

미술학석사 학위논문

육각 단위형태의 반복과 변화를 통한 도자 후식기 디자인 연구

A Study on the Ceramic Dessert Ware Design through
Repetition and Variation of the Hexagonal Unit Form

2015년 2월

서울과학기술대학교 일반대학원
도예학과

김 혜 인

육각 단위형태의 반복과 변화를 통한 도자 후식기 디자인 연구

A Study on the Ceramic Dessert Ware Design through
Repetition and Variation of the Hexagonal Unit Form

지도교수 최 병 건

이 논문을 미술학석사 학위논문으로 제출함

2015년 1월

서울과학기술대학교 일반대학원
도예학과

김 혜 인

김혜인의 미술학석사 학위논문을 인준함

2015년 1월

심사위원장 (인)

심사위원 (인)

심사위원 (인)

목 차

요 약	i
표 목 차	iii
도 목 차	iii
작품목차	v
I. 서 론	1
1. 연구배경 및 목적	1
2. 연구범위 및 방법	2
II. 이론적 배경	3
1. 후식기의 일반적 고찰	3
1) 서양 후식문화와 후식기	3
2) 한국 후식문화와 후식기	3
3) 현대 후식기 사례	5
2. 면의 일반적 고찰	8
1) 면	8
2) 다각형	8
3) 육각형	9
3. 단위형태의 개념과 조합방법	10
1) 단위형태의 개념과 특성	10
2) 단위형태의 조합방법	11
3) 솔 르윗의 「Variations of Incomplete Open Cubes」	B
III. 작품제작 및 해설	16
1. 작품계획	16
2. 제작과정	17
1) 수축률	17
2) 포맥스를 활용한 원형제작	18
(1) 단위형태의 전개도를 이용한 원형제작	18
(2) 단위체 결합을 통한 원형제작	21
3) 석고몰드 제작	24

4) 이장주입과 형태변형	25
(1) 이장주입	25
(2) 형태변형	25
5) 전사를 이용한 표면장식	28
3. 작품해설	30
 IV. 결론	 42
 참고문헌	 43
ABSTRACT	45

요 약

제 목 : 육각 단위형태의 반복과 변화를 통한 도자 후식기 디자인 연구

현대에는 경제적·문화적으로 발전하면서 사회 전반적으로 많은 발전을 하였고 서양과의 문화교류가 활발하게 이루어지고 있다. 그 중 식문화는 가장 큰 변화를 이루었으며 그 변화에 따라 식기의 기능이 세분화·전문화 되어가고 있다. 국내에서도 식사 뿐 아니라 식사 후 즐기는 후식문화가 크게 성장하였고 근래 들어 삶의 질을 중요시하는 웰빙이라는 문화가 생겨남에 따라 건강한 먹거리와 슬로푸드가 각광 받으면서 한국 후식에 대한 관심이 커지고 있다.

본 연구는 성장하는 후식문화에 맞춰 후식기를 개발하고자 그 범위를 한국 후식에 적합한 기(器)로 제한한다. 또한 기하학 형태인 육각형을 기본 단위형태로 설정하고, 단위형태의 반복을 통해 식기의 기능성과 더불어 기하학적 조형성이 있는 후식기를 제작하고자 한다.

이에 본 연구자는 후식기를 한국 전통 후식의 분류에 맞게 선택 구성하고 기본 단위형태인 육각형의 반복을 통해 다양한 형태의 후식기를 제작하는데 그 목적을 두었다. 또한 기본단위체인 육각형에 입체감을 주어 반복함으로써 식기의 전체 형태에 볼륨감을 표현하고자 하였다.

이론적 배경에서는 한국과 서양의 후식 문화에 대해 살펴보고 한국 후식의 분류를 통해 후식기를 구성하는 종류를 선정하였으며 현대적 후식기 사례를 살펴보았다. 그리고 기초평면과 그에 따른 육각형의 개념과 특징을 통해 육각형을 기본 단위형태로 설정하였다. 또한 단위형태의 정의와 조합원리에 대해 살펴보고 단위형태의 반복적 원리를 이용해 제작된 작품 사례 중 본 연구의 작품 제작 방법에 모티브가 된 미니멀리즘 작가 솔 르윗(Sol Lewitt)의 작품의 특성에 대해 살펴보았다.

작품제작 및 해설에서는 작품의 이해를 돕기 위해 계획 및 제작과정, 내용을 서술하였다. 작품계획에서는 기본 단위형태로 설정한 육각형이 어떠한 개념으로 형태제작에 사용되었는지를 서술하였다. 작품제작과정은 포맥스를 활용해 단위형태의 전개도를 이용한 원형제작과 단위체 결합을 통한 원형제작 방식으로 나누어 기본형 제작에 관하여 서술하였다. 그리고 기본형에 따른 드레인(Drain)과 솔리드(Solid) 석고몰드제작과 이장주입, 주입 후의 형태변형과 표면 장식에 대해 기술하였다.

본 연구를 통해 기본 단위형태로 설정한 육각형을 입체감 있게 표현하고 반복함

으로써 볼륨감 있는 기하학 형태의 후식기를 제작 할 수 있었다. 또한 기하학 도형의 반복을 통해 불필요한 장식적 요소가 배제되고 단순하고 간결한 형태가 강조되었다. 아울러 단위형태가 반복되는 양상에 변화를 주어 동일한 종류의 식기가 다양한 형태로 도출되었다. 후식의 기능적 요소가 충족되어야하므로 입체감 있는 육각형의 반복으로 인해 생긴 오목한 공간을 통해 음식을 담을 수 있도록 하였고 이를 통해 기하학 형태의 발전 가능성과 공예적 가치를 표현할 수 있었다. 앞으로 한국 후식이 서양 디저트와 같이 성장하는데 도움이 되길 바라며 더 많은 현대적 한국 후식기가 개발되기를 기대한다.

표 목 차

< 표 1 > 한국 전통 후식기의 프로토타입(Prototype)과 설명	4
< 표 2 > 단위형태 조합원리	12
< 표 3 > 캐스팅 이장 수축률 결과	17
< 표 4 > 한국 전통색상별 의미와 CMYK 데이터	29
< 표 5 > 한국 후식기 프로토타입(Prototype)과 작품 비교	44

도 목 차

[도 1] 정의선 「C+W 접시 I,II,III,IV,V」 2009	6
[도 2] 박윤선 「나란히...(SNACK SET)」 2006	6
[도 3] 신병석 「한국전통후식기-접시세트」 2012	6
[도 4] Svetlanakozhenov 「Porcelain Set」 2013	7
[도 5] Kati Tuominen 「Plate」 1991	7
[도 6] Masahiro Mori 「Ripples L-type Party Tray」 1983	7
[도 7] Masahiro Mori 「Turkey Blue」 1988	7
[도 8] 다각형의 종류	8
[도 9] 자연에서 나타나는 육각형 구조	9
[도 10] Sol Lewitt 「연속프로젝트 1번 ABCD」 1963	41
[도 11] Sol Lewitt 「Cube Structures Based on Five Modules」 1971-4	41
[도 12] Sol Lewitt 「Wall Drawing #289」	41
[도 13] Sol Lewitt의 Wall drawing 제작방법	4
[도 14] Sol Lewitt 「Variations of Incomplete Open Cubes」	41
[도 15] 개념해석도	16
[도 16] 포맥스	18
[도 17] 포맥스 제작에 사용한 도구	18
[도 18] Teapot1 전개도와 석고형	19
[도 19] Teapot2 전개도와 석고형	20
[도 20] Teacup1 전개도와 석고형	21
[도 21] 단위형태 결합을 통한 기본형 제작 과정	22
[도 22] 포맥스로 제작한 Bowl의 기본형	22

[도 23] 포맥스로 제작한 Dish 기본형	22
[도 24] 포맥스로 제작한 Small Bowl 기본형	22
[도 25] 포맥스로 제작한 Plate 기본형	22
[도 26] Teacup2 제작과정과 석고형	23
[도 27] 주전자 석고몰드 도면	24
[도 28] 접시 석고몰드 도면	24
[도 29] Teapot 응용형	26
[도 30] Bowl의 기본형과 응용형	26
[도 31] 접시 크기변화	27
[도 32] 접시 표면 전사	27
[도 33] Dish 응용형	27
[도 34] 전사에 사용한 점과 선	28
[도 35] 전사에 사용한 패턴	28

작품목차

[작품 1] Teapot 1-01	2
[작품 2] Teapot 1-05	3
[작품 3] Teapot 2-02	4
[작품 4] Teacup 1	35
[작품 5] Teacup 2	36
[작품 6] Bowl 1	37
[작품 7] Bowl 2	37
[작품 8] Bowl 3	37
[작품 9] Dish-01	8
[작품 10] Plate 1,2,3,4,5,6	9
[작품 11] Small dish	40
[작품 12] Tea spoon	41

I. 서 론

I. 연구배경 및 목적

후식이 현대식문화에서 가지는 의미는 과거와 달리 미각 뿐 만 아니라 시각적 즐거움도 요구된다. 후식문화가 발달 하면서 후식 시장이 급성장 하였고 다양해진 후식과 함께 고급화 전략도 진행되고 있다. 또한 최근에는 건강한 먹거리와 식재료에 대한 관심으로 한국전통후식이 성장하며 관련 후식카페도 생기고 있다. 이러한 현대 후식문화의 중요한 요소와 그 수요에 맞는 후식기 개발이 필요하다. 현재 많이 사용되어지는 후식기 디자인을 살펴보면 기하학적인 원형과 유기적인 형태가 대부분이다. 따라서 기하학 형태의 후식기를 기초평면의 다각형 중 육각형으로 형태 디자인을 하고자 한다.

기초평면은 2본의 수평 선과 2본의 수직선에 의해 만들어지는 것으로 각기 네 개의 변을 가지고 있다. 기초평면의 변화형은 둔각과 예각을 여러 가지로 조합하는 데서 생기는데 이를 다각형이라 한다.¹⁾ 다각형은 변의 수에 따라 최소 삼각형부터 형성되고 그 중 육각형은 다른 도형에 비해 구조적으로 안정적인데, 이는 대칭을 이루고 있기 때문이다. 또한 형태의 분석은 점, 선, 면, 입체로 구성되고 형태 중에서 형태 구성에 1회 이상 나타나는 동일하거나 유사한 형을 단위형태(unit form)라고 한다. 단순한 단위형태를 조형의 조합원리를 통해 결합하면 새롭고 다양한 조형적 특성이 나타난다. 많은 조합원리 중 반복의 원리는 가장 단순하면서 기본적인 조합방법이다. 반복의 원리를 이용한 많은 작품 사례 중 미니멀리즘 작가 솔 르윗을 모티브로 다양한 후식기 형태를 도출하였다. 솔 르윗은 1960~70년대 미국에서 일어난, 최소한의 표현을 추구하는 미니멀리즘의 대표작가로 그의 작품 「Variations of Incomplete Open Cubes」은 수학적 규칙을 통해 선을 반복하여 늘려가며 다양한 형태를 제시하였다. 이러한 특징은 본 연구에서 후식기의 다양한 형태를 도출하는데 모티브가 되었다.

본 연구는 육각 단위형태의 반복을 통해 후식기를 제작하고 다양한 형태를 도출함으로써 변화하는 현대 식문화에 시각적으로 간결한 후식기를 제시하고자 하였다. 또한 기본 단위형태인 육각형에 입체감을 주고 반복 원리를 통해 식기의 전체적인 형태에 볼륨감을 표현함으로써 안정적인고 기능적인 형태 연구에 그 목적을 두었다.

1) 바실리 칸딘스키, 차봉희 역, (2004), 「점 선 면」, 열화당.

2. 연구범위 및 방법

본 연구는 기본 단위형태를 육각형으로 설정하고 단위형태 조합원리 중 반복의 원리를 통해 후식기의 형태를 도출하며 연구의 범위는 다음과 같다.

첫째, 현대의 다양한 식문화 가운데 후식 문화와 그에 따른 후식기를 선택하고 국한한다.

둘째, 한국과 서양의 후식문화와 후식기 구성을 파악하고 분류를 통해 한국 후식기 개발로 그 범위를 제한한다.

셋째, 입체감 있는 육각형을 기본 단위체로 반복의 원리를 통해 결합하고 반복의 형태에 변화를 주어 형태를 다양화한다.

넷째, 기본 단위체의 반복을 통해 볼륨감을 표현하고 식기의 기능성을 충족하는 공간으로 적극 활용한다.

본 연구의 방법은 다음과 같다.

첫째, 작품의 원형 제작은 육각형의 특성을 효과적으로 표현하기 위하여 포맥스를 사용한다.

둘째, 원형제작은 단위형태를 제작하는 전개도 방식과 단위체 결합을 통해 제작하는 방식으로 진행한다.

셋째, 주입성형 후 절단, 결합을 통해 변형을 시도하여 다양한 형태를 도출한다.

넷째, 한국의 전통색 중에서 Red, Yellow, Green, Blue 계열의 색상을 선정하고 점과 선으로 이루어진 문양과 상회전사기법으로 장식하여 반복적 시각효과를 극대화 시킨다.

II. 이론적 배경

1. 후식기의 일반적 고찰

디저트는 원래 프랑스어 *desservir*에서 유래된 용어로 ‘치운다’, ‘정리한다’는 뜻이다. 디저트는 일반적으로 식사 후에 제공되는 요리로 단맛(Sweet), 풍미(Savour), 과일(Fruit)의 3요소가 모두 충족되어야 한다. 오늘날 우리가 알고 있는 디저트는 19세기가 지나면서부터 자리를 잡게 되었다. 디저트가 현대와 같이 단 음식으로 식사 후에 먹게 된 것은 근래 들어 달콤한 음식은 식사 후 마지막에 먹어야 이상적이라는 과학적 증명을 뒷받침으로 인해 생겨난 문화이다.²⁾ 이러한 디저트 문화는 현대에 경제 발전으로 인해 사회 전반적으로 풍족하고 여유로워지면서 식문화 또한 그에 맞춰 다양화 되었고 사람들의 기호에 맞게 세분화·전문화 되어가고 있다. 그로 인해 후식문화가 크게 발달하였으며, 차별성을 두기 위해 고급화하여 소비자의 소비를 자극하기도 한다. 또한, 삶의 질을 따지는 웰빙(well-being)이라는 말이 생겨나면서 식문화에서도 건강한 먹을거리에 대한 관심이 커짐으로 인해 건강한 후식메뉴가 개발되고 더불어 한국 후식도 성장하고 있다.

1) 서양 후식문화와 후식기

서양의 후식은 화려하고 아름다움 속에서 맛의 조화가 어우러지고 대체로 다량의 설탕을 첨가해 단맛이 강한 것이 특징이다. 서양에서의 후식은 식사를 마무리하는 자리의 역할인 동시에 물질적, 문화적 수준을 과시할 수 있는 코스라고 할 수 있다. 궁중이나 귀족들 사이에서는 식사가 끝나면 모든 음식을 치우고 냅킨과 식탁보까지 바꾼 다음 후식을 즐겼다. 후식은 넓은 의미로 보면 치즈, 생과일, 아이스크림, 셔벗, 뜨겁거나 차가운 앙트르페, 절임과일, 크고 작은 케이크 등이 포함된다.³⁾

2) 한국 후식문화와 후식기

전통적인 한국의 후식은 다과상으로 볼 수 있다. 다과상은 평상시 식사 이외의 시간에 다과만을 차려내는 것으로 춘하추동의 계절감을 담아 섬세함을 가지고 있는 것이 특징이다. 우리나라의 후식은 주식 후 마셨던 술능이 가장 대표적이며,

2) 최수근, 최효근, (1998), 「디저트의 이론과 실제」, 형설출판사, p.37-38

3) 윤고은, (2013), 「금문의 이미지를 주제로 한 도자접시 연구」, 서울과학기술대학교 석사학위 논문, p.16.

명절이나 관혼상제에 쓰였던 음식들이 발전하여 간식용이나 다과용으로 쓰여 졌다.⁴⁾ 한국의 후식은 설탕을 많이 쓰는 서양에 비해 재료 본연의 맛을 느낄 수 있다. 한국의 후식은 떡, 한과류, 차와 음청류로 분류할 수 있다.

떡은 곡식을 찧아 가루로 낸 다음 찌거나 익힌 것으로, 만드는 방법에 따라 다양하게 분류되며 현대에 들어와 여러 가지 첨가물을 통해 그 맛과 향이 다양해지고 있다.


한과(漢菓)류는 한국 전통 과자를 이르는 말로, 유밀과(油密果)류, 유과(乳菓)류, 전과(煎果)류, 다식(茶食)류, 숙실(熟悉)류, 과편, 엿강정 등을 통틀어 말한다.⁵⁾ 한과류는 전통적으로 제사, 혼사, 잔치 때 필수적인 음식이었으며 지금까지도 많이 사용되어진다.

음청(陰靑)류는 한국 전통 음료로 종류, 형태, 조리법에 있어서 매우 다양하며 일상식, 절식, 제례, 대·소연회식 등 우리 식생활에 깊이 뿌리 내린 한국 고유의 음식이다. 음청류의 종류로는 화채(花菜), 차(茶), 수정과(水正果), 식혜(食飪), 밀수(蜜水) 등이 있다. 화채는 차게 마시는 음료로, 종류로는 식혜, 수정과, 미수, 계절과 일즙 등이 있으며 주로 자기나 도기그릇에 담아내었다. 차(茶)는 곡차와 약재 등을 뜨겁게 우리거나 다려서 마셨다.

본 연구에서는 이러한 후식의 분류와 식기의 구성을 고려하여, 그 구성을 주전자, 잔, 사발, 접시, 종지, 사시 여섯 가지로 설정하였다. 주전자와 잔은 차를 우려내고 마시는 데에 사용하고 사발은 음청류를 담아내는 데 사용한다. 또 접시는 떡과 한과류를, 종지와 사시는 떡·한과류와 함께 곁들일 수 있는 꿀, 조청, 과일즙 등을 담아내고 덜어먹는데 사용할 수 있도록 한다.






다음은 한국 후식분류를 통해 설정한 한국 전통 후식기의 프로토타입(Prototype)과 그 설명이다.

< 표 1 > 한국 전통 후식기의 프로토타입(Prototype)과 설명

종류	Prototype	설 명
주전자		물이나 술 따위를 데우거나 담아서 따르게 만든 그릇으로 귀때와 손잡이가 달려있다.

4) 정의선, (2009), 「원동형을 모티브로 한 도자 후식기 디자인 연구」, 서울과학기술대학교 석사학위논문, p.8-10

5) 황혜성, (1999), 「한국 음식 대관-제1권」, 문화재보호재단, p.348

잔		차를 따라 마시는 잔으로 운두의 차이에 의해 잔과 찻종으로 나뉜다.
대접		국이나 송늬를 담는 데 쓰이는 식기로 위가 넓적하고 운두가 낮다.
접시		운두가 낮고 납작한 그릇으로 반찬이나 과일, 떡 따위를 담는 데 쓴다.
종지		간장, 겨자즙 등을 담아 상에 놓는 작은 그릇을 말한다.
사시		사기로 만든 숟가락으로 자루가 짧고 음식을 뜨는 가락 부분이 오목하다.

3) 현대 후식기 사례

정의선은 원통형을 기본으로 하여 형태의 간결성을 추구하며, 모든 형태의 기본 단위가 될 수 있는 원통을 통해 공간을 합리적으로 재구성 할 수 있는 소재로 이용하였다. 후에 타 재료인 나무와 자개를 결합함으로써 재료의 특성을 살려 생활 식기인 후식용 식기를 제작하여 식기의 목적인 기능적인 측면을 충실히 살렸다. 사례로 든 접시 세트는 접시의 형태적 특성상 낮은 원기둥 형태를 취하고 있으며, 이중기로 디자인되어 음식의 보온성을 높였다. 바닥면에 원목을 접합하여 식탁의 스크래치를 줄이고자 디자인되었다. 크기별로 5단계로 나뉘어 있으며 다양한 용도로 쓰임이 용이하다. 또한 5개가 포개어 쌓을 수 있어 공간 활용에도 좋다.⁶⁾[도 1]

박윤선은 기본적인 디자인에 가장 많이 적용되고 있는 점, 선, 원에 적합한 무당 별례를 주제로 여러 후식기에 적용해 도자표현을 하였다. 실용적, 심미적인 욕구를 충족시키기 위하여 시각전달이 가장 빠른 형태와 디자인부분에 중점을 두고 현대적이고 기능적인 디자인으로 표현하는데 그 목적을 두었다. 사례로 든 작품은 현대인들이 일상생활을 많이 보내는 컴퓨터나 TV 앞에서 보내는 시간에 유용한 최적의 후식기를 디자인하였다.⁷⁾ [도 2]

6) 정의선, 앞의 책, p.43

7) 박윤선 (2006), 「무당별례를 응용한 후식기 디자인 연구」, 국민대학교 석사학위논문.



[도 1] 정의선
「C+W 접시 I.II.III.IV.V」 2009



[도 2] 박윤선
「나란히...(SNACK SET)」 2006

신병석의 작품은 청자를 현대적 감각으로 재해석하고 획일화 된 형태에서 벗어나 한정수량 생산을 통한 고급화 이미지로의 필요성과 다양한 형태 디자인을 하였다. 또한 국제시장에서 청자의 활성화를 위해 청자 후식기 디자인 개발과 한국의 문화를 접목시킨 상품을 생산하여 다양한 곳에 적용하고자 한다. 접시 세트 작품은 떡, 다식, 유과 등을 담아낼 수 있는 접시로 굽의 높이가 있어 후식을 기존의 낮은 접시에 남아낼 때 보다 후식이 돋보이도록 한 작품이다.⁸⁾ [도 3]



[도 3] 신병석
「한국전통후식기-접시세트」 2012

Svetlanakozhenov의 작품은 기하학적 형태의 식기세트로써 전체를 놓고 여러 각도에서 보면 퍼즐 조각을 맞춘 듯 각진 부분들이 서로 맞아 떨어져 하나의 건축물을 보듯 조화로운 식기 세트가 된다. 진부한 수평, 수직적인 표면을 깨뜨리며 결합을 이루는 특징을 갖고 있다. [도 4]

Kati Trominen의 작품은 기본적인 원형의 접시를 변형하여 만든 접시로 원의 중심점으로 모여드는 면을 규칙적이고 날카로운 각으로 보여줌으로써 면의 접힘이

8) 신병석, (2012), 「청자 후식기 디자인 개발」, 호남대학교 석사학위논문.

시선을 모아주는 역할을 하며 접시 외곽의 지그재그 선이 입체감을 더욱 강조시켜준다. [도 5]

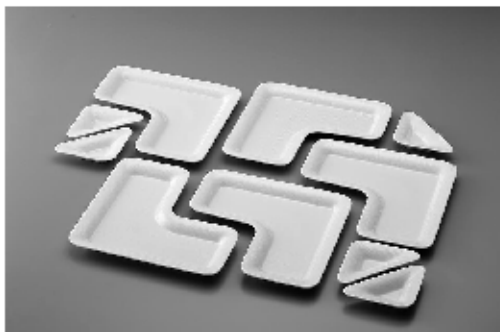


[도 4] Svetlanakozhenov 'Porcelain Set,' 2013



[도 5] Kati Tuominen 'Plate,' 1991

Masahiro Mori의 접시세트는 기하학적 형태를 퍼즐형식으로 결합하여 형태의 변화를 줄 수 있고 형태를 중식시킬 수 있는 작품이다. 같은 작가의 Sake set 작품은 기하학적 형태인 사각형과 원을 입체화 시킨 디자인으로 원뿔과 육면체의 대비가 강하게 느껴지는 작품이다. [도 6] [도 7]



[도 6] Masahiro Mori
'Ripples L-type Party Tray,' 1983



[도 7] Masahiro Mori 'Turkey Blue,' 1988

국내 후식시장은 서양식 후식이 대부분이기 때문에 후식기의 형태도 서양식 분류에 따라 제작되고 사용되어지고 있다. 또 국내에서 제작되는 식기사례는 서양에 비해 원형 또는 유기적인 형태를 많이 사용하는데 현대 후식문화가 점차 고급화됨에 따라 후식기의 형태 또한 그에 맞게 성장하기 위해서는 기존에 제작되어지는 디자인과는 차별성 있는 식기 제작이 필요하다. 또한 한국 후식 문화가 트렌드에 맞게 성장함에 따라 후식기의 형태나 구성도 그 분류를 바탕으로 다양하게 제작되고 사용되어야 한다. 따라서 본 연구자는 한국 후식 분류에 맞는 후식기를 선택 구성하여 기하학적 형태의 후식기를 디자인하고자 한다.

2. 면의 일반적 고찰

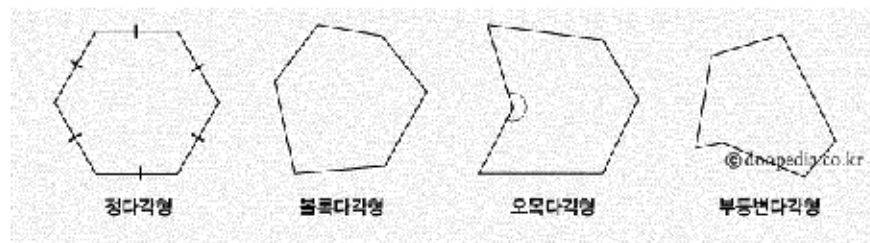
1) 면

유클리드 기하학에서, 면(plane)은 2차원에서 모든 방향으로 펼쳐진 무한히 넓은 영역이며, 형태가 없는 것으로 정의되어 있다. 면은 셋이나 또는 그 이상의 점들이 연결된 변에 의해 정의된 내부 공간으로, 길이(또는 높이)와 폭의 2차원적 개념으로 정의될 수 있다.

형(shape)은 면의 경계나 윤곽선의 형상에 의해 결정된다. 즉, 면에 의해 형의 모양과 형태가 지각되는 것이다. 많은 형들은 외곽의 꼭지점, 물리적 특성 등에 따라 명칭이 달라진다. 형들은 기하학적 또는 추상적, 묘사적 또는 비묘사적, 또는 상징적 범주로 분류할 수 있다. 기하학적 형들은 규칙적이거나 불규칙적인 것으로 구분되고, 그것들은 2차원이나 3차원이 될 수 있다.⁹⁾ 또한 기하학적 형태는 일체의 장식성을 제거하고 가장 단순한 기하학적 요소로 환원시킨 형태이기 때문에 단순하고 명쾌한 느낌을 준다.¹⁰⁾ 그 중 각의 변화로 인해 생기는 형을 다각형이라고 한다.

2) 다각형

다각형은 닫힌 형태 또는 평면으로 정의된다. 이론적으로, 다각형은 점과 선분 그리고 내부 공간으로 구성된다. 각 점들은 모서리 또는 정점을 나타내고, 선분은 그 정점들을 연결시키는 다각형의 변이다. 다각형은 규칙적이거나 오목, 볼록한 형태의 특징에 따라 정의된다. 이러한 조건들은 각 정점의 각도와 관계가 있다. 정다각형은 내각의 크기와 선분의 길이가 각각 같다.



[도 8] 다각형의 종류

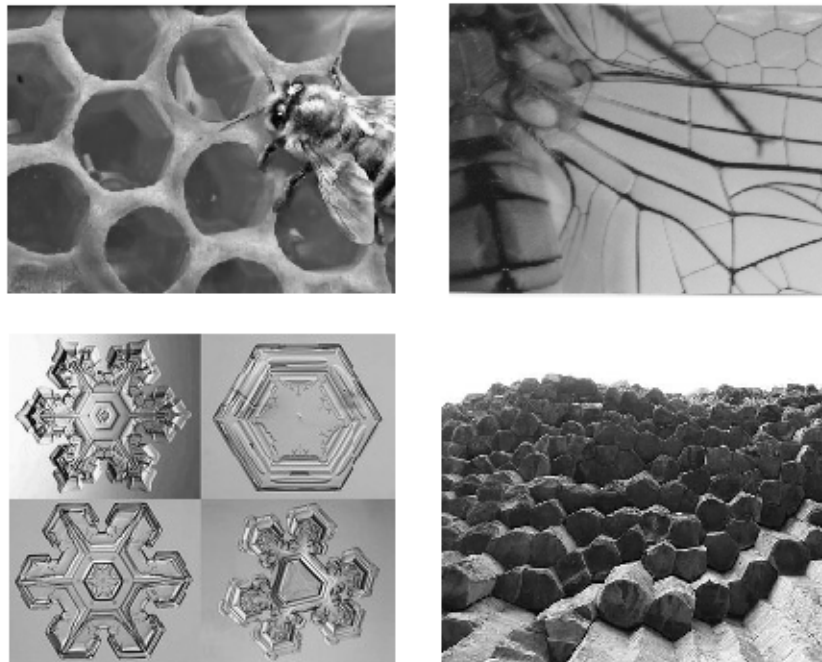
9) 찰스 왈쉬레거/신디아 부식-스나이더 공저, (2005), 「디자인의 개념과 원리」, 안그라픽스, p.104.

10) 한석우, (1991), 「협체조형」, 미진사

3) 육각형

많은 다각형 중 본 연구에서는 육각형을 기본도형으로 설정하였다. 육각형은 여섯 개의 변이 있고, 여섯 개 꼭지점의 각도는 120° 이며, 그 내부는 여섯 개의 삼각형으로 나눌 수 있다. 정육각형을 비롯하여 정삼각형, 정사각형의 내각은 360° 로 나누어 떨어져 평면에서 빈틈없이 균일하게 결합된다. 그러나 균일하게 결합되는 도형 중 정육각형은 붙여 놓았을 때 서로 많은 변이 맞닿아 있어 구조가 가장 안정적이다. 즉 대칭을 이루고 있기 때문이다. 또한 가장 적은 에너지가 소모되는 형태로 구조적으로도 완벽하고 공간을 최대한 활용할 수 있는 형태¹¹⁾로 다른 다각형보다 효율적인 도형이라 일컫는다.

자연에서 육각형으로 이루어진 구조는 쉽게 찾을 수 있는데, 대표적으로 벌집, 곤충의 눈, 잠자리의 날개 등이 있다. 뿐만 아니라 주상절리, 얼음의 결정 모양도 육각형의 구조로 이루어져 있다.



[도 9] 자연에서 나타나는 육각형 구조

본 연구는 이러한 자료를 바탕으로 도자 후식기의 형태를 구축함에 있어 육각형을 기본 단위형태로 설정하였다. 육각형은 다른 도형에 비해 입체 형태 구축에 효율적이고 구조적으로 가장 안정적이므로 이를 기본 단위로 설정하고 육각형을 조합했을 때 나오는 삼각형을 형태 제작에 부분적으로 사용한다. 또한 육각형의 구조적 특징을 이용해 도형에 입체감을 주어 전체 형태에 볼륨감을 주고자 한다.

11) 김미자. (2008). 「단위 형태의 반복을 통한 일상성의 도자 표현 연구」, 경기대학교 석사학위논문, p.10-12.

3. 단위형태의 개념과 조합방법

1) 단위형태의 개념과 특성

형태는 점, 선, 면 그리고 입체로 구성된다. 이렇게 이루어진 형태들 중에서, 디자인에 1회 이상 나타나는 동일한, 혹은 유사한 형을 '단위형태(Unit Forms)'라고 한다.¹²⁾

단위형태가 디자인으로써의 미를 표출할 수 있도록 조합되기 위해서는 독창성(originality)이 있어야 하고, 시각적 만족이 있어야 한다. 그리고 적당한 변화(variety)와 단순성(simplification)과 호감을 지니는 조화성(harmony)등이 적절히 있어야 한다.¹³⁾ 단위 형태의 특성은 다음과 같다.

첫째, 단위형태는 디자인에 1회 이상 나타나기 때문에, 반복되어지는 연속성이라는 특성이 있음은 물론이다.

둘째, 단위형태는 독자성을 갖는다. 단위형태가 반복되어지지 않는다고 해서, 그 단위형태가 독자적으로 아무런 심미적 가치가 없다고는 할 수 없다. 단위형태는 독자적으로도 나름대로의 가치를 가지고 있는 것이다.¹⁴⁾

셋째, 단위형태는 근접성을 갖는다. 둘 이상의 단위형태들은 서로 가까이 있을수록 더 잘 집단화되어 보인다. 형이나 형태가 가지고 있는 조건이 특별히 다르지 않다면 성격이 비슷한 것끼리 묶여지게 마련이다. 이를 근접성이라고 하며,¹⁵⁾ 어느 정도로 서로 가깝게 배열되어 있느냐에 따라서, 전체적인 이미지도 달라지게 된다. 보다 더 가까이 있는 두 개 또는 그 이상의 요소들은 패턴이나 그룹으로 보여질 가능성이 크다. 단위형태들이 결합되어진 것을 보게 될 때에 우리는 전체를 보게 되고, 전체를 구성하는 개별적 요소들은 보지 않는다. 근접성과 면적의 문제에 있어서 공간의 면적이 작으면 작을수록 그것이 단위형태로 보여지는 가능성이 커진다.

넷째, 단위형태는 유사성을 갖는다. 반복 또는 배열되어지는 각각의 단위형태들은 차이가 없이 동일한 것일 수도 있고, 다를 수도 있으나, 다르다고 하더라도 각각의 단위형태들이 전혀 다를 수는 없고 유사한 형태, 모양, 색상 등을 지니게 된다. 이를 유사성이라고 하는데, 단위형태의 중요한 특성 중의 하나라고 할 수 있다. 형태, 규모, 색, 질감 등에 있어서 유사한 시각적 요소들이 연관되어 보이는 경향이 있다. 우리는 연관되어진 물체들을 볼 때 그것들을 자연스럽게 집단화되어

12) W.Wong, 유한태 역, (1980), 「평면디자인원론」, 미진사, p.15.

13) 전성권, 봉산균, 문수근, 김기숙, (1988), 「기초시각디자인」, 서울산업대학교출판부, p.16.

14) 오재근, (1991), 「입체조형과 새로운 공간」, 미진사, p.30.

15) 오재근, 위의 책, p.32.

하나의 패턴으로 보게 된다. 유사성은 형태, 크기, 위치의 유사성과 의미의 유사성 등으로 크게 나눌 수 있으며, 유사성은 접근성보다 지각의 집단화에 있어 다소 강하게 나타난다.¹⁶⁾

다섯째, 서로 결합되어지는 단위형태들은 나름대로의 규칙을 갖고서 서로 결합되며, 때로는 단순하고 규칙적인 방향성을 지니게 되고, 때로는 복잡하고 불규칙적인 방향성을 갖기도 한다.

마지막으로, 단위형태는 단순하다는 특성을 가지고 있다. 복잡한 것보다는 단순한 것이 더 단위형태가 되기 쉽고, 아름다운 형태로 다가오기 쉬운 것이다.¹⁷⁾

이처럼 단순한 단위형태를 여러 가지 조합방법으로 구성하면 새롭고 다양한 조형적 특성이 나타난다.

2) 단위형태의 조합방법

단위형태를 조합하는 방법은 무수히 많다. 그 방법으로는 통일감을 주는 조화, 균형, 대칭, 강조, 반복과 변화감을 주는 대비, 율동, 점진, 교차 등의 방법이 있다.

통일성은 유사한 형태의 결합된 통일은 물론이고, 서로 다른 성격의 형태 결합에서 오는 문제점을 해소시켜 조화시키는 역할¹⁸⁾을 말하고 조화, 균형, 대칭, 강조, 반복의 원리를 통해 나타낼 수 있다.

단위형태 결합의 변화감은 통일성과 상충하는 관계이다. 완벽한 통일감으로 이루어진 단위형태의 결합은 단조롭고 정지감을 느끼게 하는 답답하고 평범한 것으로 여겨지기 쉽다. 변화감을 이러한 통일성을 영역을 침해하지 않는 범위를 갖는 상충의 원리를 지닌다.¹⁹⁾ 단위형태의 조합원리의 특징은 다음과 같다.

16) 안혜강, (2010), 「단위형태 반복을 통한 소프트 스컬프처(soft sculpture)의 조형적 표현에 관한 연구」, 서경대학교 석사학위논문, p.35.

17) 이수경, (1997), 「단위형태의 결합원리를 응용한 의상디자인연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, p.4-6.

18) 전성권 외, 앞의 책, p.71.

19) 박대순, (1982), 「구성」, 미진사, p.31.

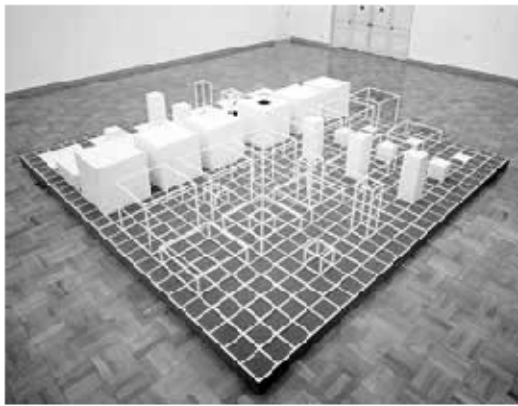
< 표 2 > 단위형태 조합원리

	단위형태 조합원리	특 징
통 일 감	조화 (Harmony)	둘 이상의 요소나 부분 상호간의 관계에 대한 미적가치판단으로 감각적 효과를 발휘할 때 일어나는 미적현상
	균형 (Balance)	어떤 형태상의 대칭과는 다른 변화가 있는, 상하 좌우 등 비대칭의 균형
	강조 (Emphasis)	어떤 주변조건에 따라 특정한 부분을 강하게 하여 변화 있게 해주는 요소
	대칭 (Symmetry)	상하 좌우로 동일한 모양이 마주보게 위치 한 형으로 대응하고 있는 모든 점이 상호 등거리를 유지하는 질서(배치상의 통일감)
	반복 (Repetition)	어떤 사선과 사선사이, 형태와 형태사이, 공간과 공간 사이에 대한 동일한 패턴의 연속
변 화 감	대비 (Contrast)	두개의 명백히 반대되는 것 사이에서 형성되는 감각상의 차이로 비교되는 대조 현상
	율동 (Rhythm)	시각적 운동의 관념으로 똑같거나 아주 약간 변화된 요소들의 반복에서 나타나는 현상
	점진 (Gradation)	일종의 다른 형태의 리듬이나 진행적인 리듬으로, 각 요소 안에서 규칙적으로 점차 변해가는 연속효과
	교차 (Alternation)	두 단위형태의 반복된 연속이며 다른 두 개의 단위형태가 동일한 순서를 지니면서 앞·뒤로 변화된 것

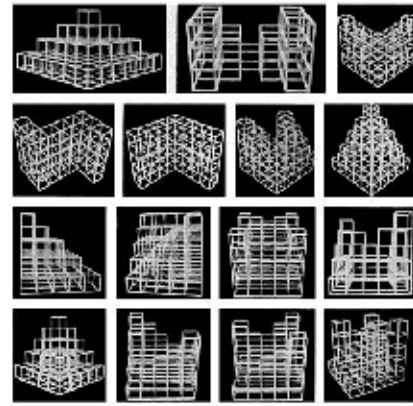
이러한 단위형태 조합원리 가운데 반복의 원리를 통해 구축된 형태는 강한 통일성으로 조화감이 생기고 이로 인해 시각적으로 안정감을 줄 수 있다. 때문에, 조합원리 중 가장 기본적인 원리로서 많은 작품에서 흔히 사용되어진다. 단위의 반복을 통해 제작된 많은 작품사례 가운데 본 연구에서는 미니멀리즘 작가 솔 르윗(Sol Lewitt)의 작품을 모티브로 하여 후식기의 형태를 연구하고자 한다.

3) 솔 르윗(Sol Lewitt)의 「Variations of Incomplete Open Cubes」

솔 르윗은 기하학 형태들의 수학적 규칙과 반복으로 초기에는 선 위주의 작업을 하다 점차 분석적이고 실험적인 면과 색채를 사용하였다. 그의 작품은 대부분 입방체의 형태로 이루어져있다. 그가 '열린 입방체'라는 특정한 형식을 선택했던 이유는 일반적이지 않으면서도 분명한 성격을 가진 구조를 원했기 때문이다. 솔 르윗은 표면을 모두 제거한 뒤에 구조가 보다 확실하게 드러나는 효과를 선택했다. 단일 요소들의 구성은 격자 구조를 띄고 있는데 이는 고른 공간을 보장하기 때문이고 이러한 구조가 제한된 환경에서의 배치에서 정렬하기 쉽기 때문이다. 솔 르윗은 기초적 구조물을 토대로 하여 구조를 전개해 나간다. 구조물은 단순히 그 자체를 표현할 뿐, 다른 외부적인 의미나 관련성은 거의 없다. 가능한 작품의 본질적인 측면을 줄이고 구조적 구성에 중점을 두었으며 재료의 특성 또한 드러내지 않기 위해 작품 대부분에 흰 칠을 하였다. 1968년 이후 벽 드로잉 작업을 시작하며 색채를 사용하였다. 드로잉이나 도형은 하나의 사물을 다른 사람에게 보여주는 가장 효율적인 방법이지만 드로잉과 3차원 작품의 관계는 실제로 배열한다는 것 이상의 의미를 지닌다. 바로 그 점이 르윗의 작품 내용 일부를 이루는 것이기도 하며 그의 개념미술로의 전이를 알려준다. 드로잉 작업은 텍스트로 된 지침으로 인해 제작되는데 이를 두고 "아이디어는 예술 작품이 될 수 있다."고 표현한다. 결과적으로 솔 르윗은 격자구조와 문자들을 합체함으로써 착시현상을 대체할 하나의 개념을 제시하였고, 이것은 그의 작품의 원칙이기도 하다.



[도 10] Sol Lewitt
『연속프로젝트 1번 ABCD』 1963



[도 11] Sol Lewitt
『Cube Structures Based on Five Modules』 1971-4

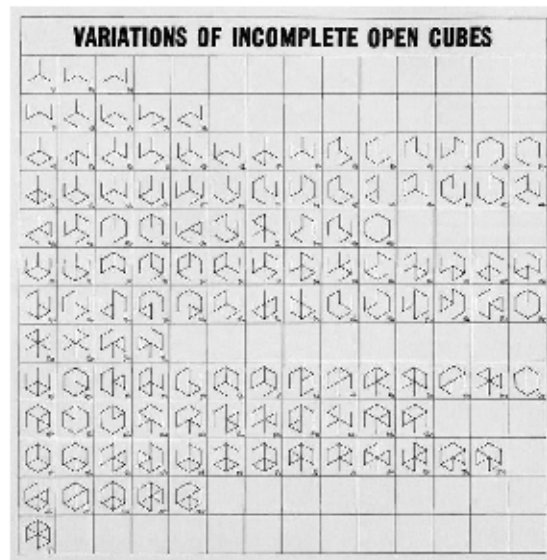


[도 12] Sol Lewitt
『Wall Drawing #289』



[도 13] Sol Lewitt의 Wall
drawing 제작방법

이러한 솔 르윗의 작품 중 『Variations of Incomplete open cubes』는 눈금으로 나누어진 테이블 바닥 위에 입체의 가능성을 암시하며 불완전한 정육면체를 보여준다.²⁰⁾ 규칙적이고 수학적 원리인 경우의 수를 통해 제작된 작품으로, 불완전한 입방체의 다양한 형태를 선의 개수를 늘려가면서 많은 경우의 수를 제시하고 도식화하였다.



[도 14] Sol Lewitt
『Variations of Incomplete Open Cubes』

20) 용정숙, (1980). 『Sol Le witt의 개념미술론』, 성신여자대학교 석사학위논문.

본 연구는 앞서 기본 단위형태로 설정한 육각형을 단위형태 조합원리인 반복을 통해 형태를 구축하고자 한다. 또 미니멀리즘 작가 솔 르위의 선 개수 증가와 반복을 도식화한 작품인 「Variations of Incomplete open cubes」를 모티브로 기본 단위체 반복과 변화를 이용하여 같은 종류의 후식기를 다양한 형태로 도출한다. 또한 작품에 나타난 특징을 바탕으로 후식기에 불필요한 장식을 배제하고 간결한 형태로 제작하고자 한다.

III. 작품제작 및 해설

1. 작품계획

본 연구는 육각형을 기본 단위형태로 설정하고 그 단위의 반복을 통해 후식기의 기본형을 구성하며, 기본형을 중심으로 변형을 통해 다양한 후식기의 형태를 도출하여 변화하는 현대 후식문화에 적합한 식기를 개발하는데 그 목적이 있다. 후식기는 주전자, 찻잔, 대접, 접시, 종발, 사시 여섯 가지로 구성하고 이를 통해 서양 후식기와의 차별성을 부여코자 한다. 여섯 가지 구성에 열한가지 가짓수로 다양한 형태의 후식기를 표현하고자 한다.

후식기는 육각 단위형태로 전체 형태가 이루어지며 형태의 볼륨감을 위하여 입체감 있는 육각형과 부분적으로 삼각형을 사용하였다. 각진 형태의 특징을 잘 살리기 위해 포맥스를 사용하여 기본형을 제작한다.

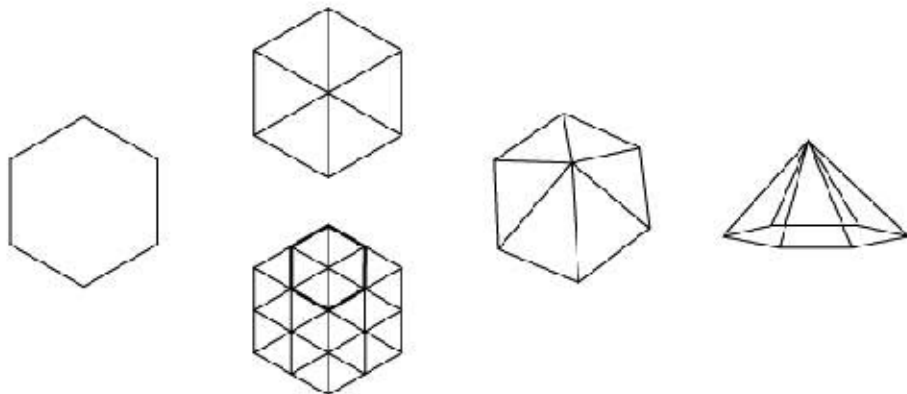
이러한 육각 단위형태의 반복을 통한 후식기 제작 계획은 다음과 같다.

첫째, 다각의 형태를 정확하게 표현하고 단위형태 반복을 보다 효과적으로 나타내고자 포맥스를 사용하였다.

둘째, 일정한 두께와 균일한 수축과정을 고려해 5mm 두께의 포맥스를 사용하여 후식기의 사발, 접시, 종발의 기본형을 제작하였고 솔리드 캐스팅하였다.

셋째, 기본형을 중심으로 덧붙이거나 잘라내어 다양한 후식기의 형태 도출을 시도하여 변화하는 식문화에 제안하고자 하였다.

넷째, 한국전통색 가운데 Red, Yellow, Green, Blue 네 가지 계열의 색상을 선택하여 CMYK로 변환해 패턴을 제작, 상회전사 함으로써 접시 단면에 시각적 효과를 주고자 하였다.




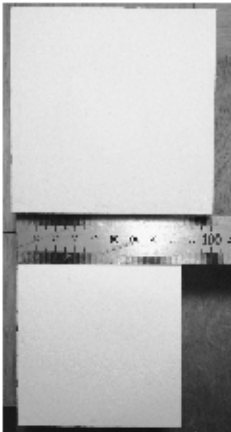

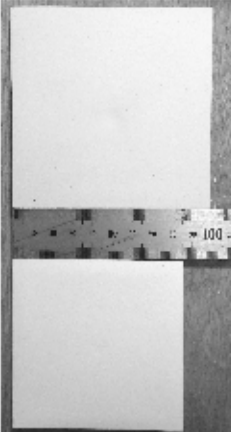
[도 15] 개념해석도

2. 제작과정

1) 수축률

본 작업은 석고몰드에 이장을 주입하는 캐스팅 기법을 이용하였다. 기본형 제작에 앞서, 선택한 소지의 수축률에 따라 기본형을 확대 제작하였다. 작품에 사용한 소지는 현대소재의 울트라본소지이고, 해당 소지의 비중을 드레인 캐스팅과 솔리드 캐스팅 이장주입방법에 따라 각각 1750g과 1800g로 맞춘 상태에서 테스트한 결과 소지의 수축률은 14%이다.

< 표 3 > 캐스팅 이장 수축률 결과

	이장 비중	수축률 결과	
Drain			$100 \times 100 \times 100(\text{mm})$ \Downarrow $86 \times 86 \times 86(\text{mm})$ \Downarrow 14% 수축
	1L=1750g		
Solid			$100 \times 100 \times 10(\text{mm})$ \Downarrow $86 \times 86 \times 8\text{mm}$ \Downarrow 14% 수축
	1L=1800g		

본래 솔리드 캐스팅의 이장 비중은 1L=1850g이 적당하나 기하학 형태의 특성상 각진 형태의 석고 몰드에 이장 주입 시 함몰되는 현상을 줄이기 위하여 본 연구에서는 1L=1800g으로 비중을 맞춰 주입하였다.

2) 포맥스를 활용한 기본형의 제작

포맥스는 PVC를 원료로 발포 압출한 제품으로, 정식 명칭은 압축발포 PVC이다. 절단, 절곡, 진공성형, 합지 등 가공이 용이하며 가볍고 저렴해 인테리어 소재로 많이 사용된다. 내구성이 아주 뛰어난 편은 아니나 저 흡수성, 내약품성의 장점이 있고 두께별로 선택의 폭이 넓어 석고원형 제작에 용이하였다.

작품에 사용된 포맥스의 두께는 제작방법에 따라 2mm와 5mm를 선택하여 사용하였고 절단은 커터칼, 접착은 순간접착제로 고정 한 뒤 부분적으로 청테이프를 사용하였다. 작품은 형태에 따라 다른 방법으로 제작되었고 이를 전개도를 이용한 원형제작과 단위체 결합을 통한 원형제작 방식으로 분류하였다.



[도 16] 포맥스



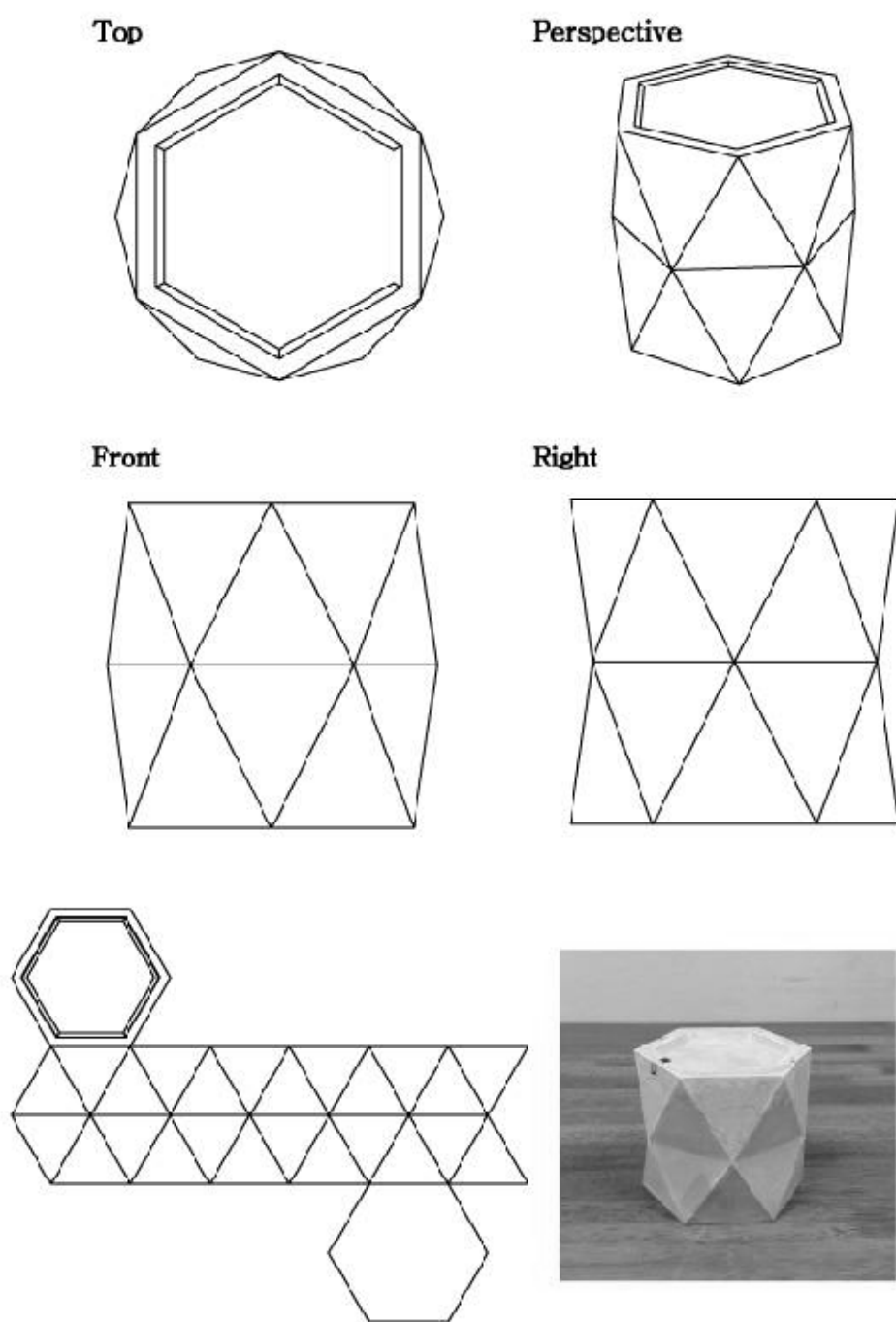
[도 17] 포맥스 제작에 사용한 도구

(1) 단위형태의 전개도를 이용한 원형제작

주전자와 찻잔은 단위형태가 바닥면의 육각형태를 따라 반복되는 형태로, 종이를 이용하여 시제품을 만든 후 도면화 하였고, 2mm두께의 포맥스를 재단해 제작하였다. 형태상 들어가고 나오는 부분은 칼집을 내어 쉽게 입체화 될 수 있게 하였고, 제작된 형태에 석고를 부어 원형을 제작하였다.

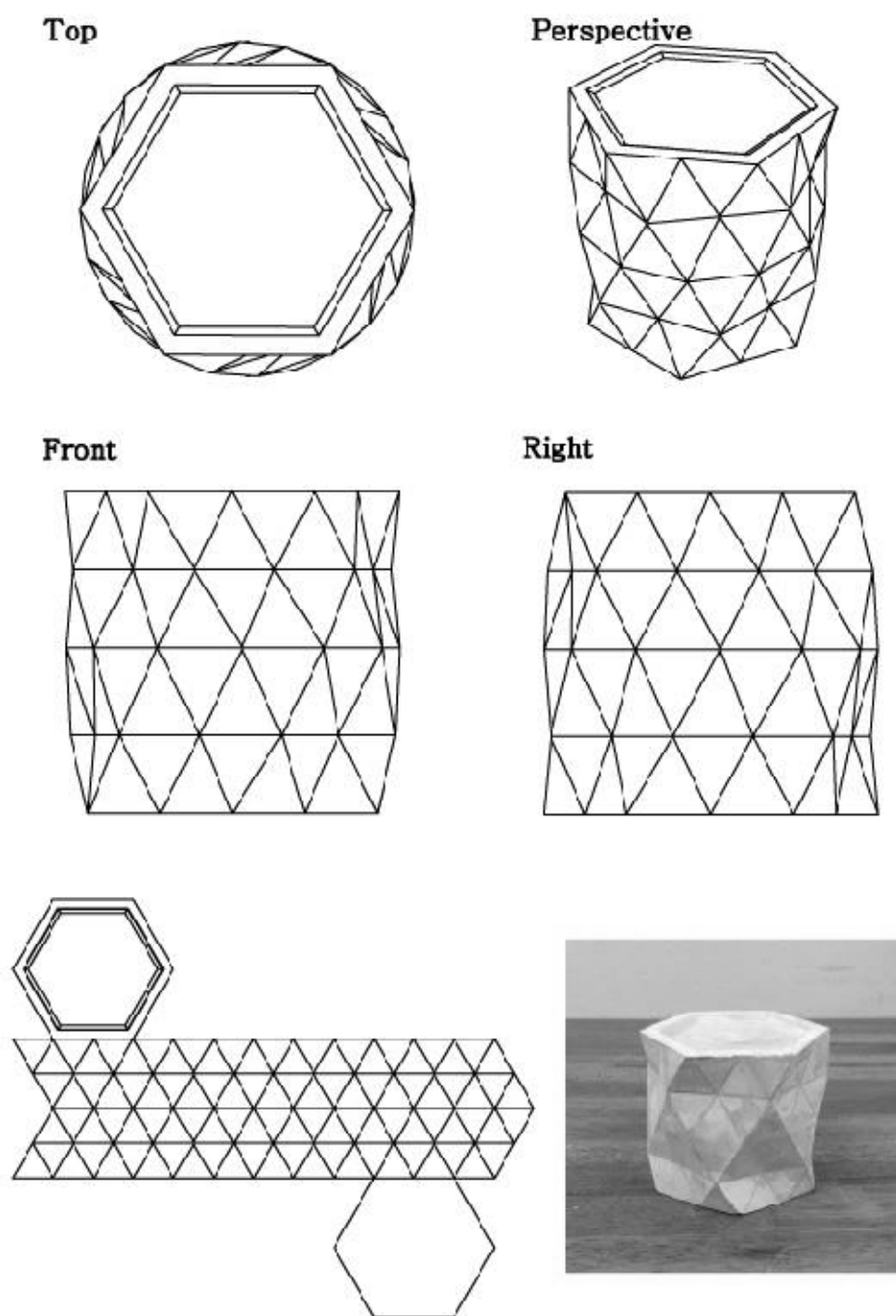
주전자는 바닥면에 사용한 육각형을 기준으로, 동일한 크기의 육각형과 4크기로 축소된 육각형의 반복을 통해 두 가지 형태로 제작하였다. Teapot1은 바닥면에 사용한 육각형과 동일한 크기인 육각 단위형태의 반복을 통해 구축된 몸체이다. Teapot2는 바닥면 육각형의 4크기로 축소된 육각 단위형태 반복을 통한 몸체이다. Teacup 역시 Teapot2와 같이 바닥면 4크기로 축소된 육각 단위형태를 반복하여 형태 구축하였다. 다음은 두 가지 형태의 주전자와 찻잔의 도면과 석고형이다.

① Teapot1



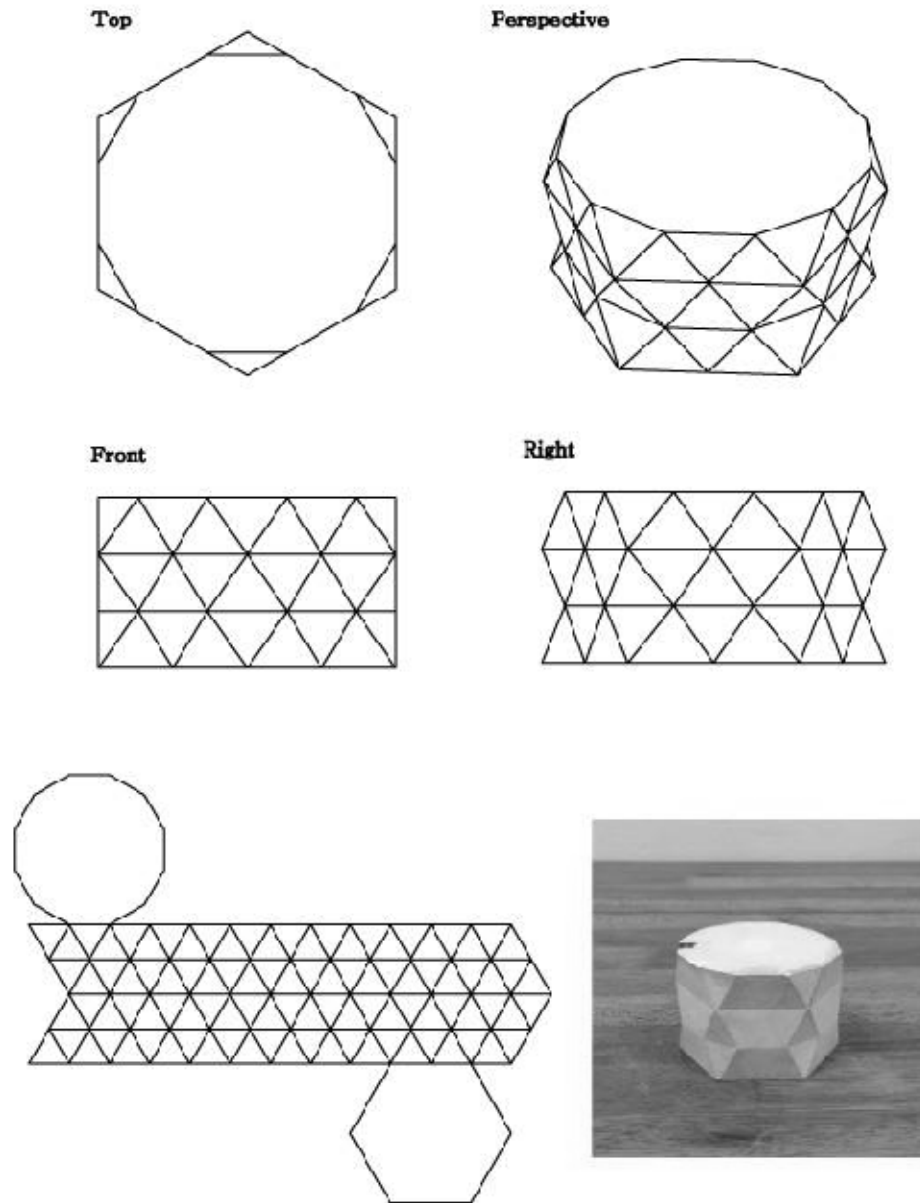
[도 18] Teapot1 전개도와 석고형

② Teapot2



[도 19] Teapot2 전개도와 석고형

③ Teacup1



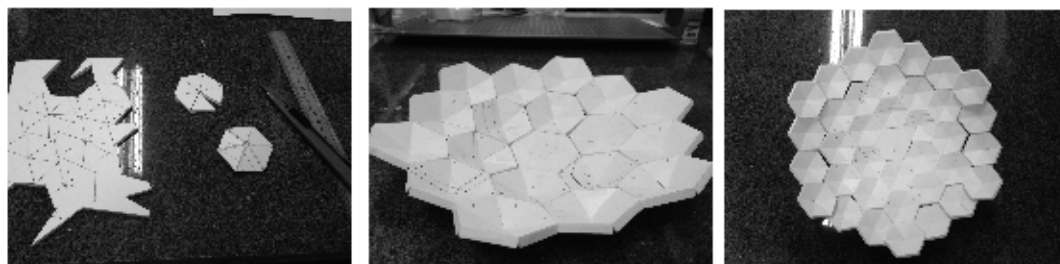
[도 20] Teacup1 전개도와 석고형

(2) 단위체 결합을 통한 원형제작

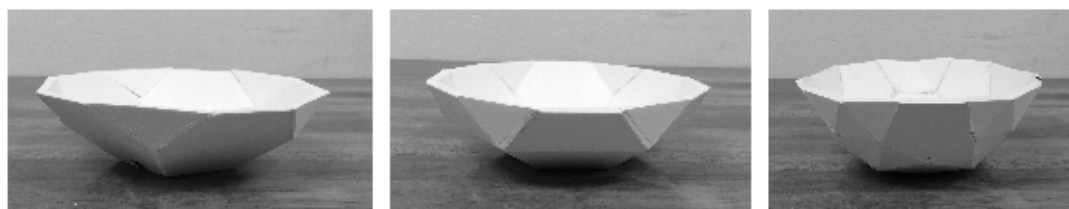
① 포맥스의 두께 활용

발, 접시, 종이의 경우 육각 단위형태와 삼각형과 오각형을 부분적으로 사용하여 하단에서 상단으로 올라갈수록 넓어지는 형태로 제작되었다. 세 종류 모두 솔리드

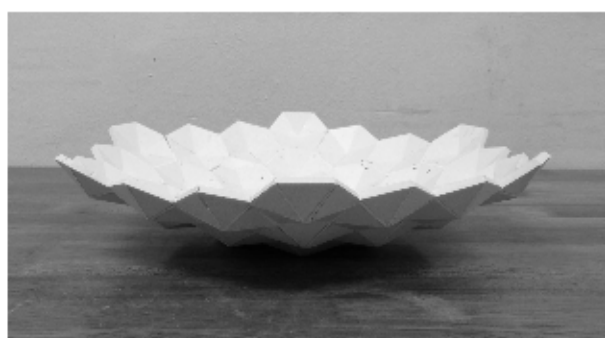
캐스팅으로 제작 계획하여 5mm 두께의 포맥스를 사용하여 석고형을 제작하였다. 계획한 형태에 맞게 손으로 단위형태의 각도를 조절하여 접합하였고, 만들어진 형태는 석고원형으로 바로 사용되므로 접착 후 벌어져 있는 틈으로 석고를 흘려보내 메우고 굳힌 후 칼날이나 자를 세워 긁어내며 각을 살려주었다. 다음은 포맥스로 제작한 발, 접시, 종지의 기본형이다.



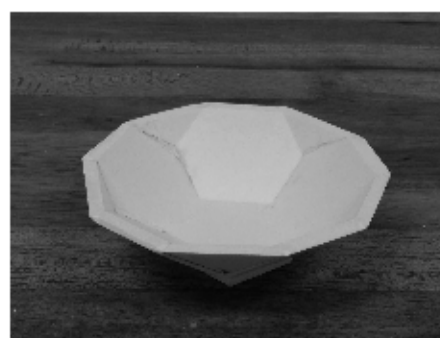
[도 21] 단위형태 결합을 통한 기본형 제작 과정



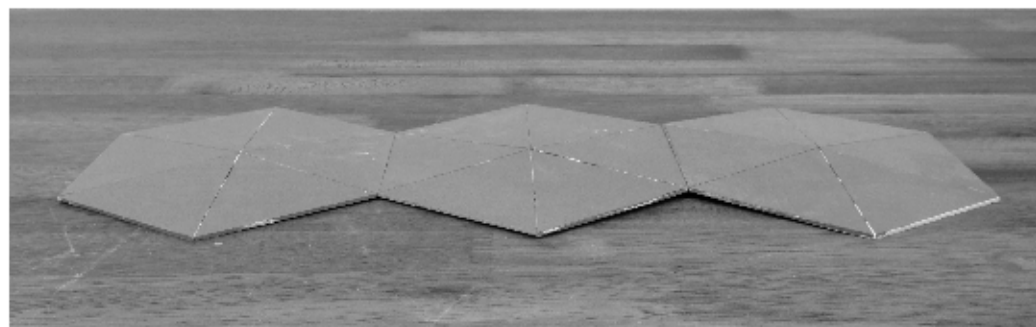
[도 22] 포맥스로 제작한 Bowl의 기본형



[도 23] 포맥스로 제작한 Dish 기본형



[도 24] 포맥스로 제작한 Small Bowl 기본형

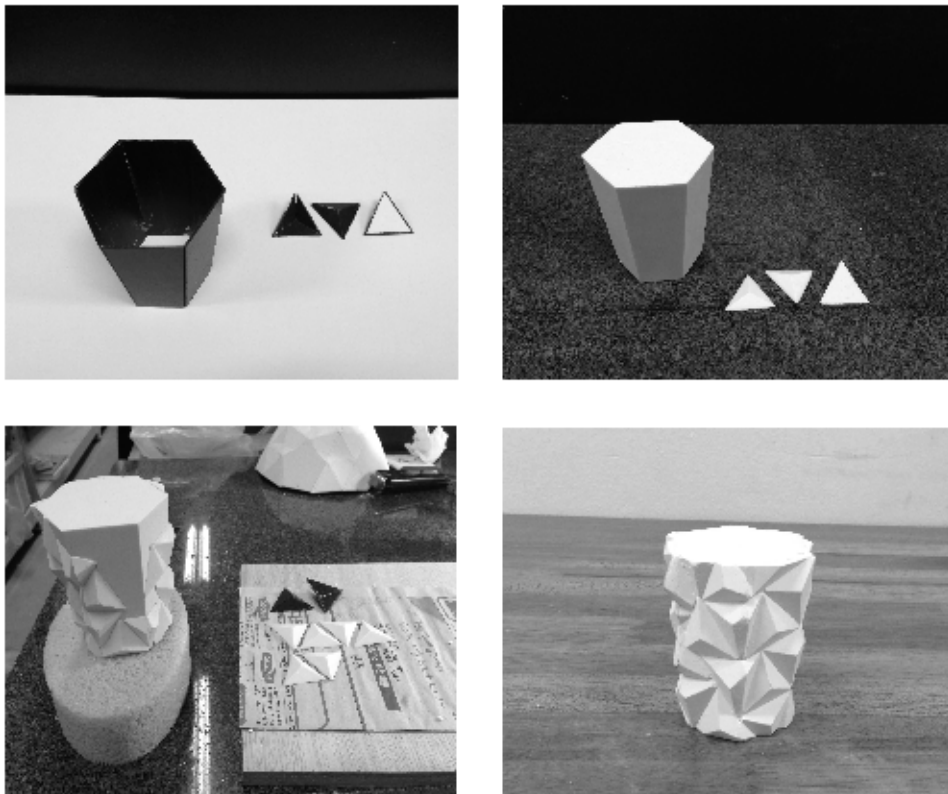


[도 25] 포맥스로 제작한 Plate 기본형

② 석고 단위체의 부착

전개도나 단위형태의 결합으로 만들어지지 않는 형태의 제작은 2mm 두께의 포맥스로 석고형을 제작한 후 접착제를 사용하여 결합해 석고몰드를 제작하였다. Teacup2를 비롯하여 주전자 주구나 사시를 이러한 방법으로 제작하였는데, 석고형 제작 후 사포로 갈아내면서 다른 기본형들과의 결합 각도를 맞춰주었다. 또한 주전자 뚜껑, 주구, 손잡이를 다양하게 제작하여 주전자 형태의 다양화를 시도하였다.

다음은 석고 단위체를 부착해가며 제작한 Teacup2의 석고형 제작 과정이다.



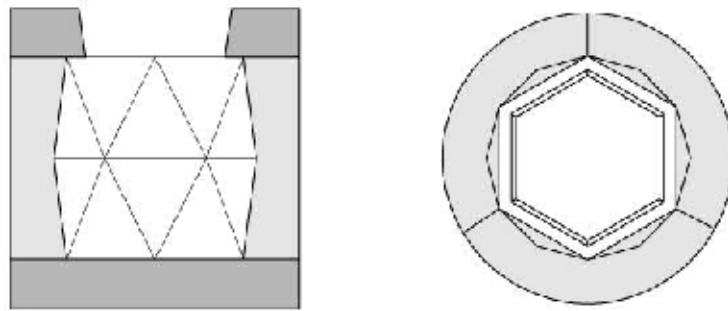
[도 26] Teacup2 제작과정과 석고형

3) 석고몰드 제작

석고몰드는 몰드의 강도와 내구성, 이장주입 시 지속적인 흡수성으로 균일한 두께의 결과물을 얻기 위하여 석고 교반 시 정확한 혼수율을 지켜 제작하였다. 석고몰드는 동일한 기물을 계속해서 생산해내기 때문에 제작 시 몰드의 완성도를 높여 제작해야 한다. 석고몰드는 이장 주입 방법에 따라 다르게 제작되어지고 본 작업에서 주전자와 잔은 드레인 캐스팅으로, 접시는 솔리드 캐스팅으로 제작하였다.

① 드레인 캐스팅 석고몰드

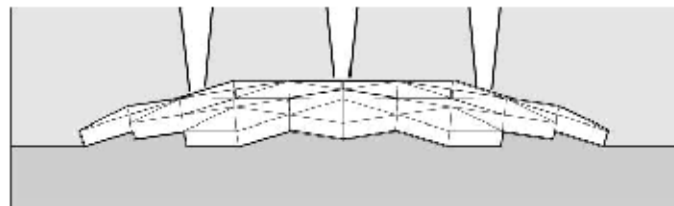
주전자의 기본형은 석고몰드에서 탈형이 쉽도록 분할하여 몰드를 제작하였고 옆면은 세 개의 피스로 나누었고 총 다섯 쪽으로 이루어져있다. 몰드는 기본형에 그려진 분할선에 맞춰 정확하게 제작하여야 하며 몰드의 분할면이 손상되지 않도록 한다.



[도 27] 주전자 석고몰드 도면

② 솔리드 캐스팅 석고몰드

솔리드 캐스팅의 석고몰드는 상하 두 피스로 제작하였고 이장주입이 가능하도록 별도의 주입구를 제작한다. 형태의 특성상 분할선은 기물의 내·외부가 되도록 나뉘고 기본형이 석고몰드에 맞물려 떨어지지 않는 상황에 대비해 에어홀을 미리 제작한다. 솔리드 캐스팅은 이장주입 시 별도의 주입관을 통해 이장을 주입하므로 석고몰드의 수평을 맞춰 제작한다.



[도 28] 접시 석고몰드 도면

4) 이장주입과 형태변형

후식기 제작에 사용되는 소지는 성형 시 적당한 가소성과 백색도가 좋아야 한다. 본 작업에서는 울트라본 소지를 사용하였고 드레인 캐스팅과 솔리드 캐스팅 기법에 따라 이장의 비중을 다르게 제조해 사용하였다. 이장의 비중이 정확하지 않을 경우 건조와 소성 단계에서 수축률이 달라지므로 캐스팅 기법에 따른 비중을 사용하였다.

(1) 이장주입

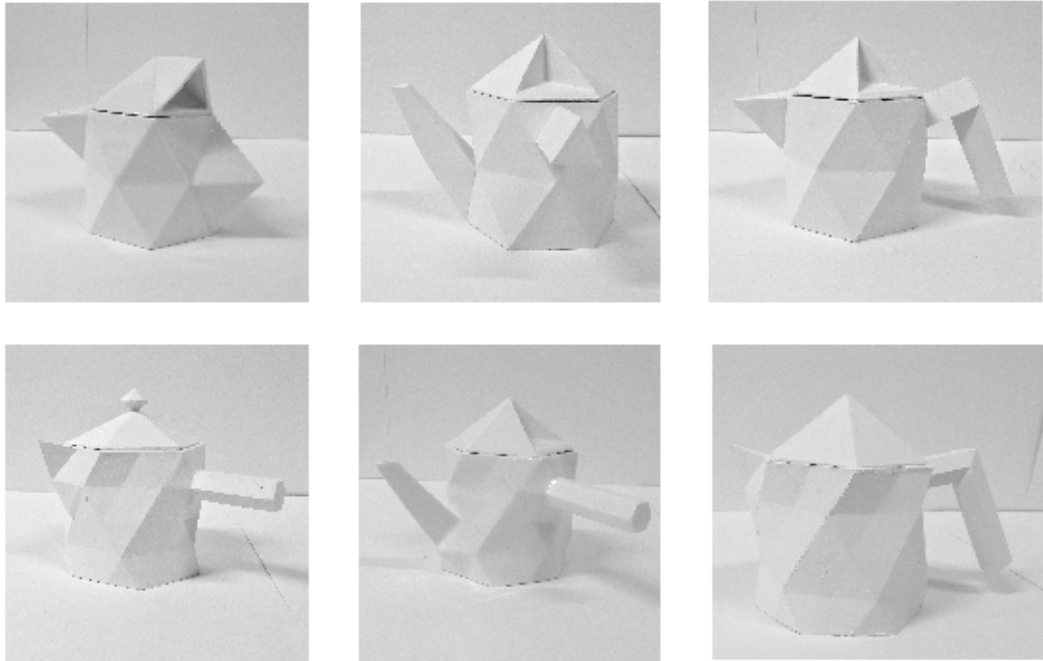
후식기의 형태에 따라 드레인 캐스팅(Drain casting)과 솔리드 캐스팅(Solid casting) 두 가지 주입방법을 사용하였다. 드레인 캐스팅은 석고 몰드에 해교된 이장을 부어 몰드 표면에 점토 기벽이 형성되면 여분의 이장을 따라내는 방법이다. 드레인 캐스팅을 통해 제작된 기물은 두께가 고르고 외부와 내부의 윤곽이 흡사하다. 주전자와 찻잔 형태 제작에 사용되었다. 솔리드 캐스팅(Solid casting)의 몰드는 점토로 채워 넣을 공간 양쪽에 석고 표면을 가지고 있다. 몰드 이장주입 시 별도의 주입관을 사용하고 이장의 압력을 통해 기물을 제작한다. 솔리드 캐스팅을 통해 발, 접시, 종지, 사시의 형태를 제작하였다.

Drain casting	1L=1750g
Solid casting	1L=1800g

(2) 형태변형

① Teapot

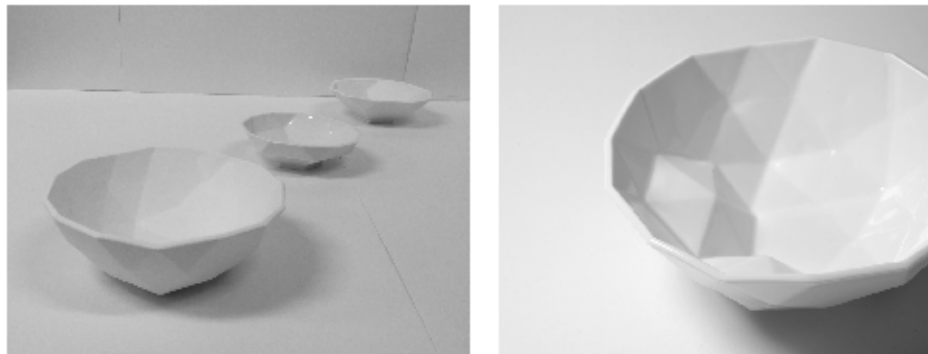
뚜껑, 주구, 손잡이를 다르게 붙여 변형하고자 하였다. 주전자는 반복되는 단위형태의 크기 변화에 따라 두 가지 종류로 제작하였고 Teapot1·2로 분류하였다. 주전자의 뚜껑은 호환하여 사용하였고 주전자 주구, 손잡이는 몸체에 맞게 각각 다르게 제작하였다. 주구는 몸체에 사용된 단위형태의 크기에 따라 각각 다르게 제작되고 몸체와 주구의 접합 위치에 따라 길고 짧은 주구 두 종류로 제작하였다. 그리고 손잡이의 경우, 한국 전통 다기와 같이 주구와 손잡이의 각이 90°가 되는 것과 ‘ㄱ’형태의 손잡이 두 종류로 제작하여 같은 주전자 몸체에 다른 뚜껑, 주구, 손잡이를 접합하였다.



[도 29] Teapot 응용형

② Bowl

발은 운두²¹⁾를 다르게 하여 세 종류를 제작하였다. 형태구축을 위해 부분적으로 오각형을 사용하였고 육각형의 대칭이 되는 특성으로 단위형태에 입체감을 주었으며 여러 가지 형태를 제작하였다.

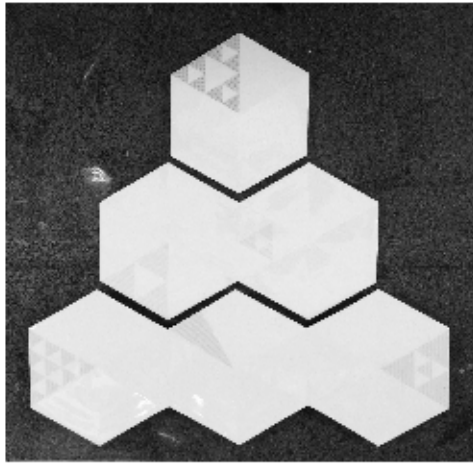


[도 30] Bowl의 기본형과 응용형

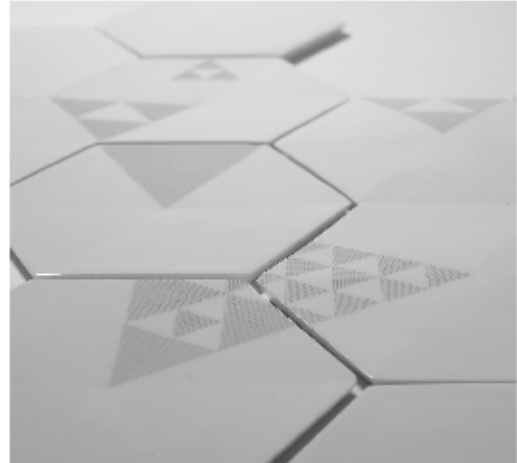
③ Plate

3mm 높이의 입체감 있는 육각형 세 개가 모여 하나의 긴 접시 형태를 이루고, 높이에 따라 솟아오르고 꺼지는 변화를 주었다. 주입 후 잘라내어 길이의 변화를 주었고, 접시 표면에 전사를 통해 여러 가지 문양으로 장식해 시각적 아름다움을 주고자 하였다.

21) 그릇이나 신 따위의 둘레나 높이 (국립국어원 표준국어대사전)



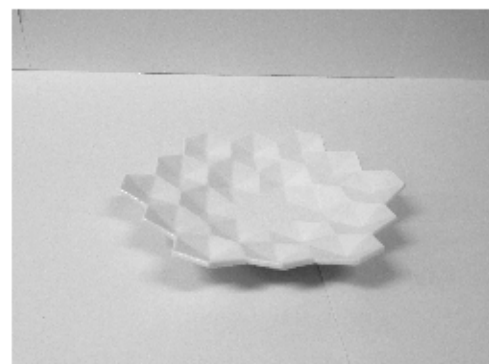
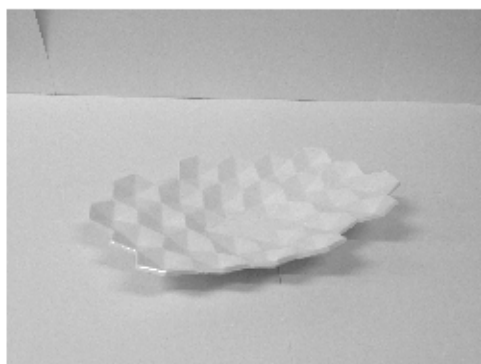
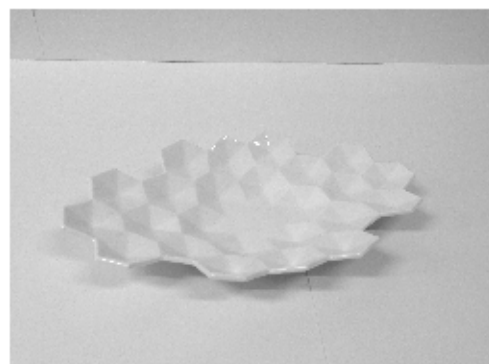
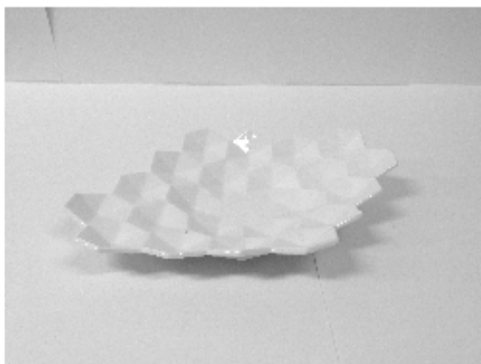
[도 31] 접시 크기변화



[도 32] 접시 표면 전사

④ Dish

주입 후 기본형을 중심으로 단위체를 잘라가며 아웃라인이 다양한 형태를 도출하였다.



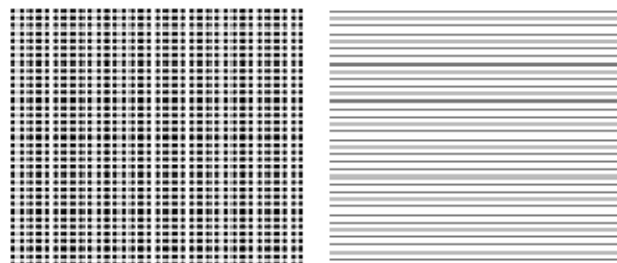
[도 33] Dish 응용형

5) 전사를 이용한 표면장식

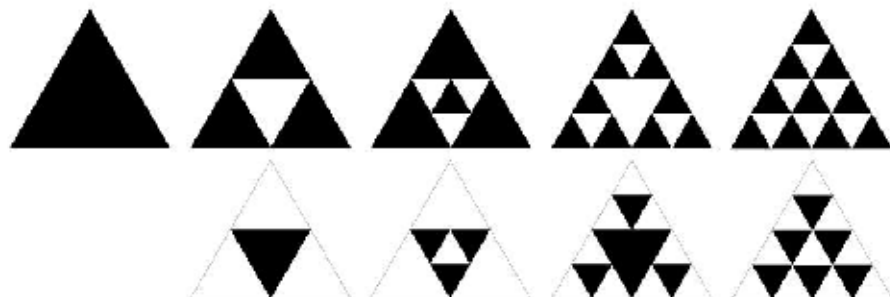
Plate는 3mm 높이 차이가 있으나 면이 넓어 장식적 효과가 필요하여 한국 전통색을 바탕으로 색상을 선정하고 점과 선으로 문양을 제작하여 전사 기법을 통해 장식하였다.

전통색이란 한 지역에서 역사성을 지니고 발전한 색을 뜻한다. 전통색 형성에 가장 큰 영향을 주는 것은 지역적 문화와 자연환경이다.²²⁾ 우리가 흔히 전통색이라고 부르는 것은 과거 특정한 시대에 사용된 고전색에 해당하며, 일반적인 한국의 전통색은 삼국시대부터 고려시대를 거쳐 조선시대에 사용된 색이다.

본 연구에서는 「한국의 전통색」(문은배 저) 서적의 색 데이터를 바탕으로 적, 황, 청색에서 red, yellow, green, blue 계열의 색상을 선택하였다. 색 선택은 백색도가 높은 기물에 색 문양을 장식했을 때 기물의 형태와 조화를 이루게 하기 위해서 채도가 높은 색상은 사용하지 않았고 사람들에게 친숙한 전통색을 선택하였다. 또한, 디지털 전사 인쇄가 가능하도록 sRGB코드를 CMYK로 변환해 색 데이터를 사용하였다. 0.5mm의 선과 0.75mm의 점을 사용하여 문양을 제작하였으며 83.5℃에서 상회 전사하였다. 다음은 본 연구에 사용한 전통색상의 명칭과 의미, 색 데이터 값과 장식에 사용한 문양의 도안이다.







[도 34] 전사에 사용한 점과 선



[도 35] 전사에 사용한 패턴

22) 문은배, (2012), 「한국의 전통색」, 안그래픽스 p.35-37

<표 4> 한국 전통색상별 의미와 CMYK 데이터

명칭	의미	색상	C	M	Y	K
주 색 朱色	주색에서 朱는 나무 속의 적색을 표현하는 글자이다. 주색은 적송 껍질 안쪽과 줄기의 색이다.		0	31	30	26
송화색 松花色	송화색은 식욕을 왕성하게 하고 입맛을 돋우는 색으로 알려져 있다. 외국에서는 송화색과 비슷한 색을 찾기 어렵고 여성들 사이에서 즐겨 사용되었다.		0	15	48	8
옥 색 玉色	옥색은 파르스름한 옥의 색으로, 색 이름처럼 귀한 색으로 여겨져 왔다. 옥색은 투명한 청자빛으로 정해진 색이 없으나 색을 표현하는 경우에는 밝은 청록색을 말한다.		24	10	0	9
창 색 蒼色	창색은 푸르른 기운을 나타내는 색으로 청색과 비슷한 의미로 사용되지만 청색은 상징성이 강한 반면 창색은 자연을 의미하고 서민이나 민중을 이른다. '앞날이 창창하다'라는 좋은 의미로 사용되기도 하고 동쪽 하늘과 봄하늘을 표현할 때 사용된다.		28	10	18	24

전사에 사용한 패턴은 한 면 전체가 하나의 색상으로 채워지지 않고 작고 얇은 점과 선을 [도 34]에 나타나는 삼각형 패턴에 적용하여 장식하였다. 이를 통해 기하학 형태 다각의 특징을 시각적으로 극대화 시키고자 하였다.

3. 작품해설

[작품 1, 2] Teapot 1-01, Teapot 1-05

주전자는 반복되는 단위형태의 크기변화에 따라 두 가지 타입으로 제작하였다. 주전자 몸체의 폭과 높이는 같게 하되, 몸체를 구성하는 단위의 크기에 변화를 주었다. Teapot1 시리즈는 주전자 바닥을 이루는 육각형과 같은 크기의 단위체를 반복하여 제작하였고, Teapot2 시리즈는 주전자 바닥의 1/4크기의 육각형을 반복하여 Teapot1에 비해 밀도감을 높여 제작하였다. 두 타입의 주전자는 몸체를 이루는 육각형의 크기에 맞춰 각각 다른 주구, 손잡이를 접합하여 다양한 형태변형을 시도하였다. 주전자 뚜껑의 경우 두 타입의 주전자 폭이 동일하게 제작하여 호환하여 사용할 수 있도록 하였다.

주전자는 다른 후식기 구성에 비해 기능적인 면이 가장 중요시되는 품목으로 기본 단위형태 반복과 변화를 주전자 뚜껑을 비롯해 주구와 손잡이의 형태변화로 표현하고자 하였다. 기능적인 역할을 하는 구성 외 장식적인 요소는 배제하여 제작하였다.

[Teapot 1-01]은 주전자의 주구와 손잡이를 정면으로 봤을 때 몸체에서 드러나는 육각형과 이어져보이도록 접합하였다. 주전자의 뚜껑은 입체감이 있는 육각형태로 손잡이를 따로 제작해 접합하였다. 주전자 바닥에 사용한 육각형을 기본도형으로 설정하고, 육각형을 쪼갬을 때 생기는 삼각형의 크기변화를 주지 않고 주구와 손잡이를 제작하여 전체적으로 많은 각이 특징이다. 주전자를 여러 위치에서 보아도 기본 단위형태인 육각형의 형태가 나타나도록 하여 본 연구의 기본 형태를 강하게 드러내고자 하였다.

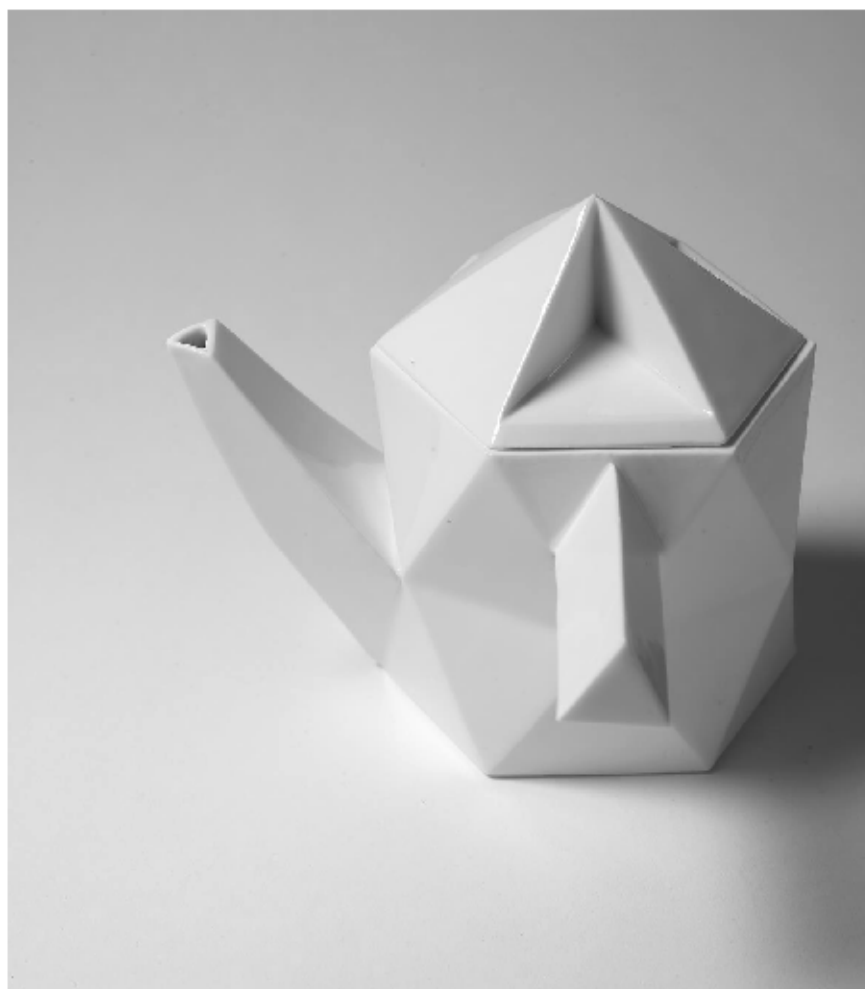
[Teapot 1-05]는 Teapot1 기본형태에 주전자의 주구와 손잡이가 위에서 봤을 때 90도가 되도록 접합하고 입체감 있는 육각형태에 손잡이 기능이 용이하도록 두 면을 함몰시켜 뚜껑을 제작하였다. 주전자 뚜껑의 함몰될 부분으로 인해 주전자로 차를 따를 때 손잡이와 뚜껑을 한 손으로 고정할 수 있어 안정감 있게 사용할 수 있다. 이는 불필요한 기능상의 형태를 제거해 형태를 더욱 단순하게 하고자 함이다. 이를 통해 주전자가 가지는 기능적 본질을 효과적으로 드러내고자 하였다.



[작품 1] Teapot 1-01

160×100×125 mm

1250℃ 산화소성



[작품 2] Teapot 1-05

140×150×125 mm

1250℃ 산화소성

[작품 3] Teapot 2-02

Teapot2 시리즈는 Teapot1 시리즈의 몸체에 사용한 육각형을 4크기로 축소시켜 기본형을 제작해 Teapot1 몸체와 밀도차를 주고자하였다. 하나의 주전자 몸체에 주구 2 타입, 손잡이 2 타입, 뚜껑 3 타입을 다양하게 접합했을 때, 총 12 타입의 형태를 도출할 수 있다.

[Teapot 2-02]는 Teapot2의 몸체에 주전자의 주구와 손잡이가 위에서 봤을 때 90°가 되도록 부착해 주전자 뚜껑의 함몰된 부분에 의해 손잡이와 뚜껑을 안정감 있게 잡을 수 있고, 뚜껑의 경우 손잡이 역할을 하게 된다. 주전자 손잡이는 기본단위형태인 육각형으로 기둥을 만들어 삼각기둥에 비해 날카로운 각을 없애 편안하게 쥌 수 있도록 제작하였다. 주전자의 기능적 요소에 주목하여 형태를 제작하였는데 이는 주전자의 조형적 요소와 기능적 요소 중 어떤 부분에 무게를 두었느냐에 따라 Teapot1-01 작품과 차이를 보인다.



[작품 3] Teapot 2-02

150×113×125 mm

1250℃ 산화소성

[작품 4, 5] Teacup 1, 2

Teacup은 제작방법에 따라 높이가 다른 두 가지 타입으로 나뉜다. Teacup1은 전개도를 이용하여 형태를 제작하였고, Teacup2는 기본형태를 육각으로 제작한 후, 삼각뿔 형태의 석고 단위체를 붙여가며 전체 형태를 제작하였다.

[Teacup1]은 주전자 기본형 제작방식과 동일하게 전개도를 이용하여 기본형을 제작하였다. 바닥면에 사용한 육각형을 4크기로 축소하여 반복하며 잔의 옆면을 제작하였다. 한국의 다기 잔과 비슷한 형태로 제작하고자 하였고, 수직으로 형태를 구축하여 형태적 차이를 주었다.



[작품 4] Teacup 1

Ø 64×45 mm
1250℃ 산화소성

[Teacup2]는 삼각뿔 형태의 석고 단위체를 제작해 잔의 기본형태에 부착하여 Teacup1에 비해 높게 제작하였다. 이는 한국 전통 후식기에서 찻종과 비슷한 형태로 다기 찻잔에 비해 운두가 좁은 것이 특징이다. 본 연구에서 설정한 기본도형인 육각형은 도형의 최소단위인 삼각형으로 쪼개진다. 잔의 전체적인 형태는 육각의 형을 이루나 삼각형에 입체감을 주어 잔 표면에 부착함으로써 장식적인 효과와 함께 찻잔을 손으로 감싸며 잡았을 때 촉각적으로도 재미를 주고자 하였다.



[작품 5] Teacup 2

Ø 60×70 mm

1250℃ 산화소성

[작품 6, 7, 8] Bowl 1, 2, 3

Bowl 시리즈는 육각형의 단위체 결합 시 각도 차이에 따라 운두를 다르게 세 가지 타입으로 제작하였다. 이는 한국 전통 후식기에서 각각 보시기, 바라기, 대접의 프로토타입(Prototype)에서 형태적 모티브를 얻었는데, 같은 쓰임이 있는 bowl이라도 각 명칭이 다른 이유는 형태상의 미묘한 차이와 서양과 달리 한국은 식사와 후식에서 사용한 식기의 구분이 없었기 때문에 어떤 음식을 담느냐에 따라 운두에 차이가 있을 뿐이다. 앞서 설명했듯이 발은 시원한 음료인 음청류를 담을 때 사용하였으나 현대 후식문화에서 아이스크림이나 빙수류를 한국식으로 해석하여 선보이는 후식이 많아짐에 따라 다양한 형태로 제작하였다.



[작품 6, 7, 8] Bowl 3, 2, 1

Bowl 1 Ø150×43 mm

Bowl 2 Ø140×40 mm

Bowl 3 Ø160×60 mm

1250℃ 산화소성

[작품 9] Dish

Dish시리즈는 입체감 있는 육각형 단위체의 반복으로 이루어진 기본형태를 중심으로 접시의 윤곽선이 다른 형태로 이루어진다. 입체감 있는 단위체를 통해 기하학형의 반복에서도 전체적인 볼륨의 표현이 가능함을 제시하였다. 또한, 한국 후식 중 부피가 큰 과자류나 엷 종류를 가득 담아내거나 물기가 있는 후식류를 담는데 사용하도록 제작하였다.



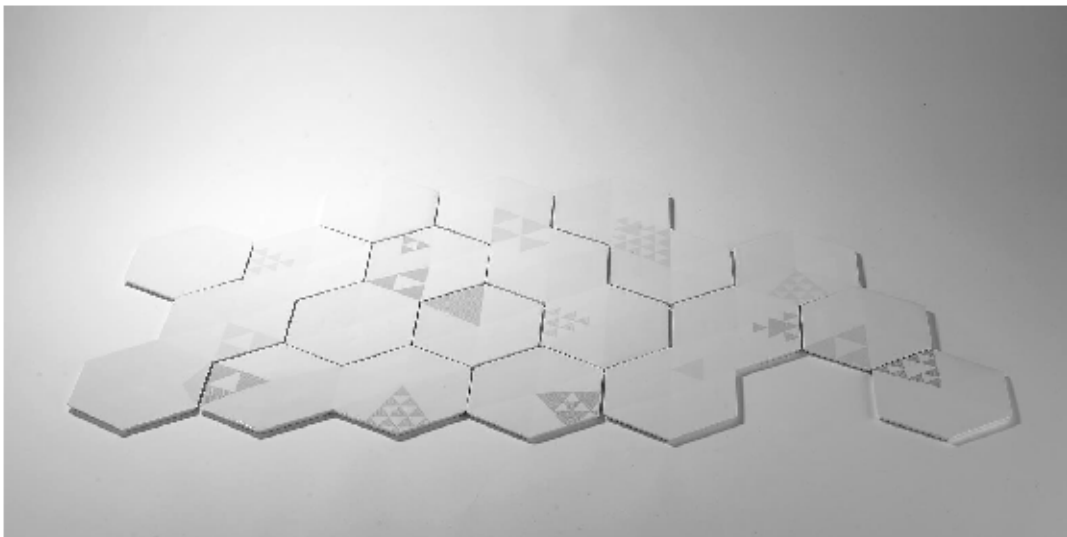
[작품 9] Dish-01

295×270×60 mm

1250℃ 산화소성

[작품 10] Plate 1,2,3,4,5,6

Plate시리즈는 3mm 높이의 입체감 있는 단위체를 연결하여 제작하였다. 3mm 높이로 솟아있는 형태가 Plate1시리즈이고 반대로 꺼진 형태는 Plate2시리즈이다. 단위체 세 개가 연결되어 하나의 접시형태를 이루고 기본형이 되며 단위체를 하나씩 절단해가며 여러 형태의 접시로 제작한다. 또 한국의 전통색 가운데 네 가지 색상을 선택해 점과 선으로 문양화하여 장식함으로써 후식 플레이팅(plating) 시 시각적 효과를 주고자하였다. 한국 후식 중 떡이나 한과류를 종류별로 소량씩 담을 수 있고 접시의 모서리를 맞게 놓아 테이블 가운데 넓게 놓거나 개인 접시로도 사용할 수 있게 제작하였다. 형태 뿐 만 아니라 접시의 문양을 통해 다양한 배치가 가능하다.



[작품 10] Plate 1, 2, 3, 4, 5, 6

Plate 1-01 430×160×15 mm

Plate 1-02 286×160×15 mm

Plate 1-03 143×160×15 mm

Plate 2-01 430×160×8 mm

Plate 2-02 286×160×8 mm

Plate 2-03 143×160×8 mm

1250℃ 산화소성, 835℃ 상회전사

[작품 11] Small dish

Small dish는 납작한 육각 단위 형태를 오각형으로 이루어진 바닥면을 따라 부착했을 때 자연스럽게 생성되는 각도를 통해 종지의 형태로 제작하였다. 종지의 특성상 낮은 높이로 제작하였고 구조상 단단해보이게 하기 위해 삼각형으로 메워 형태를 제작하였다.

한국 후식 분류 중 떡류는 꿀, 조청, 과일즙 등을 따로 담아내어 곁들여 즐기기도 하는데, 이러한 소스류를 담는데 사용하도록 제작하였다. 또한 Plate시리즈 배치 시 접시 사이사이에 소스를 담은 종지를 플레이팅(plating) 할 수 있도록 높지 않고 조화가 되는 크기로 제작하였다.



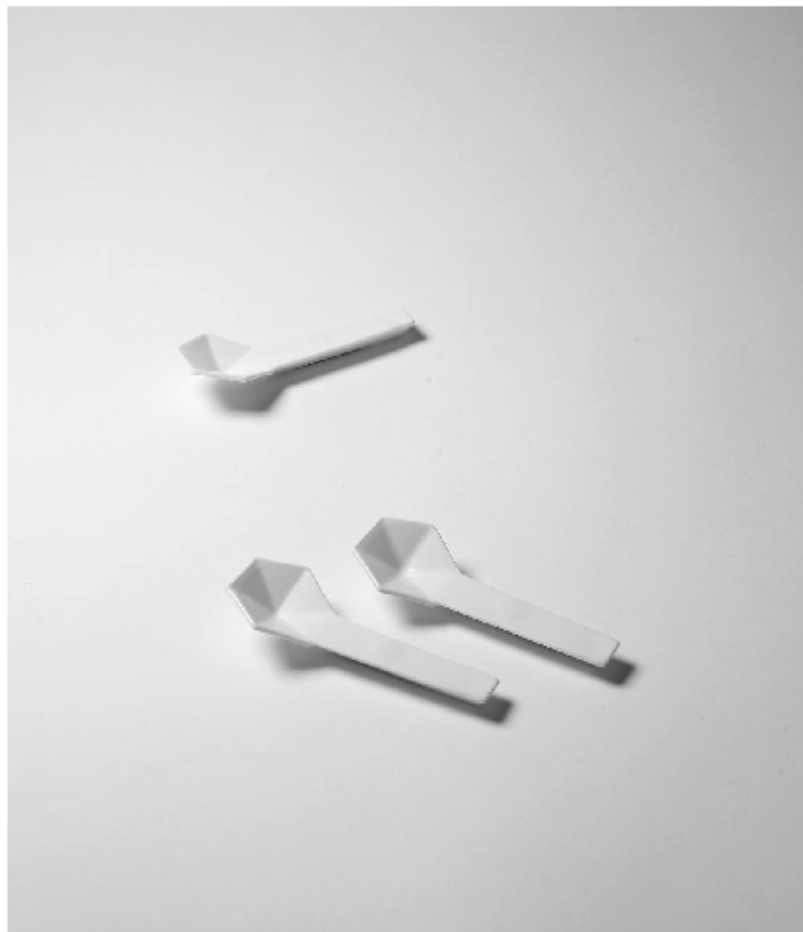
[작품 11] Small Dish

Ø105×30 mm

1250℃ 산화소성

[작품 12] Tea spoon

Tea spoon은 사기숟가락으로 사시라고도 하며 종지크기에 맞게 제작하여 소스류를 떠 놓거나 할 때 사용하도록 하였다. 소스류는 위생 상 여러 사람이 같이쓰기 보단 개인적으로 제공되는 경우가 많은데, 후식에서의 소스류는 많은 양을 필요로 하지 않을뿐더러 소스가 드물게 이용되므로 작은 숟가락을 이용하여 필요한 양을 덜어먹을 수 있도록 제작하였다.



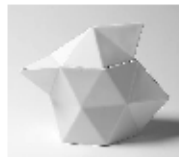










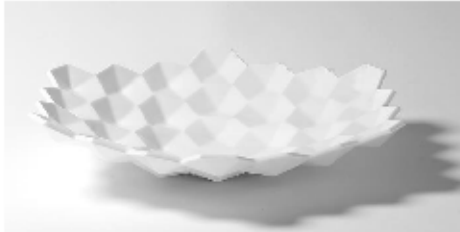
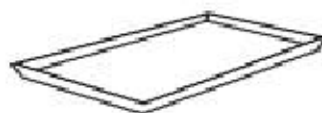
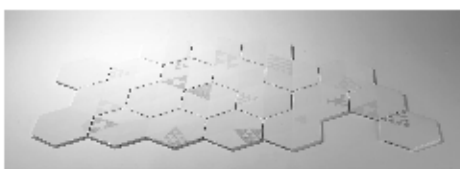

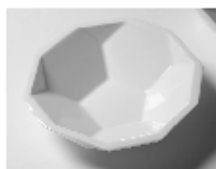




[작품 12] Tea spoon

95×35×20 mm

1250℃ 산화소성

< 표 5 > 한국 후식기 프로토타입(Prototype)과 작품 비교

종류	Prototype		작품	
주전자				
잔				
	잔	차盅		
발				
	보시기	바라기		
				
	대접			
접시				
				
종지				
사시				

IV. 결 론

웰빙에 대한 관심이 커지면서 슬로푸드가 성장하고 그에 따라 한국형 후식이 발달하고 있다. 본 연구는 이를 바탕으로 한국·서양의 후식문화가 가지고 있는 의미와 종류, 후식기를 비교하여 한국 후식 분류에 적합한 후식기를 디자인 하고자 하였다. 이에 기하학 중 육각형의 형태를 기본으로 단위형태 반복을 통해 식기 형태를 구축하고 선의 개수 증가에 의한 수학적 규칙을 모티브로 다양한 형태의 후식기를 도출하고자 하였다. 이를 통해 다음과 같은 결과를 얻을 수 있었다.

첫째, 현대 후식문화가 요구하는 조건 중 전문화, 세분화되는 요건에 따라 한국 후식분류에 맞는 후식기를 디자인하고자 하였으며 기존에 제작되어왔던 원통형 및 유기적인 형태의 주전자, 찻잔, 사발, 접시, 종지, 사시와 차별성을 두어 디자인 할 수 있었다.

둘째, 육각형은 다른 각형에 비해 구조적으로 가장 단단하고 효율적인 도형으로 식기의 형태 구축에 시각적으로 안정감을 줄 수 있었다. 또한 단위체인 육각형에 입체감을 주고 반복함으로써 전체적인 형태에 볼륨감을 표현 할 수 있었다.

셋째, 입체감 있는 육각형의 반복을 통해 나타난 볼륨감은 블록하거나 오목한 공간을 만들고 이는 식기의 기능성과 연계할 수 있었다.

넷째, 선 개수 증가를 통한 수학적 규칙을 모티브로 형태를 다양하게 도출하고자 하였고 본 연구에서는 기본 단위형태를 설정하고 반복하는데 있어 단위체 개수에 변화를 주어 형태를 변형하였다. 이러한 반복을 통해 기능성과 조형성이 겸비된 식기 디자인이 가능함을 알 수 있었다.

마지막으로, 후식기 형태에 흔히 사용하지 않는 형태를 이용한 디자인을 하는 과정에서 식기의 실용적인 측면에서의 해결해야할 점들을 알게 되었고 보완할 필요성을 느끼게 되었다. 또한 이번 작업에 해보지 못한 단위형태의 결합원리를 통해 발견되는 새로운 조형성을 인식하였고 앞으로의 연구가 더욱 발전하리라 본다.

참고문헌

단행본

- [1] Charles Wallschlaeger, Cynthia Basic-Snyder, 원유홍 역. (2005). 「디자인의 개념과 원리」, 안그라픽스.
- [2] Sol Lewitt. The museum of modern art.
- [3] Wassily Kandinsky, 차봉희 역. (1983). 「점 선 면」, 열화당.
- [4] W.Wong. 유한태 역. (1980). 「평면디자인원론」, 미진사.
- [5] 문은배. (2012). 「한국의 전통색」, 안그라픽스.
- [6] 박대순. (1982). 「구성」, 미진사.
- [7] 오재근. (1991). 「입체조형과 새로운 공간」, 미진사.
- [8] 전성권, 봉산균, 문수근, 김기숙. (1988). 「기초시각디자인」, 서울산업대학교 출판부.
- [9] 최수근, 최효근. (1998). 「디저트의 이론과 실제」, 형설출판사.
- [10] 한석우. (1991). 「입체조형」, 미진사.
- [11] 황혜성. (1999). 「한국 음식 대관-제1권」, 문화재보호재단.

학위논문

- [1] 강구용. (2003). 「한식상차림을 위한 도자식기 디자인 연구」, 중앙대학교 대학원 석사학위논문.
- [2] 김미자. (2008). 「단위 형태의 반복을 통한 일상성의 도자 표현 연구」, 경기대학교 미술·디자인대학원 석사학위논문.
- [3] 박윤선. (2006). 「무당벌레를 응용한 후식기 디자인 연구」, 국민대학교 디자인대학원 석사학위논문.
- [4] 신병석. (2012). 「청자 후식기 디자인 개발」, 호남대학교 산업경영대학원 예술디자인학과 석사학위논문.
- [5] 안혜강. (2010). 「단위형태 반복을 통한 소프트 스컬프처(soft sculpture)의 조형적 표현에 관한 연구」, 서경대학교 대학원 석사학위논문.
- [6] 옥은희. (2004). 「절기음식 상차림을 위한 도자 식기 디자인에 관한 연구」, 이화여자대학교 디자인대학원 석사학위논문.
- [7] 용정숙. (1980). 「Sol Le witt의 개념미술론고」, 성신여자대학교 대학원 석사학위논문.
- [8] 윤고은. (2013). 「금문(錦紋)의 이미지를 주제로 한 도자접시 연구」, 서울

과학기술대학교 산업대학원 석사학위논문.

[9] 이수경. (1997). 「단위형태의 결합원리를 응용한 의상디자인연구」, 이화여자대학교 디자인대학원 석사학위논문.

[10] 정의선. (2009). 「원통형을 모티브로 한 도자 후식기 디자인 연구」, 서울과학기술대학교 산업대학원 석사학위논문.

학회논문

[1] 최윤정. (2009). 「제8회 김옥길 기념 강좌 : 문화가 살아있는 상차림 그릇展 -오늘의 식기」, 이화여자대학교 도예연구소.

웹사이트

[1] <http://encykorea.aks.ac.kr/> (한국민족문화대백과사전)

[2] <http://stdweb2.korean.go.kr/main.jsp> (국립국어원 표준국어대사전)

[3] <http://www.saatchigallery.com/>

[4] [http://en.wikipedia.org/wiki/Masahiro_Mori_\(ceramic_designer\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Masahiro_Mori_(ceramic_designer))

[5] <http://scent.ndsl.kr/sctColDetail.do?seq=4707>

[6] <http://www.svetlanakozhenov.com>

[7] <http://www.google.co.kr>

Abstract

A Study on the Ceramic Dessert Ware Design through Repetition and Variation of the Hexagonal Unit Form

Kim, Hyein

(Supervisor Choi, Byung Keon)

Dept. of Ceramic Arts

The Graduate School of

Seoul National University of Science and Technology

The present day has witnessed many developments throughout the society together with economic, cultural growth, and active cultural exchanges with the West. Food culture among those developments has made the biggest changes, and according to the change, the function of dinner ware is being fragmented and specialized. Even in Korea, not only dining but also dessert culture enjoyed after meals has made a remarkable growth, and in recent times, the public concern for Korean dessert is ever growing with healthy food and slow food getting the limelight according as the culture of the so-called well-being, which puts emphasis on the quality of life, comes into existence.

This study, with the aim of developing the ceramic dessert ware in line with the growing dessert culture, limits its scope to the ceramic ware suited for Korean dessert. In addition, this study is intending to produce the ceramic dessert ware having geometric formativeness together with the functionality of the dinner ware through repetition of a unit by setting up a geometric form of hexagon as a basic unit.

Hereupon, this study selected and composed the ceramic dessert ware fit for classification of Korean traditional dessert, and put its aim on producing various forms of ceramic dessert ware through the repetition of a basic unit of hexagon. In addition, this study intended to express the feelings of volume to the whole form of dinner ware through repetitions by giving a three-dimensional effect to the basic unit of hexagon.

In theoretical background, this study looked into the dessert culture of Korea

and the West, and modern dessert ware cases, and selected the sorts comprising the dessert ware through classification of Korean dessert. Further, this study set up a hexagon as a basic unit through a fundamental plane and its consequent concept and characteristic of a hexagon. In addition, this study looked into the definition & combinational principle of a unit, and the characteristic of the minimalism artist Sol Lewitt's works, which became a motive of the production method of the work of this research, among the cases of works which were produced through the use of repetitious principle of a unit.

In work production and explanation, this study described work planning, production process and contents in an effort to be helpful in the understanding of the work. In work planning, this study described with what concept the hexagon, which was set as a basic unit, was used for form production. As for work production process, this study described the basic form production by dividing the process into prototype production using the unit form of planar figure and prototype production through a unit combination through the application of Fomax. In addition, this study described Drain & Solid plaster mold production consequent on the basic form, slip injection, and shape variation and surface decoration after injection.

Through this research, this study was able to produce a geometric form of ceramic dessert ware equipped with feelings of volume by expressing & repeating the hexagon, which was set up as a basic unit, having a solid effect. In addition, through the repetition of a geometric figure, redundant decorative elements were excluded while simple, concise form was highlighted. Additionally, this study deducted various forms of dinner ware from the same kinds of dinner ware by giving a variation to the repetitious aspect of a unit. This study made it possible for food to be contained through the concave space created by doing repetition of a solid hexagon in order to meet the functional elements of dessert, through which this study could express developmental possibility of a geometric form and craft value. This study hopes that this research could be helpful to Korean dessert in its growth like the Western dessert, and expects a lot more modern Korean ceramic dessert ware to be developed in the near future.