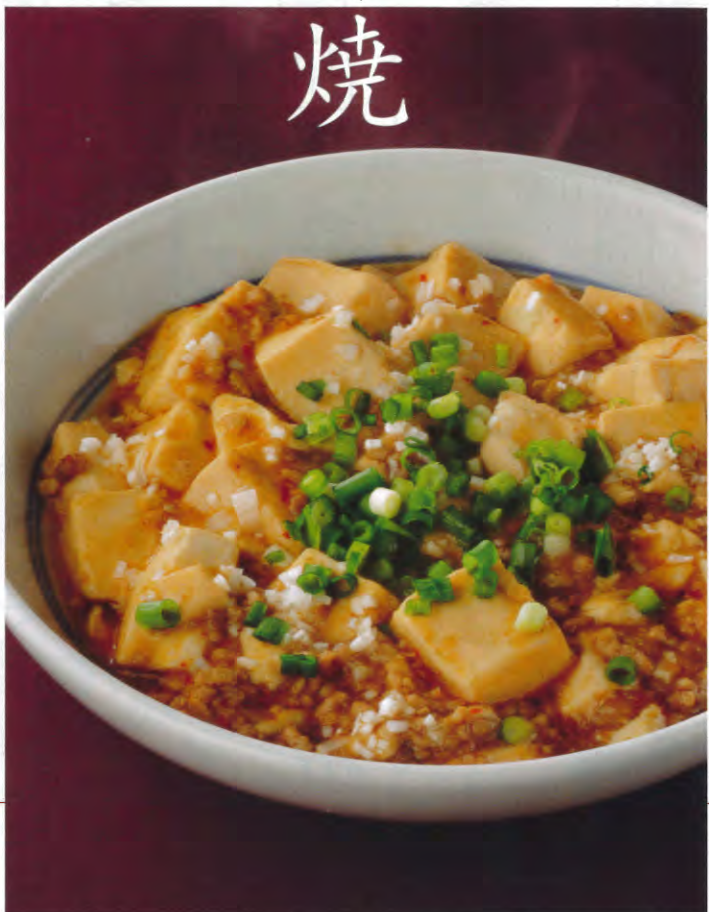


愛媛県

砥部焼



砥部焼の皿に「麻婆豆腐」を盛って。深さがあり、汁けのある料理を盛るにも好つごう。

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。

日常使いの磁器



砥部焼なすな文ボール（径12cm、高さ7cm）と皿（径15cm、高さ2cm）。梅山窯。「なすな文」は砥部焼伝統の文様。今月は当出版部の食器室で見つけた砥部焼5点もご紹介。使い勝手がよく、誌面にもときどき登場します。

砥部焼赤絵三つ葉文片口鉢（径14cm、高さ6cm）。梅山窯。厚手の作りでとてもじょうぶ、ぼつてりとした形で存在感があります。熟練の陶工による手描きの文様は、筆が迷いなく運ばれていて気持ちがいいものです。

砥部焼唐草文鉢（径15cm、高さ6cm）と染付十草文鉢（径17cm、高さ6cm）。梅山窯。濃い藍色のはっきりとした線も特徴。豪快でモダンなデザインはいつ見ても新鮮な印象です。意匠化した絵柄にも多様性があります。

料理メモ

「麻婆豆腐」は、中華なべに油を熱し、豚ひき肉を入れていためる。ねぎ・しょうが・にんにく各みじん切りを入れていたため、合わせ調味料（酒、砂糖、赤みそ、しょうゆ、中国風スープ、豆板醤）を加え、湯通ししたさいの目切り豆腐を加え、水どきかたくり粉でとじる。小口切りの小ねぎを散らす。

用語メモ

- ※1 柳宗悦：無名の職人が作る日用品の美に着目。「民藝」と名づけ、各地の品々を収集。
- ※2 呉須：酸化コバルトを主成分にし、染付に用いる顔料。焼き上がると藍青色に変化する。



砥部焼深皿。径18.5cm、高さ3.5cm。見込みの小さな絵柄がアクセントになっている。

砥部町は愛媛県松山市の南に隣接、道後温泉からほど近い所にあります。山に囲まれ、いくつもの小さな丘が起伏する静かな町です。江戸時代初期にはすでに陶器が焼かれており、後期に伊予大洲藩主が力を注ぎ、肥前磁器を参考に、砥石くずを利用して磁器を焼くことに成功。幕末には砥部川の川底から陶石が発見されたそうです。初めのころは陶器、のちに磁器へ移り変わった砥部焼は陶器を思わせる温かみがあります。砥部焼は肥前のような薄手の高級磁器とは異なり、日用品に徹している。民芸運動の柳宗悦（※1）らのすすめで実用磁器の道を選んだといえます。良質の陶石を原料とし、1250度以上の高温で焼くことで堅牢さを生み出しています。ふだん使いらしい、ぼつてりとしたふくよかさ、口縁に厚みを持たせ、欠けにくくしています。絵柄は手描きの染付で、砥部焼独特の焼いた泥を加えた呉須（※2）を用いるとのこと。落ち着いた藍色の抽象的な草花文が多いようです。そして和洋中どの料理にでも合う器が多いのも特徴です。20歳代のころ、初めて買った自分のはん茶碗が砥部焼でした。どつしりして高台が大きく、安定感がありました。手の中に収まる大きさもほどよく、のびやかな呉須の絵柄が気に入りました。いつか訪ねてみたいと思っただけから30年。そこは若い陶工たちの活気に満ちた街で、折しも砥部焼祭りの最中でした。

「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。