

愛知県

あかづぶ

赤津焼

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。



赤津焼の鉢に「ほうれん草と黄菊のあえ物」を盛って。数人分のあえ物などを盛るのにも重宝。



赤津焼黒織部沓鉢。径15.5cm、高さ6.5cm。江戸赤津焼黒織部沓鉢。沓は木をくり抜いた木沓の形。

尾張 徳川家の御用窯



78番と同じ器に「タイのあらとかぶのあら煮」を盛ってみました。器は盛る料理によって表情が変わります。気に入った器は使ってこそ愛着が生まれます。沓形は茶碗など、茶人の趣向として好まれ、向付、鉢などにも見られる形です。

料理メモ

「ほうれん草と黄菊のあえ物」は、ほうれん草は沸騰湯でゆで、冷水にとって水けを絞り、5cm長さに切る。黄菊は花びらを摘み、沸騰湯でゆで、冷水にとって水けを絞り、ほぐす。しょうゆとだしを1対3で合わせ、1/2量でほうれん草と黄菊をあえて絞る。残りであえ混ぜる。



常滑焼

赤津焼と同じく、尾張徳川家の御用窯、常滑焼急須。岩瀬弘二作。常滑焼は「日本六古窯」の一つ。急須が有名で、陶土を生かした朱泥(※2)、白泥、火色焼とさまざま。左は急須が納まっていた桐箱。ひもは真田紐といい、一度解かれて結び目が変わると元の持主にわかることから、貴重な品の盗難防止のために使われていた左四方(よほう)がけという結び方がしてあります。

用語メモ

※1 黒織部：黒釉を全面にはかけずに、白抜きにしたところに鉄絵具などで文様を施したもの。
 ※2 朱泥：鉄分の多い粘土を焼いて作る赤褐色の無釉の陶器。

代藩主、徳川義直(家康の九男)は窯業の振興と保護政策を進め、赤津村に尾張徳川家の御用窯が置かれました。林に囲まれた「赤津焼会館」から、赤レンガの煙突の点在する坂道を、窯元の店先をのぞきながら、ぶらぶらと歩いていました。すれ違う車の中から「どうぞ立ち寄って」と初老のかた。「私の息子がやっているんです」と目の前のドアを開けてくれました。店にはだれもいません。さまざまな釉薬の鉢やお皿がずらりと重ね並べられており、これが「七釉」というものかと見入ってしまいました。手にとった湯のみは胴下半分を三面削り落としていたためか手に心地よく、その部分はのびのびとした鉄釉の絵。内側は透明釉で、お茶の色も楽しめそう。青織部と黒織部(※1)の色違いを求めました。毎朝私の目覚めの器として楽しませてくれています。

「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。