

韓国

# 漆器と やきもの

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。



器も料理も名は同じ「九節板」<sup>フジヨクバン</sup>。八角形の9つに仕切られた器で供される宮廷料理。



鳳凰や牡丹などを模した螺鈿の美しい装飾が見事。径29cm、高さ6cm。故上田先生の愛用品。

韓国の漆器は、螺鈿技術とともに中国から統一新羅時代（5〜10世紀）に伝わったといわれます。螺鈿は日本にも伝えられますが、韓国では独自の発展を遂げました。朝鮮螺鈿の特徴は精密な貝の模様です。真珠貝やアワビ貝、夜光貝、メキシコ貝など、各国の貝が使われ、厚貝、薄貝に加工し、糸のこを使って細かな文様を切り抜き、あらかじめ漆面を彫り下げたところに貝を埋め込む、あるいは直接貝を貼って漆を塗り重ねて仕上げます。細かく均一にカットした貝を組み合わせ、麻の葉模様や亀甲模様を描く技法、たたいてひ

## 両国の 交流



白磁の組小皿。ソウル大学校名誉教授、牟寿美先生から寄贈されたものです。絵は、生涯を障害児教育に尽くされた李方子女士（日本の元皇族梨本宮家第一女子で旧大韓帝国皇太子李垠殿下の妃）によるものです。



粉青沙器。有色の素地に白化粧を施し、その上に印花文や掻き落とし、鉄絵、象嵌など多様な装飾を施します。上は丸鉢、径15・5cm、高さ7cm。下は丸皿、径19cm、高さ4cm。「暁光」「土心」の銘あり。<sup>（崔支寧さん寄贈）</sup>



下の八角膳は茶を出すときの盆やお菓子の盛り器として用います。径21cm、高さ4.5cm。上にすっぽり収まっている八角箱はお菓子や栗、なつめ、くるみなどを盛ります。径14cm、高さ10cm。葉飯というおこわを盛ることも。

### 調理メモ

「九節板」は、薄切りしいたけとせん切りにんじんは塩いれのため。下味をした細切り牛肉はいためる。卵は黄身と白身に分けて錦糸卵に。きゅうりはせん切り。イカはそぎ切り。エビは塩ゆで。小麦粉と水、塩を混ぜ合わせ、直径7cmの皮を焼き、器の中央に盛る。周囲に具を盛り、酢じょうゆで食す。

### 用語メモ

※1 浅川伯教：朝鮮陶磁器研究家。大正～昭和期、林業技師の弟・巧とともに朝鮮陶磁器と古窯の研究に尽力。  
※2 掻き落とし：陶芸用語で、素地の部分を削り取り、絵柄を浮き立たせる技法。

び割れを作る技法も韓国特有です。84歳の九節板は恩師の故上田フサ先生のお気に入り、おもてなしによく使われました。1972年ごろ、韓国から招聘された上田先生のお伴で朝鮮王朝料理伝承で人間国宝の黄慧性先生の出版記念会に出席し、初めて登り窯を見学し、白い民族衣装の温厚な老人からお話を伺いました。陶芸家で人間国宝の池順鏗氏でした。池氏は浅川伯教（※1）らに韓国陶磁器復興の応援を受けたこと、浅川兄弟は元『栄養と料理』編集長の故小宮山八千代さんと親戚であることもあとで知りました。池氏は失われた青磁、白磁の技術をやみがえらせるために生涯をかけ、各地を歩いて陶片を集めて土や釉薬などの研究を重ねました。思い出に求めた粉青沙器の掻き落とし（※2）の大皿は刺し身皿として使っています。のびやかな文様はホッとさせてくれます。

「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。