



気取りのなさがほどよい
拭き漆の切溜を、3通りの使い方で



高さや大きさの違いが変化を生む

漆を薄くかけた肌に見える野菜のおひたし、温かいあんかけにしたかぶと鶏の煮物は深さのある身に。豆アジとカレイの干物、漬け物は浅い蓋に。銘々皿は桜花柄がクラシックな古い白磁。数品のおかずを取り分けるのがいつものスタイルで、「干物でもてなし」も日常だそう。「イワシを焼くことも多いけれど干物のほうが手軽」に納得。



きちんとした印象に
見せてくれる真四角の形

(上)もっぱら「盆ざるとバットだった」という鍋ものの具を盛る器も、切溜にするとスタイリッシュに。手入れも中性洗剤で洗い、拭いて乾かすだけで簡単。傷ついても塗り直しがきく。中国で羊のしゃぶしゃぶに出会って以来、豚しゃぶには豆苗が定番に。レタスは意外にしゃきっとして美味。ごま油と塩で食す。オリーブオイルと塩でいただく野菜たっぷりの蒸し鍋も、ワイン好きの客人に好評 (右)「蓋物でデザートやお茶うけを『どうぞ』とすすめる気分が好き」と高橋さん。実家でおはぎやおいなりさんが入っていた漆のお重が、原風景にあるという

切溜/赤木明登作 最初に身を「桃居」での個展で購入。蓋は赤木さんからのプレゼント。身の最大外寸24cm



スタイリスト 高橋みどりのおもてなしのアイデア

カジュアルに楽しむ漆の器

軽やかな拭き漆や、ぬくもりのある塗りの質感を、日々の食卓で楽しむ高橋みどりさん。家族とでも、知人や友人を迎えるときにも、基本スタイルは変わらない。日常の延長にある漆の器の使い方を教えてもらった。

撮影/公文美和 スタイル/料理/高橋みどり 取材・文/成合明子



たかはし みどり●大橋事務所、ケータリングの仕事を経てスタイリストに。数々の雑誌や料理本に携わる。最近では有元葉子さんの「有元家のおせち作り 新おせち25品」(メディアファクトリー)のスタイリングを担当。「毎日つかう漆のうつわ」(新潮社)など自著多数。

重箱の風情もある
機能的な木の器を主役に

ここ数年、週のうち2日を栃木の黒磯の家で過ごしている高橋みどりさん。そこで、友人たちと囲む食卓の軸になってくれるのが、赤木明登さんの「切溜」だ。

切溜とは、料理の材料入れや保存に使った日本古来の台所道具のこと。「入れ子好き」の高橋さんは、そのきれいな形にひと目惚れして購入。「最初の直感通り、切った野菜や料理をほとんど入れていくだけで様になるし、蓋もお皿やお盆として使えてすごく便利です」。素材を並べる、料理を盛る、そして蓋物にと、3通りに活躍している。

おもてなし用の漆の器の代表格といえば重箱。しかし、高橋さんでも、「欲しいけれど、自分の暮らしに合うものを選びかねている」という。その点、赤木さんの切溜は、形がシャープだが、拭き漆の仕上げが軽やかな印象を与え、漆器というより木の器に近い。サラダ、汁気のあるもの、ごはんものと、和洋問わず受け止めてくれ、気負いなく使える。ラップを使わず、蓋をしたまま料理を食卓に出せるのもスマートだ。

漆器はコーディネートがむずかしいという声を聞くけれど、この切溜なら、サイズや高さによっての変化があり、ほかの器とも合わせやすい。「形や素材の違う大皿が並ぶより構成が簡単。軽しい割れないから、運んだり洗ったりするときも気が楽なのでおすすめです」。



和洋に使える色も形も美しい器

(上)まぐろのづけ、ごほうといんげんのごまあえ、ぎんなんを酒肴に、晩酌のひとり膳のしつらい。酒器は赤木明登さんの片口と上泉秀人さんの面取りの猪口。ワイン党のご主人が不在だと、いそいそと日本酒の肴を調えるのだそう。祝い肴やからすみ大根を盛れば、立派なハレの食膳に。お盆やフラットな大皿は、飯碗と汁椀、おかずの小皿を載せて朝食にも使う。作り手は下地塗りの職人としてキャリアを積んだ長井均さん。赤でも何種類かの色を使いわけていて、茜色と名づけたこの色は、一般的に見かける朱漆より、陶磁器や木の器とも肌なじみがよく、ふだんにも使いやすい。(左)古いフランスの皿の温かみのある白とも好相性。よろけ縞を思わせるマリメッコの紫とグレーのクロスを添えて



茜九寸皿/長井均作 浅いカーブにわずかな縁を設けたフォルムも、塗りの表情もなんとも好ましい。それでいて主張しない優しい器

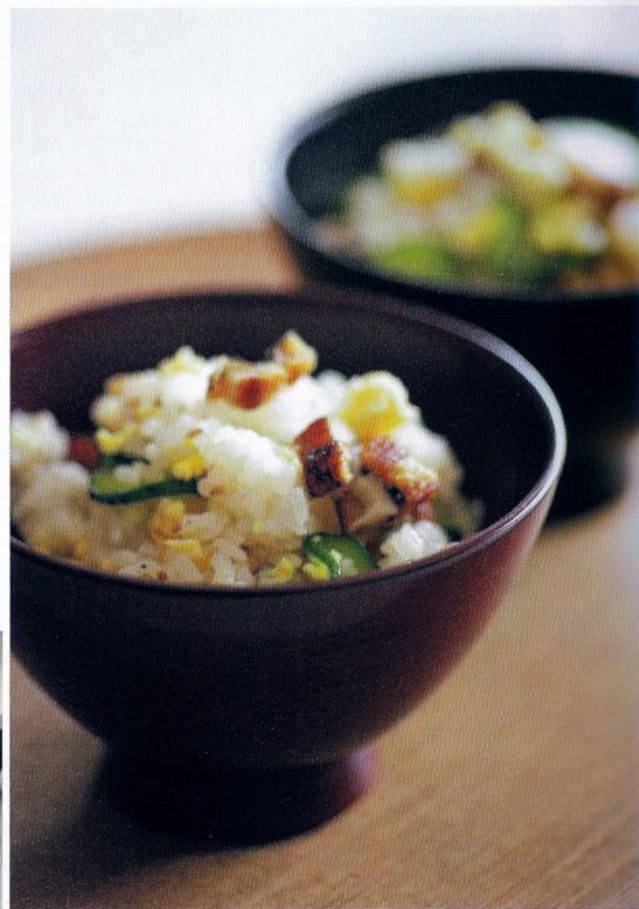
黒と朱の漆でハレの趣をプラス

チーズとイチジクにハチミツを添えて。とりあえずの酒肴から食事が始まることもあるし、食後に仕切り直して飲むことも。おいしいパンとバターがあれば、ひとりでこんな晩ごはんで終わりたい夜もある。径12~15cmの取り皿は、新旧の陶磁器、木や漆などを取り混ぜて使う。漆皿は「同じ木だから親戚筋」という三谷龍二さんの白木の皿と一緒に使うことも多い。

天廣銘々皿(黒・朱)/赤木明登作 ごく薄手で軽く、浅い漆皿。赤木さんのこの手のシリーズは片口、端反碗なども愛用している



塗りものならではの肌や色合いを、肩肘張らない霧囲気で楽しむ



飯碗には色映りのいい混ぜ寿司を

焼き穴子ときゅうり、炒り卵を寿司飯にふんわり混ぜ込んで。漆の飯碗は手に優しく保温性がある。ごはんが格段においしくなるという人もいるけれど、みどりさんは夏は磁器、冬は炊き込みごはんを土ものや漆で、と質感の違いを五感で楽しみたいという。例えば新米を初めて炊いた日は「中身が大切な感じ映るから」漆の飯碗に盛りたくなるそう。



ラッパ碗/福田敏雄作 使いやすい日常の食器に定評がある輪島の作り手。女性の手にもほどよい大きさ

日常の食卓が少し変わる漆のきかせ方

食卓にハレの気分を取り入れてくれる塗りの器。でも、いかにもお正月風にはせず、取り皿だけ赤と黒にしたり、アンダーディッシュを漆にしたり、「それくらいがちょうどいい」と高橋さんはいう。「赤木さんのマットな質感の皿は、同じ木の素材どうし、白木の皿やお盆と合わせて重たくならず使えるところが好き」。そもそも赤木さんの器を手にしたきっかけは「ピカピカじゃなくて自分にも使いやすいさそう」と思ったから。

単調にとらえがちな色も、数ある中から表情にこだわって選んでいる。「ポルドーレッドだから、洋皿の白にも合う」。長井均さんの九寸皿は、そのたまたまに惹かれ、迷わず手に入れたもの。「白磁の豆鉢に黒豆や珍珠を盛り、祝い膳にすることはすぐ頭に浮かんだけれど、昔からひとり酒ほどしつらいに凝るほうだから、ふだんも折敷や銘々膳のように使いこなしています」。

東京の家でも黒磯の家でも、集まった友人たちと食事をする機会が多い高橋さん。男性客は特に、締めにごはんのリクエストが多いそう。そんなとき塗りの飯碗に盛れば、少し特別な雰囲気。「一緒にごはんを食べる人が増えるだけ」と、おもてなしはあくまで自然体。高橋さんにとって、漆の器も、大勢で囲む食卓も日常のもの。だからこそ、エッセンスをきかせた漆使いが楽しめるのだ。