

伊賀焼

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。



大皿に五種盛りにして。土肌に野性味あふれる魅力を感じます。「鶏レバーのソース煮、スモークサーモンのれんこんはさみ、かまぼこ、くるみプルーン、卵焼き」（左から時計まわりに）。



伊賀削ぎ目皿。窓山窯松見敏男作（三重県伊賀市）。長径36.5cm、短径22cm、高さ4cm。ガラス質の緑釉と焦げが古伊賀焼の伝統をほうふつとさせます。

ビードロ釉と焦げ



74^号と同じ器に三種盛り。大皿はどこか解放感があり、気どらずに使えます。無造作に盛って、緑風吹く木陰で、皆でキューと一杯という気分になります。四季折々、作りおきの料理や市販品などをとり混ぜて盛り、気軽な集いに仲間入りさせたい器です。

料理メモ

鶏レバーのソース煮は下処理したレバーをウスターソースで汁けがなくなるまで煮ます。スモークサーモンのれんこんはさみはれんこんを薄切りにしてさっとゆで、サーモンをはさみます。くるみは種を除いたプルーンで包みます。卵焼きとかまぼこは食べやすく切ってもに器に盛り合わせます。



土楽窯七代目福森雅武作、魚手黒なべ。どっしりと上釉がかかり、取っ手が凝っています。つかみやすく、用の美を意識させられます。浅手で広口。材料を並べて蒸し煮もできそうです（浅草すみさん寄贈）。伊賀の土なべ、行平なべはいま注目されています。

ビードロ釉（自然釉）といい、還元焼成で発色した濃淡の緑色が映えます。また、高温になると黒変し、それは焦げといわれ、野性味が出ます。形においては、江戸時代初期の古伊賀の花入れには耳つきが多いのも特徴です。

JR関西本線柞植駅からワンマンの二両電車で揺られ約15分、伊賀上野駅で降りてタクシーに乗りました。山道をゆるやかに上り、木陰から見える街の家並みは小さくなっていきます。鹿や猪が多く、山道には網が張りめぐらされています。20分もたつと田んぼに出ます。里山風景です。伊賀は、半農半陶で生活陶器を生産していたというのもうなずけます。

もともと耐火性に優れた伊賀の土の特性を生かし、行平なべや土なべなどを焼いて生活した歴史は現在も引き継がれ、どの窯元の店先にも無造作になべが並べられている光景を目にしました。

伊賀焼は三重県南西部、旧阿山町（現伊賀市）を中心として作られた焼き物です。隣接した信楽とは陶土が同じで共通するものも多く、見分けがつきにくいといわれています。土は白色で鉄分が少なく、多量に含まれる石英や長石粒が独特の風合いをかもし出します。

室町時代後期に流行した侘び茶の茶陶を中心とする窯としてもてはやされました。1300度の高い焼成温度で長時間焼き締められます。降りかかった灰は、素地中の長石とともに溶けてガラス質となって流れ出しますが、これをビ

「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。