

美濃焼 黄瀬戸



黄瀬戸の鉢に「タイのこぶじめ」を盛って。端正な形、特有の色調、手にしたときの軽やかな感触は優雅。

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。



黄瀬戸ぶどう彫六寸鉢。岩月竹光作（愛知県瀬戸市）。径18cm、高さ4cm。

美濃焼はかつて美濃国と呼ばれた地域の焼物の総称。現在の岐阜県東南部の多治見市、土岐市、瑞浪市などが産地となります。歴史は古く、古墳時代の須恵器に始まり、平安時代、鎌倉時代と、古代から中世へと、外来の技法をとり入れながら引き継がれてきました。美濃焼の窯、それは黄瀬戸、瀬戸黒、志野、織部。その中で最も端正な魅力を持つのが黄瀬戸です。15世紀末に中国の青磁を模倣そうとして、従来とは異なった色調が生まれました。灰釉に鉄分をわずかに加える、素地に鉄分を薄く塗るなどの技法で初期の黄瀬戸の色彩

施釉の技法



黄瀬戸しろつめ草紋変形盛皿。佐藤公一郎作（岐阜県可児市、伝統工芸士）。長径25cm、短径24cm、高さ2.5cm。しろつめ草が描かれたやわらかな図案の器。釉薬は含有成分の違いや、酸化や還元という焼成の違いにより多様な色をかもし出します。



上田フサさん愛用の食具の中から、黄瀬戸銅鑊鉢。径12cm、高さ5cm。縁に花びらの切り込みの入った輪花形の鉢。懐石料理の向付に好んで用いられます。灰釉は松やわらなど植物の灰を原料にした基本的な釉薬。緑から黄、白濁色まで発色します。



黄瀬戸の器といえば「胆礬」という緑釉の濃淡に特徴があります。透明感のある黄色の地に胆礬の銅緑色がアクセントになっています。緑に発色する硫酸銅の織部釉が表から裏に抜けて発色したものは「抜け胆礬」といって特に珍重されました。

料理メモ

「タイのこぶじめ」は、さくどりしたタイに塩をふってとけるまでおき、ぬれぶきんでふいただしこぶではさみ、かたく絞ったぬれぶきんに包んで1～2時間冷蔵庫に入れます（前夜からこぶじめにしてもよい）。薄くそぎ切りにして、大根、わさび、岩たけ、むらめ（紫芽）とともに器に盛ります。

ができたといわれます。また、唐三彩の流れをくむ華南三彩に日本伝統の技術を加えました。黄色の地肌を緑彩と鉄彩が彩ります。特徴は薄い釉薬で透けて見え、やわらかな質感、シックな色調、奔放なタッチの彫りや印花の文様です。茶の湯が中国到来品（唐物）中心から佗茶へと展開する中で、和物の茶道具として美濃焼が求められました。茶の文化を支えた豪商や町衆、武家茶人。美濃は、その居住地に近く、地の利のよさもあったのでしょう。美濃の焼物は、茶碗は瀬戸黒がもてはやされたのに対して、黄瀬戸はおもに食器（鉢・向付・皿など）として作られました。

食具の小さなミュージアム

女子栄養大学坂戸・駒込両校舎に計4か所ある、食具の展示コーナーの総称。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。委員会ミュージアムの運営をしています。本連載の筆者はその一員。食具は日々の暮らしに活用してこそ役割を果たします。

食具の小さなミュージアム

