

滋賀県

しが いらき

信楽焼



鉢に「山芋とそら豆、きゅうりのあえませ風」を盛って。土肌の器に食材の彩りが映えます。

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。

茶陶と日用雑器



信楽焼手付灰釉掛分楕円皿。長径35cm、短径25cm、高さ7cm。楕円皿を二分するようにかかるビードロ釉（※2）が見えます。1枚の中で器の色の変化に応じた盛りつけが楽しめます。大皿盛りに活躍します。



信楽焼灰月白釉鉢。小川頭三作。長径21cm、短径19・5cm、高さ4.5cm。やや浅く、料理が盛りやすい器です。釉薬の乳白色は風情豊かでおおらか、温かみがあります。煮物に、あえ物に、お浸しに、サラダに、と重宝。



180ccと同じ鉢に「干し大根とわかめの酢じょうゆ」を盛って。正円形でない、たわんだ形が手になじみます。料理も盛りやすく、素朴な色合いが季節を問わず、料理を引き立てます。掛分の3色が器の景色、ポイントに。

料理メモ

「山芋とそら豆、きゅうりのあえませ風」は、そら豆はゆでて薄皮を除き、山芋は5～6cmの短冊に切る。きゅうりは4cm長さの短冊に切る。そばの芽の軸は4～5cm長さに切る。以上をボールであえて酢、塩、砂糖、だしを合わせた合わせ酢分量をふり、別のボールに移して残りの合わせ酢であえる。

用語メモ

※1 焼締陶：釉薬を掛けずに高温で焼いた陶器。
※2 ビードロ釉：自然釉に含まれる鉄分が還元焼成で変化し、ガラス質の青緑色に発色したものの。表面に溜まる、流れるなどして器の景色に。



信楽焼灰釉掛分たわみ鉢。小川頭三作。長径16.5cm、短径15cm、高さ5cm。素朴な土色の肌にプツプツ吹き出たような長石の白い粒が見えます。

信楽・伊賀の土は古琵琶湖が隆起した良質の粘土。白色で鉄分が少なく、多量に含む石英や長石粒が独特の風合いをかもし出します。信楽の開窯は13世紀末鎌倉時代、壺・甕・播鉢などが焼かれ、農業の発展とともに需要が増大。剛健さが特徴で近畿圏に流通しました。室町末期の侘び茶の流行で大きな転機が起こりました。あらい土の素朴な焼締陶（※1）に茶人らが無作為の美を見いだし、元米は種を入れる壺を「蹲」、豆を保管する壺を「旅枕」などと呼んで茶の湯の道具に転用しました。江戸初期には和物茶陶として独自の世

界を展開し、後期にはコシのある良質の土を生かして施釉日用雑器の生産地に。明治初期には青海鼠釉の火鉢が盛んに作られました。昭和に入り、古陶磁の見直し機運の中、本来の信楽の世界を呼び戻しました。現在は伝統的な無釉焼締陶から革新的な現代工芸、植木鉢なども焼かれています。昨春、信楽高原鐵道を一両車に揺られ赤松林を縫って25分、海拔300mの盆地、信楽を再訪しました。出迎えは店先に並ぶ大小さまざまなくくりくり目の狸の置き物。思わずおがゆるんでしまいました。町から山に延びる窯元散策路は遊び心たっぷり童子のやきものがあり、楽しいオブジェに出合える、ゆつたりとした空間です。朽ちかけた登り窯の前には青海鼠の大きな火鉢が野積みされていました。長い歴史の中で、時代の変化とともにやきものを作り続ける信楽の息吹きを感じました。