



ながさきロングライフデザイン
NAGASAKI LongLife Design

長崎県産業デザインネットワークでは、県内で長い間、県民の皆様に親しまれてきた優れたデザインの商品を再認識するとともに、広く紹介してきたいと考えております。今回は、白山陶器株式会社の「G型しょうゆさし」をご紹介します。「G型しょうゆさし」は1958年から製造・販売を開始、60年以上の歴史を有する商品です。下記には、同社のホームページ等から記事をご紹介します。

G型しょうゆさし

1958年～(白山陶器株式会社)

日本の食卓には欠かせないしょうゆ。白山陶器の「G型しょうゆさし」は、1958年に森正洋によりデザインされ、開発当初からデザインや製法を変えず、つくり続けられている定番のしょうゆさし。今年、発売から60周年となったロングライフデザインだ。

「G型しょうゆさし」は、安定感の良い底の形状、握りやすいぐびれ、補充しやすく洗いやすい広めの口、たれにくい注ぎ口のつくりが特徴。サイズは、大(160ml)・小(80ml)の2種。発売当初は白磁と鉄砂の2色で、ユーザーのご要望に応じてカラーバリエーションが増え、現在のカラーバリエーションは、白磁・黄・ルリ・グリーン・鉄砂・天目の6色があり、しょうゆ以外にも色ごとに中身を変えての使用も可能だ。

開発当時、陶磁器のしょうゆさしの市場には、日本の生活空間の変化に応じた食卓用の使いやすいものがなく、磁器という素材・機能・日本の生活様式を融合させたデザインとして、時代に即したモダンな生活用品として提案された。

“時代を超えて暮らしになじむ”をデザインコンセプトに、「日常の中で使う器を考え、形を創り工場生産することにより、多くの人々とともに共有し生活することに、デザインの喜びを感じる」というデザイナーの想いが込められた、森正洋の代表作となった。

素材は、1,300度の高温で還元焼成した磁器で、硬度が高く耐酸性・耐薬品性にもすぐれ、吸水性がなくとても衛生的。また、色釉でも内側を白磁で仕上げているため、中の調味料の色も見やすくなっている。プラスチック製・ステンレス製・ネジ式の醤油瓶など、素材、作り方、形、構造など、多種多様なしょうゆさしがある現代、評価の観点も様々だが、この「G型しょうゆさし」は、現代の食生活にとり入れられ、現代の食卓でも永く使い続けられてきた。

それは10月3日に発表された2018年度のグッドデザイン賞において、グッドデザイン・ロングライフデザイン賞の受賞が物語っている。

