

미술학석사 학위논문

원과 사각을 모티브로 한 테이블웨어 디자인 연구

A Study on the Tableware Design with Circle and
Square Motif

2012년 2월

서울과학기술대학교 산업대학원

도예학과

안 혜 은

원과 사각을 모티브로 한 테이블웨어 디자인 연구

A Study on the Tableware Design with Circle and
Square Motif

지도교수 권영식

이 논문을 미술학석사 학위논문으로 제출함

2012년 1월

서울과학기술대학교 산업대학원
도예학과

안 혜 은

안혜은의 미술학석사 학위论문을 인준함

2012년 1월

심사위원장 (인)

심사위원 (인)

심사위원 (인)

목 차

요 약	i
표 목 차	ii
도 목 차	ii
도면목차	iii
작품목차	iii
1. 서론	
1. 연구목적	1
2. 연구의 방법 및 범위	2
I. 테이블웨어(Tableware)	
1. 식기의 역사	3
2. 현대인들의 식문화	8
3. 테이블웨어(Tableware)	10
II. 기하학과 테이블웨어의 결합	
1. 기하학	15
2. 테이블웨어 디자인	18
3. 원과 사각의 형태를 응용한 도자식기 사례	22
IV. 작품제작 및 해석	
1. 디자인 컨셉 및 계획.....	24
2. 제작과정	26
3. 작품해설	41
V. 결론	52
참고문헌	53
ABSTRACT	55

요 약

현대인들은 과학기술의 발달과 세계화, 정보화로 인한 삶의 질 향상으로 인하여 배만 채우기 위함이 아닌 오감만족의 식생활을 원하고 있으며, 식공간과 식기세팅에 대해서 질적으로 높은 수준과 분위기를 요구하게 되었다. 시각적으로 맛을 느끼게 되고 식환경의 중요성은 인간의 식행동에 깊은 영향을 끼치며 음식과 식기의 아름다운 조화 또한 사람들에게 즐거움을 주고 있다. 현대인들은 자신의 기호에 맞는 음식 서비스와 공간을 찾게 되었으며, 다양하고 독특한 식문화가 생겨나게 되었다. 이는 음식문화 세계화의 흐름 속에서 국가간의 활발한 문화적 교류와 농수산물 수입, 외국 음식 체인점 등의 증가로 퓨전음식이 나타나게 되면서 시작되었으며 식문화 연구와 테이블웨어 디자인의 중요성을 일깨워주고 있다.

본 연구에서는 테이블웨어 디자인이라는 목적을 가지고 테이블웨어의 현황을 알아보고 앞으로 나아갈 방향을 제시해보고자 하였다. 이에 기능성, 실용성, 예술성을 함축하여 테이블웨어 디자인을 하고자 하였으며 기하학 형태중 원과 사각을 응용하고 모던함을 추구하여 디자인을 하고자 하였다. 원과 사각의 형태는 긍정적이고 명료하며 전체를 위한 부분들 간의 조화와 원리가 중요시되는 형태이다. 또한 목적에 따라 분석하고 종합하여 다양한 특수성을 표현 할 수 있게 해준다. 그리고 이중기 형식을 차용함으로써 풍성한 부피감과 무게감을 주어 격식과 품위를 주었고, 무채색 계열의 색을 적용하여 다양하고 화려한 퓨전 음식의 색상과 조화 될 수 있도록 하였다.

이상으로 본 연구자는 첫째, 이러한 제작과정을 통하여 변화된 음식문화에 적합한 테이블웨어 디자인을 제시하였다. 둘째, 다양하고 독특하게 변화되고 있는 현대의 식문화에 발맞춘 개인의 기호와 불특정 다수를 위한 시간, 장소, 목적에 따라 특별하고 격식있는 상차림을 구성할 수 있는 테이블웨어 디자인을 완성할 수 있었다.

표목차

【표1】 동아시아권의 식문화	4
【표2】 북서부유럽권의 식문화	5
【표3】 지중해권의 식문화	5
【표4】 3대 문화권의 식사도구 비교	7
【표5】 공간, 인간, 시간등 식공간 구성의 3요소	1
【표6】 기하학 형태의 분류	2
【표7】 도자식기의 디자인 요소	1
【표8】 모던(Modern)한 테이블웨어	7
【표9】 석고 제작과정	2
【표10】 석고 제작과정	1
【표10】 슈퍼화이트 소지 조합비	2
【표11】 슬립조합비	5
【표12】 색소지 안료비율	26
【표13】 테이블웨어의 명칭과 용도	2

도목차

【도1】 상견례_Meeting Between the Families of The Bride and Bridegroom.	8
최혜림. 月(달). 2010	2
【도2】 토야테이블웨어페스티벌. 동상-햇살 좋은 오후의 풀내음.	8
김화연, 류난호, 박현정, 채은정, 한은이. 2005	4
【도3】 HOME·TABLE DECO FAIR.	1
대상-MICHAELJACKSON_아이디어파티.	3
김현호, 이해영, 김철호. 2011	14
【도4】 토야테이블웨어페스티벌. 은상-어머님 보름달 오곡밥 먹으러 갈께요.	1
윤경하. 2006	1
【도5】 HOME·TABLE DECO FAIR. 한강 노을 캠핑장에서 외국인 친구들과	4
신나는 BBQ 파티를. 김민정, 전유진. 2011년일반부	1
【도6】 알렉산드라 발데레스키 [Tile Dish] 2003	4
	2

【도7】 권오훈 [WAVE BOWL] 2011	2
【도8】 권오훈 [PICKLE DISH] 2011	2
【도9】 Finding Cheska [MEET THE TOPO BOIS]	2
	2
【도10】 Finding Cheska [TOPO JAVA]	2
【도11】 석 고조형 [Master Mold] 제작순서	3
【도12】 사옹형 제작 [Working Mold] 제작과정	23

26

도면목차

27

【도면1】 메인접시	30
【도면2】 접시	31
【도면3】 볼	32
【도면4】 소스접시	33
【도면5】 앞접시	34
【도면6】 미니볼	35
【도면7】 물컵	36
【도면8】 다과접시	37
【도면9】 주전자	38
【도면10】 다기잔, 잔받침	39
【도면11】 커피잔, 잔받침	40

작품목차

【작품1-1】 Modern_A	43
【작품1-2】 Modern_A	44
【작품2-1】 Modern_B	45
【작품2-2】 Modern_B	46
【작품3】 Modern_C	47
【작품4】 Modern_D	48
【작품5】 Modern_E	49
【작품6】 Modern_F	50
【작품7】 Modern_G	51

I. 서론

1. 연구목적

우리나라는 도기부터 청자에 이르기까지 많은 도자가 생활에 사용되었으며, 전통 도자의 예술의 가치 또한 세계 최고 수준이다. 따라서 도자는 우리의 역사와 문화를 대표하는 것이며, 그렇기 때문에 지금까지 우리나라 도자에 대한 많은 연구가 진행되어 왔다. 그러나 현재 우리나라 도자에 대한 연구는 예술적인 가치와 문화적, 전통적인 것에만 치우쳐져 있다.

지금의 현대사회는 교통의 발달, 경제, 정치 등의 영향으로 인해 개인의 활동 영역이 전 세계로 확산됨과 동시에 동·서양의 음식문화가 뒤섞이게 되면서, 그 음식을 퓨전 음식이라 부르게 되었다. 또한 현대인들은 오감만족의 식생활을 하고자 하며, 식공간과 테이블웨어에 대해서 질적으로 만족스러운 수준과 분위기를 요구하고 있다. 이것은 현대인들 음식문화의 패턴이 시각적이고 심미적인 시대로 전환되어 가고 있음을 증명해 준다. 시각적으로 맛을 느끼는 현상은 심리상태와 미각의 상호작용을 보여준다. 식환경의 중요성은 인간의 식행동에 영향을 끼치고, 음식과 테이블웨어의 아름다운 조화는 식생활 속에서 사람들에게 즐거움을 선사 할 것이다. 이와 같이 음식 외에 식공간과 환경, 테이블웨어의 분위기는 식생활 환경에 많은 영향을 주고 있다. 이로써 생활식은 전통도자의 가치를 밑바탕에 두되, 시시각각 변하면서 융합되고 있는 현대인의 문화에 맞춰 꾸준히 변화되어야 할 것이다.

이에 본 연구자는 기하학의 원과 사각의 형태를 응용한 테이블웨어 디자인으로 심플하고 모던한 요소를 주어 시각적, 감성적 욕구를 충족시켜 줄 수 있고 개인의 기호에 맞는 세팅과 분위기를 만들 수 있도록 하였고, 이중기 형태를 적용하여 부피감과 무게감을 주어 격식있고 품위있는 식사공간을 연출하고자 하였다. 이로써 개인의 라이프스타일과 불특정 다수를 위한 시간, 장소, 목적의 알맞은 구성이 가능한 테이블웨어 디자인을 연구하고자 하였다.

2. 연구의 방법 및 범위

현대의 식문화에 가장 큰 영향을 미치는 요인 중 하나는 개인의 라이프스타일에 있다. 현대인들은 차별성과 다양성을 추구하여 독특하고 이색적이며 개성적인 식탁의 분위기를 요구하고 있는 것이다. 이에 테이블웨어의 기능적인 요소와 심미적인 요소를 결합하여 기하학의 기본 형태인 원과 사각을 컨셉으로 형태와 구도, 색상, 용도별로 테이블을 구성하여 심플하고 모던한 분위기를 보여주고, 테이블웨어 자체만으로도 시각적, 공간적으로 효과를 높일 수 있는 현대인들의 식생활에 걸맞는 테이블웨어 디자인을 연구하고자 하였다.

첫째, 테이블웨어의 전반적인 내용과 역사들을 살펴보았다. 세계의 문화권별 식문화와 식사도구 조사를 통해 식기의 전반적인 내용과 역사들을 알아보았다. 그리고 현대인들의 식문화를 살펴 현재 테이블웨어의 정의와 현황을 파악하여 현대의 식공간의 개념에 관해 연구하고, 테이블웨어의 좋은 사례를 제시하였다.

둘째, 기하학의 개념과 형태를 알아보고, 그 중 원과 사각의 형태적 특성과 의미를 파악하여 테이블웨어 디자인에 적용하고자 하였다. 또한 현대의 식문화에 걸맞는 테이블웨어 디자인의 당위성을 설명하고 원과 사각의 형태를 응용한 도자식기의 사례를 제시하였다.

셋째, 원과 사각의 형태를 컨셉으로 테이블웨어를 디자인하여, 작업 계획을 세우고 제작과정을 설명하였다. 여기에는 도면, 색채계획, 작업방법, 재료 등이 포함되며 테이블웨어 디자인에서 흔히 사용되지 않는 이중기 형태로 차별화를 주고자 하였다.

마지막으로 완성된 작품의 결과를 보여주고 테이블매트, 테이블보, 커트러리, 글라스 등을 사용하여 테이블 세팅을 완성함으로써 본 연구를 마무리 하였다.

II. 테이블웨어

1. 식기의 역사

인류가 불을 발견하기 이전에는 점토를 성형하여 건조한 그대로 사용하던 시대도 있었으나 불을 발견한 후부터는 불에 구우면 더욱 단단하게 되고 물 속에 장시간 두어도 붕괴되지 않으며 또한 소성 도중에 기물에 재가 붙어 녹은 부분은 광택을 띄우게 된다는 것을 알게 됨으로써, 비로소 오늘날 도자기 식기의 토대를 이루게 되었다. 역사적 연구에 의하면 도기의 발견은 기원전 15000년 전으로 추정되고 있으며 세계 각지에서 발굴된 흔적으로 알 수 있다.

당초 도자기는 500℃~600℃ 정도의 저화도에서 소성하여 만든 토기에 지나지 않았으나 점점 화도를 높여 석기, 도기, 자기로 발달하게 되었으며, 19세기 이후에 들어서서 비로소 원료의 화학조성, 광물조성, 입도분포, 가열에 의한 성질의 변화, 반응과정 등에 과학적으로 유약을 조합하게 되었고 제조 공정은 20세기에 들어와서 오늘날과 같은 대량 생산 체제를 갖추게 되었다.¹⁾

현재 식생활의 서구화가 진행되면서 이러한 기본은 종종 서구적인 식생활로 대체되는 경향이 두드러지고 있으며, 그 비중이 점점 증가하고 있는 추세이다.

또한 근래에 다양한 정보전달 매체를 통해 서구적인 식문화 영향 못지않게 인도나 중국, 일본을 비롯하여 동남아시아의 여러 국가의 다양한 식문화를 동시대에 접할 수 있을 만큼 식문화의 다양화를 이루고 있다.²⁾

식기의 형태 또한 시대의 필요에 의해 각국의 문화·사회·경제 발달에 따라 다양하게 발달되었으며, 역사 속에서 식문화와 식습관에 따라 각기 다른 식기의 형태로 형성되었다. 이렇듯 식기의 형태가 다른 것은 그 식기를 사용하는 사람들에 의한 음식문화와 맞물려 있는 식문화의 전통성과 깊은 연관이 있다.

인간은 식생활을 통하여 개인의 생명과 건강을 유지하는 한편 심리적 충족으로 만족감과 안정을 얻음으로써 일상생활을 풍요롭게 하였다. 식품을 가공·조리하는 체계와 식사행동 체계를 통합한 문화를 음식문화라고 하며, 음식문화를 이해함으로써 한 국가의 역사·관습·전통 등을 접할 수 있다. 보다 구체적으로 음식문화는 식품의 생산·유통·소비·저장·가공·조리·식기류·상차림 등에 대한 정보를 제공해 주는데 그 중 식기류는 특히 인간의 역사와 함께 해 온 도구로서 그 의미가 크다고 볼 수 있다.³⁾

1) 송진호, 『도자기 식기의 역사와 앞으로의 발전 방향 - 연구보고서』, 한국세라믹학회, 1998, p.23

2) 『테이블웨어의 현재와 미래 - 한국도자기술대회 연구논문·작품발표집』, 한국도자학회, 2007, p.88

1) 세계의 문화권별 식문화

(1) 동양문화권

중국, 인도, 동남아시아로 구성된다. 중국 문화권은 현세적이며 인도문화권은 내세적이다. 두 문화권이 혼합된 성격을 띠는 것이 동남아시아의 문화권이다.

① 동북아시아권 (한국, 중국, 일본)

유교적 사회윤리를 생활의 기본으로 하고 불교를 전통적으로 숭배하는 것이 공통점이다. 벼농사와 같이 노동력을 집중적으로 투입하는 집약적 농사를 지어왔다.

	한국	일본	중국
특 징	(1) 주식류 곡물로 만드는 음식 -밥 -죽,미음,용이 -면,만두,떡국 (2) 부식류 -우육 -돈육 및 노루고기 -닭 및 생치 (3) 후식류 -떡 -한과 -음정류	(1) 쌀 -고향(밥),스시(초밥), 뽕또(도시락) (2) 밀가루 -우동,소바,라멘,오꼬 노미야끼,타코야끼 (3) 채소 -시루모노(국), 낫또 (4) 생선, 육류 -사시미(회),야끼모노 (구이),아게모오(튀김),나베모노(냄비요리),야끼니쿠(불고기류),돈까스	(1) 차(茶) -녹차(綠茶),백차(白茶),청차(靑茶),홍차(紅茶),흑차(黑茶) (2) 광둥요리 -광둥식탕수육,구운거위 및 오리,구운돼지고기,제비집요리,딴섬 (3) 상해요리 -민물게요리,홍샤오러우,민물장어볶음,고기만두,술에 잔 닭고기 (4) 사천요리 -튀김요리,훈제요리

<표 15> 동북아시아권의 식문화

② 인도문화권 (인도, 스리랑카, 파키스탄, 방글라데시)

인도 - 쌀 (플라우, 비리야니, 차왈), 빵 (난, 차파티, 파라타, 푸리), 커리
 탄두리 치킨, 스낵 (사모사, 파파덤, 파코라, 알루 추프), 음료,
 과일 (망고, 잭프루트, 구아바, 치쿠)

9) 정유경, 홍종숙, 『한국·중국·일본 식기의 변천과정에서 본 식문화의 문화사적 고찰』, 한국식생활문화학회지, 2008, p.308

③ 동남아시아권 (인도네시아, 말레이시아, 싱가포르, 태국)

태국 - 쌀 (카오캥, 카오 무 땡, 카오 만 카이, 카오팻), 국수 (바미 남, 팻 타이, 팻 미), 수프 (툼 얀 쿵, 포 타케, 툼 카 까이, 툼얌카, 툼얌플라), 샐러드 (솜탐, 솜탐 탈레, 솜탐 뿌, 얀, 얀운센, 얀 누아 양), 커리 (캥 페트, 캥 페트 푸념, 캥 파나엘)

(2) 서양문화권

유럽 전 지역과 시베리아를 포함하여 인종의 대부분은 백인종이다. 인도, 유럽어족에 속하고 크리스티교를 신봉하는 것이 공통적이다.

① 북서부유럽권

	특 정
스위스	종류
영국	티타임(Tea Time), 로스트비프, 요크셔푸딩
독일	소시지, 가금류, 버섯, 민물고기, 버찌, 녹색야채, 콩류
프랑스	치즈, 빵, 포도주, 에스까르고, 푸아그라, 트뤼플, 부이아베스

<표 16> 북서부유럽권의 식문화

② 지중해권

	특 정
스페인	하몽, 가스파초, 데사유노, 빵, 오믈렛, 파자, 킴디아
이탈리아	빵, 살라미, 피자, 파스타, 리조또, 주파, 치즈, 와인

<표 17> 지중해권의 식문화

③ 동부유럽권

러시아 - 스페따나, 트바로트, 흑빵, 보르시치, 샤슬릭, 켈메니, 보드카

(3) 건조문화권

연간 강수량이 500mm이하인 지역을 건조기후지역이라 한다. 건조지역은 오아시스가 없이는 농사를 지을 수 없고 유목도 어렵다. 초원과 사막으로 구분된다.

2) 식사도구

(1) 식행동

식사작법은 역사와 인종, 나라의 환경에 의해 달라진다. 그것은 또한 세계적으로 공통된 규칙을 가지는 동시에 민족과 환경에 따른 차이가 존재하기도 한다.

각 나라별 조리의 방식과 세팅 양식은 식기에 따라 달라지며 식사의 목적과 성격, 국적, 연령, 성별, 또 개인에 따라 달라 식행동의 차이를 빚어낸다. 역사·풍토·문화에 의한 식행동은 관습으로 정착되어, 시대에 따라 변천하며 종교와도 밀접한 관계를 지니고 있다. 그래서 각 나라의 식사작법을 이해하는 것은 그 나라를 이해하는 것과 동일한 의미를 가진다. 이러한 식형태는 요리와 식사도구에 의해서도 나누어지며 그것은 곧 행동으로도 나누어지게 된다. 식행동은 주관적 측면과 객관적 측면의 두 가지로 나뉘어진다. 주관적인 측면은 먹는 상태를 의미한다. 식사행위의 주체로서 먹는 사람의 심리적, 생리적 요인에 의해 식욕을 비롯한 식사의 감각적 행위가 결정된다. 식공간의 환경적 요인도 빼놓을 수 없는 조건이다.⁴⁾

4) 조은정, 『테이블 코디네이션 - 식공간개론』, 도서출판 국제 2010, p.155

(2) 식사방법

국가, 민족마다 먹거리의 특징에 따라 음식을 먹는 방법이 달라진다. 식사 도구에 따라 분류해 볼 때, 음식을 손으로 집어서 먹는 수식문화권(手食文化圈), 숟가락이나 젓가락을 사용하여 음식을 먹는 저식문화권(箸食文化圈), 그리고 나이프, 포크, 스푼을 사용하는 문화권으로 나눌수 있다.⁵⁾

먹는법	수식문화권 (手食文化圈)	저식문화권 (箸食文化圈)	포크와 나이프 스푼식 문화권
식사도구	손, 스푼	젓가락, 스푼	포크, 나이프, 스푼
특징	이슬람교, 힌두교 중심, 엄격한 수식매너가 있음, 인류문화의 기원	불교중심, 중국 문명 중 화식(火食)에서 발생	크리스토교 중심, 17세기 프랑스 궁정요리중에서 확립
지역	동남아시아, 중근동, 아프리카, 오세아니아	한국, 중국, 일본, 베트남	유럽, 북미, 호주, 러시아
인구	40%	30%	30%

<표 18> 3대 문화권의 식사도구 비교

3) 국가간 식문화의 교류

현재 식문화를 살펴보면 소비자의 다양성 추구에 따라 새로운 맛을 가진 식품의 수요가 증대되고 있다. 과거의 서양음식은 경양식만으로도 충족되었지만 국제화로 인해 국가간 음식문화의 상호 교류가 활발해지면서 이태리, 프랑스, 멕시코, 인도 등 각국의 전통적인 조리법에 익숙해지고 있다. 그리고 중국 음식도 이제는 산동식, 사천식 등 지역별 전문 식당이 활발해지고 있다.

서로 다른 문화들이 접촉할 때 새로운 퓨전 요리가 등장하는데 대중들에게 다른 나라들의 문화가 유행하게 되면서 퓨전 요리도 유행하게 되었고 그와 함께 재료와 조리법이 다양해졌다.

5) 유한나, 계수경, 김효연, 김진숙, 『함께 떠나는 세계 식문화』, 백산출판사, 2009, p36

2. 현대인들의 식문화

현대사회는 교통의 발달, 경제, 정치 등의 영향으로 인해 개인의 활동 영역이 전 세계로 확산됨과 동시에 문화의 접촉은 빠르게 증폭되고 무한경쟁으로 다가오는 상업화된 대중문화가 우리의 고유문화를 변화시키고 있다. 이에 가장 많은 영향을 받은 것이 현대인의 식문화이다.

인간의 식생활은 가장 기본적인 문화 척도로서 각 나라의 기호식품이나 대표적인 음식을 살펴보면 그 나라의 문화를 이해하고 그 나라 사람들을 이해하기 쉬워진다. 각 나라의 식품은 오랜 역사적 배경을 통해 형성되고 기호식품은 나라마다 다르기 때문에 한 국가의 국민들이 즐겨먹는 기호식품이 바로 그 나라를 상징하는 대표 음식이 될 수 있다. 그러나 국가마다 국민들이 날마다 섭취하는 음식물로 어떤 것을 선택하느냐에 따라 국가의 대표 음식들도 변화하고 있는데, 이는 세계화의 흐름 속에서 국가간의 활발한 문화적 교류와 농수산물 수입, 외국 음식 체인점 등의 증가로 식생활도 세계화가 진행되고 있기 때문에 이에 발맞춘 식문화 연구가 반드시 필요하다.⁶⁾

특히 국가간 식자재의 대량 유통으로 인해 이전까지 보지 못했던 식품을 비롯하여, 각 민족의 전통음식을 현지가 아닌 다른 곳에서도 얼마든지 먹고 즐길 수 있게 되었다. 따라서 식생활 문화의 세계화는 지역의 특색 있는 향토음식의 의미는 희미해져 가고, 그 자리를 세계의 다양한 먹을거리로 채우고 있다. 이제는 우리 고유의 전통식사라 해도 한 끼 식사를 차리기 위해 쓴 식재료를 온전히 우리 농산물만으로 차린다는 것이 힘들 정도로 세계 각국에서 날아온 식품으로 우리는 매끼를 해결하고 있다. 이렇듯 식생활 문화에 있어서의 세계화와 퓨전 음식으로 다른 민족의 음식에 대한 거부감이 줄어들고 있다.⁷⁾

현재 우리나라의 기본적인 식생활은 전통적인 식생활 형태를 유지하고 있으나, 식생활의 서구화가 진행되면서 이러한 기본은 종종 서구적인 식생활로 대체되는 경향이 두드러지고 있으며 그 비중이 점점 증가하고 있는 추세이다.

또한 근래에 다양한 정보전달 매체를 통해 서구적인 식문화 영향 못지않게 인도나 중국, 일본을 비롯하여 동남아시아의 여러 국가의 다양한 식문화를 동시대에 접할 수 있을 만큼 식문화의 다양화를 이루고 있다.⁸⁾

일반적으로 문화는 여러 갈래의 다문화(多文化)가 모여서 독특한 자기의 문화로 정착·발전하는 것이다. 따라서 현실적으로 『복합 다중사회』에 살고 있

6) 김문주, 서혜경, 김연진, 『세계 식생활 문화』, 훈민사, 2011, p16

7) 김종옥, 최은희, 한정숙, 이종호, 이지현, 『식생활문화』, 백산출판사, 2009, p13

8) 『테이블에어의 현재와 미래 - 한국도자학회학술대회 연구논문·작품발표집』, 한국도자학회, 2007, p88

는 우리가 "우리 식문화"를 보전·발전시키려면 여러 다른 나라의 식문화를 살펴보고, 그들의 장·단점을 파악하여 흡수·소화하여야 하며, 그렇게 함으로써 우리 식문화를 바르게 정립할 수 있다. 그렇지 않고 오로지 우리 식문화를 고수하면 오히려 우리 식문화에 대한 퇴보를 초래할 수도 있다.⁹⁾

또한, 과학기술의 발달은 식량 생산에 영향을 주는 자연적인 제약조건을 극복하여 농산물과 축산물의 생산량을 증대시켜 식량의 확대·증산이 가능해졌다. 산업과 경제 성장에 따른 생활수준의 향상으로 개인의 기호와 취향에 맞춰 음식의 종류와 질을 선택하게 되면서 양보다 질의 시대로 전환되었고, 교통·통신의 발달로 세계 각지의 음식과 식품을 쉽게 접할 수 있게 되었다. 이렇게 외국음식에 대한 접근이 쉬워져 퓨전 음식이라는 새로운 신조어가 생길 정도로 자국 음식에 외국음식을 접목시켜 새로운 음식으로 개발하는 것이 유행하고 있다.¹⁰⁾

또한 이러한 음식문화의 다국화 물결 속에서 우리 민족의 고유한 전통성은 중요한 화두로 제기되고 있다. 앞으로의 시대는 문화 전쟁이라고 이야기 할 만큼 우리의 독창적인 삶과 문화가 있어야 세계화도 가능할 것이다. 우리의 것을 세계화하고 우리의 주체적 삶을 밖으로 펼칠 수 있는 중요한 자원은 우리의 전통 속에서 찾을 수밖에 없는 것인 만큼 생활 속에서 우리 특유의 전통 식문화를 보존, 발전시켜 세계화하는 것이 중요하다고 할 수 있다.¹¹⁾

결국, 오늘날 현대의 식문화는 동·서양의 문화가 활발히 교류되고 생활이 윤택해짐과 동시에 복잡한 생활패턴 속에서 퓨전 음식이라는 문화가 생겨나고 나름대로의 틀을 정립해 나가고 있는 것이다. 이로써 현대인들은 음식을 그냥 식량으로서의 역할이 아닌 문화교류와 심미적인 것까지 만족시켜주어야 하는 목적으로서, 음식뿐 아니라 음식이 담겨지는 식기 또한 중요한 매개체가 되고 있으며 음식문화에 중요한 영향을 끼치게 되었다.

9) 구천서, 『세계의 식생활문화』, 향문사, 1994, p14

10) 조운준, 우나리아, 김현정, 최원석, 『세계의 식생활과 문화』, 파워북, 2008, p14

11) 강구용, 『한식상차림을 위한 도자식기 디자인 연구』, 중앙대학교 대학원 공예학과 도자공예전공 석사학위 논문, 2008, p5

3. 테이블웨어(Tableware)

현대인들은 오감만족의 식생활을 하고자 하며, 이는 이 시대가 감성마케팅을 지향하고 있으며 그것을 위해서는 식환경에 맞는 구체적이고 전략적인 디자인 방법을 연구해야 한다는 뜻이 된다. 특히, 식공간과 테이블웨어에 대해서 질적으로 만족스러운 수준과 분위기를 요구하고 있으며 이로 인해 테이블웨어에 대해 관심을 갖게 되었다. 대부분의 제품이 충분하게 공급되는 상황에서 소비자가 제품을 선택할 때에는 우수한 품질을 기본으로 하되 개인의 취향에 더 잘 맞는 디자인 즉, 본인이 원하는 “이미지”를 구입하게 되는 것이다.¹²⁾

또한 현대에 들어와서 테이블웨어의 역할은 1차적으로 음식을 담아내는 기능적 역할과 함께 심미적 기능과 심리적 역할이 각광받고 있다.

테이블웨어는 자체의 미감으로 담겨지는 음식을 보다 돋보이게 한다. 폭넓게는 벽면공간이나 거실의 장식장, 탁상위의 공간에서 미적 감각의 대상으로써의 역할을 지니고 있다. 또한 형태적 특징은 용기로서 충실한 용(用)의 개념 외에도 다양하고 포괄적으로 해석할 때 하나의 독립된 공간 개념을 갖는다. ‘무엇인가 담을 수 있다’라는 용도 면에서 그 소임뿐만 아니라 생각을 담아내는 심리적 사유의 공간으로도 작용하며, 이는 ‘정신적 의식’을 위한 심리적 역할의 기능으로 종교적, 의식적인 목적으로 사용되는 테이블웨어도 있다.¹³⁾

1) 테이블웨어(Tableware)의 정의

식사시 사용되는 모든 그릇을 이야기한다. 테이블의 형태에 따라 다양한 색상·재질의 것을 사용하며, 양식기의 경우 크기와 용도가 정해져 있다. 디너웨어는 형태·용도·소재에 따라 분류가 된다. 세심하게 선택된 훌륭한 식기류는 품격있고 개성있는 테이블요소의 본질로 간주된다. 어떤 종류의 테이블웨어를 사용하느냐에 따라 물론 상차림의 분위기도 달라지지만, 그릇의 경우 다른 품목과는 달리 그릇과 그 안에 담는 요리와의 관계가 또한 중요하다.

어떤 그릇이든 음식을 담는다는 용도는 마찬가지이지만, 그릇의 무늬나 색에 따라 그것을 볼 때의 시각적 인상은 놀랄 만큼 달라진다. 단순한 것은 쉽

12) 류림, 『동주 청동식기의 조형특징을 적용한 현대 도자식기 디자인 연구』, 동서대학교 디자인전문대학원 디자인학과 석사학위논문, 2011, p28

13) 서종호, 『도자식기 디자인 연구』, 홍익대학교 산업대학원 석사학위논문, 2008, p24

게 싫증나지 않고 음식을 담아 낼 때도 무난하지만, 대담하고 개성이 강한 그릇일 경우에는 사용하는 이의 센스에 따라 그 매력의 비중이 증감 될 수 있다.¹⁴⁾

2) 테이블웨어(Tableware)의 현황

우리나라는 전통적으로 세계최고의 도자기 문화와 역사를 자랑하면서도 오늘날 도자기 품목 중 테이블웨어 분야도 예외 없이 고가품에서는 세계 우수의 명품 브랜드에 밀리고 중·저가품에 있어서는 중국과 동남아 수입품에 자리를 빼앗겨 가고 있는 것이 현재의 상황이다. 국내의 테이블웨어 수요는 증가 추세인 반면 국산 테이블웨어의 수요는 축소되고 있다.¹⁵⁾

테이블웨어 시장위축의 배경에는 중국, 동남아시아의 중저가 상품의 대량수입됨과 동시에 세계의 유명브랜드의 온, 오프라인 시장 점령에 있다. 이는 빠른 정보교환과 소비자들의 가격과 질적 욕구를 충족해 줄 수 있는 것들이 다양해짐으로써 우리나라도 이에 맞춰 전 세계를 상대로 경쟁할 수 있는 방법을 찾아야 한다는 것을 깨닫게 해주는 것이다.

특히 세라믹 테이블웨어는 무늬를 입히는 전사 작업이나 조각뿐만 아니라 표면과 손잡이 등을 점검하는 마감처리도 대부분 사람의 손으로 이루어지기 때문에 노동집약적인 성격을 띠고 있다. 이 때문에 국내 도자기 업체의 경우 인건비 비율이 높고, 또 주요 고급원료는 거의 해외에서 수입하고 있는 상황이다 보니 재료비 부담률이 높아 국제 경쟁력은 자꾸 떨어지고 있다.

이와 같이 도자기 업계에는 생산 설비의 자동화와 원료의 국내 생산을 위한 기술 개발, 독자 브랜드 개발, 기능성 고부가가치 제품 생산 등 여러 가지 산적한 과제들을 안고 있는 실정이다.¹⁶⁾

14) 김선희, 박혜연, 김상희, 『테이블 스타일링 실무』, 2009, p15

15) 『테이블웨어의 현재와 미래 - 한국도자학회 학술대회 연구논문·작품발표집』, 한국도자학회, 2007, p35

16) 박정인, 『국내 산업도자시장의 세라믹 테이블웨어 소비행태에 관한 연구』, 이화여자대학교 디자인대학원 석사학위논문, 2004, p16

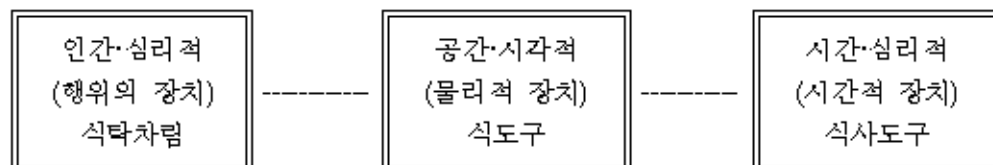
3) 식공간의개념

(1) 기능성

식공간의 연출은 사각 형태의 식탁과 원탁이라는 제한된 카테고리 안에서 전개되는 시각 디자인이다. 식공간 디자인의 목적은 그 용도에 알맞은 형태의 식탁 연출이 시각적, 감성적 욕구를 충족시켜 줄 수 있는 디자인과 그 기능적 역할에 있다. 따라서 식탁위에서 펼쳐지는 식기류 장식물 및 음식들의 각 요소가 하나의 목적에 부합될 수 있는 전개 연출로서 아름다운 요소와 더불어 인체공학적으로 그 기능을 발휘 할 수 있어야 한다. 시간, 장소, 목적에 맞는 구성으로 디자인의 심미성, 유행성 및 트렌드 경향과 함께 연출되어질 식탁구성의 미적 요구가 기능적 결과에 만족 되어야 하는 것이다.¹⁷⁾

(2) 식공간 구성요소

‘식공간은 식사를 하기 위해 상차림을 하는 공간’임을 규정한다. 그 공간은 예술적, 미학적 공간으로써 사회와 가정의 규범 속에서 식공간 양식을 형성하게 되며, 그러한 사이클은 식공간의 식행동 장치 3요소로써 구성된다. 식행위를 위한 장소적 공간과 생리적 욕구의 사이클을 지닌 식사시간, 그리고 그 주체가 되는 인간이 삶을 영위하는 곳을 식공간(食空間)이라고 한다. 식공간은 물리적 장치와 시간적 장치에 의해 식행위의 장치가 진행되는 곳이다. 또한 식(食)을 다루는 실내 장식으로부터 식도구(食道具), 식사도구(食事道具), 그리고 식탁차림, 올바른 식사작법(食事作法)에 이르기까지의 식주의 종합적 요소가 집합되는 공간이기도 하다. 좁은 의미로는 가족을 위한 식탁이 되며, 넓은 의미로는 불특정 다수를 위한 외식의 상차림 행위가 존재하는 곳 이라고 할 수 있다. 식공간의 생리적 장치로써 하루 3회의 식사와 시각적 환경의 식공간 구성과 식사하는 행위에 따른 심리적 변화에 의한 특수공간임을 의미한다.¹⁸⁾



<표 19> 공간, 인간, 시간등 식공간 구성의 3요소

17) 조은정, 『테이블 코디네이션 - 식공간개론』, 도서출판 국제, 2010, p.50

18) 조은정, 앞의자료와 같음, p.10

4) 테이블웨어 사례



[도1] 月(달). 최혜림(테이블세팅). 2010
상견례_Meeting Between the Families
of The Bride and Bridegroom

[도1]은 식공간 연출가 최혜림의 공간으로 혼인을 앞두고 양가의 부모가 상견례하는 고귀한 자리를 연출하였다. 혼사를 앞둔 양가의 어려운 자리를 한지 사이로 환한 달빛이 은근히 비춰 들어와 혼인을 앞둔 젊은이들의 미래를 밝은 분위기로 연출하였다. 이동하 작가의 테이블웨어는 전통의 형태에 현대적 감각을 더하여 현대인의 눈높이를 맞추었고, 신철 작가의 달 향아리는 빈공간의 허전함을 달래주고 있다. [도1]



[도2] 토야테이블웨어페스티벌. 2005
동상-햇살 좋은 오후의 풀내음
김화연, 류난호, 박현정, 채은정, 한은이

[도2]는 토야테이블웨어 페스티벌의 수상작으로 어린자녀를 둔 4인 가족을 대상으로 하였으며, 햇살이 가장 좋은 오후에 야외에서 풀내음을 맡으며 다과를 즐길 수 있는 상차림이다. 도예공방 [반]의 테이블웨어로 음식은 차, 샐러드, 과일, 물, 떡 등을 세팅하여 단아하고 차분한 분위기를 연출하였다. [도2]



[도3] HOME·TABLE DECO FAIR
MICHAEL JACKSON-아이디어파티
2011년 대상작. 김현호, 이해영, 김철호

[도3]은 HOME·TABLE DECO FAIR 공모전에서 대상을 수상한 작품으로 새로움과 유행, 시대의 아이콘을 대변하는 장르 POP을 모티브로 무채색 빌딩 위에 비춰진 그의 자유로운 삶을 테이블 위에 재해석 하였다. POP의 상징이 되어버린 코카콜라병을 센터피스로 과감하게 장식하였으며 건축을 형상화한 소품들과 접시, 와인잔, 커트러리로 테이블을 꾸몄다. [도3]



[도4] 토야테이블웨어페스티벌. 2006
은상-어머님 보름달 오곡밥 먹으러
갈게요. 윤경하

[도4]는 토야테이블웨어 페스티벌의 수상작으로 부부와 아들부부를 대상으로 한 정월대보름의 저녁 상차림이다. 도예공방 [비즐]의 테이블웨어로 음식은 대추, 꽃감단자, 호두, 은행과 귀밝이술, 오곡밥과 나물을 세팅하여 정겹고 따뜻한 식사시간을 연출하였다. [도4]



[도5] HOME·TABLE DECO FAIR
한강 노을 캠핑장에서 외국인 친구들과
신나는 BBQ 파티를.
2011년 일반부. 김민정, 전유진

[도3]은 HOME·TABLE DECO FAIR의 작품으로 금요일 밤 아름답게 변화된 한강에서 외국인 친구들과의 저녁식사를 세팅한 상차림이다. 모던함과 네추럴한 분위기로 뷔페식 테이블을 연출했으며, 게임적 요소인 퍼즐로 한강의 야경을 벽면에 표현하여 신나고 기분좋은 파티 분위기를 연출하였다. [도5]

III. 기하학 형태와 테이블웨어의 결합

1. 기하학

1) 기하학의 개념

기하학은 그 성질을 좌표나 수식으로 나타낼 수 있는 유클리드 원론에 기초한 형태로서 원, 다각형 등의 2차원적 형태와 구, 원기둥, 피라미드, 다면체 등의 3차원적 형태를 말한다. 기하학은 수학적 법칙에 의해서 생기는 것이므로 뚜렷한 질서와 규칙적이고 단순명료한 감각을 준다. 기하학이 취하는 관점은 자연형태에서 파생되긴 하였으나, 복잡한 자연물로부터 간결한 형태로 추출된 인공적인 추상형태로서 인간의 지적 사고체계에 의해 창조된 자연의 정제된 형태라고 할 수 있다.¹⁹⁾

2) 기하학 형태

기하학 형태란 복잡한 자연물로부터 간결한 형태로의 경향성이 이루어낸 인공적인 추상의 형태이며, 인간의 이지적인 사고체계에 의해서 창조된 자연의 은유적 형태 혹은 정제된 형태라고 할 수 있다. 이런 의미와 더불어 이론적인 기하학의 체계를 적용시킴으로서 직선자와 컴퍼스로 그려질 수 있는 삼각형, 사각형, 원 등의 수학적인 계산이 가능한 창조적 형태는 극히 단순화되어진 형태로 질서 있고, 일정한 법칙에 근거해서 구성되고 있기에 재현가능이라는 특색을 지닌다.

또한 기하학 형태는 일체의 장식성을 제거하고 가장 단순한 기하학 요소로 환원시킨 형태이기 때문에 우리에게 단순·명쾌한 느낌을 주며, 그 대상을 설명하는 객관성은 부족하지만 그 간결함 속에서 우리는 함축된 의미를, 즉 작가의 정신을 발견할 수 있는 것이다.

이러한 개념하의 기하학 형태는 복잡한 자연물로부터 간결한 형태로의 추구라고 볼 수 있다.²⁰⁾

기하학 디자인은 1919년에 독일 바우하우스가 신조형주의 즉, 제스틸의 이념을 선택하여 그들의 디자인 이상으로 정립시키고 건축과 가구를 비롯한 디자인 전반에 그들의 이상을 실험하며 시작되었다. 그러나 지나치게 엄격한 기능주의의 한계를 극복하지 못하고 1930년대에는 유기적 모더니즘 디자인에 자리를 내주었다고 한다. 초보자가 볼 때에도 기하학 형태와 유기적인

19) 박경애, 『입체조형연구』, 기문당, 2008, p.50

20) 한석우, 『입체조형 - 이론과 실제』, 미진사, 1991, p.86

형태는 완전히 정 반대라는 것을 알 수 있다. 유기적인 디자인이 화려하고 부드러운 형태라면 기하학 형태는 단순하고 딱딱한 느낌이 나는 형태라고 할 수 있다. 그러나 이 단순함이 유기적인 형태와는 다르게 기품 있는 곳에서 어울리는 고급스러운 맛이 난다. 이에 원과 사각의 형태는 현대적 공간의 인테리어 개념으로 응용될 수 있다. 차갑고 인공적인 물성의 소재들로 인해 건조한 공간속에서 사용된 자연적 물성의 소재들이 공간에 생명력을 부여해 주기 때문이다.

기하학 형태는 명확하고 순수하며 논리적으로 객관화 될 수 있는 형태로서 재현이 가능하며 단순함을 기본으로 모든 형의 기본 단위가 되어 공간을 합리적으로 재구성 할 수 있는 무한한 가능성을 지녔다. 따라서 작가는 자신의 목적에 따라 분석하고 종합하여 다양한 특수성을 표현 할 수 있게 된다.²¹⁾

3) 원과 사각의 형태적 특성






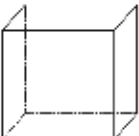


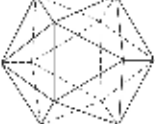
원은 심리적으로는 긍정적이고 명료하며 자유롭고 정연한 느낌을 준다. 조형적으로 보면 원은 불안정하며 동적인 형태이면서도 안정감을 주는 형태이다. 또한 원은 무한한 움직임과 회전의 항상성을 지닌 동적 형태인 동시에 특정한 방향을 갖지 않는 정적인 형태이기도 하다. 이러한 점이 인류에게 가장 친근한 형태인 원이 식상하지 않고 새로움을 줄 수 있는 요인이다.

사각형에서 수평·수직의 네 개의 직선은 각각 존재하면서도 하나의 완성된 개체를 완성하기 위해 서로 지탱해 주는 버팀목 역할을 한다. 또한 입방체에서는 사각형의 네 개의 면 중 어느 한 면이라도 제 역할을 하지 못하면 형태를 유지할 수 없게 된다. 즉 전체를 위한 부분들 간의 조화의 원리가 중시되는 것이다. 수직으로 길게 뻗은 사각형은 형상에서 ‘자유’를 향한 더 많은 가능성을 느끼게 하며 양쪽 변의 길이가 짧아지면 그 자유로운 느낌은 다시 억제되어 외부로부터 압력을 받는 듯 한 인상을 준다.²²⁾

21) 명유진, 『기하학적 형태미를 응용한 도자조형 연구』, 성신여자대학교 석사학위 논문, 1996, p.2

22) 김보영, 『원과 사각의 변형에 접근한 장신구 연구』, 숙명여자대학교 디자인 대학원 석사학위 논문, 2008, p. 15

4) 기하학 형태의 분류

	명칭	모양	설명
평 면	삼각형 三角形 Triangle		한 평면상에 있고 일직선 상에는 없는 3개의 점 A, B, C를 2개씩 쌍으로 하여 선분을 연결하여 이루어지는 도형이다.
	사각형 四角形 Quadrangle		공간 위의 4점을 차례로 선분으로 연결한 4 선분으로 둘러싸인 도형이다. 이때 4점 중 평면 위의 어느 3점도 1직선 위에 있지 않아야 한다.
	원 圓 Circle		평면상에서 한 점 O로부터의 거리 r가 같은 점의 자취를 칭하며 여기서 점 O를 원의 중심, r를 반지름이라 하고, 중심으로부터의 거리가 반지름보다 작은 부분을 원의 내부, 반지름보다 큰 부분을 원의 외부라 한다.
입 체	각뿔 角錐 Pyramid		다각형의 각 변을 밑변으로 하고, 다각형의 평면 밖의 1점을 공통의 꼭짓점으로 하는 삼각형과 다각형인 밑면으로 둘러싸인 입체이다. 밑면이 n각형인 각뿔을 n각뿔이라 한다.
	원뿔 圓錐 Circular Cone		공간에서 원을 정하고 이 원을 포함하는 평면 α밖에 한 점 V를 잡는다. 이때 점 V와 원 위의 각 점을 이은 선분 전체와 이 원의 영역으로 이루어지는 입체도형을 원뿔이라 하며 원추(圓錐)라고도 한다.
	각기둥 角柱 Prism		한 직선에 평행한 3개 이상의 평면과, 그 직선과 만나는 2개의 평행평면으로 둘러싸인 입체이다. 각기둥의 밑면은 합동이고, 옆면은 모두 평행사변형이다.
	원기둥 圓柱 Circular Cylinder		밑면이 원이고 축인 고정선과 항상 평행인 직선의 회전으로 생긴 입체를 말한다.
	구 球 Sphere		3차원공간에서, 한 정점(定點)에서 일정한 거리에 있는 점의 자취를 구면(球面)이라고 하고, 이 구면을 경계로 하는 입체를 구라 한다.
	다면체 多面體 Polyhedron		평면다각형의 면으로 둘러싸인 입체도형(立體圖形)이다. 다면체의 꼭짓점, 모서리, 면의 수를 이용한 오일러의 정리가 있다.

<표 20> 기하학 형태의 분류

2. 테이블웨어 디자인

1) 퓨전 음식과 테이블웨어

퓨전적 사고는 궁극적 가치개념을 부정하며 다양성을 중시 한다는 점에서 포스트 모더니즘과 그 맥락을 같이하고 있으며, 다양성 추구는 장르간의 통합 해체를 통해 예술을 대중문화 속에 포함시킴으로서 예술의 상업화, 세속화를 초래하기도 하였다. 퓨전 양식은 다양하고 복잡한 현대사회 속에 파고들면서 여러 장르에 걸쳐 급속히 팽창해가고 있다.²³⁾

특히 최근 도자디자인에 있어 변화의 폭과 속도가 매우 빨라지고 있다. 다양한 색채를 지닌 음식이 한상에 올라가는 우리나라의 식탁문화에 어울리는 정갈하고 단아한 무늬의 디자인이 선호되는 현상은 여전하지만 또한 자유로운 사고를 가진 현대인들의 식생활 패턴의 변화로 한식뿐 아니라 다양한 국적을 가진 퓨전 음식들이 식탁에 오르면서 그에 어울리는 다양한 형태의 식기들이 개발되었다. 또한 한식기와 양식기가 믹스되어 사용되기도 하고 푸드코디네이터라는 새로운 직업도 생겨났다. 자유로운 사고를 가진 현대인들의 식생활 패턴의 변화로 식탁위의 상차림이 자기표현의 수단으로도 자신의 스타일까지도 표현하는 시대가 온 것이다.²⁴⁾

식문화와 관련 지어보면 우리 고유의 식문화, 양식, 일식, 중식과 함께 다른 여러 나라의 식문화가 절충되는 형식으로 퓨전 음식이 나타나고 있다. 퓨전 음식이란 한마디로 말하자면 국적 없는 요리라고 할 수 있다. 역사적으로 문화와 문화가 만날 때마다 새로운 퓨전 요리들이 생겨났지만 본격적으로 대중들에게 퓨전 요리는 이국적 취향의 문화가 유행하게 되면서 사람들이 점점 이국적인 맛에 흥미를 갖게 되자 유행처럼 번지기 시작했다.²⁵⁾

이에 무조건 전통만 고집하고 고리타분한 생각을 갖고 있다면 대중문화에 섞이지 못하고 도태 될 것이다. 그러므로 현대사회에서는 퓨전이라는 의미를 긍정적으로 받아들여 우리 고유의 문화는 갖고 있되 다른 문화양식 또한 이해하고 인정할 수 있는 마인드를 갖추어야 할 것이다.

23) 정의선, 『원통형을 모티브로 한 도자 후식기 디자인 연구』, 서울과학기술대학교 산업대학원 도예학과 석사학위 논문, 2001, p. 17

24) 월간도예, 『국내 도자디자인의 새 패러다임 - 필자 김소연』, 2008. 10, p. 17

25) 윤상현, 『다변화된 현대인의 식생활에 어울리는 식기연구』, 국민대학교 디자인대학원 세라믹디자인 석사학위 논문, 2004, p. 3

2) 테이블웨어 디자인의 당위성

우리나라에서 퓨전 스타일이라는 개념은 식(食)문화를 계기로 알려졌으며 실내 환경과 패션에서 차츰 그 움직임을 볼 수 있다. 퓨전의 개념을 지금까지 서양문화에 대한 상대적 개념으로 열등하고 미개한 것으로만 이해되어 왔던 동양의 문화적 가치가 재인식되는 과정에서 발생한 스타일로 이해하고 이에 대한 정당한 시대적 의의와 조형적 해석을 부여함을 목적으로 한다.²⁶⁾

특히 세라믹 테이블웨어는 생활용기로서의 친근함, 편리성, 세척의 용이성 뿐만 아니라 조형적인 디자인의 여러 조건을 충족시킬 수 있는 합리적이고 과학적인 미의식의 대상이라고 생각되어진다. 이러한 테이블웨어를 디자인 할 때에 무엇보다 중요한 사항은 테이블웨어를 사용하는 대중의 식생활, 주거 환경 등에 따른 식습관을 반영한 디자인이 이루어져야 한다. 그럼에도 불구하고 현재 우리나라에서 디자인되고 있는 세라믹 테이블웨어의 대부분은 서구적 식생활에 적합한 식기가 주류를 이루어, 우리의 전통성이 결여되어 있다고 볼 수 있다.²⁷⁾

현대인들을 중심으로 식생활 취향이 다양해지면서 다양한 그릇이 요구되고 있다. 옛날에는 배만 부르면 좋다는 생각이 지배적이었지만, 이제는 요리들이 올려지는, 또는 제시되는 그릇과의 조화나 그릇의 아름다움이 강조되고 있다. 즉 우리가 섭취하는 요리의 맛 그 자체만이 아니라 그것이 먹는 사람들에게 제공되는 방식의 상징성으로 표현되어도 좋을만한 ‘눈으로 먹는 것’도 요리의 질적인 측면에 못지않게 강조되고 있는 것이다. 이러한 멋과 즐거움을 주는 식탁문화에서 무엇보다 중요한 요소는 테이블웨어가 될 것이며 이러한 욕구를 충족하는 테이블웨어 디자인 개발이 시급하다 할 수 있다.²⁸⁾

제품의 생산과정에서 평균적인 사용자를 대상으로 한 대량생산은 정밀도와 효율성만을 추구하게 되었고, 표준화에 기초한 제품들은 사용자 각각의 선호도를 배려하지 못한 채 일반적 트렌드와 미적인 요소만을 강조하는 획일성을 탈피하지 못하였다.²⁹⁾ 인간의 삶을 지속시키고, 삶의 질을 향상시키는 요건인 의식주중 인간의 생명과 가장 밀접한 관계에 있는 식생활에 대하여 살펴보면 반드시 테이블웨어가 그 생활 도구로써 수반되어 진다. 식생활은

26) 한승희, 『오리엔탈 퓨전 스타일』, 이화여자대학교 대학원 정보디자인학과 석사학위 논문, 2000, p. 2

27) 조선옥, 『개인용 도자식기세트 개발 연구』, 홍익대학교 산업대학원 석사학위 논문, 2008, p. 1

28) 강구용, 『한식상차림을 위한 도자식기 디자인 연구』, 중앙대학교 대학원 공예학과 도자공예전공 석사학위 논문, 2008, p. 6

29) 윤동숙, 한기웅, 『한국 식(食)문화를 고려한 식기디자인에 관한 연구』, 한국기초조형학회, p. 16

그 시대의 흐름에 따라 변화하며 생활 도구로서의 테이블웨어도 변화한다.³⁰⁾

세계 각국의 정보를 현지인처럼 바로 알 수 있고 물건 또한 쉽게 구할 수 있는 요즘, 식생활 구조에 있어서도 다양화, 고급화 되어가고 있는 추세이며, 기계에 의한 대량 생산 방식으로 생산되는 도자기가 테이블웨어의 주류를 이루고 있는 시점에서 예술적 감성과 독창성이 어우러진 세련된 디자인의 테이블웨어 개발이 연구되어야 할 것이다.³¹⁾

30) 이재희, 『식기디자인 개발에 관한 연구』, 경희대학교 교육대학원 도예교육전공, 석사학위논문, 2001, p. 1

31) 강구용, 『한식상차림을 위한 도자식기 디자인 연구』, 중앙대학교 대학원 공예학과 도자공예전공 석사학위 논문, 2008, p. 1

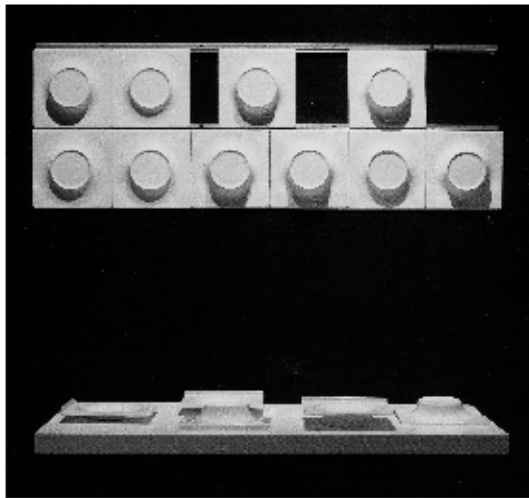
3) 도자식기의 디자인 요소

디자인 요소 대분류	디자인 요소 소분류	내용
개념적 요소	기능성 (Functional)	도자식기의 기본 기능은 음식물을 담는 것으로서 디자이너는 기능에 충실하고 사용이 편리한 형태의 제품을 개발하여야 한다.
	창조성 (Creatively)	독창적인 창조성은 디자인 요소에서 매우 중요한 부분이다. 항상 앞서가는 디자인을 창조하여야 한다.
	경제성 (Economical)	디자이너는 원가개념과 투자비에 상응하는 경제성이 있는 디자인을 기획하고 실행하여 기업 이윤추구에 이바지 하여야 한다.
	심미성 (Esthetical)	아름다움은 디자인의 기본이다. 디자이너는 항상 미적 감각을 훈련시켜 소비자의 감성을 자극하여야 한다.
	생산성 (Productivity)	구조적으로 제작이 간편하고 대량생산이 가능한 제품을 기획하고 설계자와 생산자의 의견을 수렴하여 합리적인 제품을 디자인 하여야 한다.
실제적 요소	형태 (Form)	형태는 디자인의 가장 기본적인 요소로서 형태가 갖는 이미지는 매우 중요하다.
	재질 (Material)	도자소지에 대한 기본지식으로 소지를 이용한 디자인 개발이 필요하다.
	색상 (Color)	색상이 주는 이미지는 사용자 감성에 큰 변화를 줄 수 있다.
	패턴 (Pattern)	도자식기의 패턴은 형태와 더불어 디자인의 품격을 한층 향상시킬 수 있는 매우 중요한 요소이다.

<표7> 도자식기의 디자인 요소³²⁾

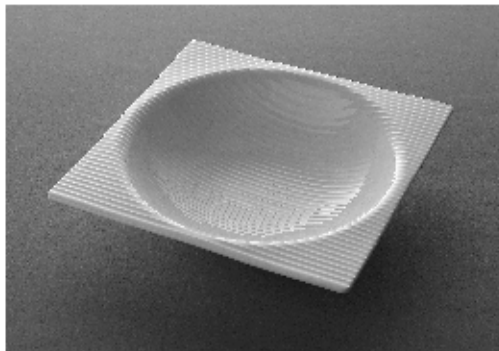
32) 박재현, 『도자식기의 디자인요소가 감성에 미치는 영향 연구 - 한국디자인문화학회지』, 한국디자인문화학회, 15권 1호, 2009, p. 7

3. 원과 사각의 형태를 응용한 도자식기 사례

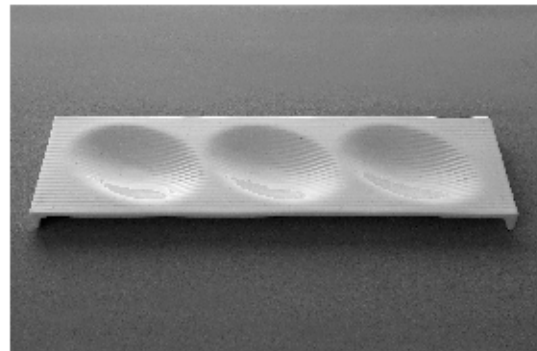


[도6] 알렉산드라 발데레스키
Tile Dish. 2003

이탈리아의 프리랜스 디자이너 알렉산드라 발데레스키의 작품으로 ‘쓰임’이라는 주제로 디자인된 접시이다. 더 유용하고 자주 쓰일 수 있어야 좋은 디자인이라 생각하여 벽에 붙어서 아름다움을 멋내던 접시는 식탁 위에서 음식을 담는 유용한 그릇으로 쓰이는 것이다. 식기에서 가장 많이 사용되는 원의 형태와 타일의 기본 형태인 사각의 형태를 융합하여 나온 접시이다. <도6>

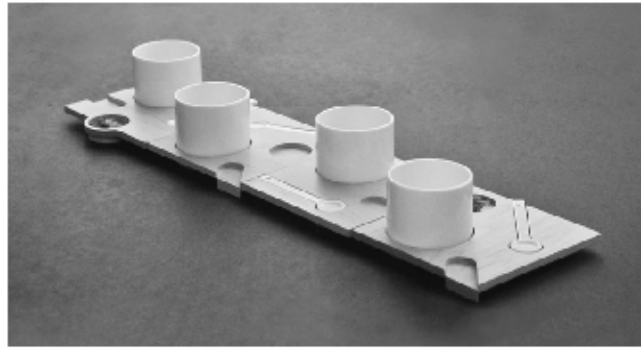


[도7] 권오훈
WAVE BOWL. 2011



[도8] 권오훈
PICKLE DISH. 2011

권오훈 작가는 기하학의 기본 형태에 질서정연한 반복과 수학적 구조, 표면의 요철을 통한 옵티컬 일루전(Optical illusion)을 보여준다. [도7], [도8]의 작품은 본차이나라로 제작된 고급 식기로서 대중성과 변화되는 식생활 문화에 따른 다양화된 디자인을 보여준다. 순백색의 자기는 미니멀한 형태와 그릇에 담긴 시각적 즐거움, 작가의 조형요소를 담아내어 식탁문화에 즐거움을 더 할 수 있는 테이블웨어 디자인이다. [도7], [도8]



[도9] Finding Cheska
MEET THE TOPO BOIS



[도10] Finding Cheska
TOPO JAVA

Finding Cheska는 대만의 본사를 둔 디자인 회사이며 1995년 설립한 이래로 많은 도서와 아시아의 잡지에 특집으로 소개될 정도로 뛰어난 디자인으로 도자기로써 잘 알려진 브랜드가 되었다. Finding Cheska의 디자인은 특이한 모양과 기하학적인 형태를 통해 이루어지며 호기심과 일상 개체로 끝없는 기능성과 선택의 경이로움을 느낄 수 있게 해주는 식기 브랜드이다. [도9], [도10]

IV. 작품제작 및 해석

1. 디자인 컨셉 및 계획

1) 디자인 컨셉

테이블웨어의 변천 과정을 보면 환경과 생활습관의 변화에 따라 꾸준히 발전해 나가고 있다. 테이블웨어 디자인 연구에 있어 우선적인 요소는 위생적이고 실용적이어야 하며, 현대에 들어와서는 입체적이고 울동감과 함께 심미적인 요소와 함께 아름다움을 통합하는 것이다. 이에 맞춰 동·서양의 문화가 융합된 현대 식문화에 맞는 용도와 실용성을 강조한 테이블웨어를 디자인해보고자 하였다.

이에 본 작품은 기하학 형태중 원과 사각을 기본으로 하여 단순하고 시각적으로 안정감을 주며 현대인들의 눈높이에 맞춘 모던한 디자인으로 합리성, 균일함, 도회적, 진보성, 교양미를 주고자 하였다.

모던한 이미지란 정신적 풍요로움과 시각적 즐거움을 줄 수 있는 이미지로 하이테크하며 독특한 멋으로 현대적인 이미지를 표현해주며, 색채는 그런 느낌을 극대화시켜줄 수 있는 무채색으로 계획하였다.

2) 색채계획

색채학에서 말하는 모던함의 색채 느낌은 도회적인 감성과 미래 첨단성의 분위기, 진취적이고 개성적이며 선진적인 감각의 이미지이다.

다소 차갑고 간결한 미를 추구하고 현대적이며 도시적인 감각이 돋보이는 것이 특징이다. 부드러움이나 장식성을 배제하고 하양, 검정, 회색의 무채색과 차가운 색을 기초로 색상대비와 명도 대비가 강한 배색이 선호된다. 모던한 이미지를 대표하는 색채는 무채색 계열과 청록색, 파란색이다.

무채색을 주조로 하는 배색은 도시적인 이미지가 강하고 청록색, 파란색을 주조로 하는 배색은 하이테크한 이미지가 강하다. 33)

이에 본 작업에서는 회색과 청록색을 사용하여 모던하고 심플한 방향으로 계획하였다.

33) 박연선, 『색채용어사전』, 도서출판예림, 2007, p. 28

모던(Modern)한 테이블웨어	
이미지	합리성, 균일함, 도회성, 진보성, 세련미, 우아함, 맵시, 교양
색채	Dark Tone, Black, White, Gray, Moss green, Dark bronze
리넨	모노톤의 크로스
식기	모노톤
커트러리	스테인레스, 직선적
기타	글라스웨어, 크리스탈, 유리
꽃	카라, 앤슈룸

<표 22> 모던(Modern)한 테이블웨어

3) 제작계획

제작방법으로는 도면에 의한 석고조형(Master Mold) 및 사용형을 제작하고, 드레인 캐스팅(Drain Casting)방법으로 성형하였다. 특히 디자인의 대부분이 이중기 형태로서 사용형 제작에 있어서 까다로움이 많았으며, 탈형시에도 많은 주의가 필요했다. 색상은 첫 번째는 백색, 두 번째는 백색과 회색, 백색과 청록색의 두 가지 색상의 슬립으로 제작하였다. 첫 번째의 경우는 세미매트 유로 덤핑시유하였다. 두 번째 색이 들어가는 부분은 사용형의 면 중 색이 들어가는 부분만 붓으로 색슬립을 바른 뒤, 기본슬립을 주입하여 성형하여 초벌한 후 투명유를 물과 1:8로 배합하여 빠르게 덤핑 시유한 뒤, 윗면만 반매트유로 스프레이시유를 해주었다. 색소지 부분은 무유로 소성 후 물사포질을 하여 표면을 정리해 주었다. 모든 작업은 초벌 800℃, 재벌 1250℃이며 산화소성으로 이루어졌다.

완성된 작품으로는, 테이블에 4인을 기준으로 개인공간을 주는 방식으로 식사의 컨셉에 맞는 테이블보, 테이블매트, 커트러리, 글라스 제품 등을 이용하여 고급스러움과 실용성 및 심미성을 강조한 테이블웨어를 보여주고자 계획하였다.

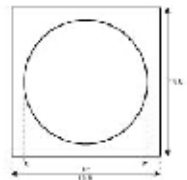

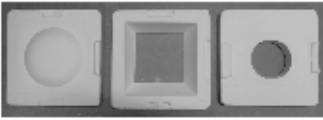

2. 제작과정

1) 도면제작

석고작업은 나중에 수정하기가 어렵기 때문에 처음부터 꼼꼼하게 시작해야 한다. 그 중 도면제작은 가장 중요한 작업과정이다. 도면은 흙의 건조 수축률과 소성 수축률을 고려하여 13% 확대한 크기로 그린다.

2) 석고제작

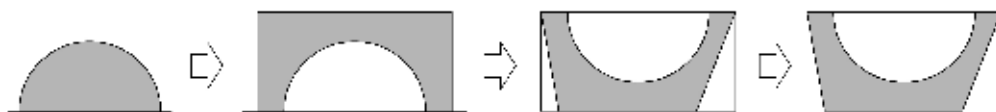
석고의 강도는 혼수량과 교반시간에 영향을 받는다. 혼수량은 석고에 대한 물의 중량비를 말하며 본 작업에서는 석고 1Kg당 물 800ml로 혼수량은 80%가 된다. 석고는 천천히 흩뿌리듯 넣고 수면 전체에 석고가 침전되어 더 이상 가라앉지 않을 정도가 되면 약 1분간 기다린다. 그리고 거품이 생기지 않도록 일정한 속도와 한쪽 방향으로 약 4분간 저어준다. 교반이 다 된 석고액은 형틀에 천천히 한번에 부어 넣는다. 다 부은 후에는 형을 가볍게 흔들거나 분무기를 사용해 기포를 제거해 준다. 석고액을 부은 뒤 약 1시간 후 탈형한다. 완성된 석고형은 석고건조기를 이용해 건조시킨다.

도면제작	석고조형제작	석고사용형	완성
			

<표 23> 석고 제작과정

(1) 석고조형 제작 (Master Mold)

석고조형(Master Mold)은 도자기로 완성되었을 때의 형태이다. 원과 사각이 결합된 형태이기 때문에 우선 구의 절단면인 원의 형태를 만들어 바닥에 고정 한 뒤, 카리비누를 바르고 도면의 크기에 맞게 사각형틀을 잡아준 뒤에 석고액을 부어준다. 석고가 굳은 후엔 바닥의 원의 형태와 분리시킨 뒤 조각도, 대패를 이용해 원하는 각도와 크기로 면을 깎아준 뒤에 사포질로 마무리하여 석고조형 제작을 마무리한다.

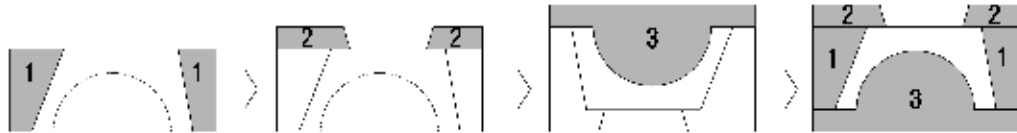


[도 13] 석고조형(Master Mold) 제작 순서

(2) 사용형 제작 (Working Mold)

석고조형을 걸리는 부분이 없이 탈형하기 쉽도록 분할한 뒤에 그에 맞추어 형틀을 제작한다. 형틀은 철판과 자석을 이용하였다.

본 작업은 대부분이 이중기 형태이기 때문에 주입구가 일반적으로 기물의 윗면에 있는 것과는 달리 아랫부분에 있게 된다. 이로서 주입구는 석고 원형의 밑바닥 부분에 만들어지게 되며 바닥 면적에 따라 2~2.5cm안쪽으로 정원의 형태로 제작된다. 사각의 형태에 원의 형태로 주입구로 만들게 된 이유는 이중기의 특징을 살려 바닥에도 조형적인 요소를 주되 소성시의 틀어짐을 조금이나마 방지하기 위함이다. 사용형의 두께는 원형 크기에 따라 3~3.5cm로 일정하게 제작하여 기물의 두께가 일정하게 생성될 수 있도록 하였다.



[도14] 사용형 제작 (Working Mold) 제작과정

3) 소지선택

테이블웨어의 소지선택은 매우 중요한 영향을 미침으로 성형 소지가 갖추어야 할 요소들이 몇 가지 있다. 성형하기에 적당한 가소성을 유지해야하며 건조강도가 높아야 하며 백색도가 좋아야 한다. 이에 적당한 소지는 다양하나 본 작업에서는 슈퍼 화이트 소지를 사용하였다.



성분	SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	CaO	MgO	Na ₂ O	K ₂ O	TiO ₂	lg.loss
조합비 %	72.69	18.71	0.18	0.09	0.05	0.69	2.00	0.05	5.53

<표10> 슈퍼 화이트 소지 조합비

재료	소지	물	해교제
%	64%	34%	0.2%

<표11> 슬립조합비

색소지는 고화도 안료의 일정량을 백슬립과 배합하여 원하는 색을 만들었다. 안료는 유발에 곱게 갈고 물에 먼저 풀어 넣음으로서 알갱이로 인해 생기는 점들을 없애고자 하였다. 슬립은 소지64% 물34%로 배합한 뒤에 해교제 0.2%를 넣는다. 해교제는 점토의 미립자를 분산시키는 작용을 하여 슬립을 더욱 유동적으로 만들어주고, 소지의 입자가 가라앉는 것을 방지해준다. 본 작업에서는 작은 사이즈의 기물 중 사각 모서리의 좁은 각도와 깊이로 인해 섬세함을 잃지 않기 위해 간혹 물의 비중이 많은 슬립을 사용하기도 하였다.

색상		슬립량(g)	안료량(g)
회색		100	Black
			5
청록색		100	Blue Green
			8

<표12> 색 소지 안료비율

4) 성형 및 정형

성형방법으로는 사용형에 슬립을 주입 후 사용형이 슬립의 수분을 흡수하여 일정한 두께가 형성되면 남은 슬립을 쏟아낸 후 반건조 된 후 사용형에서 떼어내는 드레인 캐스팅(Drain Casting) 기법을 사용하였다. 좁은 면적과 각진 부분이 많은 형태이기 때문에 사용형은 물레위에서 돌려가며 슬립은 조금씩 천천히 부어주는 것이 효과적이었다.

이중기 형태의 특성상 모든 면을 전부 사용형에서 떼어내게 된다. 특히 본 디자인에서는 볼록한 반구의 형태가 많이 사용되었기 때문에 탈형시 많은 주의를 기울여야 한다. 탈형시의 건조상태가 가장 중요하며 그 이유는 너무 빨리 댐 경우 사각 모서리의 각과 반듯한 면적으로 인해 소지가 찢어지기 쉬우며, 너무 늦게 댐 경우에는 볼록한 반구 부분이 석고와 소지가 물림으로 잘 빠지지 않게 된다.

색소지가 적용되는 작업에서는 좀 더 많은 손을 필요로 한다. 색슬립은 색이 들어가는 사용형의 면을 붓으로 일정한 두께가 생길만큼 여러번 발라준다. 이때 바르는 시간에 따라 건조 상태가 달라지므로 최대한 빠르게 발라주는 것이 좋다. 필요 없는 면에 흐른 색슬립을 깔끔하게 정리한 뒤 사용형틀을 모두 합체하여 기본슬립을 주입한다. 색소지 부분은 무유소성이기 때문에 표면처리에 신경을 써야한다. 이에 완전 건조 후 초벌이 들어가기 전에 반드시 가장 고운 사포질로 면을 곱게 다듬어 주는 것이 좋다.

또한 휘거나 뒤틀림을 보완하기 위하여 탈형 후 접시와 같은 형태는 슬립판을 깔아주어 건조시켰으며, 원의 형태는 슬립콘을 제작하여 기물을 뒤집어 끼워 놓은 상태로 건조시켜주었다.

5) 소성 및 시유

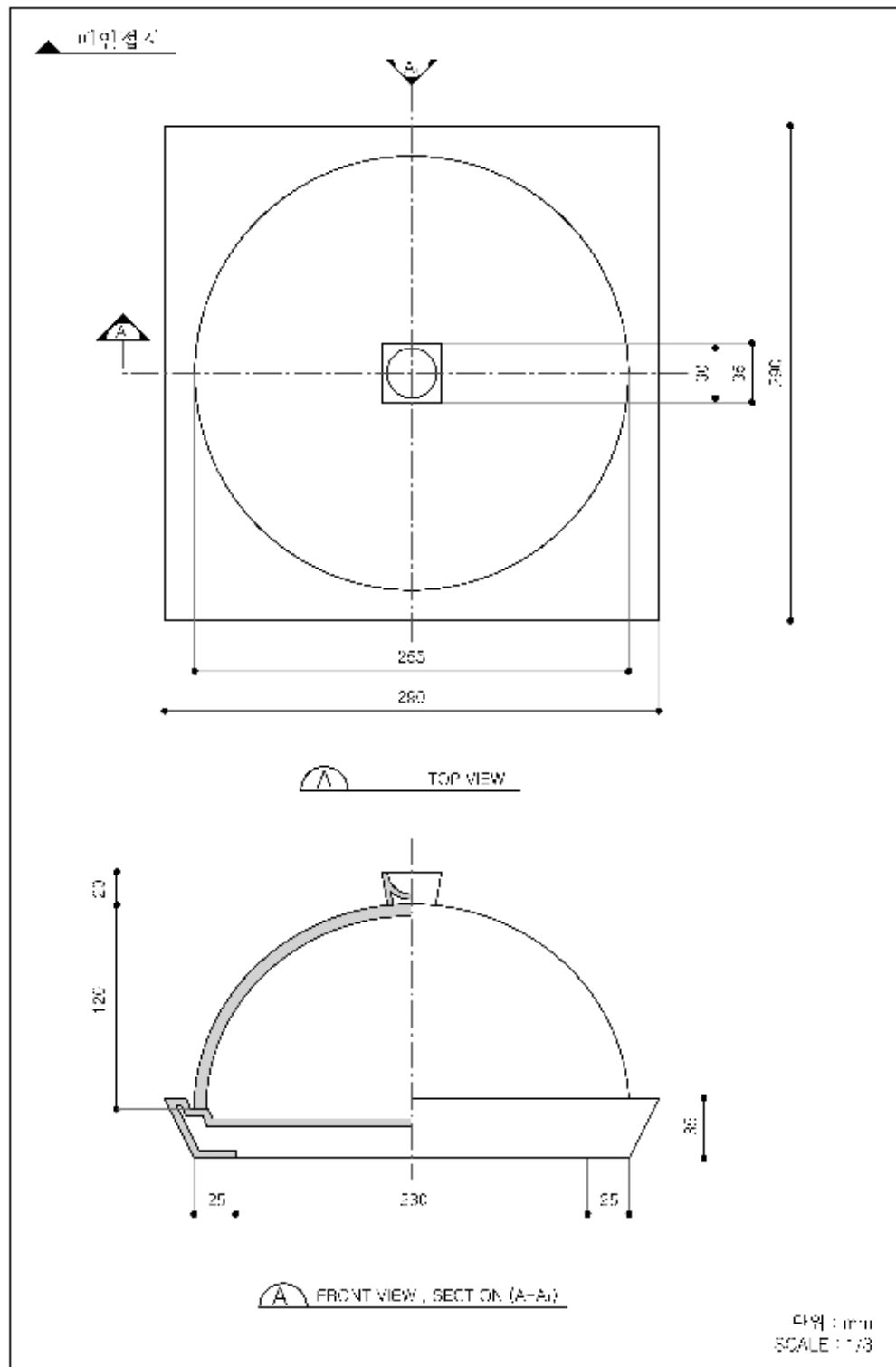
디자인상 시유는 전체시유와 무유시유로 나뉘어진다.

첫 번째, 백색의 기물은 세미패트유로 덩병시유를 한 후 스펀지로 바닥을 깨끗하게 닦아준다. 디자인상 굵이 따로 없이 바닥이 조금 넓은 편이기 때문에 부분적으로 발수제를 바른 뒤 시유해준다.

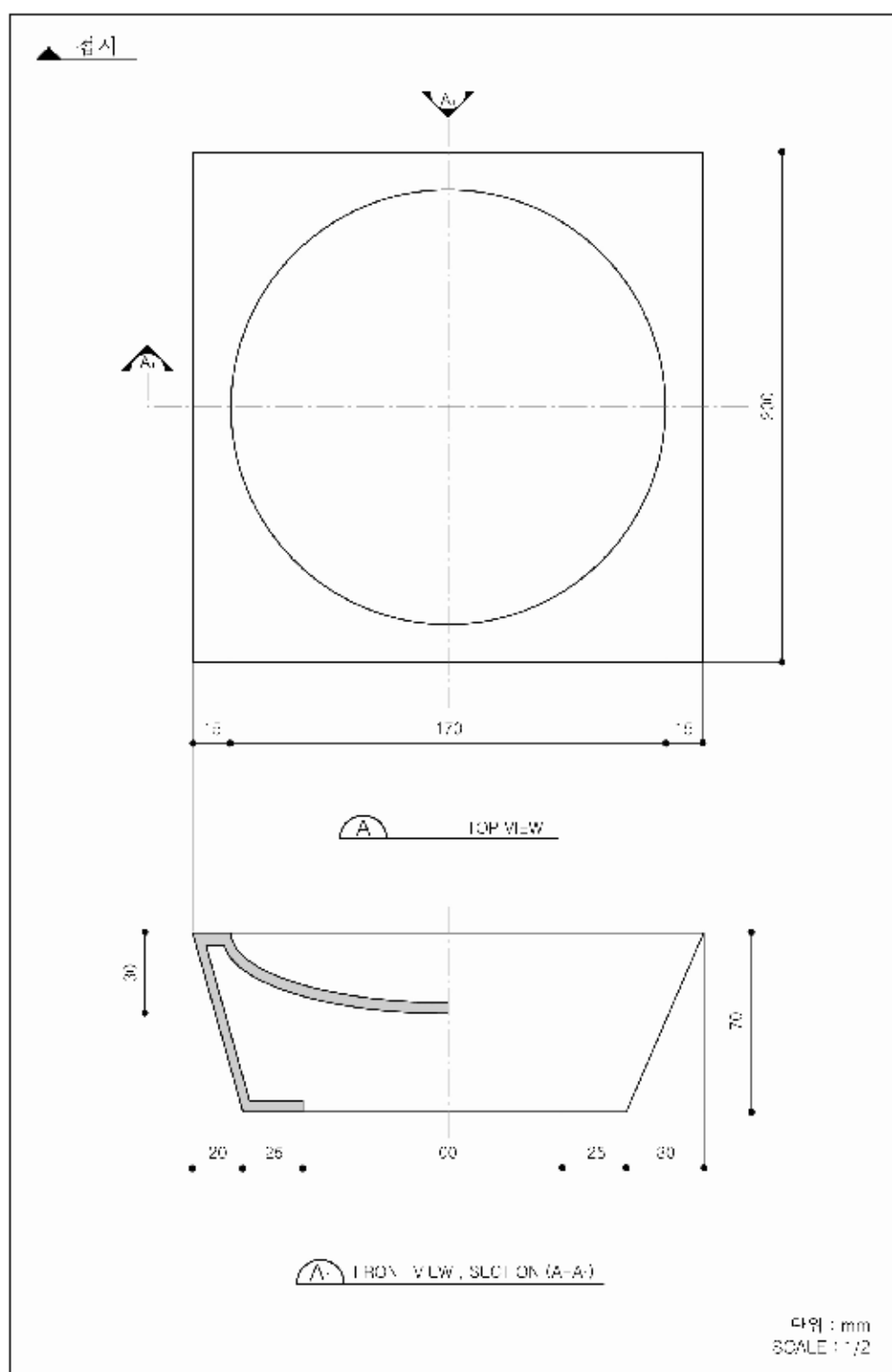
두 번째, 색소지가 있는 부분은 무유로 시유전 고운 사포로 잘 다듬어 주고 음식이 담기는 부분은 깨끗하고 균열이 없어야 하므로 세미패트유를 시유하였다. 무유는 때가 잘 타는 단점이 있어 이를 보완하기 위하여 1:8(유약:물)로 배합된 뽕은 투명유로 빠르게 덩병 시유를 해주어 소지를 어느 정도 유리화시켜주어 위생과 세척에 용이하도록 하였다. 음식이 담기는 윗면은 스프레이시유를 해주고 유약 표면을 문질러 뭉침이 없도록 해주었다.

1차 소성은 800℃로 해주었으며 기물의 강도를 높여주고 시유에 용이하게 만들어준다. 2차 소성 때에는 반드시 탈형시 같이 만들었던 슬립판과 콘을 함께 겹쳐서 가마에 적재함으로써 틀어짐을 방지할 수 있었으며, 소성온도는 1250℃로 산화소성 하였다.

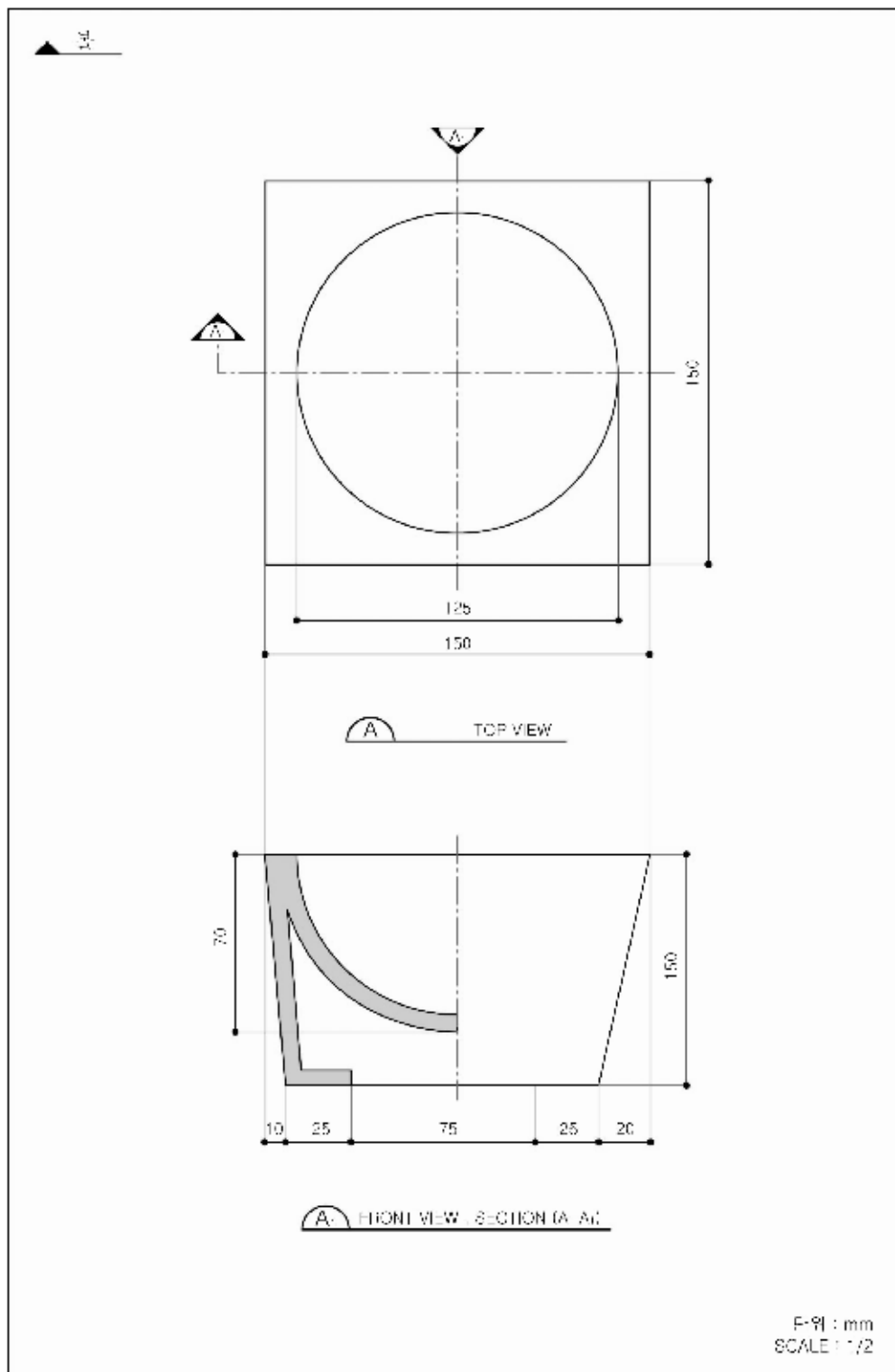
6) 작품 도면



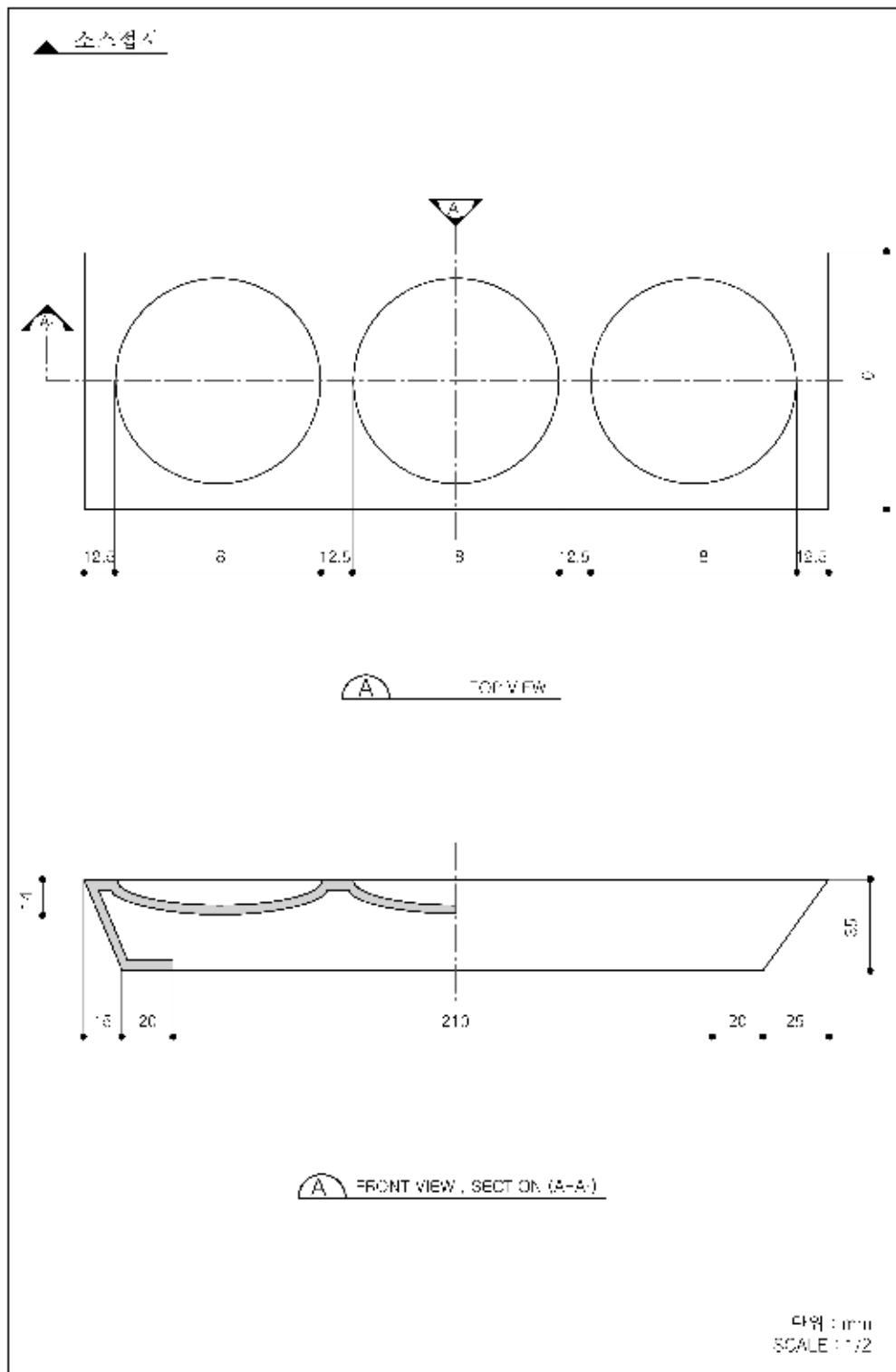
[도면1] 메인접시



[도면2] 접시

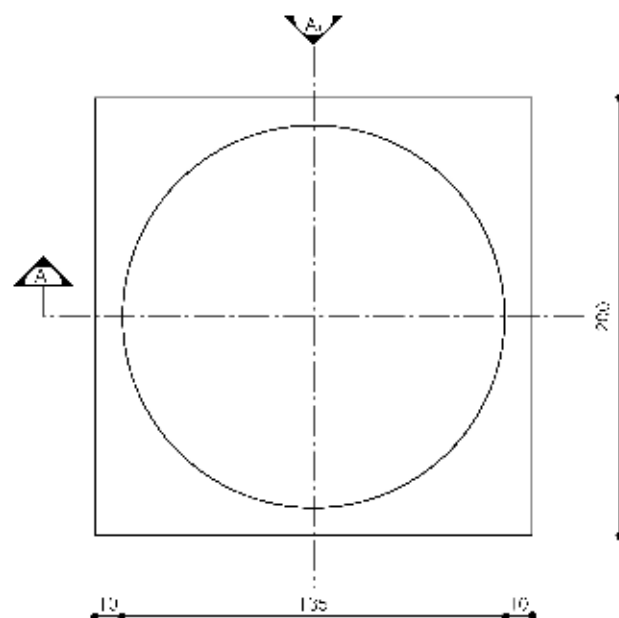


[도면3] 볼

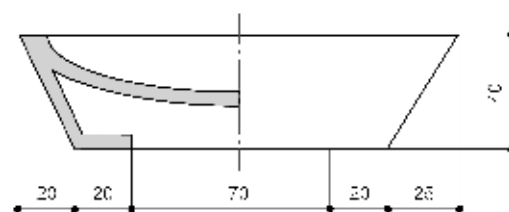


[도면4] 소스접시

▲ 앞접시



A TOP VIEW

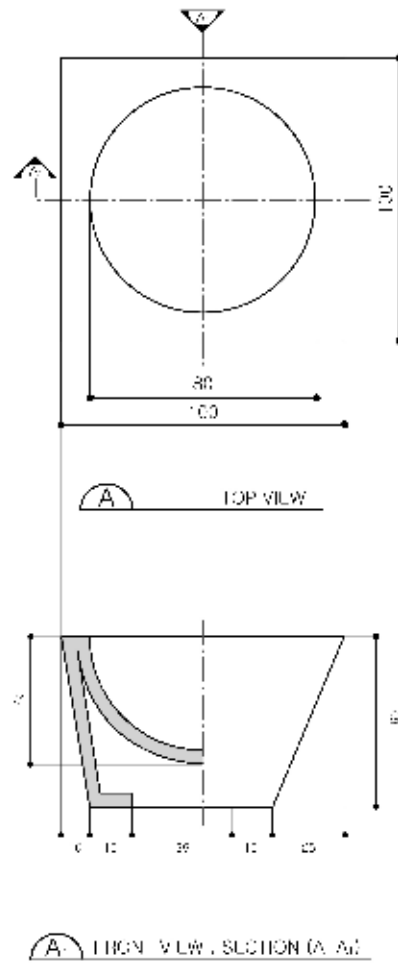


A₁ FRONT VIEW, SECTION (A-A)

단위 : mm
SCALE : 1/2

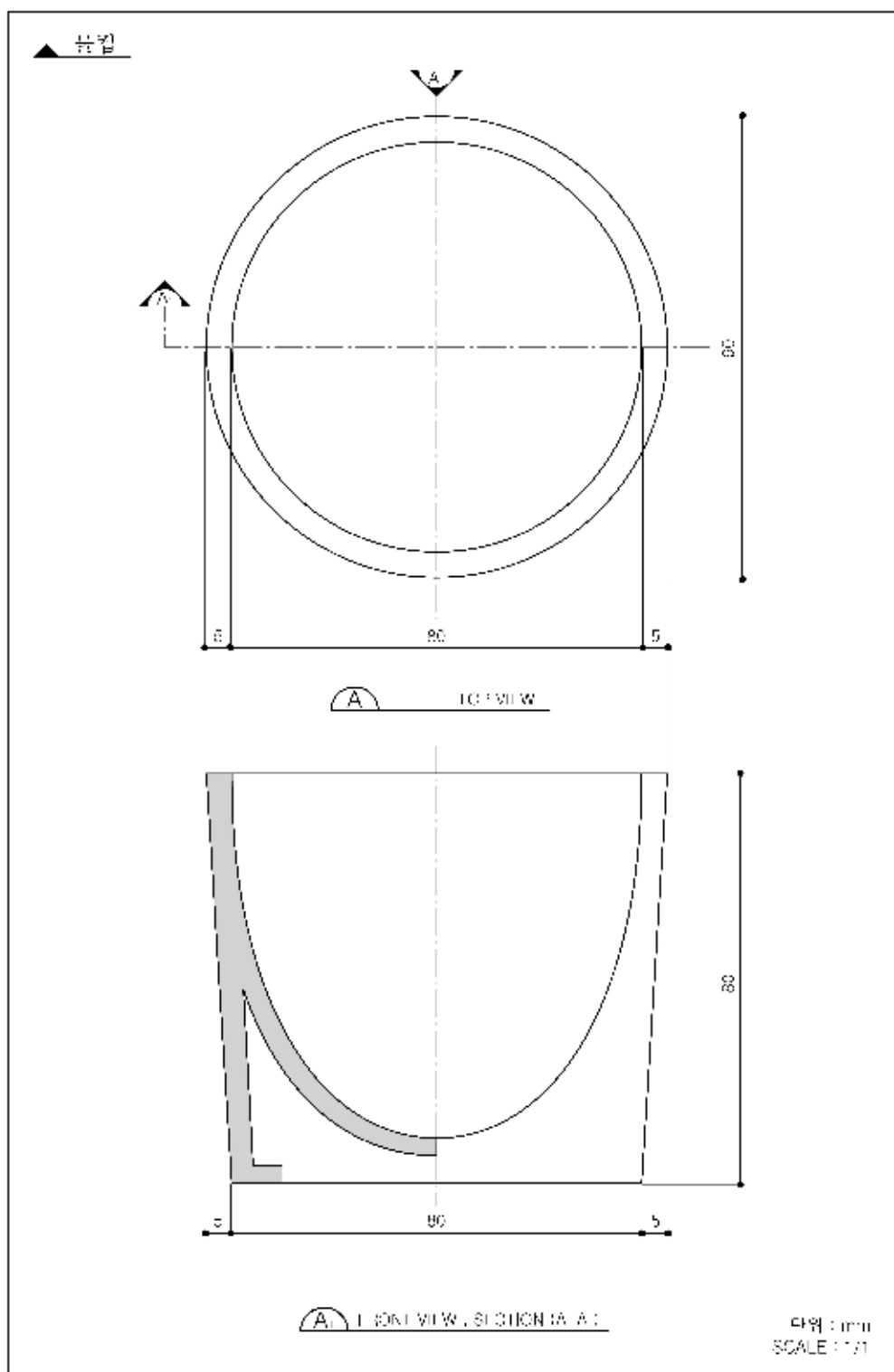
[도면5] 앞접시

▲ 미니볼

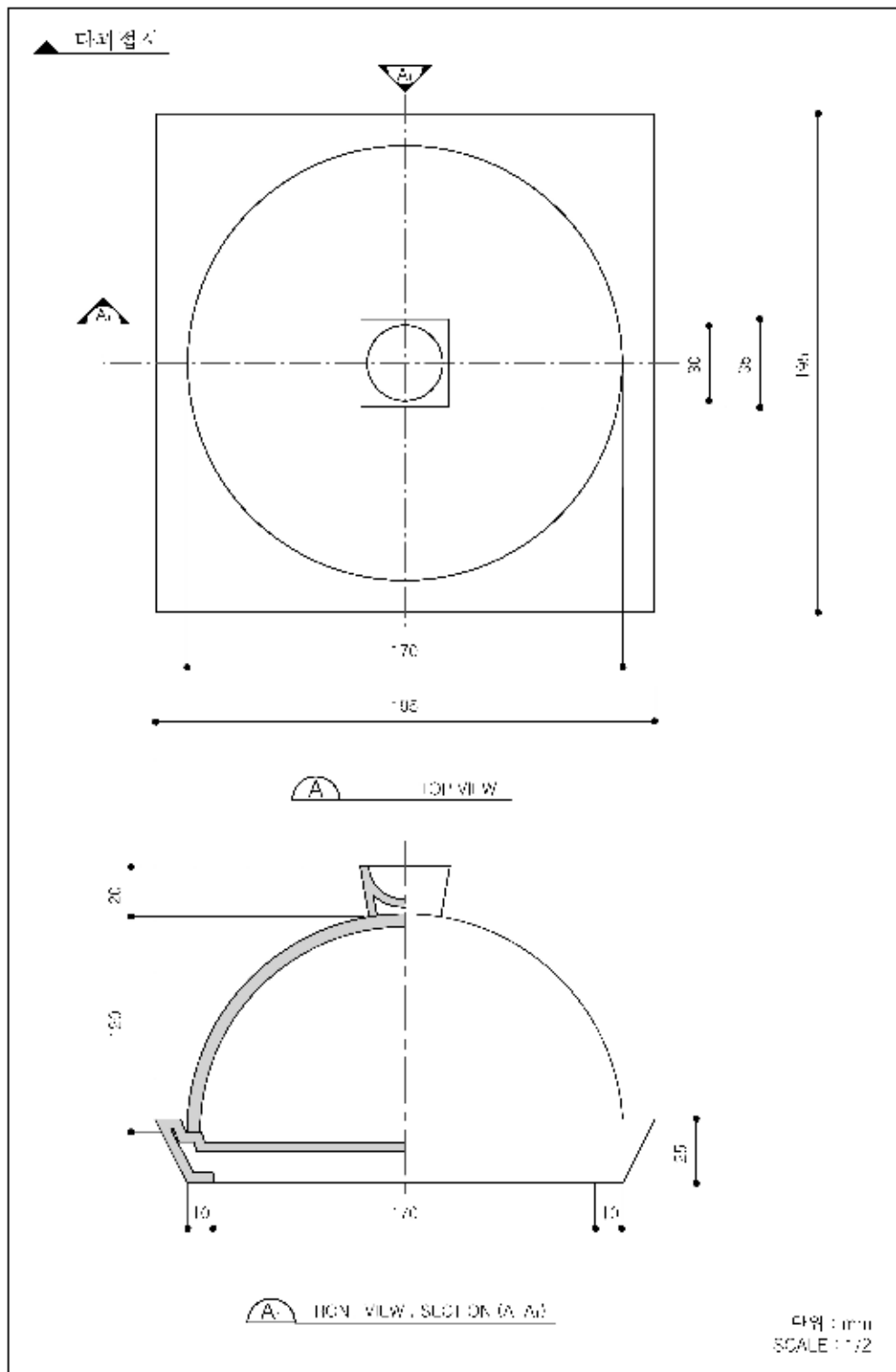


단위 : mm
SCALE : 1:1

[도면6] 미니볼

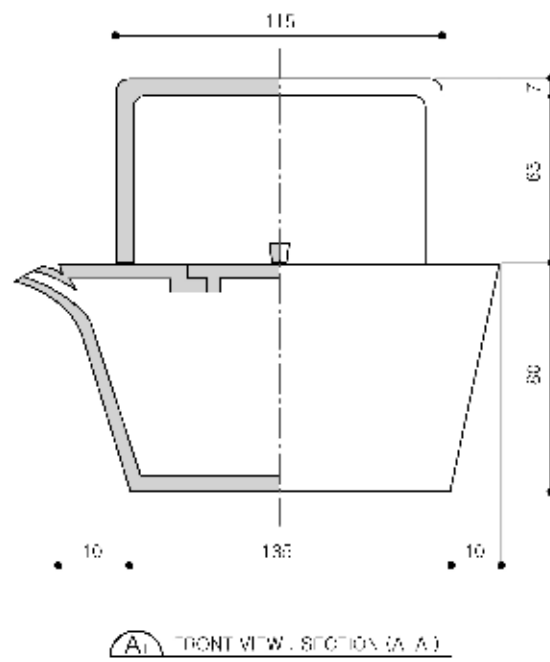
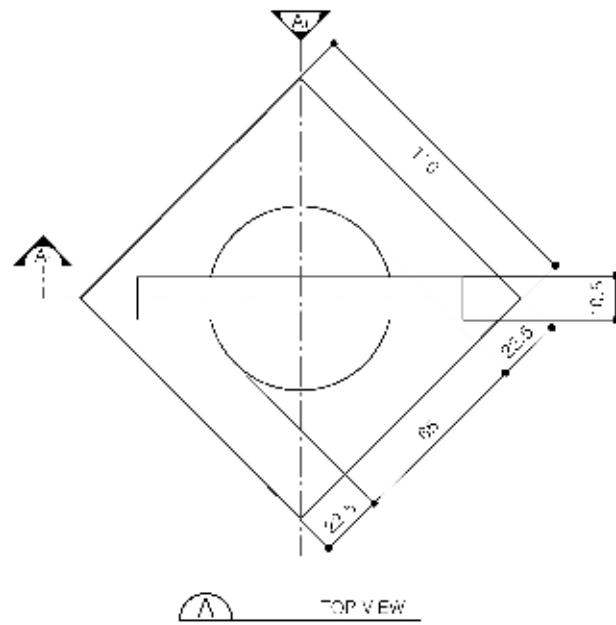


[도면] 물체



[도면8] 다과접시

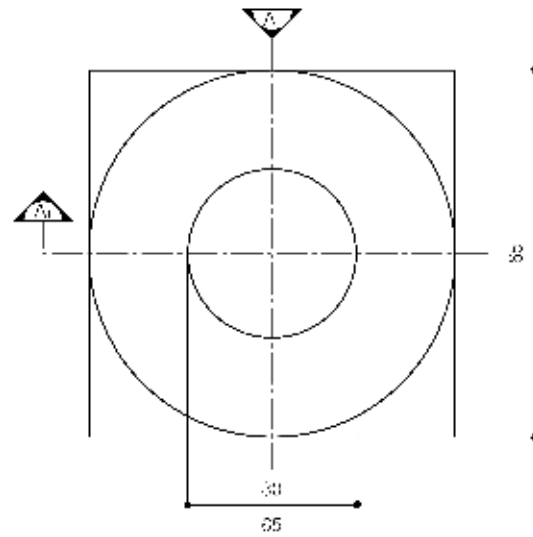
▲ 주전자



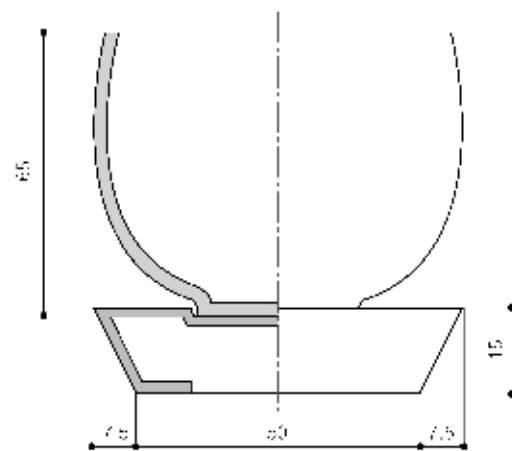
단위 : mm
SCALE : 1/2

[도면9] 주전자

▲ 다기잔, 잔받침



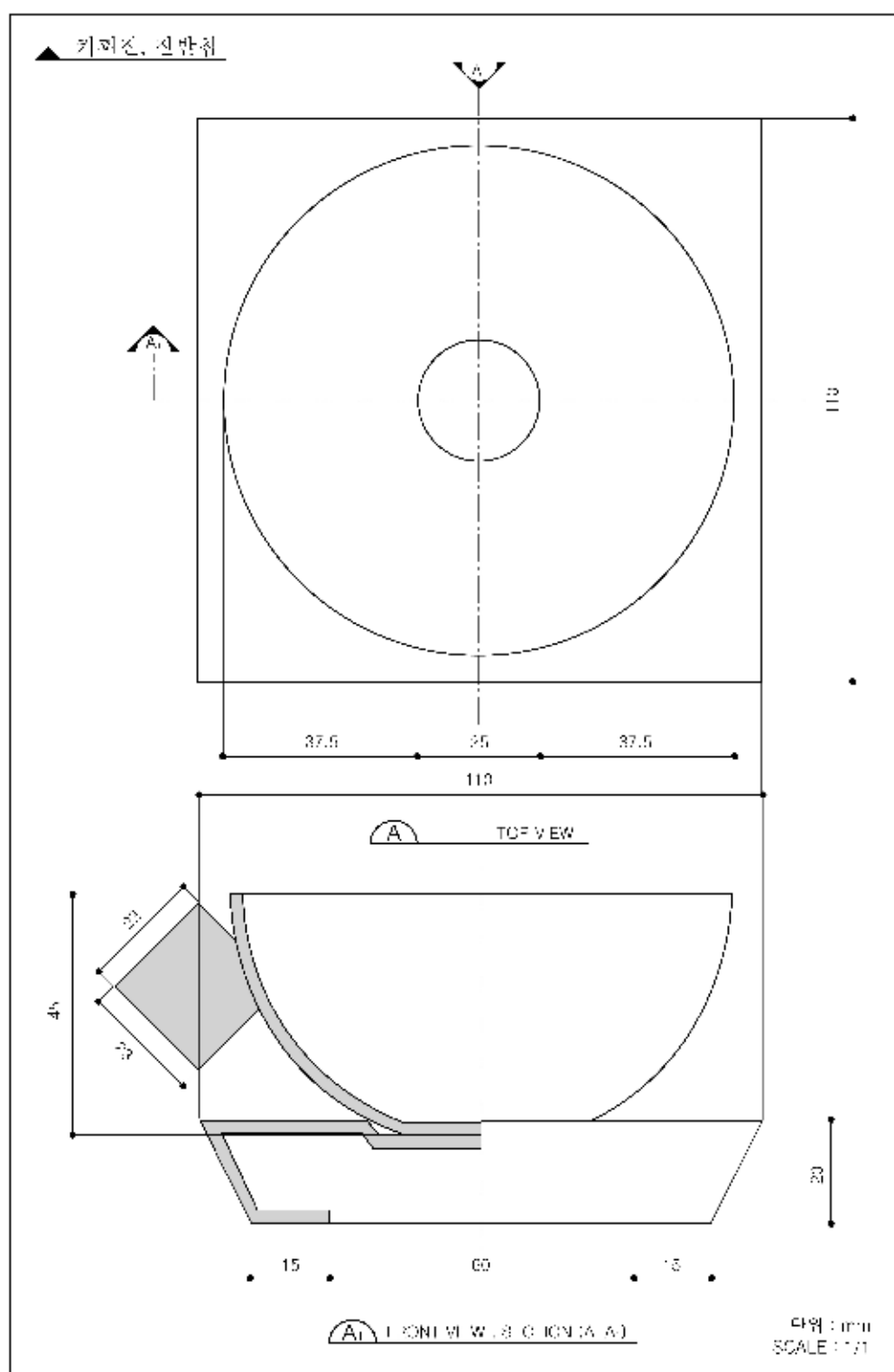
A TOP VIEW



A FRONT VIEW, SECTION (A-A)

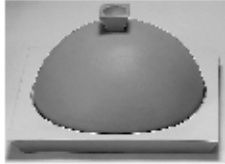
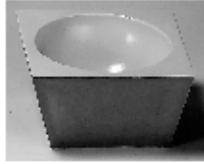

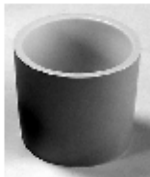



단위 : mm
SCALE : 1/1

[도면10] 다기잔, 잔받침



[도면11] 커피잔, 잔받침

3. 작품해설

명칭	메인접시	접시	볼
크기	접시: 29x29x3.5cm 뚜껑: 25x25x1.8cm	20x20x7cm	15x15x8.5cm
용도	메인요리-훈제요리, 찜요리	다용도 접시-샐러드, 김치, 나물	깊은접시-동치미, 화채
사진			
명칭	소스접시	앞접시	미니볼
크기	10x29x3.5cm	15.5x15.5x4	10x10x6cm
용도	각종 소스, 젓갈	앞접시	죽, 스프
사진			
명칭	물잔	다과접시	주전자
크기	9x9x8cm	접시: 19.5x19.5x4cm 뚜껑: 16x16x4cm	11x11x15cm
용도	물, 음료	케익, 떡, 쿠키	물, 차
사진			
명칭	다기잔, 잔받침	커피잔, 잔받침	커피·프림·설탕, 조미료통
크기	잔: 6.5x6.5x5cm 잔받침: 6.5x6.5x2cm	잔: 10x10x4cm 잔받침: 11x11x2cm	용기: 7.5x7.5x8cm 받침: 27x8x1cm
용도	차, 음료	커피, 차, 음료	커피, 프림, 설탕, 각종차, 조미료
사진			

<표27> 테이블웨어의 명칭과 용도

1) [작품1] Modern_A

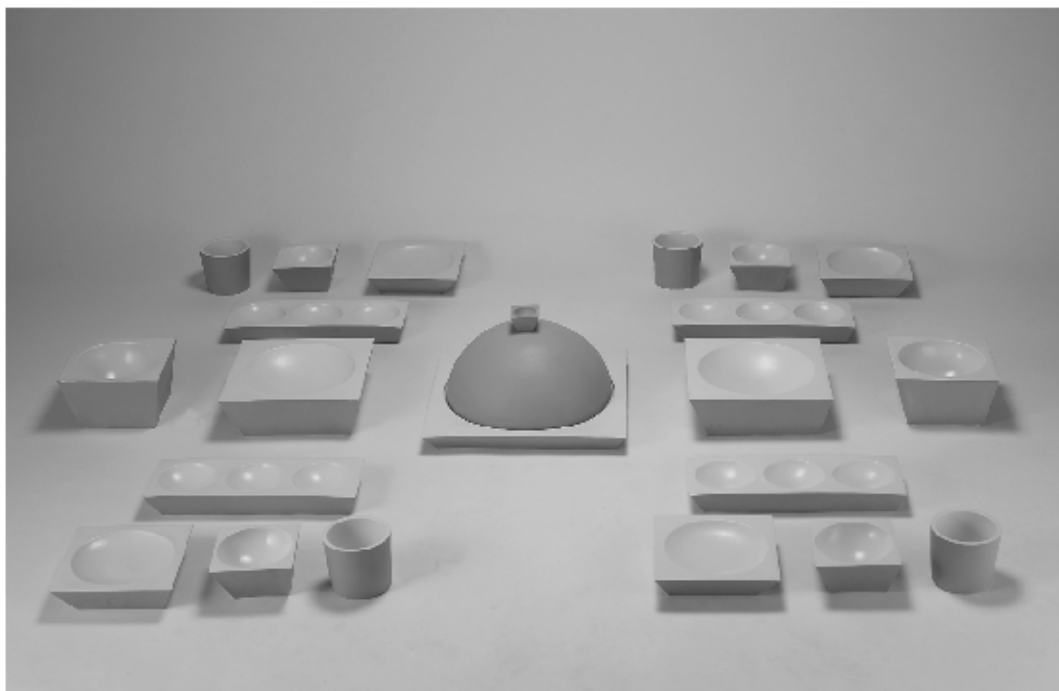
원과 사각의 기하학 형태를 응용하여 디자인한 테이블웨어이다. 4인 기본 상차림으로 메인접시를 중심으로 개별세팅에 용의하며 백색에 회색으로 포인트를 준 모던한 테이블웨어이다.

무채색인 회색은 도시적이고 현대적이며 단순하다. 또한 기능이나 디자인에 신경을 많이 쓰는 사람들이 선호하는 색으로 모던한 컨셉에 잘 어울리는 색이다. 회색은 주로 다른 색상의 톤 배색을 위해 사용되었을 때, 그 의미가 훨씬 강조되는데 본 작품에서는 색감이 화려하고 다양한 음식들을 돋보이게 해주는 효과를 준다.

색감을 좀 더 효과적으로 표현하기 위해 색소지 부분을 무유소성을 하여 광택이 없이 은은한 색감을 주고 흙의 질감을 느낄 수 있도록 하였다.

즉, 원과 사각이 결합된 그릇들은 정신적 풍요로움과 시각적인 즐거움을 주는 형태이며, 결국 원과 사각의 형태와 회색의 조화는 정숙하고 고상하며, 의미 있는 날의 식사 분위기에 딱 어울리는 테이블웨어라 할 수 있다. 또한 앞접시, 볼, 소스접시 등의 개별 세팅은 고급스러우면서 개인별로 깔끔하고 편안한 식사를 유도한다.

그리고 [작품1-1] Modern_A는, [작품1] Modern_A의 도자식기를 형태와 색에 어울리는 테이블보, 테이블매트, 커트러리, 글라스 등으로 세팅하여 테이블웨어를 완성하였다. 은은한 은색의 테이블보는 튀지 않으면서 고상함을 주고 흰색, 회색, 검정으로 이어지는 테이블매트는 그릇의 색감과 어우러져 구조적으로 다양성과 입체감을 주게 되어 단순하지만 조형적인 요소를 가미한 시각적인 즐거움을 주게 된다. 그리고 직선적이고 기하학적인 차가운 느낌의 커트러리로 모던함과 심플함을 강조하였다. 또한 깔끔한 백색의 냅킨과 글라스제품으로 마무리하여 품위 있는 식사를 할 수 있도록 하였다.



[작품1-1] Modern_A 무유+세미매트유, 1250℃ 산화소성

메인접시+뚜껑 290 x 290 x 215 mm

접시 200 x 200 x 70 mm

볼1 150 x 150 x 85 mm

소스접시 100 x 290 x 35 mm

앞접시 155 x 155 x 40 mm

볼2 100 x 100 x 60 mm

물컵 90 x 90 x 80 mm

[작품1-2] Modern_A Display

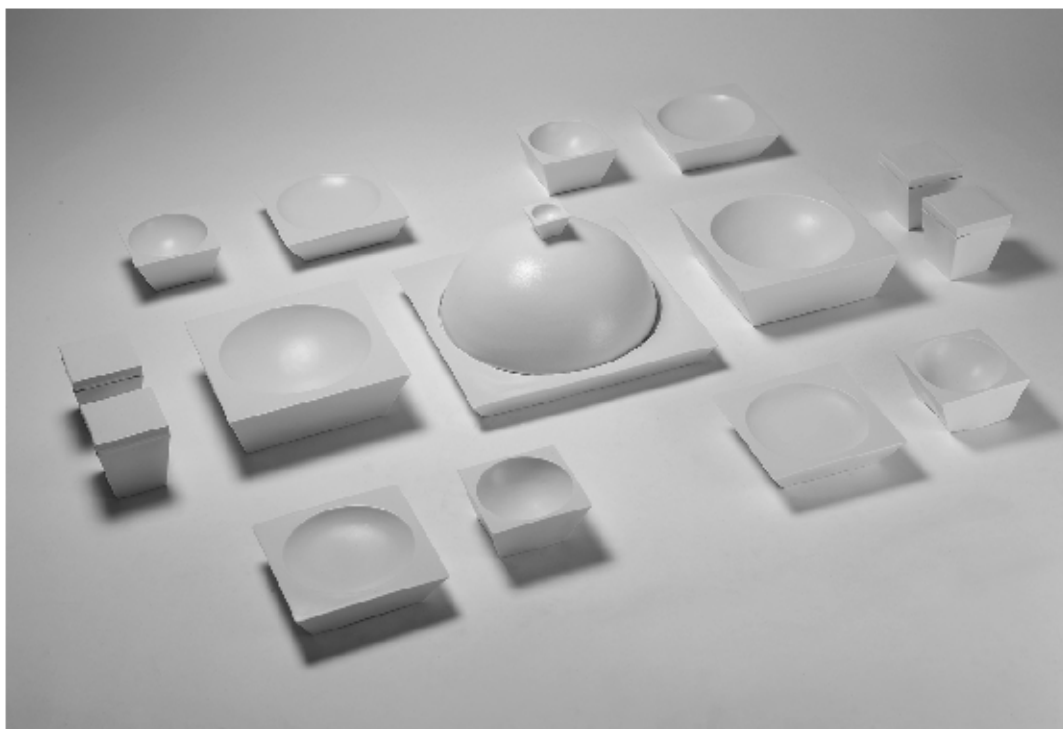


[작품1-2] Modern_A

테이블보
테이블매트
커트러리(숟가락, 포크, 나이프)
냅킨
샴페 인잔

2) [작품2] Modern_B

[작품1] Modern_A와 같은 디자인이나 전체적으로 백색을 주어 심플하고 깨끗함을 강조하였다. 정숙하고 우아한 느낌으로, 종류가 다양하고 색감이 화려한 한국의 음식을 세팅하기에 적절하다. 그래서 [작품2-2] Modern_B에서의 디스플레이는 한식상차림으로 꾸몄다. 테이블보는 편안한 느낌의 회색으로 하고 보색인 빨강계열의 테이블 매트와 냅킨으로 포인트를 주어 식욕을 돋구어 주는 역할을 해준다. 한식에서 많이 쓰이는 양념통을 중앙 모서리에 배치하고 개인별로 소스접시를 주어 깔끔하고 편안한 식사를 할 수 있도록 하였으며, 도자기로는 자칫 밋밋함을 줄 수 있는 단점을 보완하기 위해서 글라스 제품을 놓아 퓨전 음식과도 잘 어울릴 수 있도록 하였다.



[작품2-1] Modern_B 세미패트유, 1250℃ 산화소성

메인접시+뚜껑 290 x 290 x 215 mm

접시 200 x 200 x 70 mm

양념통 75 x 75 x 80 mm

앞접시 155 x 155 x 40 mm

죽그릇 100 x 100 x 60 mm

[작품2-2] Modern_B Display



[작품2-2] Modern_B

테이블보
테이블매트
숟가락, 젓가락
냅킨
물잔, 와인잔

3) [작품3] Modern_C

주전자와 커피잔, 커피·프림·설탕기로 구성된 티웨어(tea ware)로 원과 사각의 형태를 정직하게 반영한 디자인이다. 특히 커피잔의 손잡이는 원과 사각 기본 도형의 형태로 일반 손잡이와 차별화를 주었으며, 주전자와 커피·프림·설탕기의 네 모서리는 각각 다른 각도를 줌으로써 보는 방향에 따라 달라 보이는 시각적 즐거움을 주었다. 또한 자연과 평화를 의미하는 녹색계열의 청록색을 포인트로 차갑고 인공적인 형태이지만 자연스럽고 편안한 느낌을 주고자 하였다.



[작품3] Modern_C 무유 + 세 미메트유, 1250℃ 산화소성

주전자 110 x 110 x 150 mm

커피, 프림, 설탕기 + 받침 285 x 105 x 100 mm

커피잔 + 커피잔 받침 110 x 110 x 60 mm

4) [작품4] Modern_D

주전자, 다기잔, 뚜껑이 있는 접시로 구성된, 간단한 다과와 차를 즐길 수 있는 티웨어(tea ware)이다. 접시에는 케익이나 떡, 과자등을 담을 수 있고 뚜껑이 있어 보관이 용이하며 반구의 형태는 시각적인 안정감과 동시에 특별함을 준다. 백색과 회색의 조화로 편안함과 모던함을 표현하였다.



[작품4] Modern_D 무유 + 세미매트유, 1250℃ 산화소성

주전자 110 x 110 x 150 mm

다과접시 + 뚜껑 195 x 195 x 150 mm

차잔 + 잔받침 65 x 65 x 70 mm

5) [작품5] Modern_E

Modern_D와 같은 구성이며 평소에 무난하게 사용할 수 있고 어디에도 잘 어울릴 수 있도록 백색으로 깨끗하고 심플함을 강조하여 여백의 미를 주었다. 흰색의 다과접시에는 다양한 색이 들어간 음식을 올리면 시각적으로 훨씬 더 좋은 효과를 줄 수 있을 것이며, 구의 형태를 기본으로 디자인된 찻잔과 사각의 잔받침은 딱 떨어지는 기하학 형태속에서 아기자기함을 느낄 수 있다. 차분하고 고상한 느낌의 이 티웨어(tea ware)는 중요한 자리나 특별한 손님 맞이용으로 안성맞춤이다.



[작품5] Modern_E 세미매트유, 1250℃ 산화소성

주전자 110 x 110 x 150 mm

다과접시 + 뚜껑 195 x 195 x 150 mm

찻잔 + 잔받침 65 x 65 x 70 mm

6) [작품6] Modern_F

현대인들은 건강을 위해서, 또 사람들과의 소통을 위해서 차를 즐겨 마시고 있다. 그와 함께 차문화도 꾸준히 변화하고 있으며, 전통적인 차문화와 현대적인 차문화를 결합하여 새로운 티웨어(tea ware) 디자인을 해보고자 하였다.

[작품6] Modern_F는 주전자와 찻잔의 기본백락은 기존의 것과 함께 하지만 사각과 원을 응용한 기하학 형태, 모던한 색감과 질감으로 차별화를 두었다. 회색톤의 도시적이고 차가운 느낌과 매트한 백색의 따뜻하고 깨끗한 느낌으로 전통차를 현대적인 시각과 미감으로 음미할 수 있도록 한 작품이다.



[작품6] Modern_F 무유 + 세미매트유, 1250℃ 산화소성

주전자 110 x 110 x 150 mm

찻잔 + 잔받침 65 x 65 x 70 mm

7) [작품7] Modern_G

[작품6] Modern_F와 같은 디자인으로 청록색으로 색감의 차이를 주었다. 기존 식기에서 자주 볼 수 없는 색감과 질감으로 특별함을 주었으며, 다양한 색으로 포인트를 줄 수 있는 작업방식이 특징이다. 대량생산에 맞춰 석고캐스팅이란 작업 방식을 선택하였지만 디자인의 특성상 수작업이 꼭 필요하며 이는 같은 디자인이지만 각기 다른 느낌의 희소성을 줄 수 있는 것이다.

청록색은 자연과 봄의 빛깔이라 하여 상서로운 색이라 한다. 각박한 현대인의 삶속에서 식사 후나, 소중한 지인들과 시간을 보낼 때 청록색의 찻잔으로 마음의 여유와 시간의 소중함을 찾을 수 있을 것이다.



[작품7] Modern_G 무유 + 세미매트유, 1250℃ 산화소성

주전자 110 x 110 x 150 mm

찻잔 + 잔받침 65 x 65 x 70 mm

V. 결론

빠른속도로 변화하고 세계의 문화가 섞여가는 현대인들의 식문화와 개인의 라이프스타일 속에서 테이블웨어의 과거와 현재의 모습을 비교하고, 현대음식문화에 걸맞는 테이블웨어 디자인을 연구하고자 하였다. 이에 기하학중 원과 사각의 형태를 응용하여 심플하고 조형적인 요소가 가미된 디자인과, 도시적이고 고급스러운 분위기를 주는 무채색의 조화로 모던함을 주어 단순하지만 입체적이고 시각적으로 안정감을 주고자 하였다. 또한 현대인들의 기호에 맞는 다양한 세팅이 가능한 실용적이고 심미적인 요소를 강조한 테이블웨어 디자인을 통해 다음과 같은 결과를 얻을 수 있었다.

첫째, 식문화 연구를 통하여 퓨전 음식이라는 것이 생겨남에 따라, 다양하고 독특하게 변화되고 있는 현대식문화에 발맞춘 테이블웨어 디자인을 연구하고자 하였다. 이에 개인의 기호에 맞춘 볼특정 다수를 위한 특별하고 격식있는 외식 상차림을 구성할 수 있는 테이블웨어 디자인을 할 수 있었다.

둘째, 기하학의 원과 사각의 형태를 응용하여 이중기 형태의 테이블웨어 디자인을 할 수 있었다. 원과 사각의 형태는 장식성이 제거된 단순한 형태이지만 긍정적이고 입체적이며 무채색을 사용함으로써 도회적이고 심플한 느낌과 모던함을 줄 수 있었다. 또한 이중기 형태는 원과 사각의 형태를 잘 살려줄 뿐만 아니라 풍성한 부피감과 무게감으로 격식있고 품위있는 식사분위기를 만들 수 있었다.

셋째, 현대인들은 다양한 문화들이 생겨남에 따라 의미있고 특별한 식공간을 연출하여 다양하고 독특한 분위기를 즐기고 싶어한다. 이에 본 작품을 통하여 원과 사각의 형태로 단순한 형태지만 크기의 변화, 배열 등의 변화로 디자인적 요소를 주어 시각적인 즐거움을 줄 수 있었고, 식사 컨셉과 분위기에 알맞은 소품들로 시간, 장소, 목적에 알맞은 테이블 세팅을 완성할 수 있었다.

마지막으로, 테이블웨어 디자인에서 흔히 사용되지 않는 형태의 디자인을 이용한 작업과정에서의 기술적인 부분에서 해결해야 할 점들을 발견하였으며, 앞으로 보완해야 할 필요성을 느끼게 되었다. 또한 현대인의 기호에 맞는 테이블웨어 디자인을 위해서는 좀 더 체계적이고 다양한 연구의 필요성을 인식하는 계기가 되었다.

참고 문헌

논문

- [1] 강구용, 『한식상차림을 위한 도자식기 디자인 연구』, 중앙대학교 대학원 공예학과 도자공예전공 석사학위논문, 2003
- [2] 류림, 『동주 청동식기의 조형 특징을 적용한 현대 도자식기 디자인 연구』, 동서대학교 디자인전문 대학원 디자인학과 석사학위논문, 2011
- [3] 서종호, 『도자식기 디자인 연구』, 홍익대학교 산업대학원 석사학위논문, 2003
- [4] 박정인, 『국내 산업도자시장의 세라믹 테이블웨어 소비행태에 관한 연구』, 이화여자대학교 디자인대학원 석사학위논문, 2004
- [5] 명유진, 『기하학적 형태미를 응용한 도자조형 연구』, 성신여자대학교 석사학위논문, 1996
- [6] 김보영, 『원과 사각의 변형에 접근한 장신구 연구』, 숙명여자대학교 디자인대학원 석사학위논문, 2003
- [7] 정의선, 『원통형을 모티브로 한 도자 후식기 디자인 연구』, 서울과학기술대학교 산업대학원 도예학과 석사학위 논문, 2001
- [8] 윤상현, 『다변화된 현대인의 식생활에 어울리는 식기연구』, 국민대학교 디자인대학원 세라믹 디자인 석사학위논문, 2004
- [9] 한승희, 『오리엔탈 퓨전 스타일』, 이화여자대학교 대학원 정보디자인학과 석사학위논문, 2000
- [10] 조선옥, 『개인용 도자식기세트 개발연구』, 홍익대학교 산업대학원 석사학위논문, 2008
- [11] 이재희, 『식기디자인 개발에 관한 연구』, 경희대학교 교육대학원 도예교육전공 석사학위논문, 2001

단행본

- [12] 조은정, 『테이블 코디네이션 - 식공간개론』, 도서출판 국제, 2010
- [13] 유한나, 계수경, 김효연, 김진숙, 『함께 떠나는 세계 식문화』, 백산출판사, 2009
- [14] 김문주, 서혜경, 김연진, 『세계 식생활 문화』, 훈민사, 2011
- [15] 김종욱, 최은희, 한정숙, 이종호, 이지현 『식생활문화』, 백산출판사, 2009
- [16] 구천서, 『세계의 식생활문화』, 향문사, 1994
- [17] 조윤준, 우나리아, 김현정, 최원석, 『세계의 식생활과 문화』, 파워북, 2011
- [18] 김선희, 박혜연, 김상희, 『테이블 스타일링 실무』, 2009
- [19] 박경애, 『입체조형연구』, 기문당, 2008
- [20] 한석우, 『입체조형 - 이론과 실제』, 미진사, 1991
- [21] 월간도예, 『국내 도자디자인의 새 패러다임 - 필자 김소연』, 2008.10
- [22] 박연선, 『색채용어사전』, 도서출판 예림, 2007

학회논문

- [23] 송진호, 『도자기 식기의 역사와 앞으로의 발전 방향 - 연구보고서』, 한국세라믹학회, 1998
- [24] 『테이블웨어의 현재와 미래 - 한국도자학술대회 연구논문.작품집』, 한국도자학회, 2007
- [25] 정유경, 홍종숙, 『한국·중국·일본 식기의 변천과정에서 본 식문화의 문화사적 고찰』, 한국식생활문화학회지, 2008
- [26] 윤동숙, 한기웅, 『한국 식(食)문화를 고려한 식기디자인에 관한 연구』, 한국기초조형학회, 2006
- [27] 박재연, 『도자식기의 디자인 요소가 감성에 미치는 영향 연구』, 한국디자인문화학회지 15권 1호, 2008

Abstract

A Study on the Tableware Design with Circle and Square Motif

Ahn, Hye Eun

(Supervisor Kwon Young Shick)

Dept. of Ceramic Arts

Graduate School of Industry and Engineering

Seoul National University of Science and Technology

Modern people want food life to satisfy their five senses for not just filling the stomach along with the improvement of quality of life owing to the development of technology, globalization, and informatization, but requiring high quality and atmosphere for food space and tableware setting. As they feel visual tastes, food environment has importantly deep impact on food behaviors of human being, and also the beautiful harmony between food and tableware offers pleasure to the people. Modern people are looking for food service and space suitable to their tastes, which leads to diversified and unique food culture. This begins with active international exchanges of culture in the current of globalization of food culture, import of agriculture and fisheries, increase in foreign food chain stores which develop fusion food, inspiring the importance of study on food culture and tableware design.

This study investigates the real status of tableware aiming at tableware design to suggest future direction in advance. Thus, it tried to design tableware by incorporating functionality, practicality, and artistic value, applying circles and squares among diverse geometric shapes, and pursuing for modernity. The shape of circle and square is positive and distinct, with a focus on harmony and principle of the parts for the whole. Moreover, it can help express various particularity through analysis and integration to the purpose. And it borrows double-walled shape to endow rich volume and weight for formality and dignity, and applies achromatic colors to harmonize with the colors of various and spectacular fusion

food.

As above, the researcher presented a tableware design which suits the changing food culture through this process of production. And next, it intended to complete tableware design that can compose particular and formal table setting according to time, place, and purpose for personal tastes and many and unspecified persons and that can match variously and uniquely changing modern food culture.