

MAC POWER

5
MAY 2005
VOL.16 NO.5
ISSUE 185
¥780

MAC CREATIVE LIFESTYLE

平成2年7月19日第三種郵便物認可 平成17年5月1日発行(毎月1回発行)第16巻第5号通巻185号

Change your MusicLife

photo, mini, shuffle—All of iPod



クリエイターのスーツ=デニム
香りのデザイン……時代を映す嗅覚のクリエイティブ
プロダクトデザイナーが手掛ける和菓子のデザイン
香港クリエイティブ・シーンの最前線

和菓子というプロダクトの デザイン

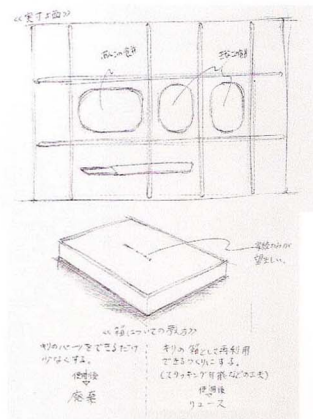


デザインの領域は実にさまざま。

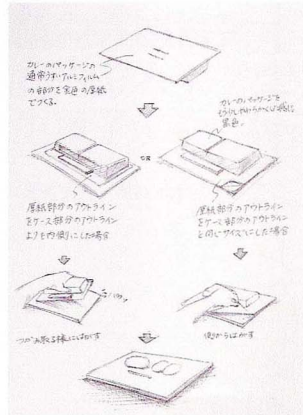
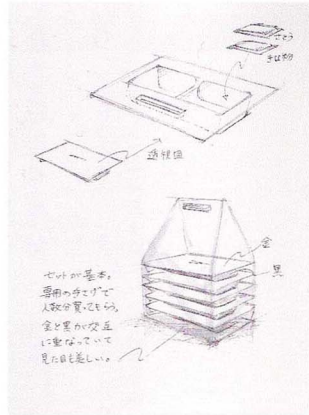
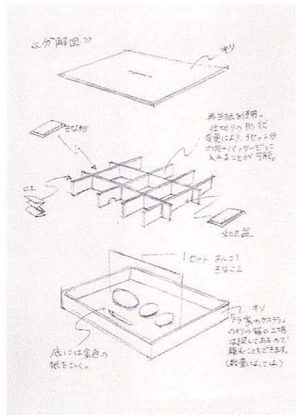
伝統的な和菓子の分野においても、制作者はモノの本質を考え、
美しい形へ昇華していこうとする。

その姿勢は、ほかの分野のプロダクトの場合と変わらない。
きめ細かにデザインされた和菓子は、豊かな時間を約束してくれる。

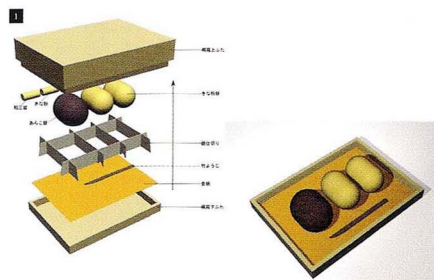
取材・文：松尾聡子、MACPOWER 写真：P.188、190 篠原孝志 P.189、191～193 川田健太郎（PACIA）



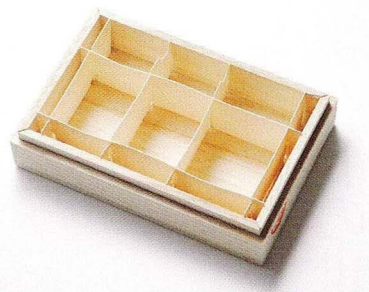
手描きのアイデアスケッチ



プロダクトデザイナーの酒井俊彦氏。「自分がもらってうれしいものを作りました」



スケッチは、CADソフトを使って実物に近い形に起こす



上ふたの裏にはめ込んである紙製の枠。持ち運びの際に餅の形が崩れないようにした工夫だ

和菓子を楽しむという ちょっと贅沢な時間をデザインする

酒井俊彦

プロダクトデザイナー

プロダクトデザイナーの酒井俊彦氏。「自分がもらってうれしいものを作りました」

酒井氏は、外箱などのデザインだけでなく、味にも注文を出した。その結果松柏堂は、本来のあべ川餅の味を取り戻すために、餅に砂糖をまぶすスタイルにした。砂糖は徳島産の和三盆糖を使用。砂糖と一緒にかけるきな粉は丹波産。あんは柔らかな食感が出るように水分を多めにした。

さらに、お土産としてもらってから食べるまでの時間を豊かにすることを考えた。外箱は、高級感がある桐に松柏堂の家紋が焼き印で押されただけ

創業140年の和菓子の老舗「松柏堂」と組んだ酒井氏が目指したのは、「本来のあべ川餅に戻ろう」ということ。安倍川のほとりでつぎたての餅にきな粉をまぶして食べたのがあべ川餅の始まりだ。しかし静岡名物となつたのち、お土産品として日持ちするように砂糖を餅に練り込んでからは、人気、商品価値ともに落ちていった。

「箱を開けてすぐに食べられるようにしました。皿に移す手間がなければ、おいしいお茶でも入れようかという気持ちになるじゃないですか。そうすると、ゆっくりお菓子を楽しむ時間が自然に生まれてくるのです」

和の分野というだけでなく、お菓子の分野のデザインは初めてだという酒井氏。戸惑いはなかったのだろうか。

「箱を開けてすぐに食べられるようにしました。皿に移す手間がなければ、おいしいお茶でも入れようかという気持ちになるじゃないですか。そうすると、ゆっくりお菓子を楽しむ時間が自然に生まれてくるのです」

「箱を開けてすぐに食べられるようにしました。皿に移す手間がなければ、おいしいお茶でも入れようかという気持ちになるじゃないですか。そうすると、ゆっくりお菓子を楽しむ時間が自然に生まれてくるのです」

松柏堂 静岡市鷹匠2-13-17
054125210005