

愛知県

せとそめつけ

瀬戸染付焼



大鉢に「大根三ツ輪漬け」を盛って。大根、ゆず、赤とうがらしの輪が吉兆を表現。

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。

絵画的な 絵付け



84番と同じ鉢に肉団子と白菜のスープを盛りました。瀬戸染付焼の特徴の第一は絵付けです。素焼きのあとに、絵画的な手法で繊細な花鳥風月を描きます。呉須すずを使って絵付けした器は約1300度の高温で焼成します。瀬戸染付焼クレマチス図中鉢。水野節子作。径13cm、高さ3.5cm。裏側面に渦巻き模様も。江戸時代にも多用されたなます皿の形。大ぶりで深さがあり、おかずだけでなく、くだものやお菓子などを盛るのにも重宝します。奥は瀬戸染付焼鯛小皿。長江武良夫作。横11cm、縦7.5cm。手前は瀬戸染付焼花文小皿。加藤美喜子作。径12cm、高さ1.5cm。伝統的技術・技法は継承され、新感覚の絵付けも生み出されています。どちらも自由な発想の器。

用語メモ

- ※1 六古窯：中世から現在まで続く瀬戸、信楽、越前、常滑、備前、丹波立杭の6つのやきものの産地を指す。
- ※2 染付：白い素地に呉須（青の顔料）などの酸化コバルトで絵付けをして、透明釉をかけて焼いた磁器。

調理メモ

「大根三ツ輪漬け」は、大根は皮をむいて1~2mm厚さの輪切り、ゆずは薄い輪切り、赤とうがらしは小口切りにする。ボールに以上3種を1/2量ずつ重ね入れる。なべに酒としょうゆを5対2の割合で入れてひと煮立ちさせて火を消し、野菜にかけて30分ほどおく。漬け加減は好みで。出典：『素人包丁』

九州有田の磁器におさされますが、陶工の加藤民吉が九州天草から磁器製作の技術を持ち帰り、改良とくふうを重ねて今日の瀬戸染付焼の元を築きました。文化文政期に生産が盛んになり、世界的にも高い水準で、明治初年からは海外に輸出されました。写实的で繊細な絵付けは万国博覧会でも世界じゅうの人を魅了したといえます。藍色の山水画が染付（※2）された大壺や花瓶など、今でも精彩を放っています。最寄りの名鉄尾張瀬戸駅で下車して瀬戸川沿いに歩きました。江戸時代の陶工の働く姿が生き生きと描かれた陶板で装飾した橋が架かり、呉須のすっきりした碧が真っ白な白磁に映えます。愛知県陶磁資料館を見学し、現代作家の作品ではその勢いに圧倒されました。伝統を背負って、なお独自の創作を目指して活躍する多くの陶芸家の存在を目のあたりにしました。



瀬戸染付焼柘榴文大鉢。径29cm、高さ8cm。一幅の日本画を思わせる存在感のある器です。