

漆器 重箱

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。



堆朱六角重に「赤飯」を盛って。重箱は重ねられるようにした器。ふたをすれば乾燥も防げます。



堆朱彫六角四段重。長径21cm、短径18cm、高さ22.5cm。見事な職人技です。

一口に重箱といっても、無地黒塗りのもの、豪華な蒔絵(※1)を施したもの、大きさも大小さまざま、形もいろいろです。四角、角切、丸形、六角や持ち手つきの提重(※2)など。重ねる数は一重、二重、三重、与重、五重があります。

堆朱は中国の漆芸の一種で、漆を何回も塗り重ね、丸刀や平刀のような刀物で文様を彫るもの。「堆」は重ねるといふ意味です。朱漆を塗り重ねたものが堆朱、黒漆を使えば「堆黒」。塗り重ねる回数は300回から500回以上で、1回1回を乾かして塗り重ねますから、たいへんな時間を費やします。

精巧な 職人技



同じ重箱に「吹き寄せおこわ」を盛って。あるとき、隅に2〜3か所筋状のひびがあるのに気づき、修理の相談に行きました。「修理しないなら譲ってください。今、これだけの技術を持っている人はいません」とのこと。修理には7万円、半年かかりました。漆器はよいものを買って、いたんだら直しながら使うものといわれます。写真左は六角重が納まっていた木箱です。

堆錦二段重。一辺18cm、高さ11・5cm。文様は月桃。朱塗り特有の美しさがあります。堆錦(※2)は琉球独特の漆芸。色漆を薄くのばし、模様を切り抜いて器胎に貼りつける技法で、中国の堆朱に学んだとされます。

(安次富順子さん寄贈)

料理メモ

「赤飯(炊き蒸し法)」は、ささげ50gを煮て煮汁と豆に分ける。もち米3?と煮汁と水を合わせて900gにし、浸水させる。米とつけ汁に分け、つけ汁を煮立てて米とささげを入れて中火で米が吸水するまで炊き、蒸気の上がつた蒸し器の蒸し布の上に戻して強火で40分蒸す。適宜黒ごまを散らす。

用語メモ

※1 蒔絵：漆で文様を描き、その上に細かい金銀粉などを固着させ、磨いたもの。
※2 堆錦：顔料による豊かな色彩と精緻な造形、絵画的文様を漆器に施す技法。

日本の堆朱は木彫したあとに朱漆を塗ったもので、手間と漆の量が少ない合理的な技法。新潟県村上市は天然漆の産地。室町後期に京都から寺院建築のために来た漆工が彫刻や漆塗りの技術を伝えたといわれています。その後、村上藩主たちが参勤交代で江戸詰め(19世紀初め)名工玉楮象石(19世紀初め)に学び、堆朱の技術が伝えられ、守られてきたといえます。数年前、村上市を訪ねました。永年、村上堆朱の里をいつか見たいと思っていたのです。伝統をしっかりと守り、しかも着実に地道に堆朱を守っている姿を垣間見た思いがしました。恩師の上田フサ先生が「戦後、お金のないときに買ったのよ」と古びた袋からこの重箱を出していたのを思い出します。骨董屋で購入、こんな精巧なものはめったにないとも。無理して買ったのを誇らしく思っておられたのでしよう。

「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。