

# 豆皿

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。



豆皿各種。冷ややっこやお茶づけ、うどんやそば、なべ物などの薬味入れに重宝。後方から時計まわりに、片口（益子焼、いり白ごま）、丸皿（産地不明、

削りガツオ）、丸皿（九谷焼、刻みのり）、輪花鉢（産地不明、おろし大根）、魚形皿（有田焼、青じそ、おろししょうが、さらしねぎ）。食卓のアクセントに。

丸い皿は安定がよく、重ねやすく洗いやすくしまいがち、いつでも使えます。が、形の変わったものも楽しみながら一個ずつ集めていくのもいいものです。小鉢は暮らしの器として親しみやすく、食卓に変化をつけてくれます。形や深さの異なるものを数多くそろえてみるのもいいでしょう。片口の器は用の美の存在感があります。

直径3〜4寸（約9〜12cm）ほどの浅い皿を小皿、手塩皿ともいいます。これより小さい器が豆皿です。豆皿には多彩な色、模様、素材のものがああります。



調理教育の礎を築いた故・上田フサさんの愛用品。豆皿を好んで収集した。