

3-4 京料理店へのアンケート集計結果—京焼とその流通に関して—

本アンケートの目的は、京焼・清水焼のあり方のひとつとして、食器がどのような展開をし受け止められているのかを、実際に京都で日本料理に携わり、日本の食器に深く関わっている料理人の方々に聞くことで、文献資料だけでは見えてこない現在の京料理店と京焼の流通関係、及び、使用者側の京焼に対する意識を明らかにしたいというものである。

実施期間：2005年9月13日から11月19日

対象者：京都市内の京料理、日本料理店、当主および次期当主（創作料理店を含む）。店舗の選定方法は、立命館大学校友会、上京／川端／中京／堀川／洛北／中立売料飲組合長（順不同敬称略）のご協力と紹介を受け、回答回収可能な店舗15軒に依頼した。

配布・回収方法：FAXにて送付及び返送、または後日直接店舗を訪ねて回収。ヒアリングも実施した場合、事前にFAXでアンケートを送付し、ヒアリング時に回収した。アンケートの回答結果には、ヒアリング内容からこちらが判断し補足記入した部分も含める。卸売店、小売店の区別は、卸売業小売業両方を行っているところもあり、回答者によって判断がまちまちな場合があるので、店名がわかるところはHPや電話帳などの分類や説明から判断し票を加えた。店舗名がない場合は回答に順じた。

以下の方々のお世話になりました。記して感謝の意を表します。

アンケート回答者（五十音順・敬称略）

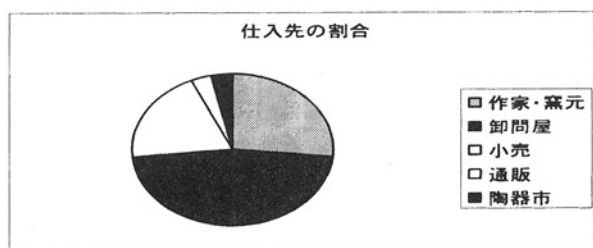
あざみ重楽 三浦重博、嵐山熊彦 栗栖基、うお庄 廣田昌昭、うよ石 石丸晃二、花心亭みのこう 吉田光男、かめや本家 杉田正雄、木乃婦 高橋拓児、京料理花末 杉本土、京料理繁なり 高木隆慈、京料理六盛 堀場弘之、はり清 森本隆三、風庵 村上善之、萬重 田村圭吾、みこう 今堀昌昭、山ばな平八茶屋 園部晋吾

器の購入について

● お店で使っている器は、どこの地域のものを購入することが多いですか。

主な仕入先の所在地別のおおよその比率、具体的な地名等を教えてください。（数量）

- 1、日本以外から (0割) 8 (1割) 1
- 2、京都府から (2割) 1 (3割) 2 (5割) 2 (6割) 1 (8割) 1 (9割) 3 (10割) 1
- 3、京都府以外の都道府県から (0割) 1 (1割) 2 (2割) 1 (4割) 1 (5割) 2 (7割) 2 (8割) 1



● お店で使っている器は、何処で購入されていますか。それぞれの購入先について、下のリストを参考に、所在地の都道府県名やお名前も差し支えなければ教えてください。（複数回答）

ア、五条坂周辺 イ、山科 ウ、日吉 エ、泉涌寺 オ、ア～エ以外の京都市内 カ、京都府内（京都市外）
キ、京都府以外（都道府県名、首都圏、九州） ク、日本以外（国名）

1、窯元・作家から 該当 8/15

ア五条坂周辺 6（うち加藤静允2） イ山科 1 ウ日吉 1 エ泉涌寺 2 カ京都府内 3（宇治炭山）
キ府外 3（信楽、神奈川、広島）

2、卸、問屋から 該当 14/15

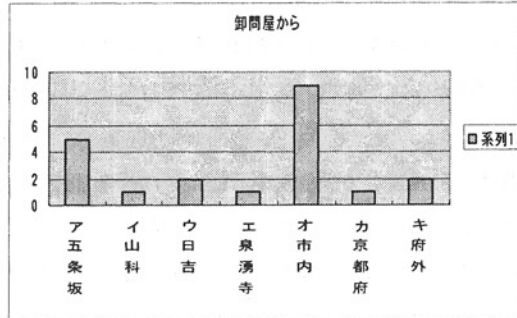
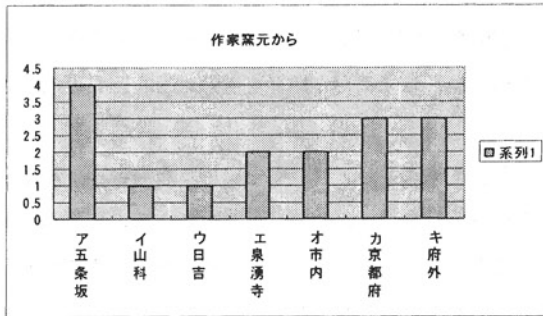
ア五条坂周辺 5 イ山科 1 ウ日吉 2 工泉涌寺 1 才京都市内 9 力府外 1 キ府外 2 (佐賀、長崎)

3、小売店から 6/15

ア五条坂周辺 3 イ山科 0 ウ日吉 0 工泉涌寺 0 才市内 2 力府外 3 キ府外 2

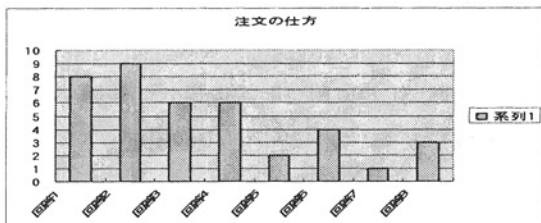
4、陶器市で 1

5、通信販売で 1



●その際、どのように注文されますか。(複数選択可)

- | | |
|---|---|
| 1、販売店に直接行って、そこにあるものの中から選ぶ | 8 |
| 2、販売店が持ってきた見本（現物）の中から選ぶ | 9 |
| 3、販売店が持ってきた見本（現物）の中から選び、その上で色や模様、大きさ等を変更してつくってもらう | 6 |
| 4、カタログの中から選ぶ | 6 |
| 5、カタログの中から選び、その上で色や模様、大きさ等を変更してつくってもらう | 2 |
| 6、こちらから見本（現物）を持っていき、同じものをつくってもらう | 4 |
| 7、こちらから見本（現物）を持っていき、その上で色や模様、大きさ等を変更してもらう | 1 |
| 8、器の種類、大きさ、陶磁の別、色、模様等こちらでデザインしてつくってもらう | 3 |



●器の取引先は、固定していますか。

固定している 4 ある程度固定している 10

●どのような時に器を購入されますか。(複数選択可)

- | | | | |
|--------------|---|-------------|---------|
| 1、器が割れてしまった時 | 9 | 2、良い器を見つけた時 | 7 |
| 3、定期的に | 3 | A、毎年2(不定) | B、季節ごと1 |
- 3、その他 3 (料理にあわせて注文等)

●一回の注文で、何種類注文されますか。約 種類が多い(最低 約 種類、最高 約 種類)

(1種類) 7 (2種類) 3、 (3種類) 2、 (5~10種類) 2

●同じ種類の器は、一回に何枚から注文されますか。枚が多い(最低 枚、最高 枚)

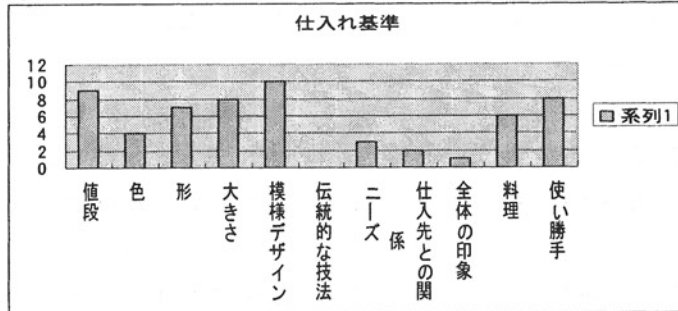
平均 (20枚~) 1 (30枚~) 4 (50枚) 1

最低 5枚 1 10枚 1 20枚 3 30枚 2 50枚 3 60枚 1

最高 10枚 1 20枚 1 30枚 1 50枚 1 100枚 1 150枚 1 200枚 1

●仕入れの際重要視するもの（器を選ぶ基準）を教えてください。（複数選択可）

- | | | | |
|-----------------|----|--------------|---|
| 1、値段 | 9 | 7、消費者のニーズや流行 | 3 |
| 2、色 | 4 | 8、仕入先との関係 | 2 |
| 3、形 | 7 | 9、全体の印象 | 1 |
| 4、大きさ | 8 | 10、使い勝手 | 8 |
| 5、模様などデザイン | 10 | 11、料理との関係 | 6 |
| 6、伝統的／特徴的な技巧・技法 | 0 | | |



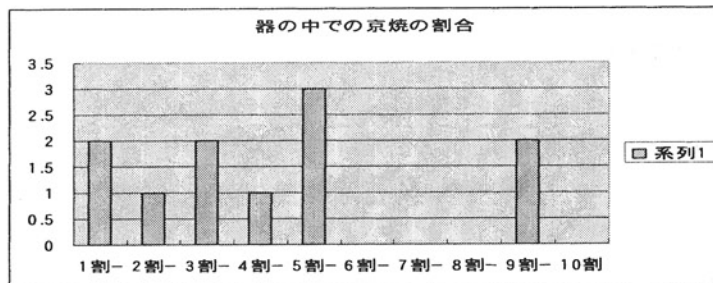
京焼・清水焼について

● お店では京焼・清水焼を使っていますか。

- 1、はい 14 2、いいえ 1

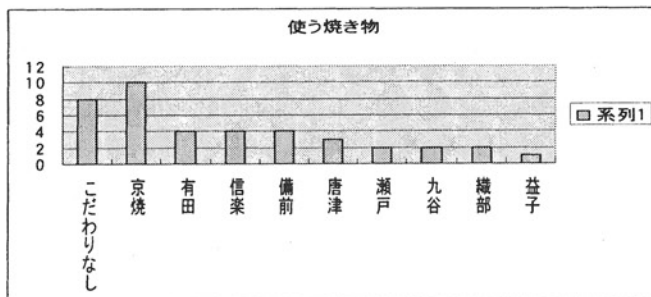
● 1とお答えになった方にうかがいます。お使いのやきものの中では、京焼・清水焼はどのくらいありますか。

- | | | | | | |
|---------|---|----------|---|------|---|
| 1、1割程度 | 2 | 4、半分以上 | 3 | 7、全部 | 0 |
| 2、3割前後 | 3 | 5、7割前後 | 0 | | |
| 3、半分もない | 1 | 6、ほとんど全部 | 2 | | |



● 主に使っているやきものは何ですか。（複数選択可）

- | | | | |
|--------------|----|-------|---|
| 1、特にこだわっていない | 8 | 5、有田焼 | 4 |
| 2、京焼・清水焼 | 10 | 6、備前焼 | 2 |
| 3、信楽焼 | 4 | 7、唐津焼 | 3 |
| 4、瀬戸・美濃 | 2 | 8、益子焼 | 1 |



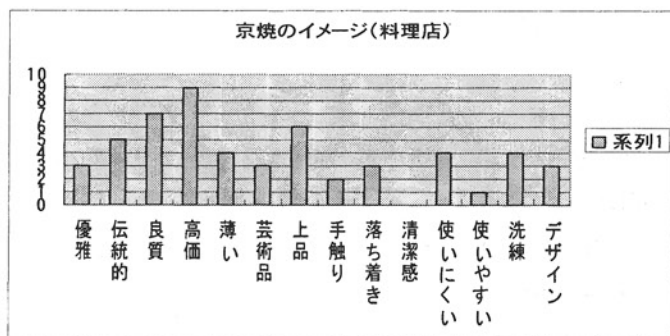
●そのやきものをよくつかっているのはなぜですか（自由記述）

料理の単価に合わせて器の価格も決める。／他のものでも自分が気に入っていれば使う。／使い勝手のよさ、丈夫なものが良い。／色合いが良く使いやすければ全国のもの。／アクセントがなくなり、単調にならないように。／季節によって器を変えることは日本料理（食文化）として重要なおもてなしのひとつ。／陶器（和物）は日本特有であり、地方によって土の特質が違い、窯元によっても焼成の違いでさまざまな焼き物が楽しめる。

●京焼・清水焼に、どのようなイメージがありますか。（複数選択可）

- | | | | | | |
|---------------------|---|----------|---|---------------|---|
| 1、優雅 | 3 | 7、シンプル | 1 | 14、使いにくい | 4 |
| 2、伝統的 | 5 | 8、派手 | 0 | 15、清潔感 | 0 |
| 3、質が良い | 7 | 10、上品 | 6 | 16、アンティーク | 0 |
| 4、高価 | 9 | 11、冷たい | 0 | 17、手触りが良い | 2 |
| 5、薄い | 4 | 12、あたたかい | 2 | 18、落ち着きがある | 3 |
| 6、芸術品 | 3 | 13、使いやすい | 1 | 19、イメージに統一感なし | 0 |
| 20、その他（ご自由にお書きください） | | | | | |

洗練されている 4、デザイン（意匠）がよい 3、色彩がよい、オールマイティ、飽きが来ない、軽い、白い、



●これからの京焼・清水焼についてどのようにお考えですか。

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 今までの伝統を守り作陶していくべきだ | 2 |
| 2 それぞれの作風の中に伝統を活かしていくべきだ | 5 |
| 3 伝統をふまえて新しいものをつくるべきだ | 9 |
| 4 あまり伝統にこだわる必要はない | 0 |
| 5 伝統よりも新しい感覚でものをつくるべきだ | 0 |
| 6 伝統に固執することなく新しいニーズを取り入れるべきだ | 3 |
| 7 その他（ご自由にお書きください） | 2 |

伝統も大事だし、現代のニーズも大事だと思う。バランスよく「京焼」という文化が成り立っていけばよいと思う。

21世紀の仁清、乾山が出てくるために、自由な発想と日本の美意識（内面美）をふまえた、文化教育が必要である。

