、料理をぐっと華やかにしてくれるに違いない。



技法：絞り/素材：銅、真鍮、錫/サイズ：丸＝幅(持ち手を含む)266mm、高さ 65mm 楕円＝幅 325mm、高さ 65mm

・器としても、調理道具としても使えちゃう「おっきな器」

器というのは不思議なもので、食べ物をのせることを主とした日常で使われる器、アクセサリートレイとして使われる器や美術品として飾る鑑賞を主とされる器など、器と一言で言っても様々な用途がある。その中でもやはり私は日常的に使えて暮らしを支えてくれる、そんな器を制作したい。

私の実家ではたまに大きな器に料理を盛り付けて、家族で囲んで食べることがある。普段は個々に用意されているので、稀に食卓で使われる大きな器にいつもと違う特別感があってとても魅力的に感じていた。大きな器をみんなで囲んで食べることとその光景がなんとなく好きで、そんな時に活躍できるような大きな器を制作することにした。

器のサイズは炒め物やサラダなど量が盛りやすいよう、約 65mm と深めな形の器にデザインしている。また恥ずかしい話、一人暮らしをしていると洗い物が増えるのが面倒になりフライパンから直接食べてしまうことがあるのだが、調理道具としても器としても使えるものが欲しいと考えていた。今回制作したものは器として使うことはもちろん、持ち手を付けたので調理をすることも可能にしている。素材は銅と真鍮を使用しているので、好きな雰囲気を選んでもらいたい。



技法：絞り、半田付け/素材：銅、真鍮/サイズ：幅 80mm、高さ 59mm(最小) 幅 98mm、高さ 110mm(最大)

・あなたの暮らしに寄り添います「この子とあの子」

この子とあの子が誕生したのは、乗せたいキャンドルがあったからだ。そのキャンドルというのが、私の地元のセレクトショップで取り扱っていた店主オリジナルのミカンの形をしたキャンドル「ミキャンドル」。私が高校生の時、インターンシップでキャンドルのポップ制作を頼まれたことがあり、思い入れのある品だった。そんな懐かしい記憶をふと思い出し、キャンドルを引き立たせる器を制作しようと思いついた。

ただ乗せるだけのシンプルな器であれば、なんだか物足りなくて寂しい感じがした。せっかくの思い出の品、店主にも喜んでもらいたいと思いアイデアを考えた。そこで器に体と手を付けることで、器にキャンドルを乗せると頭が出来上がるデザインに仕上げ「この子とあの子」が誕生した。乗せるキャンドルによって、この子とあの子の雰囲気が変わるのも楽しめる。キャンドル置きとして使うのはもちろん、器を利用してアクセサリ置きにしてもいいかもしれない。受け取り手のアイデア次第で様々な表情を見せてくれると、この子とあの子もきっと喜んでくれるはず。

私の生活工芸品は物によって、金属の化学反応を利用して行う着色をしているが、基本的に着色は行わず色止めをしていない。それには理由があり、私の経験から工芸品は長く使えるだけでなく、使うほどに色に深みが増してその様子が楽しいとも思えるものだと考えるからだ。初めて制作した銅のタンブラーを使い始めた時に「育てている」という感覚が私の中に芽生えた。この感覚を味わってみてほしいという思いから、私が工芸品という種を与える役目になりたいと考えたのだ。使うほどに色に深みが増し、工芸品を育てる楽しさを見出すのは、みんながみんなそうではないのかもしれない。

けれど、使い方、使う頻度や年数に応じて、経年変化の仕方は人の数だけあることが私は魅力的に思える。工芸品を暮らしの中で使い、育てていくことで、自分だけに出せる変化の仕方があることを、楽しみ方の一つとして伝えたいと思い制作している。また均し鋸によるハンマートーン(鋸目)だけでなく、荒し鋸による表面処理も行なっている。均し鋸とは、金鋸でたたいたことによって出来るハンマートーンを均していくために使う金鋸で、荒らし鋸とは金鋸の鏡(叩く面)にわざと凹凸をつけて金属をたたくことで模様を出すことができる金鋸である。荒し鋸によってできるマットな質感は落ち着いた雰囲気と柔らかさが表現されるので、よく取り入れている。ハンマートーンによるテクスチャは、鍛金らしいパンッと張ったハリのある見た目になる。テクスチャの付け方によって変わる雰囲気を楽しみながら、好みのものが見つかる嬉しい。