



代表取締役社長 藤田仁史氏

欠けにくい陶器を開発。 信楽焼の魅力と機能性を武器に 新たな販路開拓に挑戦する。

建材用タイルや陶板などの建材から、植木鉢や茶器、食器などの日用陶器を生産する陶器の一大産地として知られる信楽。日本六古窯として1250年以上の歴史をもつ信楽焼だが、食器のシェアは意外に少ない。そこで藤陶は、陶器の持ち味と機能性を兼ね備えた業務用食器を開発。飲食業をはじめ、介護分野などに向けて市場の開拓に乗り出している。信楽焼の伝統を未来につなげる、新たな挑戦についてうかがった。

時代の流れに即した 新市場を開拓

— 御社のこれまでの事業についてお聞かせください。

藤田 ● 1981年に創業し、陶器の小売業からスタートしました。ご存知の通り、信楽は陶器の産地であると同時に観光地でもあります。そこで、土産物としてタヌキの置物を店頭で並べ、食器や花器などさまざまな信楽焼の商品を販売していました。

92年には卸売事業に進出しました。そして地元の間屋と共同で食器を取り扱うグループを結成し、販路を開拓するために東京へ向けた市

場調査などに取り組みました。

— 信楽焼の製品の中で、なぜ食器に注目されたのでしょうか？

藤田 ● 当時、信楽で生産されている製品のうち、タイルや陶板などの建材が約50%を占めていました。それに続くのが花瓶や傘立てなどのインテリア商品、もっとも少ないのが食器でした。仕入担当者に話をうかがうと、意外にも信楽焼の食器についてはほとんど認知されていないことがわかりました。

そこで、東京で展示会を開催し、まず信楽焼の食器を知ってもらうことから始めました。そうした活動を続けていくうちにメディアに取り上げられる機会が多くなり、それがきっかけで

百貨店との取引につながりました。ちょうどその頃は「陶器ブーム」ということもあって、展示会を開催すれば商品は良く売れました。

— その後、事業はどのように発展されたのですか？

藤田 ● いわゆるバブル経済が崩壊した後、流通業界の業績が低迷し、モノが売れない時代になりました。加えて、海外から安価な商品が次々と輸入・販売され、100円均一など激安店が台頭するなど市場が激変。そんな中で、当社では伝統ある信楽焼の品質の良さをもっと訴求したいと考えていました。新たな市場の開拓を模索した結果、2002年よりセレクトショップ（服飾小売店）や雑貨店向けの卸売業を始めました。

陶器の欠点を克服した 機能性食器を製品化

— 百貨店からセレクトショップや雑貨店へと、主力顧客の転換は事業にどのような変化をもたらしましたか？

藤田 ● セレクトショップや雑貨店では、実にさまざまな食器が取り扱われています。その中で、消費不況といわれている現在でも売れているものに注目してみると、単なる食器だけが求められている訳ではないことに気づきました。例えば、伊賀など信楽焼の近郊産地では蒸し料理に用いるタジン鍋や土鍋がよく売れていました。機能性を併せ持った陶器がお客さまに支持されていたのです。また、土の風合いのあるおしゃれな食器を求めて、大阪や京都から飲食店オーナーが信楽に来るようになりました。そこで、新たな挑戦として、信楽焼の市場としては少ない業務用分野で機能性食器の開発に取り組みました。

藤田 ● 最大の課題は、陶器の欠けやすさをどう克服するかです。そのためには硬度を上げなければなりません。技術的に難しく、なかなか思いついた製品が作れません。県の工業技術総合センター・信楽窯業事業試験場にご協力いただき、試行錯誤を重ねながら、信楽の土にアルミナ（酸化アルミニウム）を配合するなど独自に土をブレンドし、焼成温度や焼成時間を工夫することで、「欠けにくく、強度があり、汚れが付きにくい」特性を持った製品を完成させることができました。



信楽焼の欠けにくい陶器「Dura」

— 今後の展望についてお聞かせください。

藤田 ● 今年から本格的な販路開拓を進めています。京都や東京で展示会を開催したところ、飲食関係者をはじめ介護施設などからも多くの引き合いがありました。現在、一件ずつ丁寧な話をうかがいながらお客さまのニーズに応える商品を提供できるように努めているところで

— 業務用食器としての信楽焼の需要が少ないとは意外ですね。

藤田 ● 創作料理などを提供するオーナーや料理人など、食器にこだわりをもっている方々には信楽焼を使っていたいでした。しかし、なぜかりピートにつながらなかったのです。その原因を探ったところ、陶器のもつ「欠けやすい」「重い」「汚れやすい」などの弱点が浮かび上がってきたのです。これでは業務用として長く使ってもら

地道な市場開拓によって 信楽焼の良さをさらに広めたい

— 新商品の特長について詳しく教えてください。

藤田 ● ドウラは信楽焼の特長を生かした風合いとデザイン性をもちながら、欠けにくく汚れにくい業務用に適した食器です。お客さまのニーズに合わせた食器を提案したいと考えて

いますので、カタログで食器を選ぶのではなく小ロットでもオーダーメイドでご注文いただけるようにしています。オーダーは30個から、デザインは白地に炎色や黒金彩など信楽焼の特性を生かしたものを多数ご用意しています。

— 信楽焼は一度使った後、高年齢の方々の方も温かみのある陶器で食事をとっていたらいいと思います。また子どもたちが地元で作られた陶器で食事をすることは情操的にもよいことですから、食育という視点からも保育園などに提案したいと考えています。



おしゃれな陶器が数多く揃ったギャラリー

ことは難しい。信楽焼の持ち味を損なわず、弱点を克服する商品を開発する必要があります。と考えたのです。

— どのように商品開発を進められたのですか？

