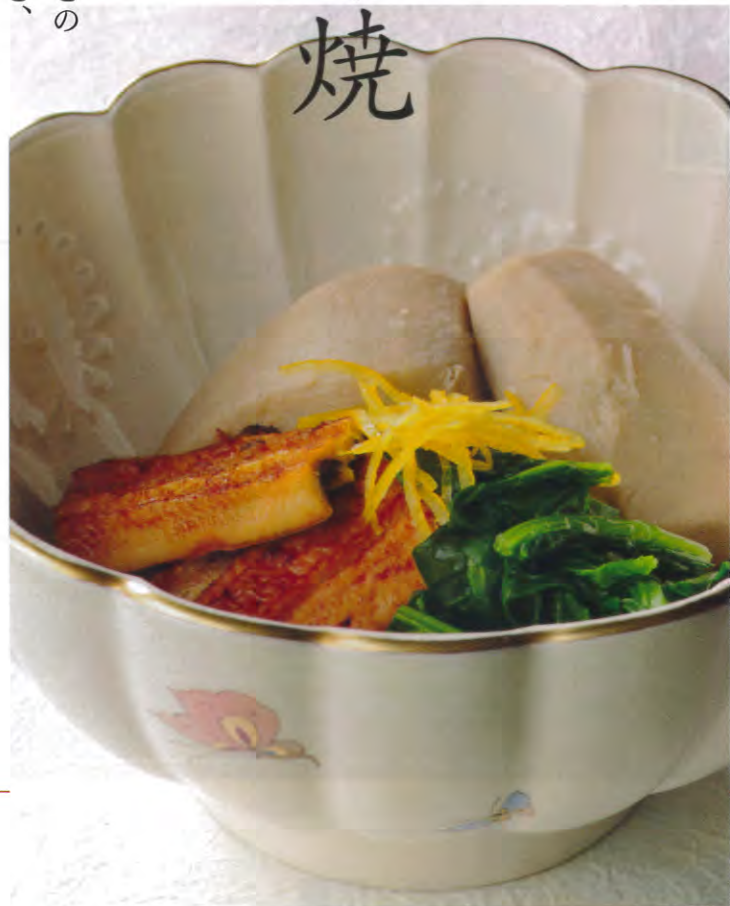


鹿児島県

薩摩焼



白薩摩の菊花鉢に、「アナゴのうま煮、京芋の含め煮、小松菜の煮浸し」を盛って。

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。



黒薩摩の鉢に「聖護院大根と豚肉の煮物」を盛って。黒もんは鉄分の多い火山性の土に、蕎麦釉や黒釉を掛けたもので、茶陶から日用雑器まで焼かれました。焼きがしっかりとっておりじょうぶ。使うほどに愛着がわきます。



右と同じ鉢に「京菜と油揚げのさつと煮」を盛って。素朴な力強さのある鉢はなにを盛っても。黒もんは庶民的な器が多く、焼酎を入れる酒器、黒千代香（土瓶形の酒注）などはひなびた美しさがあります。



黒薩摩桜島文鉢。日置南洲窯西郷隆文（西郷隆盛の曾孫）作。径18・5cm、高さ5.5cm。日置島津家の菩提寺大乘寺跡に南洲翁（隆盛の呼称）をしのいで1978年に開窯した比較的新しい窯。桜島の絵柄が印象に残ります。

調理メモ

アナゴの白焼きはだし、酒、みりん、塩、しょうゆを煮立て、煮含める。京芋は皮をむき、ゆでてぬめりを洗い、だしで煮て酒、砂糖、塩、しょうゆ、みりんを加えて含め煮に。小松菜はゆでてだし、塩、しょうゆ、みりんを合わせた煮汁で5～6分煮る。鉢に盛り合わせ、ゆず皮のせん切りを天盛り。

用語メモ

- ※1 貫入：焼成のさいに、土と釉薬の収縮率の違いから器の表面にできるひび割れのこと。
- ※2 金襴手：色無地、色絵や染付に加えて、金箔や金泥で文様を描いた陶磁器。錦手とも。

や贈答品を作りました。白薩摩は優雅な黄みを帯びた白色で微細な貫入（※1）が入り、華麗な金襴手（※2）。明治維新以降は大作を輸出。文様は日本意匠で絢爛たる色絵金襴手。格調高く、気品があります。20世紀初頭が全盛でした。黒薩摩は独特の陶技陶法を温存する一方で研鑽を積み、優れた技法が受け継がれ、今なお民芸品として多くの人に愛用されています。白もんの代表、15代続く沈壽官窯を訪ねて日置市東市来町へ。白壁の「伝世品収蔵庫」の戸を開けると背丈ほどの白い花瓶がずらり。微細な亀甲文や編み竹文の透かし彫り。朝鮮白磁とは異なるやわらかさ、見事な貫入です。黒もんの産地、加治木町へも。轟々と音を立てる登り窯は今日が火入れ。連日薪をくべる作業を交代で行なう「龍門司焼企業組合」。庶民の生活に潤いを与える民芸調の器の伝統を守る心強さを感じました。



薩摩焼金襴手蝶文菊花鉢。沈壽官窯。径18.5cm、高さ9cm。特有の白肌、内側の菊の浮き彫りも美しい。

「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。