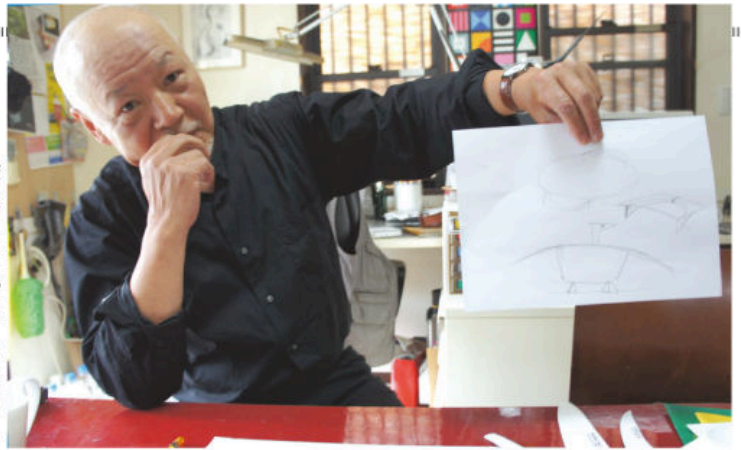


プロダクト・デザイナー 山田 耕民さん

絵に描いて説明する山田さん



グローバルの包丁シリーズ

軽量で美しい
鋳物ホーロー鍋



これまでデザインしたキッチンツールの数々

ロングセラー包丁のヒミツ

先般、テレビの番組でメイドインジャパンの包丁がヨーロッパのシェフに絶賛され、使われ続けていると紹介されていた。その包丁「グローバル」は発売以来30年、1000万本以上が売れているという。デザインをしたのが小平市在住の山田耕民さん(68歳)だ。

今でこそいろいろな販売されているが、山田さんは刃と柄が一体化したオールステンレス製の包丁を初めてデザインした方。斬新で美しいフォルム、柄部分のドットのくぼみが印象的。これは滑らず手にくっつかないよう工夫されているためだ。

「例えば昔のアルミの製氷皿を冷蔵庫から出す時、手にくっつくでしょ？ そんなことのないように空気溜まりをつくり、持ってみたいなと感じられるように。これがあるとグローバルの包丁だという一種のサインにもなるし。丁度いい硬さで研ぎやすいのも受けたのでしょ」

山田さんを支える、中央が睦子さん、右が息子で秘書の拓さん



肝心の切れ味は取材後、グローバルの文化包丁を購入してわかった。肉でも野菜でも感動するくらいよく切れる。程よい軽さで持ちやすく、使うのが楽しくなるほど。とても30年も前にデザインされた包丁とは思えない。グレードの高い包丁であることを実感した。

機能と美しさを兼ね備えた、独特の一体型デザインのグローバル包丁は国内外で数々のデザイン賞を獲得。プロダクト・デザイナー山田耕民の名が世界に広まる。2002年にはこの包丁がニューヨーク近代美術館(MOMA)で永久展示されることになった。

デザイナーへの道

1947年東京都の生まれ。4人兄弟の3番目、当時は遊び道具が少なかったため、ナイフで木を削り手作りするのが日常。この頃に感覚が養われ

驚異のロングセラー、 世界中で愛され続ける 包丁のデザイナー

たようだという。父親がプリンス自動車工業(現在の日産自動車)に勤務していたことから、物を作ることに関心があり、いつかは車のデザイナーになりたいと思っていた。育英工業専門学校(現サレジオ高専)意匠学科に入り、ベルギー人のヘンドリックス神父に師事し、ヨーロッパのデザイン傾向を学ぶ。その神父の推薦で卒業後は千葉大学工業意匠科の助手として、デザインコンセプト、モデリング等を学ぶ。ヘンドリックス神父は山田さんの感性を大切にし、才能を見抜いていたようだ。その後デザイン事務所を経て、大日本印刷のパッケージデザインの仕事を受注していた。その関わりから新潟の仕事が始めたのが、雑貨デザインへの道のきっかけとなったという。1983年に独立し、フリーランスのデザイナーとして国内外の会社のデザインを手がけている。

画期的な鋳物ホーロー鍋

アトリエには包丁の他にも山田さんデザインのナベ、ケトル、フライパン、カトラリー、器などがズラリ。どれもがシンプルでおしゃれ、キッチンに置きたくなるモノばかりだ。その中のひとつ、昨年発売のUNILION鋳物ホーロー鍋は今春、ドイツのレッド・ドット・デザイン賞で最高賞を受賞。鋳物は重いという弱点を、厚さ2ミリ、底

2.5ミリという薄さにした鋳物鍋のインベーションだ。蓋のつまみから継ぎ目のない下向きの取っ手にかけて、ゆるやかな曲線が美しい。水鳥が滑空するイメージだそう。その上扱いやすく、洗いやすい利点も持つ。注ぎやすく、こぼれにくい鍋フチや強度について、細部にわたる工夫を紙にスケッチして、説明してくださった。

製品のデザインコンセプトができる、心に響いたデザインをまず紙に描く。しかし、すぐにそれを木型や3D化して模型をつくるわけではない。

「デザイン画ができてから冷ます時間が必要。時間をおくと客観的な見方ができるようになり、余計なものが淘汰され、単純化される。どんなにデザインがよく、機能的な製品でも売れなければ価値を落とす。しかしヒットするかどうかは時代に投入されてからわかることで難しい。それを見極める力まで達すればいいものができる訳です」

厳しいデザインの世界

山田さんが中座している間に、妻の睦子さんにそっと伺った。「やはり創作に真剣に取り組むことは苦しいことですね。そういう主人の姿をみてきましたから。あくでもない。こうでもないといいながらやってきましたね。いい評価を得られるとうれしいのですが」と自身で10年以上使っているという、

お気に入りの鍋をみせてくださった。使う側として睦子さんの意見もデザインに寄与しているようだ。

現在取り組んでいるのはヨーロッパ向けのカトラリーセット。来年2月のフランクフルトメッセの見本市に出席したいと依頼されている。ヘラや茶杓など和の伝統につながるデザインに挑戦中。「ヨーロッパの人びとのスプーンやフォークの握り方、食べ方、手の大きさも考慮してデザインしなければならぬので、難しいですね。ヨーロッパではデザイン的なものが好まれ、日本では生き残った、こなれたものが好まれる傾向があると思う。文化の違いは国の立地条件、風土にあるのでしょ。うが、デザインに価値を認める北欧に比べて日本はまだだ。昔の文化を尊重するようになれば違ってくるのでは」とスプーンやフォークの白い木型を前に語る。

趣味は30年にわたるヘラブナ釣り。「魚の気持ちにならないと釣れない。釣りも消費者も難しいのは同じ(笑)。魚や虫は環境に合わせて形を変え生きてきた。モノも同じでモチーフはどこか自然の中にある。自然と一体になった時、すばらしいモノも釣りもできると思います」

魚が大好きな山田さん。グローバル包丁もどこか魚の形に見えてきた。

(小平市在住)