

沖縄県

つばや

壺屋焼

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。



壺屋焼の中鉢に、「大根と豚バラ肉の煮込み」をたっぷり盛って。存在感のある器です。



壺屋焼赤絵魚文中鉢。新垣勲作。径18.5cm、高さ5.5cm。赤絵に躍動感のある魚刻文が印象的。

おおらかで多彩な形と装飾



180[㍉]と同じ鉢を横から見たところ。陶土に白土を薄く掛けて白化粧をした温かみのある象牙色の地肌が、藍、緑、黄、赤で彩られています。側面のおおらかな菊文には「長寿」の意味がこめられています。現在の壺屋焼は荒焼に比べて上焼が圧倒的に多いそうです。



壺屋焼赤絵魚文小角皿。健陶製作。長辺12cm、短辺7.5cm。伝統の文様は窯ごとに受け継がれています。器いつぱいに描かれた魚が今にも飛び出してくるような気にならない絵柄です。魚文には「裕福」の意味があります。絵柄の吉祥模様は多くは中国の影響を受けています。



壺屋焼赤絵唐草4寸マカイ。國場陶芸作。径12cm、高さ7cm。マカイとは、飯や汁を盛るやきものの碗をいう沖縄の言葉です。口をわずかに外にそらせ、どっしりとした高台を持つ、安定感がある実用的な暮らしの器です。唐草文には、力強い生命力がこめられています。

調理メモ

「大根と豚バラ肉の煮込み」は、角切りの豚肉を沸騰湯で2～3分ゆで、水洗いする。深なべに豚肉と酒を入れて強火でからませる。薄切りしょうがと水を加え、アクと脂を除きながら弱火で40～50分煮る。ゆでた半月切り大根を加え、砂糖としょうゆで煮含める。器に盛って針しょうがを天盛りにする。

用語メモ

※1 抱瓶：腰の丸みに沿った半月形の携帯酒器。
※2 カラカラ：土瓶に似た酒器。土瓶のような取っ手はない。泡盛を入れる。上部は注ぎやすいように漏斗状で、どっしり安定感がある。

安南（ベトナム）、タイなどの交易・交流も盛んで、王府は中国や薩摩藩へ陶工を派遣し技術を習得させました。産業振興、保護政策が技術を安定させ、質を高めました。独自の形と模様を開発し、暮らしに密着した器物を作り上げました。厨子甕（骨壺）やシーサー（獅子像）は沖縄独特のもです。壺屋は那覇の中心。第二次世界大戦の戦火を免れ、いち早く復興にとりかかりましたが都市化に伴い登り窯の使用が規制され、多くの窯元が読谷村などに移りました。読谷村にある窯元も訪ねました。器面いつぱいに踊る魚やエビの彫り文、気どらない絵柄やあの強烈な赤はどこから？ という思いは、カンカン照り、青い空、静かなゆつたりした村落を見てとけました。あの魚たちはこの青い空、海の中から飛び出してきた、そしてどこかユーモラスさを漂わせるのは、こののどかさからくるのではと。

「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。