

日本の色⑥ 藍色(あいいろ):日本の器でよく使われる色の一つ。白地に藍色で絵をつけた磁器は、代表的な「染付」である。

器に親しむための用語

和食器を見ているとよく出てくる用語の中でも代表的なものを紹介する。言葉の意味を知れば器を見る時の参考になるだろう。



白磁(はくじ):陶石を粉碎した粉を焼き上げて透明釉をかけた、真っ白い焼き物。基本中の基本の品である。



青磁(せいじ):上釉(うわぐすり)に含まれる鉄分で発色する。淡い色、濃い色、青っぽい色、緑がかった色などがある。



染付(そめつけ):絵つき磁器の代表。白磁の透明釉の下にコバルト顔料で絵をつけ焼成したもの。「呉須(ごす)」とも言う。



赤絵(あかえ):白磁の上に赤い絵の具で描いて焼き付けたもの。これも和食器の代表。多彩な柄がある。緑、黄色などを加えた場合は「色絵」とも言う。



織部(おりべ):茶人、古田(ふるた)織部が好んだことから命名された。美濃で生まれた日本独特の青緑色の器で、形も模様も様々ある。



粉引(こひき):粘土の素焼きに白化粧して焼き上げたもの。磁器のように白い陶器を作るという目的で作られた。この上に赤絵をつけることもある。



焼き物の産地

上の地図に挙げたのは比較的名産で日常的に見る頻度の高い焼き物の産地だ。ただ気をつけたいのは、備前、萩、唐津、伊賀など、焼き方や釉薬(ゆうやく)の呼び名になっている地名もあることだ。例えば備前風の焼き物は備前以外でも焼かれる。すべて覚える必要はなく、そのようにややこしいということを知っておけばいい。上のほか、個人の窯も含め、全国各地に個性的な産地がある。

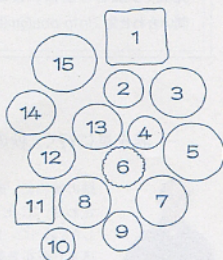
産地名、製法など、知れば知るほど楽しい

130ページ写真の説明

様々な形、色合い、製法の陶磁器を組み合わせた。

②の柄、十草(とくさ)は植物の木賊(とくさ)に由来。③は染付。柄は古伊万里の写し。⑥は瑠璃色の磁器。⑦は白磁。⑧は染付の磁器。⑨は赤絵。⑩は青白磁。⑪は交趾(こうち)という鮮やかな発色の手法。⑫は織部の一種、点紋織部と呼ぶ。⑬は赤い陶器。典型的な陶器の風合いがある。⑭はこれも代表的な陶器。⑮は総織部と呼ばれる緑色の皿。

今回は割愛したが、「絵柄」「模様」も和食器を楽しむ際の大事な要素だ。季節を感じさせるもの、唐草(上の「染付」紹介に使った写真の柄)や十草、ほかに網目なども多く見られる。身近にあるものを形や絵で表現する多彩さは和食器の楽しさの一つだ。食器店や百貨店の食器売り場でも説明が充実している場合があるので活用してほしい。



芸術ではなく身近なもの

東京・表参道にある「うつわのみせ大文字」。一般客から飲食業関係者、スタイリストまで様々な客が集まる店だ。同店の店主であり、普段使いの和食器のコンシェルジュとも言うべき存在で、調理師学校で器の基本も教えている内木孝一氏は、「まずは芸術品としてではなく身近な食器から入った方が、楽しく、分かりやすく器に親しめるだろう」と言う。今号では我々が普段何気なく手に取り、日々口をつけている、和食器を少し学んでみる。

例えば陶器と磁器の違いはお分かりだろうか。陶器は粘土から、磁器は石を砕いた粉から作る。焼成温度の差もあるが、叩くと「チン」と金属音がし、白く、表面がガラス質なのが磁器。叩いた音が「コン」と濁り、粘土の色が感じられる、表面がざらざらした質感のものが陶器である。ちなみに18世紀、磁器の原料が手に入らなかつた英国で、代わりに牛の骨灰を加えて作り出されたものが「ボーンチャイナ(bone china)」だ。

やまと
日本のふれ

連載第五回 毎日触れる器を見つめる

和食器で感じる豊かさ

真の国際化とは自分の国を知ること。日本を知る新連載5回目は、食事を楽しむための和食器の入門だ。



渡辺幸裕(案内人) ◆ 文

寺尾豊 ◆ 写真
photographs by Yutaka Terao

さらに深める参考情報…

【書籍】

『やきものの事典』
 (成美堂出版編、成美堂出版)
 『やきものの袖』
 (手島敦著、双葉社)
 『器を楽しむ』
 (家庭画報特選、世界文化社)
 『やきもの買い物紀行』
 (小学館編、小学館)

【ウェブサイト】

やきものネット
<http://www.yakimono.net/>
 やきもの from A to Z
<http://www.iris.dti.ne.jp/~saeki/html/index.htm>
 うつわのみせ 大文字
<http://www.daimonji.biz/>
 会員制有料サイト
 ジャパンナレッジ
<http://www.japanknowledge.com/>

【告知】

日本かぶれの会

焼き物素人の会
 手に取って学ぶ 食器の基礎

焼き物の基礎を身につけます。内木氏のお店で普段使いの食器を見ながら、陶器と磁器の違いや様々な形状、模様などを学びます。どんな素朴な疑問でも大歓迎です。和食器入門の好機です。お気軽にご参加ください。

日時：1月12日(水) 19:00～21:00
 会の後、希望者のみ懇親会あり(別会費)
 会場：大文字 東京都渋谷区神宮前
 5-48-3 Tel 03-3406-7381
 募集人数：10人
 参加実費：1000円(セミナー代)
 締め切り：12月3日(金)
 応募方法：<http://nba.nikkeibp.co.jp/yamato5/>で必要事項をご入力ください。
 発表：参加者に直接ご連絡します。
 問い合わせ先：in fo-nba@nikkeibp.co.jp

— 器を見に行く、秋の町着 —



袖の着物に、違う色の羽織を合わせ、コンビネーションの楽しさを装った。角帯は紙を織り込んだ紙布角帯。素材の珍しさもさることながら、軽くて締めやすい帯だ。(渡辺幸裕)



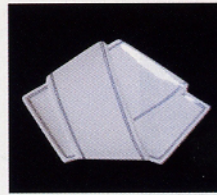
直線的な格子柄の大島袖に、曲線で優しい空間気を出す更紗の帯を、「織の着物に染めの帯」という基本を押さえつつ、洋服感覚で着られる組み合わせ。(川島聡美さん=読者、PR会社勤務)

案内人・文

渡辺幸裕(わたなべゆきひろ)
 ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

楽しい形

バリエーション豊かな形状は日本の食器の特徴だ。下はほんの一例だが、各々の意味を知り、料理屋での話題や自宅の食卓に生かしてはどうだろう。



結び：銘玉皿。おめでたい形のの一つ。



扇面：半開扇。少し改まった席で、刺し身などを盛る。



菊：菊の季節、秋に使うことが多いが他の季節でも可。



半月：前菜や焼き物用に使われることが多い。



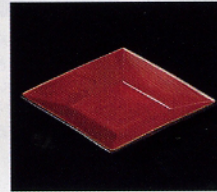
桜：春に使う。鉢や小鉢も多い。春に使う形には梅も多い。



葉：これも各種の葉がある。秋にはもみじなどが楽しい。



木瓜(もっこ)：瓜を切った断面をかたどっている。



菱：菱の実の形。主に3月の桃の節句に使うが通年可。



魚：これは鯛。ほかの魚形もある。大きさも様々だ。

秋から春にかけて活躍しそうな形の器

違う形、素材を組み合わせる

セットで揃えるのが基本の洋食器とは異なり、和食器は形や素材が違うものとの組み合わせが楽しめる。気の利いた和食店は料理をおいしく味わうために、料理との相性や色合い、形状、素材、そして季節感などを考えて食器を選んでいる。

陶磁器に関して少し知識があると、店の人との会話が意外なほどに弾むものだ。「よくご存じですね」と喜んで、いろいろな話をしてもらえることが多い。時にはおもしろいお話がつかうこともあるだろう。こうして料理人と仲良くなる一つのきっかけや、ビジネス相手や

仲間内での格好の話題になる。

陶磁器の世界は知れば知るほど奥が深い。だが、楽しむための最低限の基本は食器の形、絵柄、そして製法であろう。代表的なものを写真を交え、1311~1322ページ上部で紹介しているので参考にしてほしい。

和食器は皿、小鉢、丼、酒器など様々ある。身近に存在するこれらの道具に改めて関心を向けてみよう。何気なく見過ごしてきた物の中に日本が見えてくる。自分で選んだ湯飲みでお茶を飲んでみてはいかがだろうか。会社常備の紙コップなどでは絶対に持てない「豊かな時間」に違いない。ここに日本を知る入り口がまた一つある。