

## 荒井明子・文

森

文孝·写真

荒井明子「あらいあきこ」

一九六二年生まれ。PR会社勤務を経てフリー。

『新美しい和食器の世界』(講談社)。

『美しい和食器の旅 京都・信楽・伊賀・およびその周辺』

『美しい和食器の旅 九谷・越前・丹波・およびその周辺』(リポート)などの

取材・文を担当。

趣味はホエール・ウォッチング。

## うつわがごちそう

著者 荒井明子 写真 森文孝

発行 一九九七年六月二五日 初版第一刷

発行者 市原穰

発行所 株式会社リポート

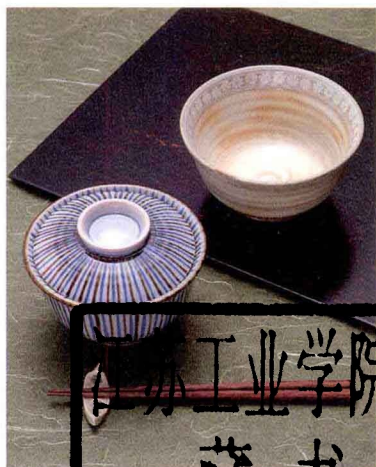
東京都豊島区東池袋四―二七―一〇 サンソウゴ池袋三F  
電話〇三(三九八三)六一九二(代表) 〇三(三九八三)一八九五(編集)

印刷所 株式会社 東京印書館

製本所 大口製本株式会社

# ふっわ ちろう

荒井明子・文 森 文孝・写真



石川工業学院図書館  
蔵書章

リプロボート

## はじめに

黒い漆のお碗を手に入れました。きちんとした仕事がされている、美しいお碗です。わくわくしながら家に帰って、ゴマ豆腐を盛ってみると…。なにごとか、と思うほど格調高いひと品になりました。

今日はよく働いて疲れたから、テイクアウトのお寿司でも買って帰ろう、という日もあります。大好きな赤絵の大皿に盛り直したら、お祝いの食卓のように華やかになりました。

井もの一つの日には、折

敷と箸置でセッティング。「さあ召し上がれ」のあたたかい雰囲気と、背筋がすっと伸びるような気持ちよさを感じられます。

ケーキも映える染付の器、洋食が盛れる八寸皿、小さなテーブルでも場所をとらない楕円の鉢、軽くて



裏漏れしない焼締の急須、冷めたご飯がおいしく温められる  
蓋付の飯碗、おいもやおにぎりがおいしく焼けるお鍋……。ま  
だまだあります。

この本で紹介するのは、使い勝手が  
よくて値段も手頃な日常の器ばかりです。  
ふだん使いの器だけれど、実際に使っ  
てみると、今までと少し違う感じがするので  
す。いつものおそうざいなのに、ごちそう  
に見える。なんだか使いやすいし、テー  
ブルが洗練されて、気持ちいい。料理に手  
をかけよう、という意欲もわいてきます。

そしてある日ふと、食事をゆつくり楽しんでいることに気  
づくのです。毎日の暮らしがいとおいしく感じられてきます。

それが、ごちそうの“うつわ”なのです。



荒井明子

## 季節のうつわ 7

お正月・めでたさの演出 8

お正月の小さなうつわ／雑煮碗／お正月の酒器

ひな祭り・春の訪れ 12

菱皿とひな人形の珍味入れ／桜の形／染付のひな人形と桜の小皿

夏・暑さを楽しむ 16

透かし彫り／魚の形／竹の籠

秋・お月見の宴 20

月とうさぎ／紅葉／漆の弁当箱／焼きいも鍋

## 上等の飯碗と汁碗 25

小井と蓋付飯碗／土ものの飯碗／漆の飯碗／漆の汁碗／もつと漆碗

すり漆のけずり箸／漆のスプーン／取り箸／漆のカトラリー

## 食卓を彩るお皿 36

染付の皿／染付八寸皿／尺皿／楕円皿／三角の盛皿／さんま皿／銘々皿

小皿豆皿／まないた皿／たたら皿／半月の皿／野菜の形／細長い皿／ガラスの皿



## とりどりの鉢 52

平茶碗／楕円の鉢／楕円中鉢／青磁・青白磁の小鉢、平鉢

エナメル彩のガラス鉢／色ガラスの鉢／そば猪口／蒸し碗／粉引片口／片口すり鉢

## 土鍋であつあつ 64

九谷青窯の土鍋／鍋ものの取り鉢／伊賀・土楽窯の土鍋／耳付平鍋／陶板／エッグベーカー

## とつておきのお酒 71

丹波の酒器／ビール杯／片口酒器／台付皿／耐熱グラス／リキュールグラス

## お茶の愉しみ 78

白磁カップとポット／常滑の急須／緑釉そり皿／焼締急須・土瓶／あははは汲出

## 小さくて、かわいい 84

箸置と折敷／醤油注／子どもの食器

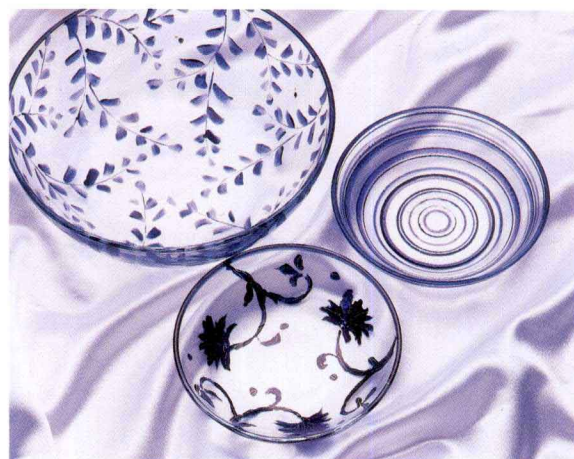
## ●ニマとイタ（アイヌの木のおつわ） 88

## ●ごちそうのおつわに会えるお店 89

## ●陶磁器・漆器・土鍋の扱い方 98

## ●「うつわがごちそう」用語集 100

あとがき

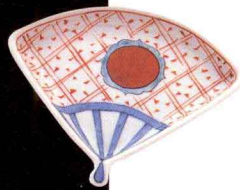


器の名前、価格、店名などすべてのデータは1997年5月現在のものです。

装幀◆吉見真琴

地図制作◆松本裕

# 季節の うつわ



その一日のためだけ、あるいはほんの三日、十日、一カ月だけ使うためにつくられた器があります。  
お正月、ひな祭り、春は桜で、夏の形に夏の素材。秋はお月見に紅葉…。  
季節をつかまえ、小さな機会をとらえて  
「ちょっと特別な食卓」をととのえたくなる器たちです。



季節のうつわ

お正月

めでたさの演出

# お正月の小さなうつわ

## 雅やかな珍味入れと取り皿

どれだけ時代が大きく変化しても、お正月は「ハレ」の日にしたいもの。そう思う限り、おせち料理もすたれることはないでしょう。

伝統のおせち料理といえは、重箱を思い浮かべます。けれども重詰めは始めこそ彩りもよく立派ですが、ひと通り食べた後にはわびしげな空間が残ったり、色合いもさびしくなりがち。それに昔ほどたくさん種類ののおせちを揃えることも少なくなりました。そこで大皿や大鉢に盛りつけてみると、食べやすく、新鮮な

さんあり、器の世界の奥深さをかいま見る思いがします。

どれもお正月に限らず祝いごとすべてに使える器。逆にこういう器があると、家族の誕生日や記念日、お節句などにお祝いの膳を演出したくなります。

また左ページはまたにお正月向きのおめでたい絵柄、形の珍味入れ。珍味入れは、ほとんどがごく小さな蓋付きの器で、その名の通り、山海の珍味を少量入れるためのものです。

福袋、鏡餅、鶴亀、松竹梅…。大皿

印象になります。

ただ、それだけではいつもの器で、食べるものが変わっただけ。新春にふさわしい雰囲気してほしいところです。

右下の写真は「おめでたい取り皿」。見込みに縁起のよい「福」の文字を配した深みのある銘々皿は魯山人写し。右は鯛を形どり、朱の地に金彩をほどこした、華やかで楽しい器。扇面は、将来の繁栄を暗示するおめでたい装飾モチーフです。

ほかにも鶴や亀、双鱼などをモチーフに、長寿や吉祥を表す器はたく

や折敷の上にごうした珍味入れが一つあるだけで、新春をことほぐ気持ちに充分表現できます。紅白なますや黒豆、イクラのみぞれ和えなどをほったち盛って…。雅やかな雰囲気になりそうでしょう。少しだけ残った佃煮なども、こうした小さな蓋物に移し替えると、残りのものとは思えません。ハレとケがあいまいになっている時代だからこそ、お正月はもうろんのこと、日常のちよつとした機会にも小さなお祭りをしつらえることを、忘れないと思うのです。



福字銘々皿 径 15cm 2,400円、金彩金網銘々皿 1,500円、扇地紋交形取皿 2,500円【大文字／ナカタ】

金彩鶴珍味入 長径6.5cm 2,500円、錦亀珍味入 2,100円、交趾亀珍味入 1,900円、錦松型・錦梅型・錦竹型小付 各1,100円、赤釉金散らし四方高台小付 1,700円、折鶴珍味入 900円、招福朱金彩・招福雲鶴珍味入 袋部分径10.5cm 各4,000円、羽根珍味入 2,300円、鏡餅珍味入 650円、三方 1,000円、小梅珍味入 370円、杉羽子板盆 13,000円【大文字／ナカタ】





日出鶴蓋向 口径11.8cm 5,000円、波彫縁金  
蓋向 5,400円、乱引雑煮碗(黒) 口径13.7cm  
2,150円、(溜) 2,650円【大文字/ナカタ】

## 雑煮碗

### パーティードレスの感覚で新調する碗

若い頃には洋服も、そのシーズンの流行を取り入れて選んだもの。それがこの頃は、数は少なくとも長く、とおしむように着られるいいものを、と思う気持ちが強くなっています。とはいえ、パーティーやお祝いごとに招待されたとき、その場その場にふさわしいドレスを選ぶのは、やはり捨てがたい楽しみの一つ。

器も同じです。飽きのこない、きちんとつくられたものを、手持ちの器を検討しながらじっくり選ぶ。その一方で、たまに季節や催しに合わせて、新調するわけです。

というわけで、最近、新年を迎えるために新調したのが、雑煮碗です。わが家ではおせち料理に重箱も屠蘇器も使いません。いつもの大皿におめでたい絵柄の取り皿、きれいな水引の箸袋に入った柳箸が新年の食卓。それに、この蓋付きの雑煮碗。

手前2点は蓋向と呼ばれる器。左は日の出と鶴の文様、右は縁に朱金をあしらったもので、お正月らしい華やかさ、おめでたさを感じさせます。薄手の磁器なので、あつあつの汁物を長く手に持つてられないのが難点ですが、お雑煮はそう一気に食べるわけでもありません。お屠蘇気分がゆつくりどうぞ。

奥の2点は口が広く、たつぷり入る昔ながらの雑煮碗で、左は黒、右は溜色。生地はABS樹脂でつくられていて、120度までの熱に耐え、食器洗浄器にも対応しています。つまり業務用、料理屋向けの器で、ふつうの食器店やデパートにはありません。そのため、樹脂とはいえ値段も驚くほど安価です。

お正月がすぎたら、磁器の蓋物はお祝いの席の煮物碗に、漆の碗はそば碗などに転用できます。

# お正月の酒器

特別な屠蘇器がなくてもおめでたい

華麗な時絵に彩られた屠蘇器をはじめ、儀式のための器は漆工芸のある極致ともいえ、ため息がもれるほど美しいものです。元旦、家族が揃ったそんな器で一年の無病息災を願いたくなります。

けれども、一年に一度しか使わないものに数万円も（あるいは数十万円も）費やしますか。

お屠蘇は「一年の邪気や災いを屠（ほ）ふり、生気を蘇らせ、齢（よわい）を伸ばす」という意味の、年の初めのお祝いの習慣。写真の酒器は、そんなお屠蘇にも、またいろいろなお祝いの席にもふさわしい器です。

今は室内もあたたかく、冬でも冷酒を楽しむ人が増えました。右の金蓋チロリは、中に氷を入れる容器があるので、氷が溶けても酒が薄まらずにおいしくいただけます。チロリは夏の酒器といわれますが、こんな器なら一年を通じて使いたくなりそう。

冷酒だけでなく、ワインにもどうぞ。

胴がくびれた白磁金線徳利は、胴と口の中に朱色と金線があしらわれ、そのままでもおめでたい雰囲気のある徳利ですが、さらに屠蘇飾りをつけてみました。

この徳利と揃いになるのが、その右、朱と白の2つの酒杯。朱巻金線酒杯と白磁金線酒杯です。馬上盃のように高台が高くなっているものは、うっかり倒すと割れやすいからと嫌う人も多いようですが、この酒杯はアルミ粉を混ぜて焼成してあるため強度があり、ころがつたぐらいでは割れません。

ほかに長寿の象徴、亀を浮き彫りにした青磁、ひねり文に縁起のよい「吉」の字の染付磁器、テーブルが華やぐガラスに金……。お酒好きなら、徳利と盃の取り合わせも、めでたさをテーマに追求してみたいところですよ。

金蓋チロリ 21,000円、白磁金線徳利 高さ14cm 3,700円、朱巻金線酒杯 口径6cm 2,500円、白磁金線酒杯 2,200円、染付掬文吉字盃 1,100円、青磁亀盃 2,800円、独楽筋硝子盃 900円、硝子盃 2,500円、淵金千筋8.0丸盆 3,700円【大文字／ナカタ】



# 菱皿とひな人形の珍味入れ

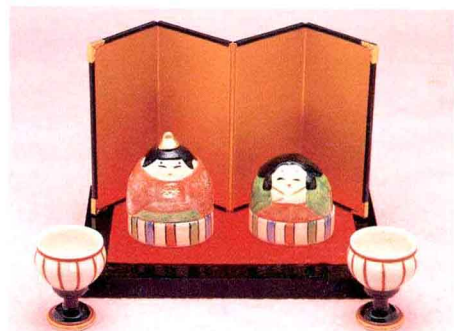
さりげなく、小さなひな祭り

何歳頃までひな人形を飾っていたでしょうか。初節句のお祝いに祖母から贈られた古いお人形。一人暮らしを始めるまでは飾っていたような気がします。桃の花を飾り、菱餅やひなあられを添え、夕食にはサザエの壺焼きやはまぐりの潮汁などで、ひな祭りの食卓を囲んだものでした。結婚して、女の子が生まれればひな祭りは娘のもの。娘が成人したり嫁いでしまえば、もうお人形を飾る気にはなりません。でも、小さなひな人形の珍味入れならどうでしょう。

「ら」と言いわけして、女の子だった時代に戻るのもいいのでは。小さな絵を飾るように楽しめる、ひな人形の絵皿もあります。左ページの写真、右下は石川県加賀市の九谷美陶園のもの。縁に小紋の文様、見込み中央に絵が描かれているのは、九谷焼独特の様式です。形は家紋にもよく見られる木瓜（もつこう）型。その上2点も九谷、能美郡寺井町の陶芸家、三浦勝雄さんの作品です。九谷五彩といわれる紫、紺青、緑、黄、赤は透明感があつて美しく、品

がありす。雅びな日本文化といったら京都を無視することはできません。左の3点は京焼で、クリーム色がやわらかな印象の菱皿。料理屋なら突出でしようけれど、家庭では菓子皿としても、それこそ小ぶりのサザエとか、お造りを盛つてもよさそう。小さな器でさりげなくおとなっぽく、ひな祭りの宴を演出したくなります。

右下の写真は人形が蓋で、下の部分が入れものになっており、楽焼です。楽焼はもともと長次郎焼に始まる京都、楽家代々の焼きものの名前。現在では低温で焼いた手づくねの軟質陶器の総称でもあり、茶陶が中心です。このひな人形の作者、島荷平さんも茶道にゆかりある京都・醍醐寺の近くで楽焼を追求する陶芸家。この人形を飾っておくだけで、あたりが春めいて明るくなります。今さらひな人形にお金を使うなんて、ためらう気持ちに「器にも使えるか



島荷平作 おひな様一對 高さ難6cm、内裏8cm 15,000円、金屏風1,500円、敷板2,500円、ボンボリ珍味入れ一對3,500円【大文字／ナカタ】

仁清金線菱皿 幅20cm 1,300円、菱形金格子突出皿・緑硝子突出皿 各1,500円、菱小付(黄、緑、ピンク/幅12cm)各540円【大文字／ナカタ】

九谷美陶園作 木瓜ひな皿 5,000円、三浦勝雄作 菱形たちびな中皿 幅23cm 2,400円、菱形たちびな大皿 3,200円【八千代美藝】



# 桜の形

## 桜吹雪で春を待つ食卓

桜の便りを聞く頃になっても、なかなか現実の春にはなりません。早く分厚いコートを脱ぎたくてうずうず。そんな春を待ちわびる気持ちを食卓に表すと、ほわんと明るい桜づくしになりました。

秋の月兎、春の桜は、和食器では人気のモチーフ。とりわけ桜の器は多種多様です。毎年この季節になるとモチーフを桜に決めている陶芸家もいます。染付や色絵の桜、そして形そのものが桜の器も風流な演出ができるものです。

花びらの形の小皿に箸置。干菓子盛ったうすねず色の三島手の小付は、見込みに花模様の印花がほどこされています。写真中央は、縁取りがピンクの初桜豆鉢、濃いピンクの小鉢…。ほんわりとした色合いの小付、

これは見込みに雄しべ雌しべが浮き彫りのようになっています。どれも手頃な値段で、菓子器としても、お浸しや和え物を盛る器としてもよく、食卓に春の華やかさを運んでくれる器です。

西洋の器にも、花や秋の狩りの風景を描いたものなどがあります。が、西洋の花を代表するバラが“永遠”を象徴するのに対し、日本人は桜にはかなさや潔さ、もののあわれを見るのです。移り変わる季節をきめ細かくとらえる日本人の情緒や感性が、こんな小さな器に凝縮されています。

桜が散つたら使えない、季節限定の器ですから、できるだけ趣向を凝らして効果的な使い方をしてみたいものです。

桜小鉢 径10.5cm 500円、初桜豆鉢 各1,200円、  
花びら小皿 各800円、花びら箸置 5個1,800円、  
桜小鉢 700円、青磁桜小鉢 参考商品【大文字／ナカタ】





大野寿恵作 まる雛 7,500円、大野淳一作 桜文小皿 2,000円  
【工芸いそべ】

# 染付のひな人形と 桜の小皿 会話をはずませる春のモチーフ

欧米のテーブルセッティングを見ると、磁器の人形やオブジェが飾られているのによく見かけます。トーキングピースと呼ばれる、パーティなどで会話のきっかけにするもの。写真の磁器のひな人形は、絶好の日本流トーキングピースです。季節の節目の演出とともに、ひな祭りの思い出など、ごく自然に会話もはずみそうではありませんか。

大きさは卵の半分ほど。ふっくらとした白い磁肌、藍一色の染付。おだやかな表情には思わず微笑を誘われます。「自分のために」と買っていく年輩の女性が多いのもうなずけます。「髪の本一本一本まで植えるように、細い面相筆で100回も描き込む」と語る作者は岐阜県多治見市の磁器人形作家、大野寿恵さん。長女の初節句につくったものが最初だそうです。人形は顔があるものだけに、つくり手の心を正直に映します。「心が平

穏でない、満足いくものにはならない」と大野さん。わらべ人形や市松人形も制作し、固定ファンも多いと聞きますが、陶芸を専門に学んだことではないそうです。先生は、ご主人の陶芸家、大野淳一さん。桜の小皿の作者です。

淳一さんは愛媛県松山市の染焼の窯元で修行中に寿恵さんと知り合い、結婚。その後、瀬戸の窯業訓練校で学び、多治見で独立して、山野草をモチーフにした染付の食器を作っています。

寿恵さんの染付に比べ、淡い色合い。主役の料理が映えるよう、あくまでも引き立て役としての器を、との考えから絵皿もひかえめです。桜の絵皿という春先、ほんの一時しか使えない器と思いがちですが、これならもう少し長い間使えそうです。春の気配を食卓に運んでみてはいかがでしょう。