

漆器
ぬりものわん
塗物碗



秀衡碗に「サケつみ入れ汁」を盛って。たっぷりとした碗は煮物（碗盛）を盛るにもふさわしい。

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。「食具の小さなミュウジウム」からご紹介していきます。

漆器碗の
使い勝手



南部塗の一種、浄法寺碗に「すくい豆腐の吸い物」を盛りました。菜の花、にんじん、しいたけをあしらひ、吸い口に木の芽をのせました。春景色を思わせるような一品です。懐石料理の碗盛にもなり、改まった席にも喜ばれます。すくい豆腐とは、くずれるような卵豆腐を玉じゃくしですくったものです。径12・5cm、高さ11・5cm、胴はふつくと丸みを帯び、高台が高く、堂々としています。

産地はわかりませんが、上田先生が寄贈された朱塗碗です。径11cm、高さ9cmと小ぶり。鳥や草花の蒔絵がみごとです。食卓に華やきを添えてくれます。朱塗碗の碗種には、わかめなどの色の黒っぽいものも映えます。

料理メモ

「サケつみ入れ汁」は、サケすり身に塩、卵白、おろし山芋、かたくり粉を混ぜ合わせて小ボールに移し、玉じゃくしなどで三日月形にすくいと、沸騰湯でゆでる。かぶはしめじとともに吸い地で煮てみそをとき入れ、つみ入れを入れて温め、碗に盛って汁をはり、ゆず皮を置く。

用語メモ

- ※1 源氏雲：伝統的な雲形の文様。源氏絵によく見られることから名づけられた。
- ※2 菱形：平安時代以降、公家の装束などに使われていた文様の一つ。

で実用的なものが主流です。
私の恩師・上田フサ先生は塗物碗をそつと愛おしむように手にとり、碗種を盛って静かに熱い汁をはっていました。もちのように器にはりつく碗種では野菜などを台にして置くように教えられました。漆器を火の近くに置くようなことはきつく戒められました。碗を手にとり、「中黒ね」と、内側が黒塗のものをおみました。料理が映えるからです。秀衡塗の名称のもとになった秀衡碗は派手な印象ですが、絶妙な色のバランス、東北の力強さと、京のみやびさをあわせ持った気品が漂います。
私の愛用はどっしりとした朱塗の碗。あつあつの汁をはっても手にその熱さは伝わりません。そしてゆつくりと食を進めてもなかなかさめません。口縁も厚く、口当たりもまろやか、汁を吸うときの心地よさも、漆器の碗の優れた機能として特記すべきでしょう。



南部塗の秀衡碗。径13.5cm、高さ10cm。朱の源氏雲、金箔の菱形模様が特徴。

浄法寺塗と秀衡塗は南部塗と総称され、江戸時代までは南部藩（現在の岩手・青森・秋田の3県にまたがる）領内で作られていました。浄法寺塗は、8世紀前半、浄法寺町天台寺の僧侶が什器を作ったことに始まるといわれます。秀衡塗は奥州藤原氏の仏教美術に起源があり、平安末期、中尊寺を建立した初代藤原清衡、基衡、秀衡の三代の日用品を作ったのが始まりとされます。黒地に朱の源氏雲（※1）、金箔の菱形（※2）模様が特徴。浄法寺塗は一時衰退しましたが、昭和50年代から活発化。堅牢

「食具の小さなミュウジウム」は女子栄養大学坂戸・駒込両校舎に数か所ある小さ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。