



みそ汁 Miso Soup

みそ汁は、日本の食の基本である。
どんな具材でも受け入れるみそ汁は、
人々の暮らしのなかに息づく一つの文化だ。
日本のみそ汁の豊かさを将来に残すべく、
印刷技術でどこまで表現できるかに挑戦した。

佐藤 卓

TAKU SATOH

Printing Director : 田中 一也

ABOUT TRIAL

トライアルについて

■受け継ぐべき日本の文化として

みそ汁は和食の基本です。すごく大切で、これから残していかなければならない文化です。とにかく何を入れてもいい。トマトでも半熟卵でもお餅でも、唐揚げだって具になるし、しかも美味しい。

そう気づいたのは、料理研究家・土井善晴さんの本の装丁をお手伝いした時のことでした。そこから僕の朝ご飯はみそ汁になり、毎日みそ汁を食べるようになって体調も良くなり、あらためて「みそ汁は日本の食のOS^{*}だ」と思うようになりました。

※OS：オペレーティングシステムの略。
全体の基盤となるシステムのこと。

「バトン」というテーマに沿ってアイデアを練っていた時のことです。我々が次の世代に受け渡すべきものは何だろうと考えていて、突然、「みそ汁」というアイデアが降りてきました。みそ汁は何を入れても食べられる、あらゆるものに応用が利きます。発酵食品のみそ自体も日本の食に不可欠なものだし、みそ汁は味も具材も様々なものがあります。

かの文豪、谷崎潤一郎も日本の陰翳礼讃の文化を象徴する例として、黒い椀に入ったみそ汁を挙げているほど、日本人の感性と深いつながりを持っている食でもあります。ビジュアルの素材としても面白いことができそうな気がしました。

■予測がつかない「ヤレ」のような面白さを

実はもう一つ、この機会に実験できたらと心秘かに思っていたのが「ヤレ」でした。試し刷りに何度も印刷された後で印刷所の脇に積み上げられている、あの使用済みの紙のことです。関係ない絵柄同士が



刷り重ねられてしまった、予測がつかないヤレのビジュアルの魅力は、頭の片隅ですっと気になっていました。

それがみそ汁と思いがけずにつながって、様々な具材とみそをそれぞれ印刷し、ヤレのように刷り重ねていくというアイデアにまとまりました。実は、どんな結果になるかは僕にもまったくわかりませんでした。でも、そもそもこれは実験です。普段ならあり得ないようなことができるだろうと思いましたし、頭で思い描けるようなことをやっても意味がない。何よりも、どんなものになるかわからないことがすごく楽しみでした。

■基本の4色で具材を一つずつ刷り重ねる

ヤレというのは思いがけないビジュアルが重なるわけで、我々が普段思っているような「きれいなもの」とは全然違うところが魅力です。ところがデザイナーの性なのか、どうしても紙面にきれいに収めたいくなる衝動を今回は我慢して、レイアウト上のきれいさを求めないことに決めました。鍋にみそと具材を本当に投げ込んだかのように、レイアウトスペースに投げ込むようにつくすることにしました。

TRIAL PROCESS

トライアルプロセス

具材の調和が美味しさを生むように 素材の刷り重ねで深みのある印刷へ

佐藤 卓 × 田中 一也 (PD)

印刷は全て基本を守ることにしました。CMYKの4色製版で特色は使わない。もちろん、特色を使えばすごいことはできますが、逆にオフセット印刷の基本でどこまで豊かに表現できるのかにチャレンジしたかったからです。おかげで、レイアウトのきれいさは別の意味で、印刷におけるきれいさが最終的には浮かび上がってくれたように思います。

■グラフィックでも実験を重ねて

最終段階で加えたのがグラフィック的要素でした。それが家紋のような「MISO」の文字です。

なぜそうしようと思ったのかは僕にもよくわかりませんが、日本の食文化なので家紋のようなものをなんとなく入れたくなってしまったのです。ただ、意識のどこかにいかにも日本的なテイストにはしたくないという気持ちがありました。和の世界に引きずり込まずにニュートラルにしたほうが面白い、海外の人にもわかるようにみそ汁という文化を伝えたいと思ったからです。みそ汁という素晴らしい文化は日本だけではもったいない、もっと世界に広めるべきものだという思いもありました。

シンプルに「MISO」とローマ字で表して「みその版」に白抜きで入れてみると、まるでみその中を空気や水が通っているかのようなちょっと軽い印象が生まれ、抜いた部分が窓のように他の具材をのぞき見せて思わぬ効果を生んでくれました。

■実験的な要素が重なり、うまみとなって

僕は自分の仕事を、まだそこに気づかれずにあるものを見つけ出して一番いい関係を構築していくこと

だと考えています。普段の仕事でもいろいろな方に様々なことをお聞きしながら、まだ発見されていない宝物を探しているのです。この作品では、今まで知らなかったことが山ほど起こりました。PDの田中さんから提案いただいた線数や網点の形状もその一つで、オフセット印刷にはまだまだ宝が無限に眠っていると確信できました。

そして、実験にまた実験が重なるという具合に実験的な要素が何重にも重なり、まさに複雑系ともいうべき、予測できない不思議な作品にいたったような気がしています。ですから、これからじっくりこのポスターを眺めながら「この時つくったみそ汁は何だったのか」と考えてみたいと思います。

今回のトライアルは、美味しいみそ汁をつくるプロセスのように、印刷にこだわって丁寧に作りあげていきました。すぐにはわからないけれどしっかりと奥行きがある、みそ汁のうまみのような世界を皆さんにも味わっていただければと思います。そしてみそ汁を食べたくないただけなら、僕にとってはそれが何よりの喜びです。

この作品をより深く味わうための1冊

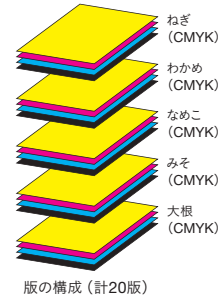
『一汁一菜でよいという提案』
(著 土井善晴／装丁 佐藤卓／グラフィック社)
日本の食文化の豊かさと奥深さに触れる本



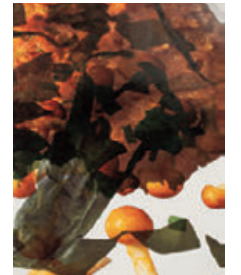
『陰翳礼讃』
(著 谷崎潤一郎／中公文庫)
日常に息づく日本文化の美しさに触れる本

重ね刷りによる効果を確認する

通常のグラフィックは全ての要素を一つのデータにまとめたうえでCMYKの4版で印刷する。このトライアルでは具材ごとに印刷を完成させながら刷り重ねることで、印刷の堆積によって生まれる効果を検証した。その結果、インキが幾重にも重ねられることで創り出される奥行きや美しさが現れた。



データ上で版をまとめた
4色4版で印刷

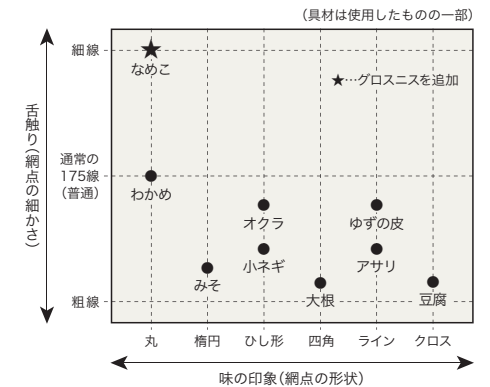


各具材4色4版×具材5個＝
20版で印刷

具材ごとに印刷でシズル感を創出する

各具材はCMYKという4色分解の基本ルールに則りつつ、具材の味わいや舌触りをイメージしながら細かく版を設計し、それぞれのシズル感を追求した。

- 線数：網点の大小や形状を使い分けることで、具材の食感や質感の違いを表現。なめらかさやキメの細かさは細線で、強くざっくりとした舌触りの具材には粗線を用いた。
- インキ：プロセス4色のレギュラーインキを基本に、鮮やかな色合いや透明感を強調したい具材には、彩度の高い表現ができるカレイドインキ（広演色インキ）を使用した。
- ニス：ツヤやメリなどが際立った具材にはグロスニスを追加。該当する具材のCMYKの直後に印刷し、具材の順番が変わらないようにした。
- 刷り順：具材を鍋に入れる順番で刷り重ねた。



大根
線数を粗くしたことにより、しゃっきりした質感が表現できた。



なめこ
カサの部分にグロスニスの「ヌメリ版」を追加。ツヤツヤした質感に。



みそ (上：九州産みそ、下：関西白みそ)
みそのなめらかさや味わいを線数で表現した。(上：10線、下：30線)



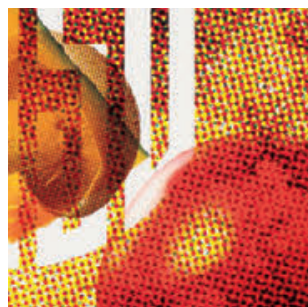
アサリ
ライン状の網点を使ったアサリは、模様とマッチして上品な印象に。

FINISH

全作品とディテール



1



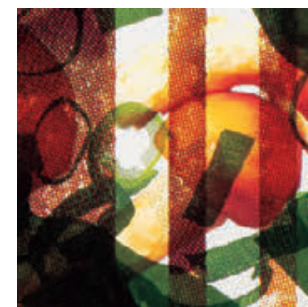
2



3



4



5

- 1_オフセット印刷22色 (アサリ→仙台 米みそ→お麩→アオサ→三つ葉→グロスニス×2)
 2_オフセット印刷26色 (かぼちゃ→しめじ→ミニトマト→グロスニス×2→オクラ→九州 麦みそ→みょうが)
 3_オフセット印刷22色 (玉ねぎ→ナス→グロスニス×2→まいたけ→油揚げ→東海 豆みそ)
 4_オフセット印刷22色 (海老→グロスニス×2→豆腐→関西 白みそ→かいわれ→ゆずの皮)
 5_オフセット印刷22色 (大根→秋田 甘みそ→なめこ→グロスニス×2→わかめ→小ネギ)
 ※具材はすべてプロセス4色 (K→C→M→Y)、一部にカレイドを使用 ※用紙はすべてヴァンナーボVG (ホワイト) を使用