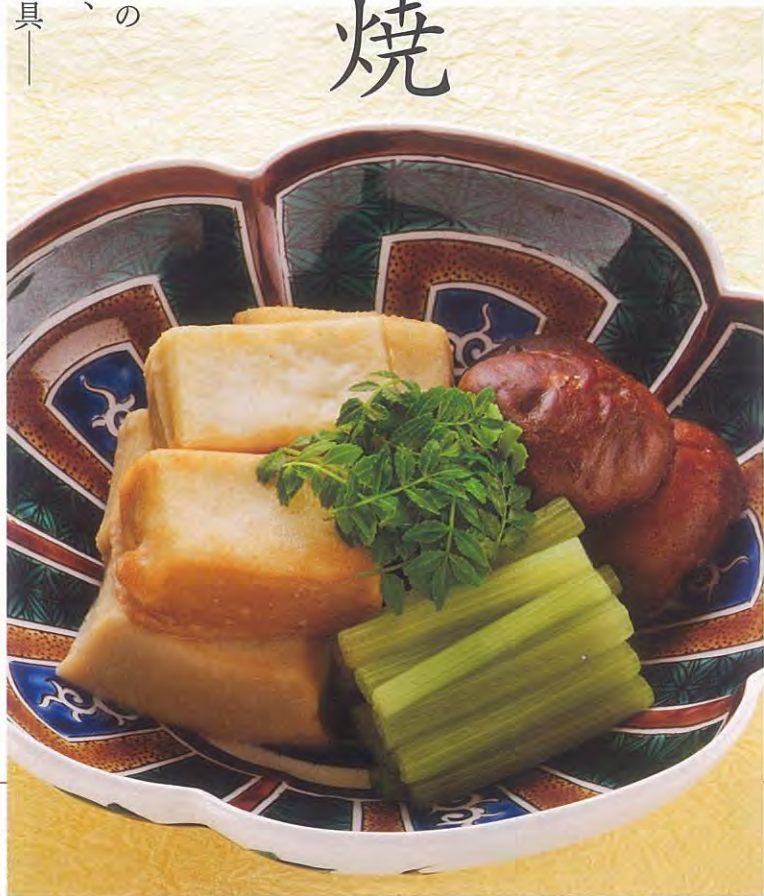


九谷焼



九谷焼の鉢に「栗蕨とふき、生しいたけのたき合わせ」を盛って。重厚で力強い色絵つけ。

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。

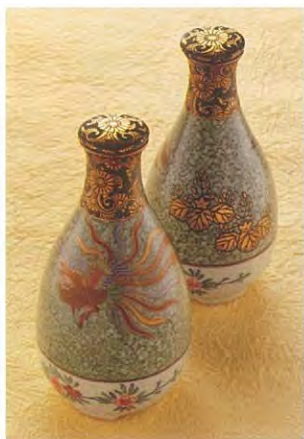
その国の食文化によっても特徴があります。「食具の小さなミュージアム」からご紹介していきます。



九谷焼赤絵小皿。現代の九谷焼にはほっとする日常の器もあります。伝統の九谷五彩（赤・紺青・紫・黄・緑）のうち、赤を生かして、小筆の舞うような勢いを感じます。



九谷焼赤巻猪口。陶芸家や美食家として知られる北大路魯山人が好んだ「赤巻」に、緑釉をひいたモダンなデザイン。温かみを感じます。素地は、半陶半磁のような土味を感じます。



九谷焼徳利。大正期に広まった彩色技法「青粒」（細かい緑色の点を規則正しく打つ技法。粒の大きさ、色、間隔が均一で緻密）が見られます。鳳凰と桐の金彩が見事。（徳久幸子さん寄贈）

料理メモ

「栗蕨とふき、生しいたけのたき合わせ」は、それぞれ別々に煮て盛り合わせ、木の芽を天盛りにします。栗蕨は食べやすい大きさに切って油少量と調味料を加えただけで煮ます。ふきは青ゆでにして皮をむき、調味料を加えて返しながらかき、煮汁と別にさまします。しいたけは軸を除き、同様に煮ます。



青手古九谷吉田屋*風花鳥文菓子鉢。高島敏彦作（石川県白山市）。径21cm、高さ6cm。

九谷焼の名は、加賀国江沼郡九谷村（現在の石川県江沼郡山中町九谷）に窯場があったことにより。江戸前期、加賀藩支藩の大聖寺藩祖・前田利治が家臣に命じて肥前有田で陶業を学ばせ、開窯。約60年間で姿を消しました。約100年後、江戸後期、文化文政時代に再び窯業生産を始めました。そこで前の九谷を「古九谷」、後を「再興九谷」と呼びます。産業振興を意図した再興九谷の各窯は多様な色絵装飾を展開し、今日の九谷焼の源流を築いたといえるでしょう。九谷は大きく2種類あります。

一つは白色の素地に赤・紺青・紫・黄・緑の顔料を使い、白地を生かした色絵。もう一つは素地に緑釉を基調とし、黄・紫・青などの彩釉で全面に文様を描いたもので、青手古九谷（青九谷）もしくは青手と呼ばれています。

山中温泉から金沢へ、同僚と旅したときのこと。九谷焼の店に入りました。緑で塗り埋めた地に黄色の幾何学模様の丸皿、直径24cmほど。強烈な色合いにも重厚な色調、よく見ると紫釉が入っています。意匠の見事さと不思議な色彩の落ち着き。もう連れて帰るしかありません。それは、いわゆる「青手」と呼ばれるものの写しでした。九谷焼はいったいこれになにを盛ろうか、と圧倒される絵柄模様のものが多いようです。観て楽しんで飾り皿、飾り鉢にもなりますが、生麩やふきなど、ごく普通の料理がすんなり納まってくれます。

色絵の装飾

「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小さ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。