

岐阜県

美濃焼

志野と織部

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。



志野の二段重に「紅白なます」と干し柿を盛って。のびのびと描かれた梅、鳥の文様もおおらか。



志野梅鳥丸二段重。径16.5cm、高さ10cm。

絵付陶器の発祥



青織部草文隅切(※2)菓子鉢。16・5×16・5cm、高さ4cm。大胆な発想と変化に富んだ造形、鮮やかな緑色と鉄絵による斬新な意匠。大名茶人、古田織部の美意識が息づいています。青織部は、鉄絵具で文様を描いて長石釉を掛けた部分と、織部釉を掛けた部分の掛け分けが特徴。文様はパターン化したものが多く、角皿の器の対角部の両隅に2か所織部釉を施し、中央部の余白に鉄釉葉の線描で絵文様を描く例が多いようです。写真左は器の裏。三脚の脚つきです。

総織部高杯とぐい呑み。恩師の上田フサ先生が遺した器です。総織部とは器物全体あるいは大半を織部釉でおおったもの。形の変化のあるものはかえってその効果を弱めるため、単純な皿や鉢に用いる技法です。

料理メモ

「紅白なます」は、6人分で大根400g、京にんじん50gを斜め薄切りにしてからせん切りにし、塩小さじ1を混ぜ合わせてしんなりとなるまでおき、水けを絞ってボールに入れる。合わせ酢(砂糖大さじ4、酢大さじ3、塩小さじ2)とゆず皮のせん切り1/2個分を加えてあえ混ぜる。

用語メモ

※1 古田織部：千利休門下、利休七哲の一人。二代將軍徳川秀忠の茶の湯指南を務めた。
 ※2 隅切：四隅の角を切り落とした器の形状。角切とも書く。

文様や絵を描いた「絵志野」があり、名品といわれるもののほとんどがこの絵志野です。酸化銅を配合して酸化焰で焼くアオ釉(緑色)が発見されると、志野に代わって織部が盛んに焼かれるようになっていきます。志野や織部の絵柄の即興、自由で豊かな創意、そしてその多様性に驚きます。美濃陶工たちの心意気が伝わってくるようです。茶人古田織部(※1)の指導もあり、織部は時代の好みとなったと思われれます。また、絵付の特徴などから、美濃窯と唐津窯との交流の深さを推しはかることができます。写真の二段重に出合ったとき、なにかほんのりとした気分になりました。白のやわらかく流れるような動きと鼠色との対比。こんな器が食卓にあつたらいいな、との思いで購入しました。常備菜を入れてよし、お菓子をに入れてよし、そばに置いておきたい入れ物です。

「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。