
Sushi-lautasastiasto

Asiakastyö



Ammattikorkeakoulun opinnäytetyö

Muotoilun koulutusohjelma

Visamäki, kevät 2016

Sini Ojala

Sini Ojala



Visamäki
Muotoilun koulutusohjelma
Lasi ja keramiikka

Tekijä	Sini Ojala	Vuosi 2016
Työn nimi	Sushi-lautasastiasto, Asiakastyö	

TIIVISTELMÄ

Opinnäytetyön aiheena oli valmistaa muokattu sushi-lautasastiasto asiakkaalle. Lähtökohtana oli aiemmassa muotoiluprojektissa suunnitellut lautaset: matala ruokalautanen ja keittolautanen. Niiden mallineet ja kipsimuotit oli valmistettu muotoiluprojektin aikana ja niitä käytettiin opinnäytetyössä.

Sushi-lautasastiaston tilasi asiakas, joka oli nähnyt muotoiluprojektissa suunnitellut lautaset ja oli kiinnostunut niistä. Muotoiluprojektin lautasten pohjalta suunniteltiin ja valmistettiin soijakastikelautanen. Astiaston värimaailma ja pintakuviointi suunniteltiin asiakkaan toiveiden pohjalta.

Opinnäytetyön tekijän tavoitteisiin kuului ongelman ratkaisukyvyyn kehittäminen, tuoteprosessin hallinta sekä tilaajan toiveiden mukaisen ja korkealaatuisen sushi-lautasastiaston valmistaminen. Keskeinen tavoite oli asiakaslähtöisen työskentelyn syventäminen.

Opinnäytetyössä tehtiin asiakashaastattelu, jolla selvitettiin asiakkaan toiveet ja ideat sushi-lautasastiastosta. Taustatutkimuksissa otettiin selvää sushin ja japanilaisen keramiikan historiasta, joiden kannalta tarkasteltiin asiakkaan sushi-lautasastiastoa. Tietoa hankittiin sähköisistä lähteistä, aiheesta löytyvä kirjallisuudesta ja alan seminaareista, opiskelijoilta ja ammattilaisilta. Opinnäytetyössä tutkittiin havainnointimenetelmillä suomalaisista nettisivuilta ja kaupoista löytyviä sushi-astiastoja ja lautasia. Havaintojen pohjalta selvitettiin, löytyykö markkinoilta asiakkaan sushi-lautasastiaston kaltaista astiastoa ja sitä mihin asiakkaan astiasto sijoittuu Suomen markkinoilla.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi sushi-lautasastiasto, joka sisälsi matalat ruokalautaset, keittolautaset ja soijakastikelautaset kahdelle hengelle. Lopuksi pohdittiin ammatillisesta näkökulmasta tuotteiden hinnoittelua tuottajan ja jälleenmyyjän kannalta.

Avainsanat sushi, astiasto, lautanen, keramiikka

Sivut 43 s. + liitteet 4 s.

Visamäki
Degree Programme in Design
Glass and ceramics

Author	Sini Ojala	Year 2016
Subject of Bachelor's thesis	Sushi tableware, client work	

ABSTRACT

The purpose of the thesis was to make a modified sushi tableware set for a client. The basis for the thesis was two plates: a shallow food plate and a soup plate, made in the design project earlier. The plaster molds and templates of those two plates were used in the thesis.

The client had seen the plates made in the design project and wanted to have similar ones. A little soy sauce plate was designed after the shallow food plate, and its template and plaster mold were made for this thesis. The color theme and surface design were designed according to the client's wishes.

The goals of the thesis include improving problem solving skills, managing a product process and producing high quality sushi tableware following the client's wishes as far as possible. The main goal was to improve customer oriented approach while aiming towards customer satisfaction.

A customer interview was made to sort out the client's wishes and ideas. Another method used for the thesis was the observation method. This method was used to observe sushi tableware sets or single sushi plates sold in Finnish websites and shops to find out if there were similar sushi tableware sets and where the client's sushi tableware set could be placed on the Finnish market. Some research concerning the history of Japanese sushi culture and ceramics was made to compare some original sets with the product. The research materials included web sources and literature of Japanese sushi culture and ceramics. Additional sources included seminars, students and specialist in the area of ceramics.

The final product of the thesis was a finished sushi tableware set for two people which included a shallow food plate, a soup plate and a soy sauce plate for each. Finally, an evaluation was made for the pricing of sushi plates and a few different size sets of sushi tableware from the professional point of view to find out how much the plates and tableware sets would cost if the producer was selling them and how much if a merchandiser was selling them.

Keywords sushi, tableware, plate, ceramics

Pages 43 p. + appendices 4 p.

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	1
1.1	Käsitteiden määrittäminen.....	1
1.2	Tavoitteet ja rajaus	2
1.3	Kysymysten asettelu ja aineiston hankinta.....	2
1.4	Viitekehys.....	3
2	MUOTOILUPROJEKTIN LAUTASET LÄHTÖKOHTANA.....	4
3	TAUSTATUTKIMUSTA SUSHI-ASTIASTOISTA	6
3.1	Japanilaisen sushin ja keramiikan historiaa	6
3.2	Sushi-lautaset ja -lautasastiatot vertailussa.....	10
3.3	Vertailun yhteenveto	17
4	PINNANSUUNNITTELU	18
4.1	Asiakkaan toiveet	19
4.2	Pintakuvioiden ja värimaailma testaukset	21
4.3	Väliesittely asiakkaalle ja lopullisen menetelmän valinta.....	24
5	SUSHI-ASTIASTON VALMISTUS	25
5.1	Soijalautasen suunnittelu ja valmistus	25
5.2	Astiaston lautasten valaminen ja raakapoltto	30
5.3	Astiaston lasitus ja lasituspoltto	32
6	VALMIS ASTIASTO	34
6.1	Hinnoittelu.....	37
	Sushi-lautasten hintojen määrittäminen	37
7	POHDINTAA.....	38
	LÄHTEET	41

Liite 1	Soijakastikelautasen mittapiirustus
Liite 2	Matalan ruokalautasen mittapiirustus
Liite 3	Keittolautasen mittapiirustus
Liite 4	WKL 101.1 kirkas lasitepohja – resepti ja puoliposliinivalusavi – resepti

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön aiheena on muokata jo suunniteltu lautasastiasto funktionaaliseksi ja tilaajan toiveiden mukaiseksi sushi-lautasastiasoksi. Astiasto koostuu kolmesta eri tarkoitukseen suunnitellusta lautasesta: matalasta ruokalautasesta, keittolautasesta ja pienestä soijakastikelautasesta.

Astiaston suunnittelun taustalla oli monikulttuurisuus, jolloin astiasto on monikäyttöisempi ja soveltuu sushin tai taiwanilaisen ruuan lisäksi länsimaisten ruokien tarjoiluun. Lautaset on suunniteltu pinottaviksi, jolloin ne vievät mahdollisimman vähän säilytystilaa.

Tuoteprosessin hallinta, ongelmien ratkaisu ja käyttöön tarkoitetun tuotesarjan valmistus ovat opinnäytetyön johtavat motiivit. Tavoitteena opinnäytetyössä oli saada aikaan asiakkaan toiveiden mukainen ja korkealaatuinen sushi-lautasastiasto. Keskeiset tavoitteet olivat asiakaslähtöisen työskentelyn syventäminen ja tuotekehityksen hallinta. Opinnäytetyön tavoitteisiin kuului myös ongelman ratkaisukyvyyn kehittäminen. Haastavaa työssä on saada tilaajan toiveet kohtaamaan saatavilla olevat resurssit, keramiikan rajoitteet ja elintarvikkeiden kanssa soveltuvat pintamateriaalit.

Opinnäytetyössä valmistettiin soijakastikelautasen kipsimalline ja kipsinen valumuotti. Kaikki lautasmallit valettiin, siistittiin, poltettiin, lasitettiin ja viimeisteltiin. Opinnäytetyössä on tutkittu japanilaista keramiikkaa ja Suomen markkinoilla olevia sushi-lautasastioita, miten tämän työn astiasto sijoittuu näillä markkinoilla. Lopuksi opinnäytetyössä on arvioitu ja kartoitettu alustavaa hintaa kokonaiselle astiastolle ja erikseen myytävälle lautasille.

1.1 Käsitteiden määrittäminen

Sushi on japanilainen ruokalaji, joka pääsääntöisesti muodostuu puuroutuvasta sushi-riisistä ja raa'asta kalasta, mädistä ja muista merenelävistä. Sushin kanssa yleensä käytetään **soijakastiketta**, johon sushi kastetaan. Sushin kanssa tarjoillaan myös **wasabitahnaa**, jota on tarkoitus laittaa sushin päälle pieni nokare. Toisinaan japanilaiseen ruokailuun kuuluu alkupalaksi **misokeitto**, jolloin keittolautanen on tarpeellinen.

Perinteinen astiasto sisältää 12 hengen astiat ruokailuun ja tarjoiluun. Perinteiseksi astiastoksi voi luokitella myös kuuden hengen astiaston. Myynnissä on myös neljän ja kahden hengen astiastoja, jotka sisältävät vain ruokailuun tarvittavat lautaset. Anttilassa on myynnissä astiaston nimellä kahden erilaisen lautasen astiasto, jossa syvää lautasta on kolme kappaletta ja matalaa vain yksi. Astiasto voi siis olla lautasista koostuva kokonaisuus, jossa jokaista astiaa on astiaston tarkoituksen mukaan yksi tai useampi.

1.2 Tavoitteet ja rajaus

Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella ja valmistaa korkealaatuinen ja tilaajan toiveiden mukaisesti muokattu lautasastiasto sushin tarjoiluun, mutta on myös monikäyttöinen ja funktionaalinen. Tavoitteena on myös syventää asiakaslähtöisen työskentelyn osaamista, tuoteprosessin hallintaa ja ongelmanratkaisukykyä. Opinnäytetyö sisältää myös tuotekehitystä. Lisäksi asiakashaastattelu on oleellinen osa muokatun astiaston suunnittelua, koska tilaajan tyytyväisyyden saavuttaminen on yksi tärkeimpiä tavoitteita.

Opinnäytetyön ulkopuolelle on rajattu muotoiluprosjektissa suunnitellut ja valmistetut ruokalautasen ja keittolautasen mallineet ja muotit sekä puoliposliinivalusaven valmistus. Muotoiluprosjektissa aloitettiin myös materiaalin soveltuvuuskokeillut, joita jatkettiin opinnäytetyössä.

Muotoiluprosjektissa valmistettiin kaksi lautasta, jotka soveltuvat aasialaisten ja länsimaisten ruokien tarjoiluun. Asiakkaan toiveiden perusteella valmiiseen astiastoon lisättiin soijakastikelautanen ja astiastoa muokattiin sushi-astiastoksi. Lautasten koristelu ja värimaailma suunniteltiin asiakkaan toiveiden mukaan. Kaikki lautasmallit valmistettiin lopullisiksi tuotteiksi. Kaikkien lautasten mallineet ja muotit valmistettiin samoilla periaatteilla, joten pienen soijakastikelautasen mallineen ja muotin valmistus opinnäytetyössä tuovat esille kaikkien lautasten valmistusprosessin.

1.3 Kysymysten asettelu ja aineiston hankinta

Opinnäytetyöllä on yksi pääkysymys ja viisi alakysymystä, joihin etsittiin vastaukset.

Opinnäytetyön pääkysymyksenä on:

- Millainen on asiakkaan sushi-lautasastiasto?

Alakysymykset:

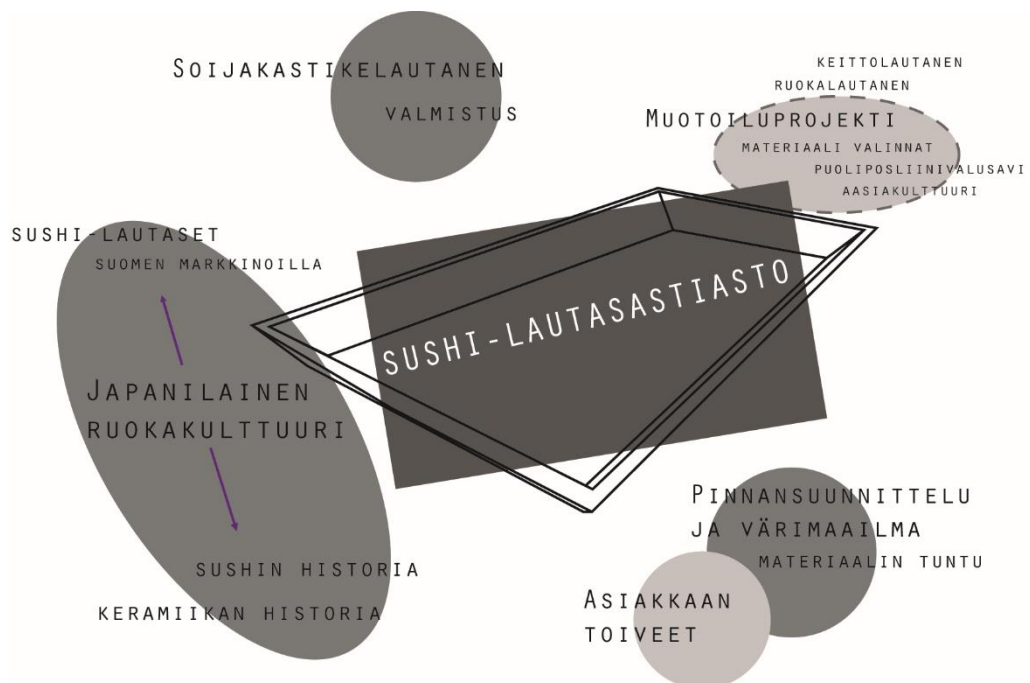
- Miten tehdä on korkealaatuinen sushi-astiasto?
- Millainen pinta ja värit sopivat asiakkaan sushi-astiastoon?
- Millainen on japanilainen sushi-kulttuuri ja miten se ilmenee lautasastiastossa?
- Mitä sushi-astiastoja on Suomen markkinoilla ja löytyykö nyt toteutettavan kaltaista astiastoa?
- Mitä on ottava huomioon tuotteiden ammatillisessa hinnoittelussa?

Muotoiluprosjektissa tuotteiden valmistusprosessissa etsittiin paras kuivaus ja polttoasento, joilla voitiin kontrolloida vääntymiä aiheuttavia muuttujia. Lopputuloksena saatiin laadukkaita ja symmetrisiä lautasia. Lisätietoa myrkyttömistä elintarvikkeille sopivista lasitteista ja väreistä saatiin alan seminaareista ja haastattelemalla alan opiskelijoita, asiantuntijoita ja etsimällä tietoa sähköisistä lähteistä yksittäisten aineiden myrkyllisyydestä. Asiakkaan toiveiden pohjalta selvitettiin ja etsittiin paras pinta ja värimaailma sushi-lautasastiastoon.

Japanilaisen sushi-lautasen muodon selvittämiseksi tutkittiin japanilaisen keramiikan ja sushin historiaa sähköisistä ja kirjallisista lähteistä, sekä tarkasteltiin Suomessa kuluttajille myynnissä olevien astiastojen muotokieltä. Selvitettiin myös mistä japanilaisen ruokakulttuurin lautasten muoto oli lähtöisin ja miten muoto on saanut alkunsa. Tutkittiin myös, miten japanilainen ruokakulttuuri näkyy asiakkaan astiastossa.

Oman työn hinnoittelu koostuu muun muassa materiaalikustannuksista ja tuntihinnasta. Opinnäytetyössä pohdittiin mitkä asiat määrittelevät sushi-lautasten sekä astiastokokonaisuuksien hintaa. Hinnoittelussa on myös otettava huomioon se myykö tuottaja itse tuotteen vai antaako hän ne jälleenmyyjälle myyntiin.

1.4 Viitekehys



Kuvio 1. Viitekehys

Viitekehysten (Kuvio 1) keskellä on opinnäytetyön aihe: sushi-lautasastiasto. Aihe sisältää soijakastikelautasen suunnittelun ja valmistuksen. Lähtökohtana ja taustana työlle olivat muotoiluprojektin aikana tehdyt havainnot, materiaalin soveltuvuustestit ja kahden lautasen mallineet ja muotit.

Sushi-lautasastiaston yksi taustateemoista on asiakkaan toiveet, joiden perusteella lautasastiasto muokataan. Astiaston perusmuotoa ei voi muokata ja asiakas toivookin sen pysyvän sellaisenaan, mutta värimaailmaa ja pintaa voidaan muokata, jonka takia se vaikuttaa vahvasti yhteen pääteemaan: pinnanmuokkaus ja värimaailma. Asiakas toivoo, että astiastossa alkuperäinen materiaali olisi tärkeässä osassa.

Toisena pääteemana on asiakastyönä valmistetun soijakastikelautasen mallineen ja muotin valmistus, jolloin opinnäytetyössä on esillä koko tuoteprosessi: teknisistä piirustuksista ja suunnitelmista aina korkeatasoiseksi tuotteeksi asti. Muotoiluprojekti vaikuttaa tähän teemaan voimakkaasti muotojen ja valmistustekniikoiden kautta.

Neljäntenä teemana tutkitaan japanilaisen sushin ja keramiikan historiaa. Tarkastelun kohteena ovat myös sushi-astiat ja -astiastot Suomen markkinoilla ja se, miten opinnäytetyössä valmistetut astiat sijoittuvat näillä markkinoilla.

2 MUOTOILUPROJEKTIN LAUTASET LÄHTÖKOHTANA

Muotoiluprojekti oli itsenäinen projekti, jossa valmistettiin ruoka- ja keittolautasia myyntitarkoitukseen. Suunnittelun pohjalla oli aasialainen ja länsimainen ruokakulttuuri. Asiakas otti yhteyttä projektin suunnitteluvaiheessa kuultuaan aiheen ja tilasi muokatun astiaston, sushi-astiaston.

Muotoiluprojektissa valmistettiin matalan ruokalautasen ja syvän keittolautasen mallineet (Kuvat 1 ja 2) sekä muotit, joita käytettiin sellaisenaan opinnäytetyössä (Kuva 3). Mallineet toimivat havaintomateriaalina asiakkaalle. Niistä asiakas näki lautasten muodon ja suhteelliset koot kolmiulotteisena. Paperi luonnoksista ja teknisistä piirustuksista on vaikea hahmottaa tuotteiden muotoa. Lopulliset lautaset ovat mallineita 12 % pienemmät, valusaven kuivumiskutistuman ja polttosintraantumisen seurauksena (Jylhä-Vuorio 2003, 79–80, 188–189).



Kuva 1. Matalan ruokalautasen kipsimalline



Kuva 2. Keittolautasen kipsimalline, kuvassa näkyy jalkarengas

Puoliposliinivalusaven soveltuvuutta astiaston materiaaliksi kokeiltiin muotoiluprojektin aikana. Selvitettiin valusaven käyttäytymistä tämänmallisissa muodoissa kuivausvaiheessa sekä polttojen aikana ja jälkeen ja käsittelyn-kestoa. Selvitettiin myös, miten valusavi kestää muotista ulosoton, muotoilun ja siistimisen. Astioita valettiin kaksikymmentä kappaletta ja niitä kuivattiin oikein päin ja ylösalaisin. Astioiden muodon säilymistä tarkkailtiin polttojen jälkeen, mutta mitään huomattavaa eroa ei astioissa havaittu kuivausasennoista riippumatta.

Astioihin muodostui vääntymiä niissä tapauksissa, joissa astiat olivat vääntyneet muotista ulos ottaessa. Valetun saven vääntyessä savipartikkelit muotoutuvat vääntymän suuntaisesti ja vaikka vääntymät korjattaisiin heti, niin partikkelit ovat jo lomittuneet vääntymän muotoon. Kohtaan on muodostunut jännitystila, jolloin lasituspolton aikana jännitys laukeaa ja vääntymät tulevat näkyviin korjauksista huolimatta. (Jylhä-Vuorio 2003, 83–84, 190.) Vääntymisiltä säästytään, kun muotit asetellaan muutaman millimetrin päähän pöydän pinnasta pienien kumipalojen avulla ja annetaan lautasen vapaasti irrota pöydälle kuivuttuaan ja kutistuttuaan.

Projektissa tutkittiin myös, miten ”kaksiosainen” lautasmalline tehdään ja millainen rakenne muotilla tulee olla, kun lautasessa on jalkarengas ja lautasen sisäpinnalle ei haluta jalkarenkaan kohdalle syvennystä. Jalkarenkaallisen lautasen muotin valmistuksessa käytettiin mallina ja apuna vanhaa arabiantehtaalta saatua lautasmuottia, joka oli leikattu keskeltä kahtia rakenteen havainnoimiseksi. Matalan ruokalautasen muotti valmistettiin edellä mainitun havaintomuotin pohjalta (Kuva 3). Keittolautasen muotti oli yksiosainen (Kuva 3).



Kuva 3. Keittolautasen kipsimuotti (vasemmalla), ruokalautasen kipsimuotti (oikealla) ja keskellä on testipalojen kipsimuotti (ks. 4 Pinnansuunnittelu)

3 TAUSTATUTKIMUSTA SUSHI-ASTIASTOISTA

Opinnäytetyön taustatietona perehdyttiin japanilaisen sushin ja keramiikan historiaan sekä sushi-lautasten muotoon ja muodon tarkoituksenmukaisuuteen. Havainnointikeinoin tarkasteltiin, minkälaisia lautasia on Suomen markkinoilla myytävänä ja mihin opinnäytetyön astiasto sijoittuu näillä markkinoilla. Tutkittiin mistä osista sushi-astiasto koostuu ja miten asiakkaan astiasto muokataan tähän tarkoitukseen soveltuvaksi.

Havainnointikeinona käytetään strukturoitua havainnointia. Pirkko Anttilan Tutkimisen taito ja tiedon hankinta – menetelmäkäsikirjasta (1998) lainaten ”strukturoitu havainnointi vaatii, että tutkija jäsentelee ongelmansa ennen varsinaista havainnointia ja laatii havainnointia varten luokitteluja - - Tutkittavasta alueesta täytyy olla jo ennestään sellaista tietoa, että voidaan päättää mitä - - havainnoidaan.” Tutkittavasta aiheesta oli ennestään tietoa, sillä aiheeseen oli perehdytty. Havainnoinnin luokitteluksi on valittu sushi-lautasen koko, muoto, rakenne, materiaali, väriskaala ja hinta, joita tarkasteltiin johdonmukaisesti ja niistä laadittiin oheen taulukko.

3.1 Japanilaisen sushin ja keramiikan historiaa

Japanilainen ruokakulttuuri on muodostunut aikojen saatossa monen eriruokakulttuurin rantauduttua Japanin saarille ja sopeutunut sikäläiseen kulttuuriin sopivaksi (Duke 2008, 83; Ionsdale 2008, 98). Moderni japanilainen keittiö on kehittynyt kolmesta täysin erilaisesta keittiöperinteestä: varhaiskeskiajan hienostuneesta hovikeittiöstä, myöhäiskeskiajan minimaalisesta buddhalaisesta temppelikeittiöstä ja 1700- ja 1800-lukujen kansan katukeittiöstä. Hovikeittiön piirteitä, jotka näkyvät nykyisessä japanilaisessa keittiössä, ovat osat joista ateria koostuu: kolme ruokalajia ja yksi keitto, joista

yleensä kaksi ruokalajia on yksinkertaisia salaatteja. Samaisesta keittiöperinteestä ovat säilyneet myös esteettiset säännöt, jossa pyritään rikkomaan muotoja ja luomaan epäsymmetriaa. Buddhalaisesta temppeleikeittiöstä tuli tofu ja kasvinruoka osaksi japanilaista keittiötä, sillä yksi buddhalaisuuden opeista oli: sinun ei tule tappaa, mikä edellytti kasvissyöntiä. Katukeittiöilmiö syntyi, kun työläis- ja porvariluokat halusivat syödä hyvin ja nopeasti lyhyillä tauoilla. Tästä viimeisemmästä keittiöperinteestä on sushi saanut alkunsa ja siitä on noussutkin hienostunut ruoka. (Duke 2008, 83–84.)



Kuva 4. Sininen sushi-lautasastiasto

Aluksi sushi oli vain tapa säilöä kalaa. Kalafileet puristettiin etikkariisin ja painojen väliin, jolloin se säilyi hyvin pitkäänkin. Näin valmistettua kalaa kutsutaan hako-zushiksi. Käymisprosessi kestää noin kuukauden verran, joten kalan valmistuminen on pitkä prosessi. (Sushifactory n.d.) Duken (2008, 83–84) mukaan nykyisin tunnettu sushi syntyi katukeittiöiden aikaan, jolloin ns. pikaruoka oli haluttua. Kalan käymisprosessi oli liian hidas puhumattakaan hajuhaitoista, joten keksittiin jättää se kokonaan pois ja tarjoilla kala tuoreeltaan. Tämän säilöntäperinteen mukaan etikkariisi jäi tuoreelta tarjoiltavan kalan kaveriksi ja nimi sushi on saanut siitä nimensä, sillä sushi tarkoittaa etikkariisiruokaa, ei raakaa kalaa. (Sushifactory n.d.; 7 yllättävää faktaa: Tätä et tiennyt sushista 2013.)

Sashimi tarkoittaa raakaa kalaa, jota käytetään sushiruuan tekoon. Pelkkää sashimia eli ohuiksi fileiksi leikattua raakaa kalaa tarjoillaan usein alkupaloina sushi-ravintoloissa, ja sushi on pääruoka (Kuva 5). Japanilaisen ate-

rian pääraaka-aineina käytetään sesonkiaineksia, jotta ne olisivat mahdollisimman tuoreita. Sushiin ja sashimiin käytetään myös aina kauden tuoreinta kalaa, joka on lähes aina suolaisen veden kalaa. Lähes olemattomilla mausteilla ja kypsentämättömyydellä sushissa pyritään saamaan kalan luonnolliset maut esiin. Sushi asetellaan esille niin että kalan luonnollinen kauneus korostuu. (Sushifactory n.d; 7 yllättävää faktaa: Tätä et tiennyt sushista 2013; Jylhä 2004, 68.)

Sushia oli aluksi vain nigiri-sushina, joka tarkoittaa käsin puristettua sushia. Siinä puristellaan käsin riisi ovaali, jonka päälle asetellaan kalafilee tai nykyisin myös tofua tai munakasta. Nykyään susheja onkin paljon erityyppisiä, kuten hosomakeja, futomakeja, temaki zusheja ja kariforunia uramakeja. (Kazuko 2011, 76–84; Jylhä 2004, 30.) Kalan lisäksi käytetään muitakin mereneläviä, kuten simpukoita, merilevää, äyriäisiä, ja hevosenkin lihaa.



Kuva 5. Hosomaki-susheja suunnikkaan muotoisella lautasella

Soija on japanilaisen keittiön tärkeimpiä pääraaka-aineista. Sitä käytetään sushin sekä myös tempuran (perinteinen japanilainen ruokalaji) kastikkeena (Kuva 6). Soija tuli Kiinasta 400–500 luvuilla eKr. ja siitä valmistetaan soijakastiketta käymisprosessin avulla soijapavuista, vehnästä, vedestä ja suolasta. Kastikkeet ovat hyvin yleisiä japanilaisessa keittiössä ja kastikelautaset ovat tavallinen näky ruokapöydässä. (Jylhä 2004, 9; Duke 2008, 83; Ionsdale 2008, 115,191.)



Kuva 6. Soijakastiketta lautasella, taka-alalla nigireitä oikealla ja hosomakeja vasemmalla

Miso on yksi vanhimmista japanilaisista mauista. Se valmistetaan soijapaputahnasta, joka on käynyt homeen avulla jopa kolme vuotta. Sitä saa neljänä erivärisenä ja vahvuisena. Misokeiton pohjana soijapaputahnaa käytetään dashin kanssa. Dashi on kuivattua kalajauhetta. (Kazuko 2011, 13.)

Ennen toista maailmansotaa melkein jokaisesta japanilaisesta kodista löytyi perinteisiä käsintehtyä astioita ja säilytysrasioita, joista monet olivat perintökalleuksia. Astiastot olivat lähinnä keramiikkaa tai lakattua puuta. Lakattu puu on Japanin vanhimpia käsityömenetelmiä, mutta japanilainen keramiikka on maailman vanhimpia. Vielä nykyäänkin japanilaisista kodeista löytyy perinteisiä keramiikka astioita, sillä japanilainen keittiöperinne pitää tätä käsityömuotoa yllä tuhansilla tarpeilla pikkukipposiin ja erilaisiin lautasiin. Muoviastiat tosin ovat syrjäyttäneet suurimman osan käsintehtyistä astioista modernissa japanilaisessa kodissa. (Ionsdale 2008, 172.)

Japanin rikasvulkaaninen maaperä tarjoaa erinäisen määrän savilaatuja, joista valmistetaan Japanin kolmen päätyylisuuntauksen mukaista keramiikkaa: lasitettua kivitavaraa, lasittamatonta kivitavaraa ja posliinia. Posliinikeramiikka on eniten kehittynyt tyyleistä, jonka astiat usein maalataan. Kivitavarakeramiikka on jyrkempää ja ronskimpi tyyllisuuntaus verrattuna länsimaiseen kiinaposliinikeramiikkaan, jossa on lähes poikkeuksetta yhteneväiset kuviot astiastoissa. Japanissa on ihailtu epäsymmetrisiä muotoja ja astioita niiden luonnollisen kauneuden takia. Uuneissa tapahtuneet vahingot ja epäonnistumiset on jätetty sellaisiksi, osaksi valmista astiaa. (Ionsdale 2008, 172–173.)

Kun ruoka-aineet tarkoin valikoidaan maun ja tekstuurin mukaan, ruokailuastiat valikoidaan visuaalisen tasapainon mukaan. Sushit ovat kaikki pehmeämuotoisia ja pyöreähköjä, niin japanilaisessa keittiössä pyritään saamaan aikaiseksi epäsymmetriaa asettamalla sushit kulmikkaisiin ja terävämuotoisille lautasille (Kuva 4). Käytössä on myös pyöreitä ja kalanmuotoisia lautasia, mille vain on tarvetta kulloinkin luomaan harmonisen epäsymmetrisen tasapainon tarjoiltavaan annokseen (Kuva 7).



Kuva 7. Kalan muotoinen lautanen

3.2 Sushi-lautaset ja -lautasastiastot vertailussa

Havainnoinnin kohteena olivat suomalaiset nettisivut ja kaupoista löytyvät sushi-astiastot ja lautaset, jotka soveltuivat sushin tarjoiluun ja syöntiin. Astiastoja löytyi sisustuskaupan, Anttilan, Stockmannin, Tokyokanin, Ikean ja Tonfiskin nettisivuilta. Suurin osa tarkasteltavista astiastoista ja astioista oli teollisesti valmistettu, mutta mukana olevat Tonfiskin tuotteet kuuluu vielä käsin valmistettuihin tuotteisiin. Suomen markkinoilla on yllättävän vähän tarjolla erilaisia sushi-astiastoja kuluttajille. Sushi-astiastojen ja lautasten myynti on siirtynyt designkeramiikkayksityisyrityksille sekä yksittäisille keraamikoille ja muotoilijoille, jolloin pitää osata etsiä yritystä tai tekijää eikä yksittäisiä tuotteita.

Astiastoja ja lautasia havainnoidaan viiden luokituksen mukaan. Luokat on valittu niin, että tuloksia on helppo verrata opinnäytetyön valmiiseen lautasastiastoon. Astioista tarkastellaan niiden kokoa, muotoa, rakennetta, valmistusmateriaalia ja värimaailmaa. Tavoitteena on kartoittaa markkinoita ja arvioida olisiko sushi-lautasastiastolla menekkiä. Mihin opinnäytetyön lau-

tasastiasto sijoittuu näiden muiden tuotteiden joukossa? Tarkastelusta laadittiin havainnollistava taulukko (Taulukko 1, s. 17), jossa näkyy kunkin tarkastelun kohteen luokittelut.

Sisustuskaupan nettisivujen (www.sisustuskauppa.com) sushi-astiasto sisältää kolme samankokoista syvää lautasta ja yhden sushi-lautasen (Kuva 8). Väreinä on valittavana vain maidonvalkoinen. Lautaset näyttävät olevan keramiikkaa, mutta varmuutta asiasta ei ole, sillä siitä ei löytynyt tietoa Sisustuskaupan sivuilta. Värinä valkoinen on helppo ja turvallinen, mutta siinä ei ole mitään uutta. Sushi-lautasessa ei ole reunoja, joten sitä voi käyttää sushin sekä vaikka juustojen tarjoiluun. Arvoitukseksi jää, miksi astiasto sisältää niin monta samankokoista syvää lautasta. Yhtä niistä voisi käyttää misokeittolautasena, joten kahden syvän lautasen käyttötarkoitus on arvoitus. Toista syvää lautasta voisi käyttää soijakastikkeelle, mutta se on liian iso siihen tarkoitukseen. Kaksi syvää lautasta on siis ylimääräisiä ja soijakastikkeelta puuttuu lautanen.



Kuva 8. Sushi-astiasto

Astiasto ei siis ole perinteinen sushi-astiasto, erikoisen kokoonpanonsa takia. Vaikka yksinkertainen muotoilu miellyttää silmää ja yhdellä syvällä lautasella ja sushi-lautasella kokonaisuus toimisi, niin astiasto ei ole monipuolinen. (Taulukko 1.)

Anttilan sushisetti on väritään myös maidonvalkoista ja materiaalina lautassissa on posliini (www.anttila.com). Astiastoon kuuluu lautanen, keittolautanen, soijakastikelautanen, puikot ja puikkotuki (Kuva 9). Se siis sisältää kaikki tarvittavat osat sushin syötiin sekä misokeittolautasen. Lautanen ei muotoilultaan sovellu muuhun kuin sashimin tai sushin syötiin, sillä siinä ei ole lainkaan reunoja.



Kuva 9. Sushisetti

Lautanen näyttää enemmän tarjottimelta kuin lautaselta, vaikkakin muoto on miellyttävän rento ja rauhallinen. Lautanen on suunnikas, jonka toista päätä on taivutettu hieman. Lautasen muoto myötäilee kulhon ja soijakastikelautasen muotoa. Syvä lautanen on pyöreä ja sointuu sushi-lautasen taivutettuun päähän. Soijakastikelautanen on suunnikkaan muotoinen ja sointuu ruokalautasen yleismuotoon. Astiasto toimii siis hyvin yhdessä ja näyttää hyvältä. Sen funktio on tarkkaan määritelty, jolloin se ei sovellu länsimaisten tai taiwanilaisten ruokien tarjoiluun. Astiaston kohderyhmänä ovat juuri sushin ystävät. Väritys on turvallinen, mutta mielikuvitukseton. (Taulukko 1.)

Stockmannin astiasto on tarkoitettu kahdelle (<https://stockmann.com/fi/>). Se on valmistettu bambusta ja posliinista. Astiasto sisältää puisen lautasen ja kaksi soijakastikelautasta ja kaksi puikkoparia (Kuva 10). Lautanen näyttää leikkuulaudalta tasomaisuutensa ja materiaalivalinnan takia. Misokeittolautasia ei ole, joten astiasto on vain pelkän sushin syötiin. Sushi-lautasiakin on vain yksi, vaikka astiasto on tarkoitettu kahdelle. Lautanen olisi näin ollen keskellä pöytää ja vaarana olisi sushin pudottaminen pöydälle ennen sen saamista suuhun. Yksi lautanen yhteiseksi on romanttinen ajatus, mutta todellisuudessa hankala käyttää.



Kuva 10. Sushisetti kahdelle

Soijakipot ovat väriltään jälleen valkoiset niin kuin kaikissa muissakin tututuissa astiastoissa tähän mennessä (Taulukko 1). Puun ja posliinin yhdistäminen on kekseliäämpää kuin pelkän yhden materiaalin varaan astiaston valmistaminen. Puu tuo lämpimän ja pehmeän vaikutelman, mutta astiasto on silti hyvin yksiulotteinen, se ei ole monikäyttöinen. Puiselle lautaselle voi sushin lisäksi asettaa, vaikka juustoja.

Tonfiskin astiasto on kokonaan suomalaista designia, mutta nykyisin valmistus tapahtuu Kiinassa. Astiasto on valkoisen värinen ja posliinia. Astiaston lautaset on ostettava erikseen, ja siihen voi sisällyttää ison lautasen, pitkän lautasen ja soijakastikelautasen (Kuva 11).



Kuva 11. Posliininen sushi-astiasto, Kinos

Lautasten muotokieli on hyvin omintakeinen, sillä lautaset ovat kuin lyttyyn painuneita valkoisia laatikoita. Idea on nerokas ja tuo jännittävyttä astiastoon. Lautasten keskustat ovat hieman alaspäin painuneet, joten niiden päälle voi asettaa jonkin verran nestemäisiä ruoka-aineita, kuten soijakastikelautaselle soijakastiketta. Pihvin syötiin tai jauhelihakastikkeen syötiin astiasto ei oikein sovellu. Lautasten funktionaalisuus on hyvin rajallinen. Lautaset vaikuttavat myös ontoilta, joten niiden kaappiin varastointi vaikuttaa hankalalta. Miten ne voidaan pinota tai kuinka paljon ne veisivät säilytystilaa?

Astiaston kohderyhmänä ovat todennäköisesti korkealaatuisesta designista nauttivat ja suuren talon omaavat korkeapalkkaiset ihmiset. Astiasto toimii

varmasti hyvin suunnitellussa tehtävässään, sushin tarjoiluun, mutta juuri siksi hyvin yksipuolinen ja hyvin hankala säilytettävä muotoilunsa takia. (Taulukko 1.)

Ikean Myndig sarja (Kuva 12) on saanut innoituksensa origameista ja niiden muoto onkin hieman erikoisempi (www.ikea.com). Lautasten materiaalina on kivitavarakeramiikka ja ne on lasitettu mustiksi. Vaikka lautasia ei ole suoraan suunniteltu sushille, niin ne soveltuvat muotoilunsa puolesta sushin tarjoiluun. Soijakastikelautasta tosin ei sarjan astiastosta löydy, koska astiat on suunniteltu länsimaisen ruuan tarjoiluun, kuten pihveille tai jauheliha-kastikkeelle. Ruokalautasessa on kunnan reunat, joita edellä olevissa astiastoissa ei ole ollut. Astiat ovat siis käytöltään monipuoliset ja funktionaaliset.



Kuva 12. Myndig keittolautanen ja ruokalautanen

Lautaset ovat pinoutuvia, joten niiden säilyttäminen kaapissa on luultavasti helpompaa kuin Tonfiskin astiaston. Mustalasisitus tuo vaihtelua muiden kauppojen valkoiseen tarjontaan ja sushit valkoisine riiseineen ja värikkäine kalafileineen luovat epäsymmetriaa ja miellyttävän kontrastin toisilleen. Soijakastikelautasen puuttuminen on harmillista, sillä astiat sopisivat hyvin sushille ja olisivat hyvä kilpailija muille myynnissä oleville sushi-astioille erilaisuutensa takia (Taulukko 1). Myndig sarja olisi hyvin monipuolinen ja sen kohderyhmä laajenisi, jos se sisältäisi pienemmän lautasen kastikkeille.

Ikean astioissa löytyy myös ruskeanvärinen Dinera-astiasarja (Kuva 13). Dineran astiat on valmistettu kivitavarakeramiikasta ja ne on lasitettu himmeän ruskeiksi. Astioita ei ole Myndigin tapaan suunniteltu sushille, mutta soveltuvat siihenkin tarkoitukseen hyvin. Ruokalautasen muotoilu on hyvin pehmeälinjaista pyöreine kulmineen ja varovaisine reunataivutuksineen. Pyöreän muotoinen keittokulho sopii hyvin suunnikkaan muotoisen lautasen pariin edellä mainitun muotoilun takia. Soijakastikelautasta ei tässä sarjassa ole, mikä on Myndigin astiasarjan tapaan harmillista. Astiasto toimisi muuten sushin tarjoiluun hyvin ja erottuisi muista tarjolla olevista edukseen, jos se sisältäisi kastikelautasen.



Kuva 13. Dinera keittokulho ja ruokalautanen

Dinera että Myndig ovat helppoja säilyttää kaapissa, sillä lautaset näyttävät pinoutuvan hyvin ja ruokalautaset ovat suunnikkaan muotoisia ja mahtuvat näin ollen kaapin muotoihin hyvin jättämättä ylimääräistä tilaa turhaan. Sarjojen lautaset ovat monikäyttöisiä ja funktionaalisia, verrattuna muihin tarkasteltuihin astioihin (Taulukko 1).

Tokyokan on Helsingissä sijaitseva japanilainen kauppa (www.tokyokan.fi). Kaupassa myydään siis erilaisia japanilaisia tuotteita, kuten koriste-esineitä, ruokia ja keittiötarvikkeita. Suurin osa kaupan tuotteista on perinteisiä ja moderneja japanilaisia astioita. Myynnissä on iso erä erilaisia misokeittolautasia, sushilautasia ja soijakastikelautasia. Misokeittolautaset ovat lakattua muovipuristetta (Kuva 16), kun soijalautaset (Kuva 15) ja sushilautaset (Kuva 14) ovat kaupan mukaan posliinia.



Kuva 14. Erilaisia sushilautasia



Kuva 15. Erilaisia soijakastikelautasia

Lautasia on pyöreinä, neliöinä ja suunnikkaina, mutta kaikkia yhdistää se, etteivät ne ole niin eksaktin muotoisia, mitä länsimaiset vastaavat versiot ovat. Astioissa on perijapanilainen epäsymmetria näkyvillä. Värejä on myös useita erilaisia maanläheisistä ruskeista kirkkaiisiin turkooseihin (Taulukko 1). Jotkin lasitteet vaikuttavat hieman erikoiselta valinnalta elintarvikekäyttöön tarkoitetuissa astioissa, kuten krakeloituva turkoosi lasite. Lasite ei siis ole tasainen ja ehjäpintainen, vaan siinä on mikrohalkeamia, jonne ruoka ja muut liat jäävät helposti. Sushi tosin ei ole nestemäistä ruokaa, joten kraklee-lasite ei sinällään ole ongelma, mutta soijakastiketta tai wasabitahnaa voi silti joutua lautaselle ja lasitteen halkeamiin.



Kuva 16. Misokeittokulhoja

Tokyokanin astioista voi rakentaa haluamansa sushi-astiaston muotoineen ja väreineen, mutta monikäyttöisiä astiat eivät ole joidenkin lasitteiden ja muotojen kannalta. Japanilaisten astioiden ei ole tarkoituskaan olla monikäyttöisiä, sillä perinteiden mukaan jokaisella astialla on oma tehtävänsä ja paikkansa. Tosin nykyään monikäyttöisyys on tärkeä, sillä kaikilla ei ole kotonaan tilaa kaiken maailman astioille, jolloin pienellä määrällä astioita pitäisi saada tehtyä monenlaisia kattauksia.

Taulukkoa (Taulukko 1) luetaan niin että luokittelut löytyvät pystysarakeesta vasemmalla ja ylimmäisestä rivistä jälleenmyyjä ja alemmasta rivistä tarkastellut astiastot ja lautaset.

Taulukko 1. Tarkastelun havainnot

	Sisustuskauppa.com	Anttila	Stockmann	Tonfisk
	Sushi-astiasto	Sushiseti 5-osainen	Casa sushiseti	Kinos
Koko	Lautanen 30x30 cm Kulhot 9,5x4 cm	ei saatavilla	Lautanen 27 x 14 cm	Soijakippo 9 x 9 cm Isolautanen 26 x 26 x 4 cm Pitkälautanen 26,5 x 9 cm
Muoto	Lautanen on suunnikas ja kipot pyöreitä	Lautanen on kuin kumoon kaadettu L-kirjain, soijakulho suunnikas ja riisikulho pyöreä	Neliskanttiset kipot ja lautanen suunnikas	Pitkälautanen on suunnikkaan muotoinen, muut osat neliskanttisia
Rakenne	1 lautanen 3 kulhoa	1 lautanen, 1 soijakulho, 1 riisikulho/keitto, 1 paripuikkoja ja tuki	1 lautanen, 2 soijakippoa ja 2 puikot	Tuotteet ostettava erikseen: 1 isolautanen, 2 soijakippoa ja 1 pitkälautanen
Materiaali	Keramiikkaa	Posliinia	Kipot ovat posliinia ja lautanen/puikot bambua	Posliini
Väri	Valkoinen	Valkoinen	Valkoinen ja puu	Valkoinen
Hinta	37,30 €	15,00 €	19,90 €	Soijakippo 18,00 € Isolautanen 42,00 € Pitkälautanen 31,00€

	Ikea		Tokyokan		
	Dinera	Myndig	Sushi-lautanen Sara	Dippilautanen Chiyoguchi	Keittokulho Shiruwan
Koko	Lautanen 30x20 cm Kulho 14x6 cm	Lautanen 28x21 cm ja 31x25 cm Kulho 15x15 cm	Erikokoisia	Erikokoisia	Erikokoisia
Muoto	Lautasen muoto suunnikas, kulmat pyöristettyjä ja kulho on pyöreä	Lautasen muoto on suunnikas ja kulhon neliskanttinen	Suunnikas	Useita muotoja	Pyöreä
Rakenne	Tuotteet ostettava erikseen	Tuotteet ostettava erikseen	Tuotteet ostettava erikseen	Tuotteet ostettava erikseen	Tuotteet ostettava erikseen
Materiaali	Kivitavarakeramiikkaa	Kivitavarakeramiikkaa	Posliini	Posliinia	Lakattua muovipuristetta
Väri	Ruskea	Musta	Useita värejä	Useita värejä	Useita värejä
Hinta	Lautanen 4,99 € Kulho 2,99 €	Lautanen 2,99 € Kulho 1,99 €	Ei saatavilla	Ei saatavilla	Ei saatavilla

3.3 Vertailun yhteenveto

Vertailun perusteella tarkasteltiin mihin Suomen markkinoilla valmistettava astiasto sijoittuu ja oliko myytävänä vastaavanlaisia tuotteita sekä mitkä japanilaisten sushi-lautasten elementit toteutuvat lautasastiaston muotoilussa. Olisiko Suomessa kysyntää tällaiselle sushi-lautasastiastolle?

Olemassa olevista keramiikkayrityksistä kysymällä saisi varmasti melkein mitä tahansa, mutta hinnatkin ovat sen mukaiset. Kustomoidulle astiastolle on markkinarako, sellaisia ei tällä hetkellä ole tarjolla erikseen. Kysymykseksi jää onko sellaiselle tarpeeksi kysyntää. Asian tutkiminen on ajankohtainen vasta sitten kun yrityksen perustaminen on tavoiteltava päämäärä.

Kaikista tarkastelluista astioista opinnäytetyön astiasto sijoittuu Anttilan ja Ikean astioiden välimaastoon rakenteensa ja muotonsa puolesta. Anttilan astiastossa oli mukana lautasten lisäksi puikot ja niiden tuki, mitä asiakkaan lautasastiastossa ei kuulunut mukaan. Ikean astioissa on reunat ja siksi ne ovat monikäyttöisiä, reunat löytyvät myös tämän työn astioista ja ovat Ikean astioiden tapaan monikäyttöisiä. Markkinoilta ei siis löydy täysin samantyyppistä kokonaisuutta tai yhtä monipuolista, kuin mitä opinnäytetyön astiasto on, mutta kaikista löytyy lautasosia tai samantyyppistä muotokieltä.

Sushi-lautasastiasto on värimaailmaltaan monipuolisempi kuin muut myynnissä olevien astiastojen ja astioiden, lukuun ottamatta Tokyokanin tarjontaa. Astiasto on myös monikäyttöisempi ja helposti säilytettävä. Ikean astiat ovat myös monikäyttöisiä, mutta ne eivät sisällä sushin tarjoiluun kuuluvaa kastikekiphoa, joten opinnäytetyön astiasto on tässä kohdin monikäyttöisempi.

Muotoiluprojektissa suunnitelluissa lautasissa on havaittavissa japanilaista sushi-kulttuurin perinteisiä piirteitä. Sushia tarjoiltaessa on lautasten ja sushin välillä epäsymmetriaa. Sushit ovat usein soikeita (nigireita) tai pyöreitä (makeja), jolloin niiden piirteet ovat hyvin luonnollisia, pehmeitä ja loivia, toisin kuin suunnitelluissa lautasissa, joissa on terävät piirteet ja jyrkät kulmat. Epäsymmetria siis saadaan aikaiseksi näillä lautasilla ja japanilainen sushi-perinne on näin ollen niissä mukana. Suunniteltu keittolautanen on jo itsessään epäsymmetrinen pyöreän pohjansa ja neliskanttisen suuaukkonsa ansiosta. Harmonista epäsymmetriaa on myös ruokalautasen ja keittolautasen välillä: toinen on suunnikkaan muotoinen ja toinen neliön. Ne eivät siis ole samanmuotoiset, mutta niissä on harmonisesti molemmissa neljä kulmaa ja vahvat matemaattiset linjat ja muodot.

Kaiken kaikkiaan suunniteltu ja toteutettu astiasto sisältää sushin tarjoiluun tärkeät elementit, kuten ruokalautasen, soijakastikelautasen ja keittolautasen. Epäsymmetrian luomiseen muodot eivät ole yhtenäisiä, eikä niissä ole yhteneväisiä kuvioita länsimaisen perinteen tapaan. Muotoilun ansiosta astiasto soveltuu kaikenlaisen ruuan tarjoiluun toisin kuin Anttilan tai Sisustuskaupan astiastot.

4 PINNANSUUNNITTELU

Käyttöastioiden koristeluun käytettyjen materiaalin ja lasitteiden oli oltava elintarvikekäyttöön soveltuvia ja myrkyttömiä. Asiakkaalla oli toiveita astiaston värityksestä ja mahdollisista kuvioinneista, joiden perusteella tehtiin koepaloja tekniikoiden toimivuudesta ja samalla koepalat toimivat havaintomateriaalina asiakkaalle. Koepalojen avulla asiakas näki millaiselta

väritys ja kuvioitu pinta näyttäisi keramiikalla ja näin pystyttiin päättämään astioihin tuleva väritys, kuviointi ja lasite.

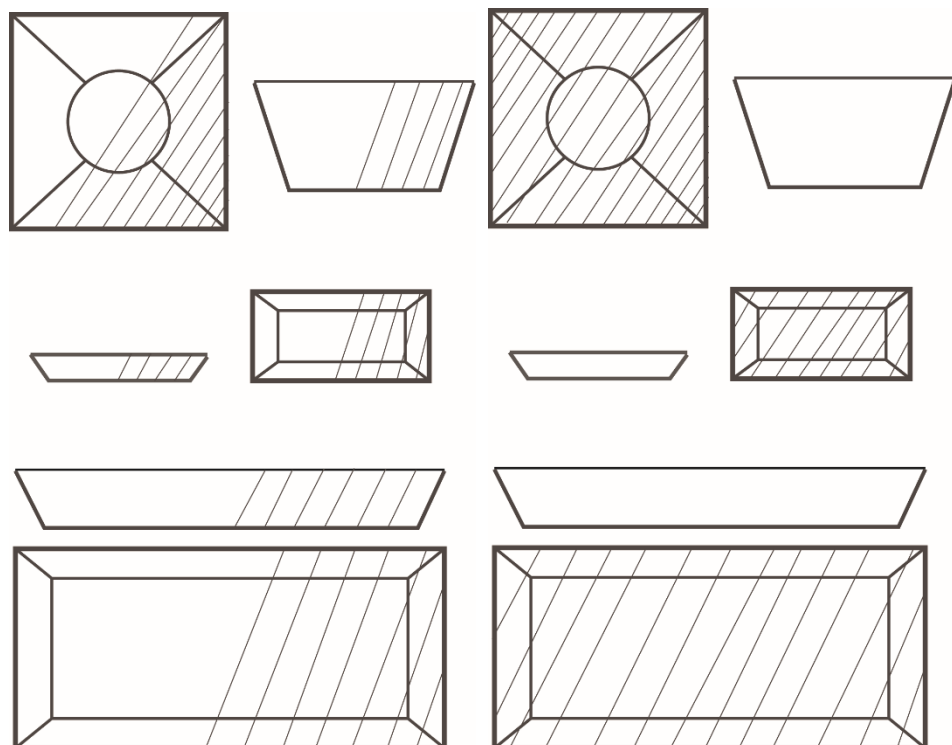
4.1 Asiakkaan toiveet

Asiakkaan toiveena oli astiasto, jota voidaan käyttää sushin ja taiwanilaisen ruuan tarjoiluun. Aiemman suunnitellun keittolautasen ja matalan ruokalautasen myötä astiaston muotokieli soveltuu näiden ruokien tarjoiluun ja siksi asiakas olikin kiinnostunut tuotteista.

Toiveena oli myös astiasto kahdelle hengelle eli kuuden lautasen astiasto. Sovittiin että asiakas maksaisi materiaalikustannukset. Kustannusarvio tehtiin muotoiluprojektin aikana syntyneiden valusavitestien jälkeen, jolloin saatiin selville kunkin lautasmalliin kuluva valusaven ja lasitteen menekki ja näin laskettua astiaston materiaalikustannukset.

Asiakkaan värimielityksinä ovat mustan, valkoisen ja harmaan yhdistelmät. Hän asuu selkeälinjaisessa kodissa, jonka värimaailma on hyvin hillittyä. Astiaston tulisi sointua kodin muuhun sisustukseen ja muodostaa kokonaisuus. Astiaston tulisi myös kuvastaa asiakasta itseään.

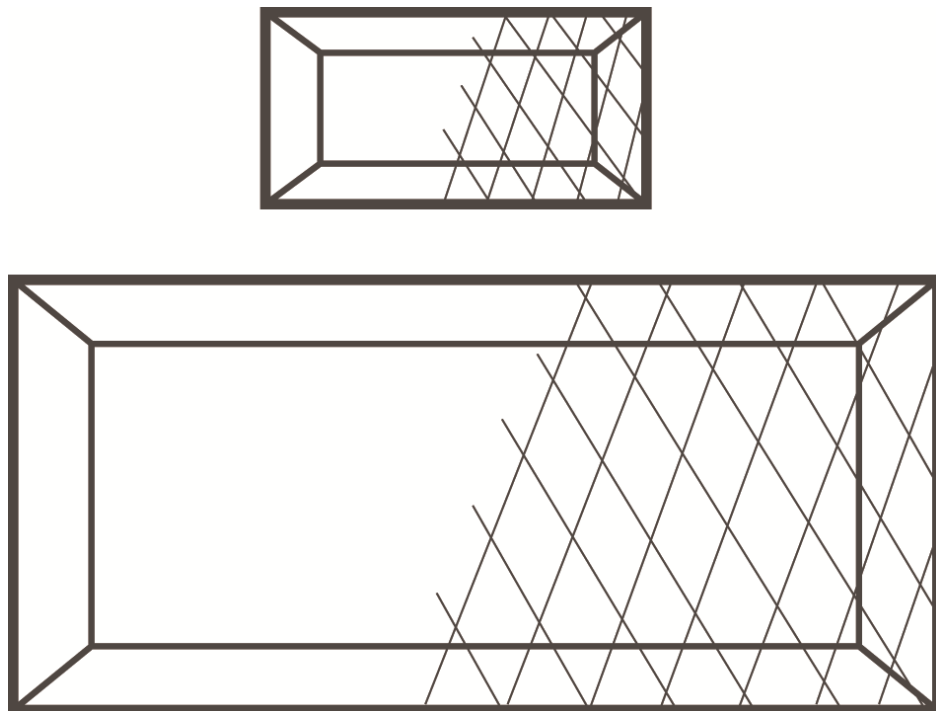
Asiakkaan toiveena oli yksinkertaisuus, joka sopisi hyvin yhteen lautasten selkeän muodon ja kodin sisustuksen kanssa. Väreinä olisi mahdollisesti musta, harmaa ja valkoinen tai näiden yhdistelmät. Asiakas halusi myös astioihin saven karheuden tunteen mukaan, joten tärkeänä ja pysyvänä elementtinä lautasissa toimi kaksi erilaista pintaa, joka toteutettiin lasitteen avulla. Näitä kahta pintaa pohdittiin kokeiltavaksi kahdella eri tavalla. Puolet lautasesta lasitettaisiin niin, että pelkkä sisäpinta lasitettaisiin tai puolet lautasesta niin, että sisä- ja alapuoli samalta puolelta lasitettaisiin (Kuva 17).



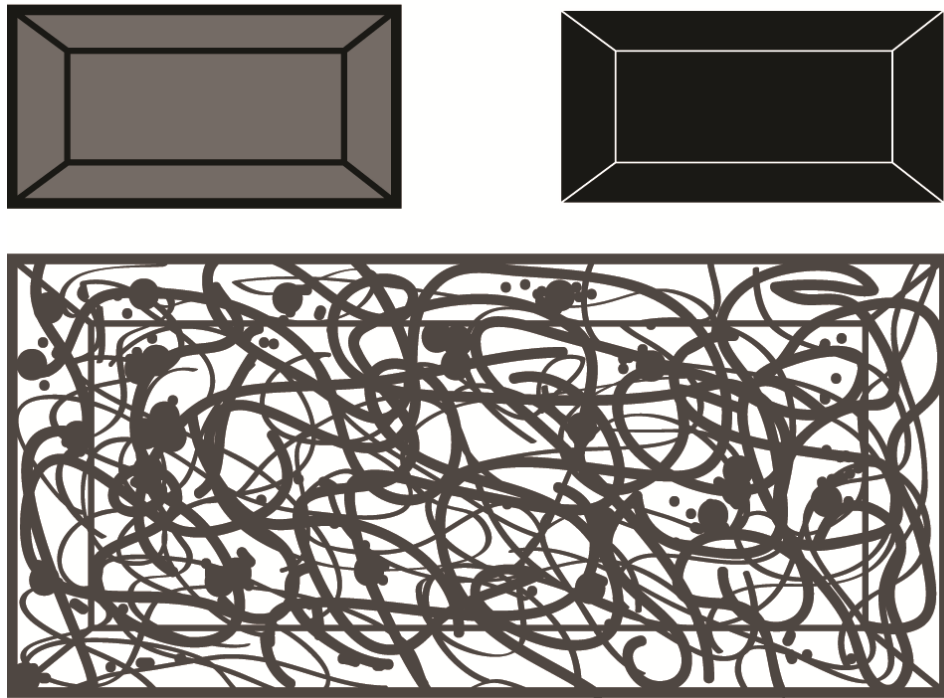
Kuva 17. Kuvassa lasitusta on kuvattu viivoituksella: vasemmalla puoliksi lasitus ja oikealla pelkän sisäpinnan lasitus

Lautasten käyttötarkoituksen ja hygienian takia keitto- ja soijalautasen sisäpinnan tulee olla lasitettuna kokonaan (Kuva 17, oikeanpuoleinen tapa). Ne tulevat käytössä sisältämään nestepitoisia elintarvikkeita. Soijakastikelautasessa olisi ollut myös ongelmana puoliksi lasitettuna soijan värjäytyys. Se on hyvin tummaa ja värjäävää nestettä, kuten kahvi ja punaviinikin, jolloin se olisi ajan myötä imeytynyt keramiikan huokosiin ja värjänyt kastikelautasen likaisen näköiseksi.

Asiakkaalla oli muutama idea millaista värimaailmaa ja pintakuviointia-aitteja voisi kokeilla. Ensimmäisenä ideana asiakkaalla oli kalansuomu eli salmiakkimuoto, joka toteutettaisiin graffitotekniikalla ruoka- ja soijalautaseen, niin että kuviointi ulottuisi lautasten puoleen väliin asti (Kuva 18). Toisena kuviointi ideana nousi esiin sanan tai lauseen kirjoittaminen lautasiin, käyttäen menetelmänä lasille tulostusta tai alilasitekynällä kirjoittamista. Kolmantena ideana asiakkaalla oli roiskittu maali – tahrakuviointi sekä neljäntenä yksivärisyys, jossa lautanen olisi kauttaaltaan valkoinen, harmaa tai musta (Kuva 19). Roiske-ideaa kokeiltaisiin niin että valusaveen sekoitettaisiin pigmenttiä ja sitten sitä roiskittaisiin muottien pinnalle ennen perusmassan kaatamista. Yksivärisyyttä kokeiltaisiin värillisillä lasitteilla.



Kuva 18. Suomukuvio



Kuva 19. Harmaa ja musta lasite sekä roiskekoristelu

4.2 Pintakuvioiden ja värimaailma testaukset

Jotta asiakas näkisi millaisilta ideat näyttäisivät, valmistettiin koepalat, joissa kokeiltiin kuviointi-ideoita ja lasitteita keramiikalle. Koepaloista voitiin valita toimivat ja halutut menetelmät ja lasitteet varsinaisiin astioihin. Koepaloja varten valmistettiin malline käyttäen tyhjää viilipurkkia muodon saamiseksi (Koepalojen kipsimuotti, Kuva 3 ja 7). Koepalan mallineen ja muotin sekä muidenkin mallineiden ja muottien valmistuksessa käytettiin pelkästään pehmeää subraduro-kipsiä, jota on kovettumisen jälkeen helppo työstää ja muokata. Yleensä mallineiden tekemiseen käytetään kova kipsiä, mutta nimensä mukaisesti kova kipsi on kovaa jähmettymisensä jälkeen ja sitä on vaikea työstää jälkeenpäin.

Ennen koepalojen valamisen aloittamista valmistettiin kolme erilaista harmaata värimassaa, jotta saataisiin löydettyä oikeansävyinen harmaa. Väripigmentit reagoivat eri tavoin eri savien ja lasitteiden kanssa. Valusavesta eroteltiin kolmeen astiaan kaksi desilitraa valusavea, jotka värjättiin kolmella eri pigmentillä. Pigmenttiä laitettiin 5 % kuiva-ainepainosta massa 1:seen ja 3:seen. Massa 2:seen laitettiin 0,2 % kuiva-ainepainosta pigmenttiä. Massojen pigmentit ovat oheisessa listassa.

- Massa 1. Liuskeen harmaalla (Varnia Oy, Liuskeen harmaa 26/9),
- Massa 2. Mustalla (Varnia Oy, Musta 55/3)
- Massa 3. Siniharmaalla (Siniharmaa K 4816)

Kuiva-ainepaino laskettiin yhden desilitran valusaven painon mukaan Brongniartin kaavalla (Kuvio 2), jonka jälkeen saadaan laskettua kahden desilitran valusaven kuiva-aine määrä, josta lasketaan 5 % ja 0,2 %:n paino väripigmenteille.

$$X = \frac{(a - 1000) * b}{b - 1}$$

Kuvio 2. Brongniartin kaava, missä X on mitatun ainedesilitran sisältämän kuiva-aineen määrä, a on mitatun aineen desilitrapaino ja b on kuiva-aineen tiheys

Kolmella harmaalla massalla valettiin yhdet koepalat, joista lasituspolton jälkeen näkisi harmaiden värisävyn. Perusvärjäämättömällä valusavella valettiin loput koepalat (Kuva 20). Yhden koepalan annettiin kuivua ilma-kuiviksi päivän ajan valamisen jälkeen, jotta sen pintaan saataisiin graffito-tekniikalla somu-salmiakkikuvio. Toisen koepalan pintaan raakapolton jälkeen kirjoitettiin mustalla alilasitekynällä testi teksti. Kolmas koepala toimi kontrollipalana, jolle ei tehty mitään. Kaksi viimeistä lasitettiin väri-
lisillä lasitteilla, toinen valkoisella ja toinen mustalla lasitteella. Koepalat raaka poltettiin 980 °C -asteen huippulämpötilaan.



Kuva 20. Koepala muotissaan

Koepalojen lasitukseen käytettiin reseptin mukaan itse valmistettua WKL 101. 1 -kirkasta lasitetta (Liite 4). Väritön ja kirkas WKL 101.1 -lasite valettiin astiaston lasitteeksi, koska se soveltui elintarvikkeiden kanssa käytettäväksi. Lasite sisältää haitallista bariumkarbonaattia, joka toimii lasitteen sulatteenä, mutta sen pitoisuus lasitteessa on niin vähäinen (4 % kaikista kuiva-aineista), ettei se lasitepintana keramiikassa aiheuta mitään vaaraa ihmiselle (Jylhä-Vuorio 2003, 260).



Kuva 21. (Luetaan ylhäältä alas vasemmalta oikealle) Kontrolli, alilasitekynä testit, suomukuvio, massa 1, massa 2 ja massa 3 -koepalat

Kahteen koepalaan tehtiin WKL 101.1 -lasitteesta kaksi kahden desilitraa lasiteannosta, joihin lisättiin mustaa pigmenttiä ja valkoista pigmenttiä 5 % lasitteen kuiva-ainepainosta. Tässäkin käytettiin Brongniartin kaavaa (Kuvio 2) kuiva-ainepainon laskemisessa käyttäen lasitteen suhteellista kuiva-aine tiheyttä. Koepalat lasitettiin kaikki ruiskuttamalla, sillä samaa tekniikkaa käytettäisiin varsinaisten astioiden lasittamiseen. Ruiskulasittamalla saadaan aikaan tasaista ja yhtä paksua lasitepintaa esineisiin, eikä ole vaarana, että pintaan jäisi valumajälkiä tai lasittamattomia pintoja. Mustalla ja valkoisella lasitteella lasitettiin vain puolet koepalasta, jotta helpommin olisi nähtävissä kontrasti keramiikan ominais- ja lasitteen värin välillä, muut koepalat lasitettiin kokonaan perus- WKL 101.1 -lasitteella.

Koepalatlasitus poltettiin 1260 °C -asteessa, koska siinä lämpötilassa varsinaiset astiatkin poltettaisiin (Kuvat 21 ja 23). Asiakkaan valitsemia harmaita sävyjä käytettiin roiskekuvion toteuttamiseen. Kaksi harmaista kiinnostusta asiakasta: massa 1 ja massa 2, ja niistä molemmista tehtiin koepalat (Kuva 22). Koepalamuottiin roiskittiin ensin harmaata valusavimassaa ja sitten päälle kaadettiin perusmassaa, näin syntyy roiskitut kuviot ja musteläiskämaiset värimuodot esineiden pintaan.



Kuva 22. Roiskekuvio koepalat (vasenmalta oikealle): massa 2 ja massa 1



Kuva 23. Mustapigmenttinen lasite ja valkopigmenttinen lasite koepalat

4.3 Väliesittely asiakkaalle ja lopullisen menetelmän valinta

Viimeisten koepalojen tultua lasituspoltoista sovimme asiakkaan kanssa tapaamisen, jossa päätettäisiin lopullisiin astioihin tuleva(t) koristeluaihe(et). Aiemmin harmaista koepaloista pidetyssä palaverissa oli värimahdollisuuksista poistunut massa 3 (harmaa pigmentti), koska se oli asiakkaan mielestä vääränsävyinen harmaa. Värisävy oli lämmin verrattuna kahteen muuhun harmaan sävyyn.

Alilasitekynällä kirjoitetut tekstit olivat haalistuneet niin, etteivät ne näkyneet kuin paikoin (Kuva 21), joten tekniikka ei ollut hyvä puoliposliinisiin astioihin, jotka poltettaisiin 1260 °C -asteessa, tämäkin tekniikka jätettiin pois. Valkoisen lasitteen ja perusmassan kontrasti oli niin hento, ettei asiakas tykännyt siitä, joten sekin jäi pois (Kuva 23). Asiakas jäi miettimään roiskemenetelmän molempia värejä ja vaaleimman harmaan, massa 2, välille (Kuva 21 ja 22). Asiakas pohti, tekeekö roiskemenetelmä astioista levottoman oloisia. Lopulta tultiin siihen tulokseen, että katseen kiinnittäjä ruokalautanen olisi roiskekoristeltu, massa 1 värillä, ja sen pariksi tuleva

soijakastikelautanen olisi täysin puoliposliinimassan värinen. Keittolautasesta asiakas halusi mustan, sillä se sitoisi astiaston hyvin kodin muuhun sisustukseen ja näin ollen astiastossa olisikin kaikki halutut värit: valkoinen, harmaa ja musta.

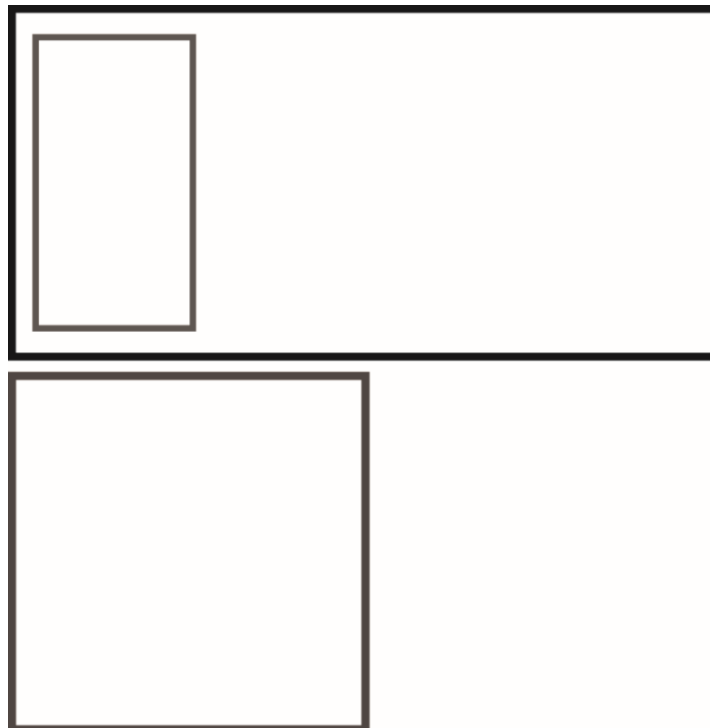
Astiaston osat olisivat siis hyvin erilaiset keskenään, mutta kaikissa olisi yhtenäinen linja. Lautasten ulkopinta olisi lasittamaton ja näin ollen niissä olisi käytetyn valusaven ominaisväri näkyvillä ulkopinnassaan (kuva 17, vasenpuoli), joka sitoo lautaset toisiinsa ja muodostaa niistä kokonaisuuden.

5 SUSHI-ASTIASTON VALMISTUS

Lautasten valmistuksessa käytettiin muotoiluprosjektissa valmistettuja ruoka- ja keittolautasen muotteja. Soijakastikelautaselle suunniteltiin ja valmistettiin malline ja muotti erikseen.

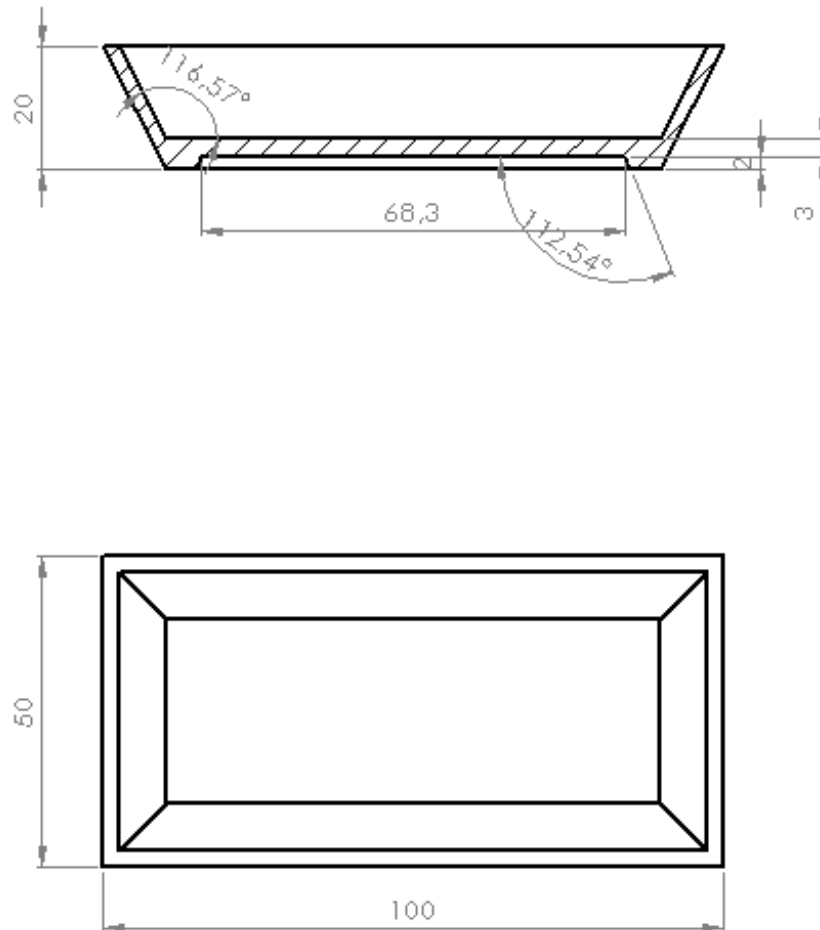
5.1 Soijalautasen suunnittelu ja valmistus

Soijakastikelautanen suunniteltiin asiakkaan pyynnöstä erikseen, sillä se kuuluu olennaisena osana sushi-lautasastiastoon. Suunnittelun pohjana käytettiin astiaston muita lautasia, sillä astiastosta haluttiin harmoninen kokonaisuus. Soijakastikelautanen suunniteltiin ruokalautasen pohjalta (Kuva 24). Suunnikkaan muotoinen lautanen soveltuisi muotonsa takia parhaiten sekä makien (pyöreiden) että nigireiden (soikeiden) kastamiseen.



Kuva 24. Lautasten muotojen ja kokojen suhteet

Soijakastikelautasesta tuli yhdenmukainen ruokalautasen kanssa. Kastikelautasen koko valittiin niin että se sopii ruokalautasen sisälle päätyyn. Lautasesta piirrettiin tekniset kuvat, joiden avulla malline valmistettiin 12 % suuremmaksi kuin piirustuksissa, kutistuma huomioiden (Kuva 25).



Kuva 25. Soijakastikelautasen teknisetpiirrustukset (mitat mm)

Teknisten piirustusten mukaan kipsistä valmistettiin malline. Kipsin jäähmettyä kokonaan valulaidat poistettiin ja kipsistä suorakaidetta alettiin työstää soijakastikelautasen sisäpinnan muotoiseksi sisätukikappaleeksi. Kappaleen korkeus määritettiin korkeusneulalla. Kipsiä raspattiin raspilla muotoonsa, seenalla ja siklillä se tasoitettiin siistiksi. Suorakaiteeseen piirrettiin sivuille kallistumat, jotka yhdistettiin päältä viivoilla, joista muodostui lautasen sisäpohjan muoto. Reunoja raspattiin vinosti viivojen suuntaisesti päällä oleviin viivoihin asti (Kuva 26). Kappale tasoitettiin ja se hiottiin kauttaaltaan ja kaikki kulmat pyöristettiin hivenen (Kuva 27).



Kuva 26. Kuvassa raspi, metallinen terä, jolla on helppo tasoittaa kipsin pintaa, ja soijakastikelautasen mallineen sisätukikappale (kipsinen suorakaide)



Kuva 27. Hiottu soijakastikelautasen mallineen sisätukikappale ja hionta työssä apuna käytetyt työvälineet: kaksi eri hiontapaperia, metallinen sikli ja sieni

Lautasen sisätukikappale pellavaöljyttiin vernissalla (Kuva 28). Sisätukikappaleen päälle valmistettiin soijakastikelautasen malline. Mallineen kipsikappaleen korkeus määritettiin. Reunat raspattiin muotoonsa ja kappale hiottiin ja reunat pyöristettiin käyttömukavuuden ja päästävyuden takia. Tämän jälkeen pohjaan piirrettiin 5 mm leveä reunus, josta muodostuisi jalkarengas. (Kuva 29). Jalkarengaan kaivertamiseen käytettiin katkennutta sahanterää raspin sijasta, askarteluveistä ja kuperaa terää. Pohjaa syvennettiin keskeltä 2 mm verran, jonka jälkeen se vielä kerran hiottiin kauttaaltaan. Mallinekin öljyttiin vernissalla. Kaksiosainen muotti valmistettiin samalla tekniikalla kuin muotoiluprosjektissa valmistettu ruokalautasen muotti (Kuva 30). Kovettumisen jälkeen muotti siistittiin ja se jätettiin kuivumaan viikoksi kuivauskaappiin.



Kuva 28. Ruokalautasen mallineen sisätukikappaleen vernisointi (sama toistettiin soijakastikelautasen sisätukikappaleen mallineen kanssa)



Kuva 29. Soijakastikelautasen mallineen jalkarenaan kaiverrusta



Kuva 30. Soijakastikelautasen kipsimuotti, vasemmalla alaosa ja oikealla päällisosa, jossa näkyy valaukot

5.2 Astiaston lautasten valaminen ja raakapoltto

Kaikki muotit asetettiin valupöydälle ja valusavi sekoitettiin hyvin. Pieni erä harmaata valusavea sekoitettiin myös hyvin. Muotit kostutettiin vedellä, jotta valumassa ei muodostaisi kerrostumia muotin pintaa koskiessaan.

Keittolautasen muotti täytettiin ääriä myöten ja pintaan ruiskutettiin vesikalvo estäen näin valusaven pinnan kuivumisen kalvoksi. Kalvo voisi jäädä esineen sisäpintaan kiinni ylimääräistä valusavea kaataessa pois (Kuva 31). Reunat leikattiin tasaisiksi veitsellä, jonka jälkeen muotti asetettiin väärin päin pienille kuminpalasille. Kuivuttuaan lautanen irtoaisi ja putoaisi pöydälle muotista (Kuva 31).

Soijakastikelautasen muotti suljettiin kostuttamisen jälkeen ja täytettiin vain toisesta valaukosta kaataen täyteen perusmassaa. Jähmettymisen jälkeen valaukkoihin jähmettynyt savi poistettiin. Muotti avattiin ja muotin puolikas, johon lautanen oli jäänyt kiinni, asetettiin pöydälle puisten palojen päälle samoin kuin keittolautasen muotti.



Kuva 31. Vasemmalla: Valamista ja siinä käytettäviä apuvälineitä. Oikealla: Keittolautasen muotti väärin päin

Ruokalautasen muotin ollessa avonaisena sen toisen puolikkaan sisäpinnalle roiskittiin harmaalla massalla roiske-kuviota. Roiskeet suihkutettiin vedellä ennen muotin sulkemista. Perusmassaa kaadettiin toisesta reiästä muotti täyteen. Ruokalautasen jähmettymisen jälkeen toimittiin samalla tavalla kuin soijalautasen kanssa.

Kaikki lautaset olivat pudonneet muoteista yön aikana, jonka jälkeen niiden pohjiin kirjoitettiin tekijän tunnus. Toinen erä lautasia tehtiin samalla tavalla. Lautaset jätettiin kuivumaan vielä muutamaksi päiväksi ennen siennellä siistimistä. Lautaset siveltiin kauttaaltaan märällä sienellä tasoittaen niiden pinnat. Lautasten reunat pyöristettiin käyttömukavuuden lisäämiseksi ja rikkoutumisten estämiseksi (Kuva 32). Kaikki lautaset aseteltiin tämän jälkeen uuniin raakapolttoon varten.



Kuva 32. Kuvassa näkyy sienellä viimeistellyn ja ei viimeistellyn ruokalautasen reunat

Uuniohjelma raakapoltolle, täysin kuiville esineille:

1. 100 °C/h:ssa 150 °C:een, ei haudutusta
2. 120 °C/h:ssa 980 °C:een, ei haudutusta
3. END

5.3 Astiaston lasitus ja lasituspoltto

Kaikki astiat lasitettiin sisäpinnaltaan ruiskuttamalla. Ruoka- ja soijakastikelautaset lasitettiin perus- WKL 101.1 -lasitteella ja keittolautaset mustapigmenttisellä WKL 101.1 -lasitteella (Kuva 33). Lautasten reunat suojattiin paperilla, jottei lasitetta roiskuisi vahingossa ulkopinnalle. Lasituksen jälkeen ulkoreunat puhdistettiin sienellä varmuuden vuoksi lasiteroiskeiden varalta.



Kuva 33. Sisäpinnaltaan ruiskulasitetut keittolautaset

Astiat poltettiin samassa uunissa ja samassa kerroksessa kuin koepalat oli poltettu, jotta polttokäyrä olisi mahdollisimman kontrolloitu ja yhdenmukainen. Keramiikkauuneja ei ole kalibroitu täsmälleen samanlaisiksi ja ne ovat erikokoisia, joten polttokäyrät ovat uuneilla yksilöllisiä. Toiset uunit voivat nostaa lämpötilojaan hieman nopeammin kuin toiset ja varastoida lämpöä enemmän kuin toiset. Lämmön varastointi riippuu myös uunin koosta ja siitä, kuinka monta kerrosta uuniin on ladattu, sillä uunilevyt kerräyvät itseensä lämpöä. Näin ollen keramiikka voi olla hyvinkin erilaista lasitteiltaan ja sintraantumisasteiltaan uunista riippuen, siksi kannattaa käyttää samaa uunia samanlaisen lopputuloksen saamiseksi. Opinnäytetyön astiat siis poltettiin samassa uunissa samalla uuniohjelmalla kuin koepalat, sillä koepalojen tuloksiin pyrittiin (Kuva 34).



Kuva 34. Vasemmalla: koepalat uunissa. Oikealla: Lautaset samassa uunissa kuin koepalat olivat

Uuniohjelma lasituspoltoille:

1. 120 °C/h:ssa 500 °C:een
2. 150 °C/h:ssa 1260 °C:een
3. END

6 VALMIS ASTIASTO

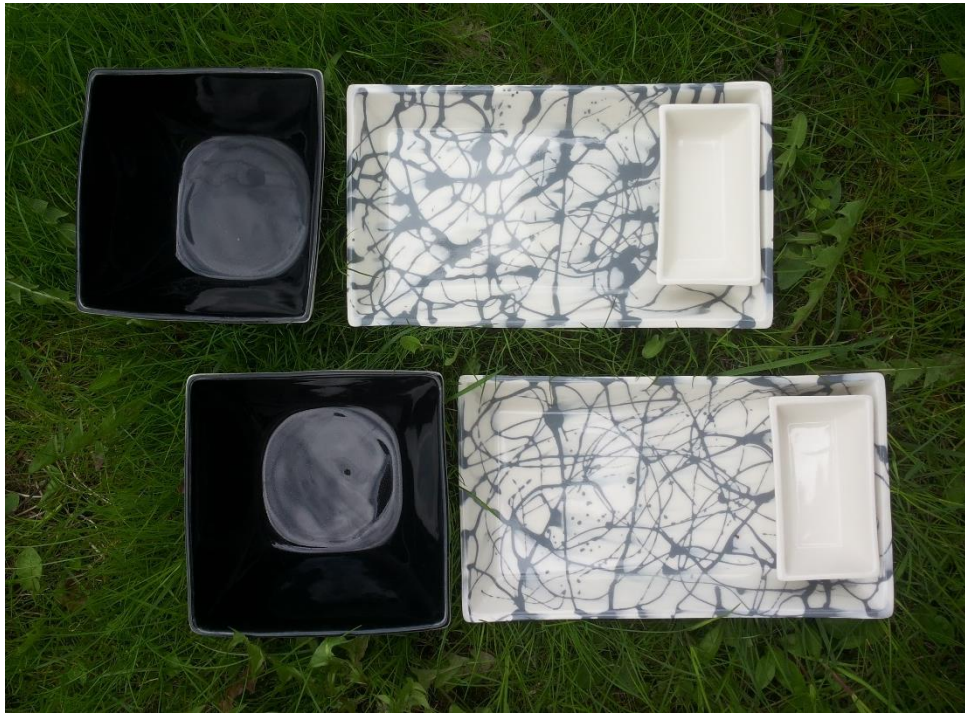
Asiakkaan sushi-lautasastiasto sisältää kaksi kutakin lautasmallia: soijakastikelautaset, matalat ruokalautaset ja keittolautaset. Lautaset ovat pinottavia ja ne menevät sisäkkäin suunnitellusti. Astiastossa on asiakkaan toivoma värimaailma, joka sopii asunnon sisustukseen (Kuva 35).



Kuva 35. Valmiit asiakkaan tilaamat lautaset: soijakastikelautanen ja ruokalautanen

Lautasten lasitus on tasaista ja ulkoreunat olivat lasittamattomat. Keramiikan ominaisväri ja muoto toimivat astiastossa suunnitellusti lautasten yhdistävänä tekijänä. Roiske-kuviointi luo ruokalautasiin epäsymmetriaa ja kontrastia särmikkään muodon rinnalle. Soijakastikelautanen erottuu hyvin ruokalautasen pinnalta ja on selkeästi oma elementtinsä, jolla on eri käyttötarkoitus. Keittolautanen erottuu selvästi kahdesta muusta lautasesta, mustan lasitepintansa takia (Kuva 36). Se on selvästi erillinen elementti, jota ei käytetä samanaikaisesti muiden lautasten kanssa, vaan alku- tai jälkiruuan tarjoiluun. Korkeiden reunojensa ansiosta keittolautasen ulkopinnan keramiikan ominaisväri on selvästi näkyvillä ja näin ollen lautanen sointuu muu-

hun astiastoon, eikä intensiivinen mustaväri käy liian hallitsevaksi. Lautasten muoto oli säilynyt hyvin. Viimeisenä silauksena astioiden pohjia hiottiin hivenen, jotta niistä lähtisi uunilevyistä tarttunut karhea uunipesu pois ja näin lautaset olisivat myös viimeistelyjä.



Kuva 36. Valmiit asiakkaan tilaamat lautaset: soijakastikelautanen, ruokalautanen ja keittolautanen

Valmista astiastoa taustatutkimustietoon verrattaessa huomataan, että tärkeät japanilaisen sushi-kulttuurin perinteet ovat löydettävissä. Astiastossa on olennaiset sushin syötiin tarvittavat lautaset: ruokalautanen, soijakastikelautanen ja keittolautanen. Astiastossa on selkeästi harmonista epäsymmetriaa. Tämä epäsymmetria näkyy, sillä että väritys ei ole yhtenäinen, eikä lautasissa ole yhteneväisiä kuvioita länsimaisen perinteen tapaan (Kuva 36). Lautaset ovat harmonisesti kaikki nelikulmaisia ja ne pystytään pinoamaan. Lautasissa on mukana myös luonnollisuus ja luonto, mitkä ovat osa japanilaisen keramiikan historiaa ja perinnettä. Ne näkyvät lautasissa savenominaisvärinä ja lasittamattomana keramiikan luonnollisena pintana (Kuva 37), joka japanilaisessa keramiikassa nähdään kauneutena ja esineen osana, taitena.



Kuva 37. Keittolautanen, jossa näkyy ulkopinnan keramiikan ominaisväri ja lasittomuus

Kokonaisuudessaan tuotteista tuli laadukkaita ja kestäviä. Lautasista tuli juuri sellaisia kuin asiakas oli toivonut ja hän oli erittäin tyytyväinen lopputulokseen. Muotoiluprojektin lautasilla on testattu astioiden mekaanista kulutusta ja lautaset kestävät hyvin käytössä. Astiat ovat pinottavia, kuten oli suunniteltu ja ne vievät vähemmän tilaa.

Muotoilunsa ansiosta astiasto soveltuu japanilaisten perinteiden mukaan sushin tarjoiluun, ja siitä löytyy myös tarvittavat elementit länsimaisten ruokien syöntiin. Lautasissa yhdistyy tyylikkäästi japanilaisen sushi-kulttuurin perinteiset piirteet ja länsimaisten astioiden ominaisuuksia. Lautasten yleisilme on hienostunut ja ne muodostavat ehjän monikäyttöisen kokonaisuuden (Kuva 38).



Kuva 38. Matalat ruokalautaset asiakkaan käytössä

6.1 Hinnoittelu

Hinnoittelussa pohdittiin ja arvioitiin kullekin sushi-lautaselle hinta ja mistä se koostuu. Sushi-lautasastiastollekin mietittiin kokonaishintaa kahden, neljän ja kuuden hengen kokoonpanoille. Opinnäytetyössä asiakas maksoi sovitusti astiaston kustannuksista vain materiaalikustannukset.

Hintaa pohditaan, koska on tärkeää ammatilaisena osata ilmoittaa työlleen hinta, joka sisältää materiaalikustannukset, tilojen vuokrauksen ja ylläpidon sekä palkan tehdyistä työtunneista. Tämä menetelmä on kustannusperusteinen hinnoittelu, joka yrityksillä yleensä on käytössä (Kulmala n.d, 4).

Hintoja ei ole laskettu valmistetusta sushi-lautasastiastosta, sillä sushi-astiasto oli kustomoitu asiakkaan toiveiden mukaiseksi. Opinnäytetyön lautaset olivat lasitettuja ainoastaan sisäpinnaltaan, jolloin niihin kului puolet vähemmän lasitetta kuin kokonaan lasitettuihin lautasiin kului. Arvioituissa myyntihinnoissa on otettu huomioon se, että lautaset olisivat kokonaan lasitettuja, jotta ne olisivat helppohoitoisempia, niiden käyttöikä olisi pidempi ja niitä olisi mukavampi käyttää ja käsitellä.

Luvun lopussa on kaikista hinnoista koottu taulukko, jossa lautaset ja astiastot löytyvät vasemmalta pystysarakkeesta ja hintaluokat ovat ylhäällä vaakasarakkeesta (Taulukko 2). Hinnoittelussa ei ole huomioitu arvonsäveroä.

Sushi-lautasten hintojen määrittäminen

Yhden ruokalautasen materiaalmaksuihin on laskettu keskiarvo väripigmenttien kilohinnasta, lasitteen kulutus, kipsimuotin kulutus, valumassan menekki ja uunien käyttö. Materiaalmaksujen hinnaksi ruokalautaselle tulisi 10,93 euroa ja kun siihen lisätään vielä työn hinta, tulee lopulliseksi tuottajahinnaksi 40,93 euroa (Taulukko 2). Työn hinta yhden ruokalautasen osalta on siis 30 euroa. Keittolautasen hinnaksi tulee 30,93 euroa, sillä sen viimeistelemiseen ei mene niin kauan kuin ruokalautasen. Pienimmän lautasen hinnaksi muodostuu 16,93 euroa (Kuva 35). Nämä hinnat kattaisivat yrityksen kulut ja niistä saisi myös palkan tehdystä työstä.

Jälleenmyyjät lisäävät myytäviin tuotteisiin omat katteensa, joka usein on 40–50 % tuotteen hinnasta. Lautasten hinnoiksi muodostuisi 57,302 euroa, 43,302 euroa ja 23,702 euroa jälleenmyyjällä, jonka kate olisi 40 % (Taulukko 2). Hinnat ovat korkeammat, sillä tuottajan on saatava itselleen tuotteista sama hinta, jonka hän saisi itse myytyään tuotteet suoraan.

Edellä olevat hinnat ovat kaikki yksittäisten tuotteiden hintoja, kun lautasia ostetaan erikseen. Kahden hengen lautasastiastolle erikseen ostettuna hinnaksi tulisi 177,58 euroa, joten hyvä paketti hinta olisi 175 euroa (Taulukko 2). Neljän hengen astiastolle tulisi erikseen ostettuna hinnaksi 355,16 euroa, jolle hyväksi pakettihinnaksi tulisi 350 euroa eli 2 kertaa kahden hengen astiasto. Kuuden hengen astiastolle paketti hinnaksi tulisi 520 euroa (Taulukko 2), joka on vähän pienempi hinta kuin 3 kertaa kahden hengen astiasto

olisi. Kuuden hengen astiastoa harvoin ostetaan ja jos joku on valmis ostamaan niin suurta kokoa, hänelle suotakoon siitä kiitos hinnan pienellä alennuksella.

Taulukosta 2 on nähtävillä tuotteiden arvioidut hinnat. Näitä hintoja verrattessa Taulukon 1 (Taulukko 1, s.17) hintoihin, nähdään että tuottajahinnat ovat hyvin lähellä Tonfiskin sushi-lautasten hintoja. Käsintehty tuotteet maksavat enemmän kuin teollisesti valmistetut tuotteet. Tuottajan on saatava katettua kulut ja tehdystä työstä on saatava palkka, että työ olisi kannattavaa.

Taulukko 2. Arvioidut myyntihinnat

	Tuottajahinta	Jälleennyöhinta 40-%-kate
Matala ruokalautanen	40,93 €	57,30 €
Keittolautanen	30,93 €	43,30 €
Soijakastikelautanen	16,93 €	23,70 €
Kahdelle astiasto	175,00 €	245,00 €
4 hengenastiasto	350,00 €	490,00 €
6 hengenastiasto	520,00 €	728,00 €

7 POHDINTAA

Opinnäytetyö sushi-lautasastiasto asiakkaalle aiheena oli haastava. Tästä aiheesta opinnäytetyön tekeminen oli motivoivaa ja innostavaa, sillä henkilökohtaisesti olen kiinnostunut japanilaisesta kulttuurista. Lähtökohtana oli itse suunniteltu muotoiluprojekti ja siksi opinnäytetyö sushi-lautasastiaston tekemisestä tuntui loogiselta. Oli myös kiinnostavaa kartoittaa sushi-astioiden saatavuutta Suomen markkinoilla ja sitä, miten asiakkaan astiasto sijoittui Suomen markkinoille. Opinnäytetyön aiheen valinta oli helppo asiakkaan tilauksen kautta. Opinnäytetyön aiheen ollessa minulle mieluisa ja innostava, jaksoin paneutua siihen ja se motivoi tekemään työn huolellisesti loppuun.

Taustatutkimuksiin aineiston hankinta oli haasteellista. Japanilaisesta ruokakulttuurista ei ole erillisiä teoksia tarjolla Suomessa. Kirjastohenkilökunnan avulla löytyi lopulta keittokirjoja, jotka sisälsivät aiheesta tietoa. Sähköisistä lähteistä löytyi helpommin tietoa kokeilemalla muutamalla hakusalla, kuten esimerkiksi sushi, historia ja japani.

Opinnäytetyössä käyttämäni tutkimusmenetelmät toimivat tarkoituksen mukaisesti. Strukturoidun havainnointimenetelmän avulla myynnissä olevia sushi-astiastoja pystyttiin nopeasti tarkastelemaan määriteltyjen luokkien mukaisesti. Kyselyn järjestäminen ei olisi palvellut opinnäytetyön tavoitteita ja pääkysymystä. Asiakashaastattelu oli myös toimiva ja tärkeä

menetelmä, sillä sen avulla saatiin selville asiakkaan mieltymykset ja toiveet. Haastattelu oli myös hyvää lisäharjoitusta asiakastyöskentelystä.

Opinnäytetyössä sai hyödyntää osaamistaan ja oppia uutta. Minulla on ollut jo pitkään halu tehdä jotain konkreettista, käyttöön tarkoitettua, isompaa kokonaisuutta. Vaikka opinnot ovat sisältäneet jo muita projekteja, joissa olen valmistanut käyttöesineitä myyntiinkin, niin ne ovat olleet vain yksittäisiä tuotteita. Tässä opinnäytetyössä sain valmistaa kokonaisuuden, lautasastiaston.

Kuten aiemmin tekstissä oli mainittu, kaksiosaisen muotin valmistaminen jalkarengaskaiselle lautaselle oli uutta, ja sen tekemisen oppiminen oli uutta ja tarpeellista. Soijakastikelautasen mallineen valmistamisessa oli haasteita. Sitä tehdessä tuli olla pitkäjänteinen ja tarkka esimerkiksi jalkarengasta tehdessä. Oli terapeuttista hioa tunteja mallinetta ja saada tasaista ja sileää pintaa aikaan. Soijalautasen muotin sain tehtyä yllättävän nopeasti soijakastikelautasen pienen koon takia.

Lautasten valaminen onnistui ongelmitta, sillä niitä olin jo tehty muotoiluprojektin aikana, jolloin valu- ja kuivausajat ja hyvät kuivausasetukset oli selvitetty. Keittolautasta valettaessa tuli olla tarkkana ettei 45 minuuttia ylittynyt, jolloin seinämästä tuli liian paksu. Valuissa kesti kaksi päivää, sillä keittolautasia sai valettua vain yhden päivässä. Lautaset tulivat pois muoteista hyvin, eikä rikkoutumisia tullut missään vaiheessa.

Poltot ja lasitus sujuivat myös jouhevasti, enkä niidenkään aikana havainnut ongelmia. Lautasten lasitepinta oli tarpeeksi paksu ja tasainen, eikä ylimääräistä lasitetta jäänyt ulkoreunoille. Keittolautasten musta lasite onnistui todella hyvin ja väristä tuli tarpeeksi intensiivinen.

Asiakkaan kanssa yhteistyö sujui hyvin, vaikkakin molemmille sopivaa tapaamista oli hieman hankala järjestää. Sain heti asiakkaan ideoista kiinni ja asiakkaalla olikin todella tarkka näkemys siitä mitä hän halusi. Asiakas valitsi nopeasti koepaloista mieluisimmat värit ja pintakuviot, ja niistä muodostui hyvä lopullinen kokonaisuus.

Olin suunnitellut saavani opinnäytetyön valmiiksi sille suunnitellussa ajassa. Asiakas sai astiastonsa sovitussa aikataulussa ja olikin hyvin tyytyväinen lopputulokseen. Suunnittelemassani aikataulussa toteutui siis vain tuotteiden valmistaminen, sillä kirjoittamista hidastivat samalla opiskelivat sivuaineopinnot. Opinnäytetyön rinnalla ei tulisi olla muita opintoja, sillä ne hidastavat opinnäytetyön tekemistä. Kirjoittamisen aloittaminen oli hankalaa, sillä tiedon runsaus oli tukahduttavaa. Kirjoittaminen itsessään ei loppujen lopuksi tuottanut ongelmia, kunhan vain siihen ryhtyi ja sai siihen rytmin. Vaikeuksia tuotti juuri kirjoittamisen katkonaisuus, sillä ei ollut yhtenäistä pidempää ajanjaksoa jolloin siihen voisi paneutua. Yllätyksenä tuli se, kuinka paljon aikaa tekstin viimeistely ja tarkastaminen veivät.

Sushi-lautasastiastoa tehdessä käytin hyväksi kaikkea osaamistani ja sain oppia uutta. Oli miellyttävä kuulla, että asiakas oli tyytyväinen lopputulokseen yhtä paljon kuin olin itsekin. Olen ylpeä tekemästani astiastosta. Tulevaisuuden haaveeni on tehdä samankaltaista työtä.

LÄHTEET

Kirjalliset lähteet

Duke, Y. 2008. Viisi aasialaista keittiötä: Arkiruokaa Kiinasta, Koreasta, Japanista, Vietnamista ja Thaimaasta. Kerava: Sitruuna Kustannus Oy.

Hibi, S. 1987. Japanese Detail: Tradional table and kitchen ware. USA: Chronicle Books.

Ionsdale, S. 2008. Japanese style. Lontoo: Carlton Books Limited.

Jylhä, K. 2004. Raku: japanilaisen ruokakirja. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.

Jylhä-Vuorio, H. 2003. Keramiikan materiaalit. Nurmijärvi: Painotyö Kirjakas Ky.

Kazuko, E. 2011. Helppo japanilainen keittokirja. Minerva Kustannus Oy.

Sähköiset lähteet

7. yllättävää faktaa: Tätä et tiennyt sushista. 2013. MTV3. Viitattu 5.1.2016. <http://www.makuja.fi/artikkelit/1795173/tiesitko/7-yllattavaa-faktaa-tata-et-tiennyt-sushista/>

Anttila, P. 1987. Wordpress. Viitattu 5.1.2016. <https://metodix.wordpress.com/2014/05/17/anttila-pirkko-tutkimisen-taito-ja-tiedon-hankinta/>

Kulmala, H. n.d. Hinnoittelu – mitä se on käytännössä? VTT. Viitattu 11.1.2016. http://www.vtt.fi/proj/leanver/files/hinnoittelu_stateofheart.pdf

Käyttöturvallisuustiedote. 2013. Tevella Oy. Viitattu 24.7.2015. http://www.tevella.fi/Muut_ohjeet/557293_ktt_1.pdf

Käyttöturvallisuustiedote. 2010. Isvet. Viitattu 16.4.2016. [http://www.isvet.fi/tiedotteet/rauta\(III\)oksidi.pdf](http://www.isvet.fi/tiedotteet/rauta(III)oksidi.pdf)

Sushifactory. n.d. Kalatukku E. Eriksson Oy. Viitattu 5.1.2016. <http://www.sushifactory.fi/historiaa>

Kuvalähteet

Kuvat 1. – 3., 17. – 24., 26. – 37. Sini Ojala

Kuva 4. Ionsdale 2008, 190.

Kuva 5. https://www.google.fi/imgres?imgurl=https://c1.staticflickr.com/9/8148/7651049460_d9b29b2bc5_b.jpg&imgrefurl=https://www.flickr.com/photos/pimthida/7651049460&h=682&w=1024&tbnid=uOP2qQyGrOHvLM:&docid=wjHXf9DwwEIE_M&hl=fi&ei=-xiNVu6yB-b4ywOiqz4&tbnid=isch&ved=0ahUKEwiunLfTp5XKAhVm_HIK-HaKVDwAQMwhCKCEwIQ

Kuva 6. https://www.google.fi/imgres?imgurl=https://static.pexels.com/photos/8753/food-dinner-sushi-salomon.jpg&imgrefurl=https://www.pexels.com/search/chops-ticks/&h=3807&w=2549&tbnid=2rRgKYryXZ9s8M:&docid=8YbWli7CrtKmtM&hl=fi&ei=rBiNVqWbA6T9ywOd66GoAQ&tbnid=isch&ved=0ahU-KEwilod2tp5XKAhWk_nIKHZ11CBU4ZBAzCC4oKzAr

Kuva 7. Hibi 1989, 65.

Kuva 8. http://www.sisustuskauppa.com/SUSHI_lautanen_ja_3_kpl_kulho/ekauppa/p144633/?gclid=COL8y4-zksoCFYu4Gwodl2sIwg

Kuva 9. <http://www.anttila.com/shop/fi/netanttila/sushisetti-5-osainen-50021750--malli-22>

Kuva 10. <https://stockmann.com/fi/koti/keittio/keittiotarvikkeet/keittiotarvikkeet/casa-stockmann-sushisetti?itemId=392129>

Kuva 11. <http://shop.tonfisk-design.fi/products/brand/Kinos>

Kuva 12. <http://www.ikea.com/fi/fi/catalog/products/00258900/>

Kuva 12. <http://www.ikea.com/fi/fi/catalog/products/60258898/>

Kuva 13. <http://www.ikea.com/fi/fi/catalog/products/50152538/>

Kuva 13. <http://www.ikea.com/fi/fi/catalog/products/70152542/>

Kuvat 14. – 16. <http://www.tokyokan.fi/astia.html>

Kuva 25. Oula Järvensivu

Kuva 38. Katariina Nieminen

Kuviolähteet

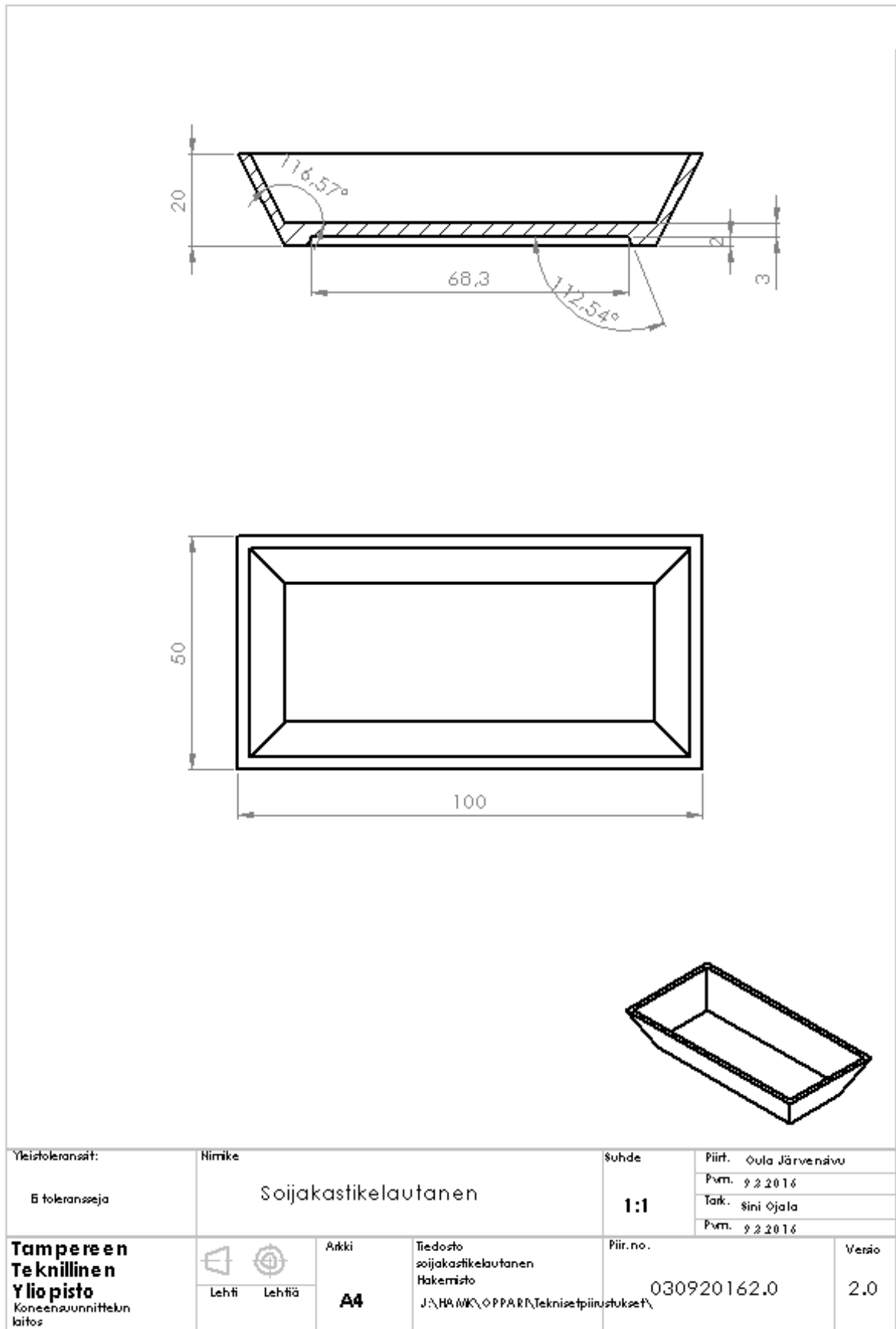
Kuvio 1. Sini Ojala

Kuvio 2. Jylhä-Vuorio, H. 2003. Keramiikan materiaalit. 249–250. Nurmi-järvi: Painotyö Kirjakas Ky.

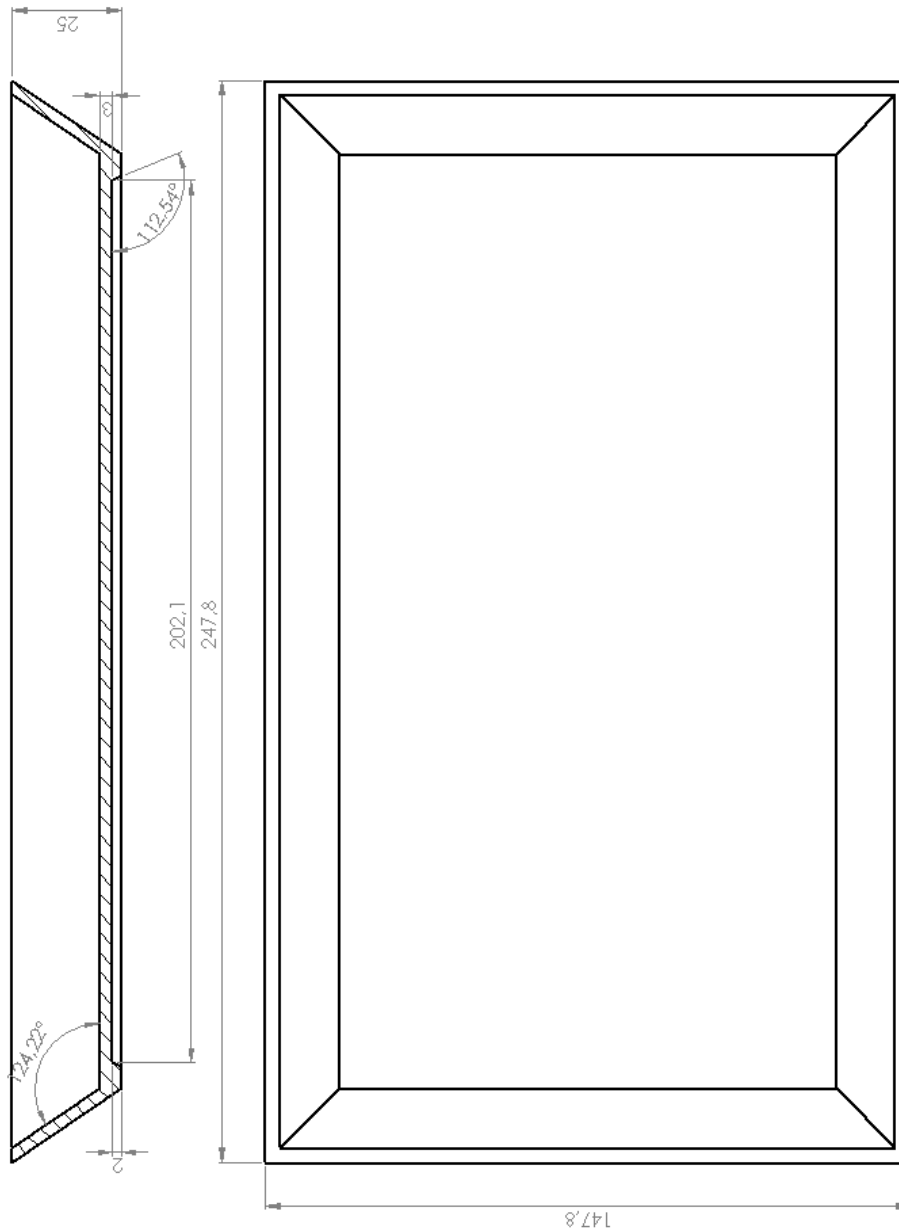
Kirjallisuus

Mukala, E. 2014. KOMO : Lasisesta sushiastiatosta brändiksi. Savonia-ammattikorkeakoulu. Muotoilun koulutusohjelma. Opinnäytetyö. pdf-tiedosto. https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/76485/Mukala_Eveliina.pdf?sequence=1 (20.6.2015)

Soijakastikelautasen mittapiirustus

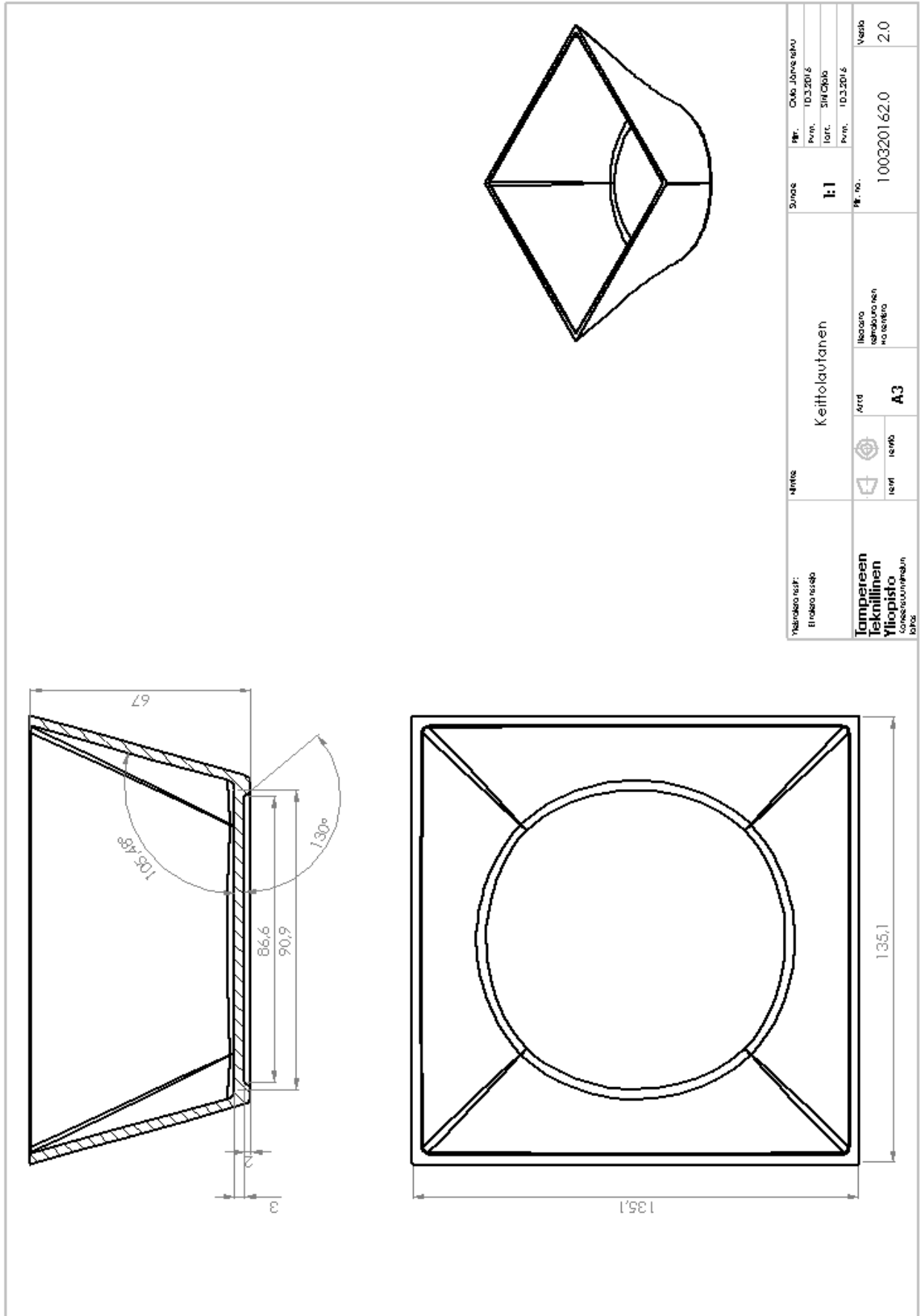


Matalan ruokalautasen mittapiirustus



Yhteiskoroste: B Holonaseja	Nimike Ruokalautanen	Skala 1:1	Piirt. Oula Järvenaho Pvm. 9.3.2016 Tark. Sini Ojala Pvm. 9.3.2016
Tampereen Teknillinen Yliopisto Kansainvälinen korkeakoulutuskeskus	Lehti Lehtiä A3	Tiedotus ruokalautanen_sini Hakemisto	Piir.no. 090320162.0
			Varo 2.0

Keittolautasen mittapiirustukset



Puoliposliinivalusavi – resepti ja WKL 101.1 kirkas lasitepohja – resepti

Puoliposliinivalusavi – resepti

Kaoliini Grolleg	15,00 %
Kaoliini Standard Porcelain	15,00 %
Molokiitti 200 mesh	8,00 %
Pallosavi Hyplas 64	6,00 %
Pallosavi Hywite Superb	6,00 %
Maasälpä FFF 200	25,00 %
<u>Kvartsi FFG</u>	<u>25,00 %</u>
	100,00 %

Dispex N40	0,20 %
Vesi	37,00 %

Väripigmentit (lisätään valmiin massan kuiva-aine painon mukaan)

Musta	0,20 %
Siniharmaa	5,00 %
Liuskeen harmaa	5,00 %

WKL 101.1 kirkas lasitepohja – resepti

Maasälpä FFF K7	38,80 %
Dolomiitti microdol	7,80 %
Wollastoniitti FW325	20,00 %
Pallosavi Hyplas 64	16,00 %
Bariumkarbonaatti	4,00 %
<u>Kvartsi</u>	<u>13,40 %</u>
	100,00 %

Väripigmentit (lisätään valmiin massan kuiva-aine painon mukaan)

Musta	5,00 %
Valkoinen	5,00 %