

有田焼

陶磁器や漆器などの器や調理器具など、食の周辺にある道具——食具はさまざま。

その国の食文化によっても特徴があります。「食具の小さなミュージアム」からご紹介していきます。



丸皿に「細巻きエビの中国風塩ゆで さんしょう風味」を盛って。磁器の素地の白さが冴える。



有田焼色絵龍菊花文丸皿。源右衛門窯。径19.5cm、高さ4cm。呉須（※1）と赤が調和。

江戸時代、佐賀県有田一帯で焼かれた磁器は、隣接の伊万里津（港）から船積みされたため、「伊万里焼」とも呼ばれました。

日本の磁器の始まりは約400年前と歴史が浅く、そのきっかけは16世紀末、豊臣秀吉の朝鮮出兵によって連れて来られた朝鮮の陶工の一人、李參平が有田泉山で陶石を発見したことによります。それを用いて日本で初めての白くてかたい焼物、白磁が誕生しました。

開窯の草創期は朝鮮の技術によるものでしたが、中国、景德鎮窯の染付（※2）磁器を作ろうと研

上田フサさん愛用の食具の中から。伊万里口銕染付壽字文輪花鉢。径12・5cm、高さ5cm。見込みは窓絵内に輪郭線ですっきりと真ん中に寿の字を描き、白く抜いています。口まわりを銕釉で塗るのも中国の影響です。

上田フサさん愛用の食具の中から。伊万里印判長皿。長辺18cm、短辺13cm、高さ25cm。型紙摺り（印判）と手描きの併用。前者は切り抜いた型紙を器に貼り、顔料を刷り込むので模様がずれる場合も。鳥の部分は手描き。

上田フサさん愛用の食具の中から。有田焼瑠璃釉輪花猪口。径9.5cm、高さ7.5cm。薄瑠璃釉の地にさらに薄瑠璃釉を流し掛けています。二度掛けは底部の少し上で釉が留まるように掛け、みごとな景色に仕上げられています。

料理メモ

「細巻きエビの中国風塩ゆで さんしょう風味」は、エビは1人分2尾見当で用意し、背わたを除く。なべに水3升を沸かして塩小匙1（塩分1%）を加える。実ざんしょう大匙1、八角1片を加え、エビを入れて4～5分ゆでて火を消す。10～15分おいてざるにあげ、ゆで汁をきって皿に盛る。

用語メモ

- ※1 呉須：青の顔料。焼き上がると藍色に変化する。
- ※2 染付：白い素地に呉須などの酸化コバルトで下絵を描き、透明釉をかけて焼いたもの。

究。17世紀末には鍋島藩の御用窯（鍋島焼）が築かれ、さらに精緻な焼物が作られ、將軍家や大名などへの贈答用に使われました。色絵の技術が中国人により伝授され、赤、緑、青、黄、紫の色絵技法が確立されます。17世紀後半、海外からの注文を受け、技術的にも発展を遂げました。

素地が乳白色の濁手の酒井田柿右衛門様式や金泥を施した金襴手など、ヨーロッパでおおいにもてはやされ、オランダやドイツの磁器に影響を与えています。有田焼は時代の変遷とともにさまざまな様式美を生み出しました。

有田町はなだらかな起伏のある静かな陶郷。貸し自転車で窯元や資料館、美術館を訪ね歩くのに格好な土地です。手描きの地図を見ながら散策すると、地元の親切な人々に出会えます。李參平が探し当てたという泉山磁石場も観ることが出来ます。

「食具の小さなミュージアム」は女子栄養大学坂戸・駒込両校舎に数か所あるささやかな展示コーナーです。女子栄養大学の調理教育の礎を築いた人物の一人、上田フサさん（1910～2000）の遺志によって開設されました。