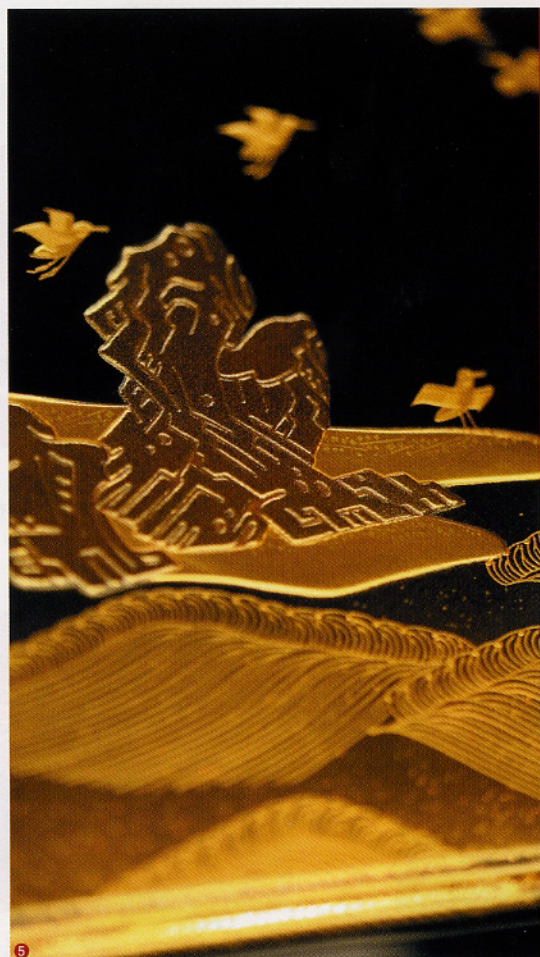


## 漆器に用いられる技法



螺鈿・青貝  
らでん・あおがい

貝殻を平らに磨き、模様の中に切り抜いて張りつけたり埋め込んだりして装飾する技法。中国から朝鮮半島、日本に伝わった。写真2、3がこの技法を使ったもの。



漆絵  
うるしえ

色漆を用いて文様を描く技法。様々な産地で日用品に用いられることが多い。日本最古の漆絵は法隆寺の玉虫厨子。写真7。

研出蒔絵  
とぎだしまきえ

平蒔絵同様に金粉などで絵を描き、全体に漆を上塗りした後、木炭で文様を研ぎ出す。表面は全くのフラットな状態で仕上がる。写真5。



高蒔絵  
たかまきえ

文様または文様の一部を盛り上げた蒔絵。構図に奥行きや立体感を出すことができる。写真4、5、9。

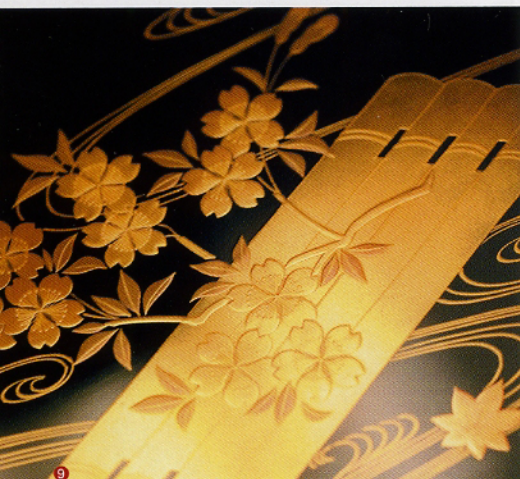


肉合研出蒔絵  
ししあいとぎだしまきえ

平蒔絵、研出蒔絵、高蒔絵を一つの漆器に複合して用いたもの。写真5。

平蒔絵  
ひらまきえ

最も一般的な技法。完成した無地の漆器に漆で絵を描き、乾く前に金粉や銀粉、色粉などを蒔きつけて乾かす。再度絵の部分に漆を塗り、研磨する。写真1、3、6、8、9。



真の国際化とは自分の国を知ること。  
漆器は英語で「ジャパン」と呼ばれるように日本を代表する工芸だ。  
世界を相手にビジネスをする者として、その基礎知識はぜひ身につけておきたい。

text by 渡辺幸裕 + photographs by 稲垣純也

美しい輝きと艶を持つ工芸品、漆器。黒や朱に美しく塗られた器には、四季折々に、そして行事の際に楽しめるよう、様々な文様が描かれている。

漆器の歴史は大変古く、縄文時代には既に高度な技術を用いた漆器が作られていた。以降も長い時間をかけて独自の発展を遂げた日本の漆工芸は、16世紀になって、欧州に輸出されるようになる。そして、陶磁器がチャイナと呼ばれるように、日本製の漆器はその素晴らしさから「ジャパン」と呼ばれるようになる。やがて日本漆器の模造品を作る「ジャパニング産業」が隆盛を極めた。

115ページに漆器に施される代表的な技法を紹介した。多様な技法を駆使して描かれる雅な意匠は、日本の漆器が世界で高く評価される大きな理由の一つである。単なる模様として絵が描かれているものは海外でも多く見られるが、日本には文様に深い意味を持たせ、それを愛でる文化がある。漆器には主に黒と朱のものがある。漆器の黒(漆黒)は化学塗料会社の目標となるほ

どに、深みのある美しさである。

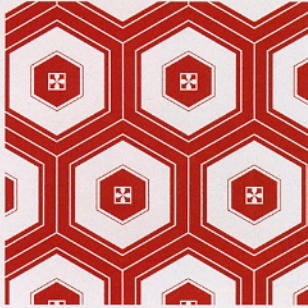
現代的な感覚からすると、黒い器に高級さやフォーマルさを強く感じるだろうが、かつては朱漆の方が貴重品だったため、朱の器が高級品とされていた。

平安時代には朱色の器は上級貴族しか使えなかったという。今でも改まった儀式では、男性が総朱の器を使い、女性は外黒内朱の器を使うしきたりが残っているところもあるようだ。

天然木を素材として作られた漆器は、丈夫で使いやすい食器である。他のどの素材で作られたものよりも軽く、熱伝導率も低いため、温かい料理は温かいまま、冷たい料理は冷たいまま頂くことができる。また、使えば使うほどに艶を増していく、生きた器でもある。

心配りのある料理店では、四季折々にふさわしい文様の施された漆器でもてなしてくれる。漆器の持つ素晴らしさを学び、意匠に込められた日本人の心を感じながら食事をするれば、豊かなコミュニケーションが生まれるだろう。

# 文様に込められた意味



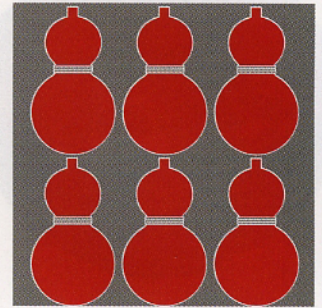
## 亀甲→長寿

亀の甲羅の六角形を意匠したもの。「鶴は千年亀は万年」からきている。



## 弁天様→巳年

蛇は弁天様の使いということから、弁天様で巳年を表現する。



## 六つの瓢箪→無病息災

六つの瓢箪→六瓢→無病という語呂で意味を持たせている。



## 牡丹→富貴

牡丹は花の王とされている。他の文様と組み合わされることも多い。獅子(獣王)との組み合わせは婚礼調度などに使われる。



## 松喰鶴(まつくいつる)→不老不死


元は蓬萊文様(大亀の背に浮かぶ島とその周囲を飛翔する若松をくわえた鶴の群れの文様)の一部。若松は生を意味する。





## 松・梅・鶯→「源氏物語」

紫式部の書いた「源氏物語」の「初音」の帖を文様化したもの。

## 取り扱いと収納法

 収納する際は、直射日光の当たらない場所を選ぶ。重ねて収納する時は間に布や和紙を挟むとよい。時には点検も兼ねて使用し、適度に湿気を与えることも必要だ。

 使用後は、水に浸したままにはしないこと。洗い終わったら自然乾燥させるのではなく、ふきんなどで拭く。

 高温・乾燥・直射日光に気をつけること。火のそばに放置したり、天ぷらなど高温のものを盛りつけると、ゆがみや割れ、変色などを引き起こす。



### Yukihiro Watanabe

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年独立を機に日本文化超初心者会の“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ぶたい」。

写真：新聞雅士



Zohiko

住所：京都府京都市左京区岡崎最勝寺町10  
電話：075-752-7777  
営業時間：9:30～18:00

住所：東京都千代田区一番町12-7  
電話：03-3263-1751  
営業時間：9:30～17:30  
<http://www.zohiko.com/>



### 西村利彦さん

象彦 取締役  
東京店 店長

## ■お知らせ■

「日本かぶれ」では読者の皆様にご参加いただける様々なイベントを計画しております。伝統文化を体験するセミナーや伝統芸能を鑑賞する催しなど、日本をよりよく知るための機会としてご活用ください。詳細は当コラムと日経ビジネスアソシエオンライン(<http://nba.nikkeibp.co.jp/>)を通じて順次お知らせいたします。ご期待ください。