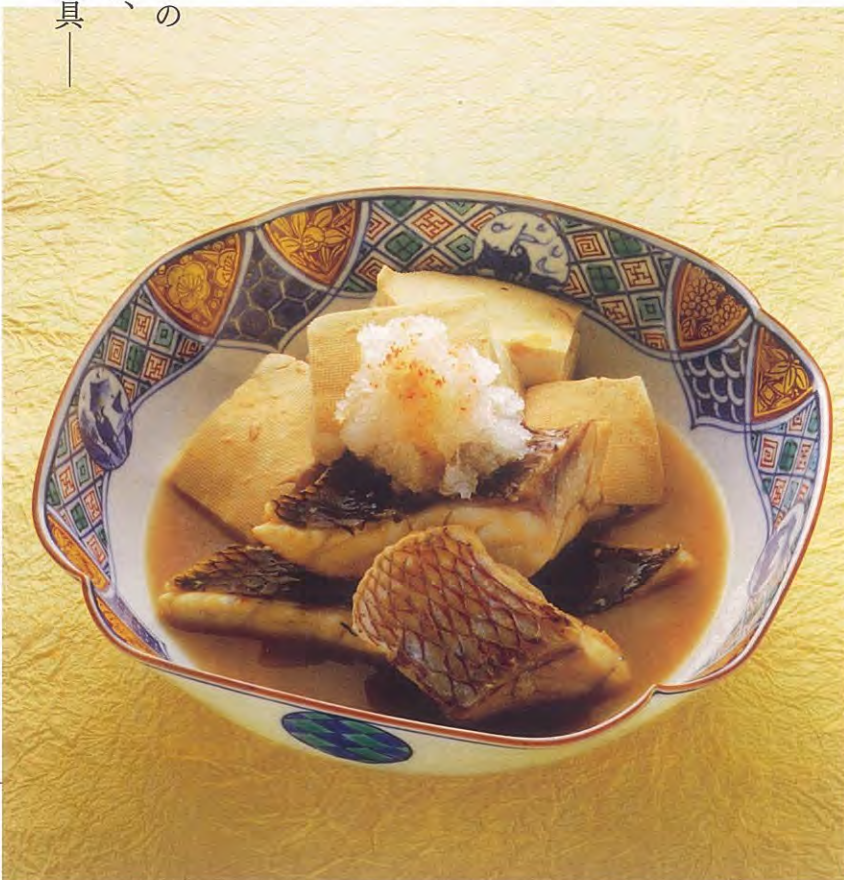


京焼



金欄手（色絵に金彩を加えた磁器）鉢に「薩摩名物ころ煮鯛」。日本の磁器の歴史は新しく1600年代から。

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。



秋草九寸浅鉢。東山・泉涌寺俊山窯。森俊山作。径27cm、高さ5cm。見込みに秋草の余韻をたつぷりのせた「余日の美」はいかにも純日本風。陶器はぬるま湯か水に浸して水分を含ませてから使います。



上田フサさん愛用の食具の中から京焼の陶器。十草文八角小鉢。陶器は吸水性・通気性に富み、長く使うほどに味わいと風合いが出てきます。磁器に比べて生地粒子があらくていねいな扱いが必要です。



上が陶器。下が磁器。高台（こたたい）を見るとそれぞれ、原料は粘土、石（磁土）、焼成温度は低温、高温と違いが明らか。陶器は焼き締まっておらず指ではしくと鈍い音が、磁器は透光性があり高い音がします。



金欄手丸文山水角鉢。瑞光窯。土谷瑞光作。径21cm、高さ6cm。

京焼は、桃山時代末から江戸慶長年間（1596～1615）に唐津焼（佐賀県）の技法を学んできた京の陶工が、栗田口あたりで始めたといわれています。周辺には磁器に適した土がなく、陶器しか焼くことができませんでした。

陶器は、絵付けしても発色がよくないため、釉薬を使っても独得の柔和で温かい地肌が出るようくふうされました。桃山時代から続く茶の湯と日常の食器としても楽しもうとする経済力を持った層が京焼を支える大きな力となりました。京都の色絵の技法は中国にないりましたが絵は純和風。大和絵、琳派風、水墨画などの意匠で京都な

料理メモ

「薩摩名物ころ煮鯛」は江戸時代の料理書『綱百珍料理秘密箱』から。天明5（1785）年刊、器土堂主人著。タイを油で焼いてから煮る、魚のうま味と油のこくが加わった一品。作り方は、タイを油で焼き、酒と水、しょうゆを注いでひと煮し、豆腐を加えて煮ます。器に盛って紅葉おろしをのせます。

食具の小さなミュージアム

「食具の小さなミュージアム」は女子栄養大学坂戸・駒込両校舎に計4か所ある、食具の展示コーナーの総称です。女子栄養大学の調理教育の礎を築いた先駆者の一人、上田フサさん（1910～2000）の寄贈品をもとに開設されました。人々の知恵が生み出した食具を見直し、その科学性や芸術性を知る場を提供しています。



まったく異なる陶器と磁器ですが、そこはかとなく雅を感じさせるのが京の焼物といえるでしょう。

らではの、雅で優美なものです。真夏のある日、京都へ調査に出かけて、汗をふきながら歩くのももう限界と思ったとき、京焼物の展示物に出合いました。陶器で秋の花草、桔梗と楚々とした撫子が、夕日を浴びている風情の器です。京都において本格的に磁器を焼き始めたのは天明年間（1781～89）。中国の白磁の技術にならって完成させています。金欄手は中国を手本にしましたが、絵付けは京の優雅と華やかさと寂の心を加えて和風に仕立てました。

まったく異なる陶器と磁器ですが、そこはかとなく雅を感じさせるのが京の焼物といえるでしょう。