

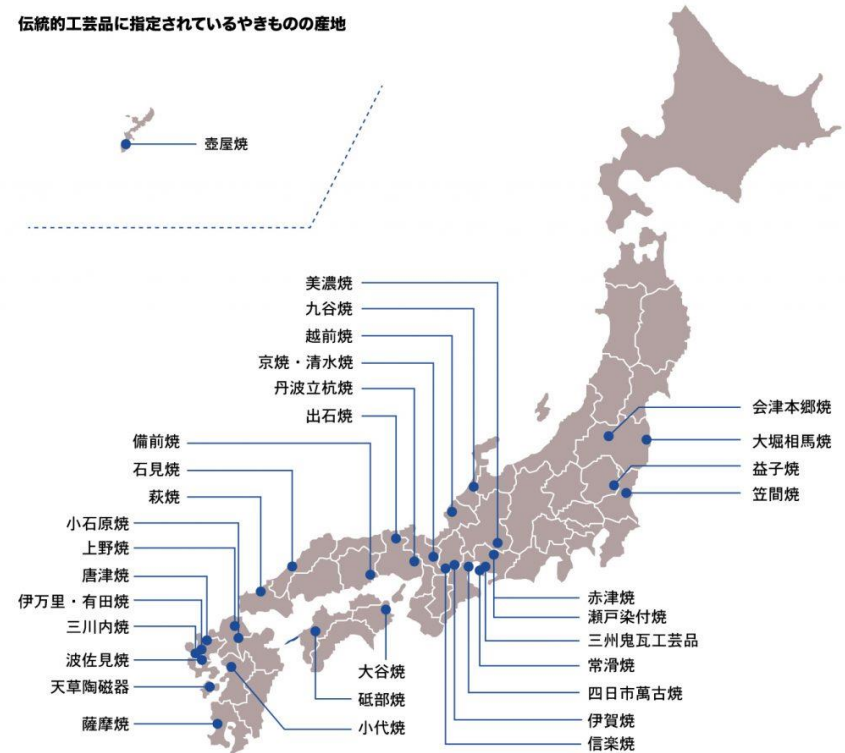
和食器(焼き物)をオシャレに使いこなす

# 1. やきものの分類

和食器には、**やきもの**と、**漆器**があり、他にも**ガラス**や**木製品**がある。  
 やきものとは、陶磁器類の総称で、類別して、下記の4種類に分けられる。

	原料	焼成温度	素地			釉薬	主な窯または製器
			気孔	吸水性	透光性		
<b>土器</b>	粘土	低温 (700~1000℃)	多い	あり	なし	無釉 (まれに施釉)	縄文・弥生式土器 炮烙、焜炉
<b>陶器</b>	粘土	(900~1120℃)	多い	あり	なし	施釉 (まれに無釉)	瀬戸焼、唐津焼、益子焼 萩焼、笠間焼
<b>炆器</b>	粘土	(900~1435℃)	少ない	なし	なし	無釉 (まれに施釉)	備前焼、伊賀焼、信楽焼 越前焼、万古焼
<b>磁器</b>	粘土 陶石類	高温 (1180~1480℃)	少ない	なし	あり	施釉 (まれに無釉)	有田焼、九谷焼、清水焼 砥部焼、波佐見焼

伝統的工芸品に指定されているやきものの産地



## 2.洋食器との違い

### 洋食器

- \* 形・深さにバリエーションがない
- \* 季節感がない
- \* 用途が明確
- \* 置いて使う
- \* シリーズ化されている



### 和食器

- \* 形・深さにバリエーションがある
- \* 季節感がある
- \* 用途が決まっていない
- \* 手に持つ
- \* セットになっていない

## 3.基本アイテム

- \* 七寸平皿 (21cm程度) とり皿・盛り皿
- \* 六寸平皿 (18cm程度) とり皿 (ケーキ、デザート)
- \* 五寸深皿 (15cm前後・深さ3-4cm) なます皿 汁物 (サラダ、漬物)
- \* 三寸小皿 (直径9cm前後) 平皿、お手塩、お醤油、香の物

一寸 = 3.03cm

## 4.持っている と 便利な和食器のアイテム

- ◆磁器で揃える . . . 春夏らしい季節感、すっきりした感じ、品の良い雰囲気
- ◆陶器で揃える . . . 秋冬らしい季節感、あたたかい感じ、親しみやすい雰囲気に

### \* 八寸皿 (24cm前後の平皿)

伝統的な和食器のサイズではないが、洋食を盛るのに便利な大きさに近年作る窯元が多い

### \* 五寸深皿 (15cm前後、深さ3~4cm)

料理を盛る時は、器の高さの7分目を目安に山形に盛ってみる。

### \* 三寸小皿 (9cm前後の平皿)

その昔は「天塩皿」と呼ばれていたもの

### \* 蕎麦猪口 (直径9cm前後)

持ちやすく、運びやすく、重ねやすい便利なもの



## 5.揃え方のポイント

### \* 最初はシンプルな器から揃える

洋食器の白にあたるものが和の染付

### \* 家族の構成、ライフスタイルに合わせて考える

- ・小さな子供が入れば、実用的なもの
- ・お年寄りがいる場合は、軽めで持ちやすいもの
- ・来客が多い場合は、大皿・鉢類が必要になるので、思い切って上質なものを選ぶとよい

### \* 遊び心のあるものを選ぶ

- ・小さな器類 (箸置き、小皿) は、色や形を楽しむとよい
- ・季節に応じた使い分けとして「飯碗」がある

## 5. やきものの形

一閑人



片口



割山椒



高坏



扇



輪花



## 6. やきものの文様

青海波



蛸唐草



祥瑞



唐子



網目



宝尽くし



## 7. やきものの釉薬

青磁



織部



志野



粉引き



焼締



伊羅保



## 8. やきものの装飾

染付



赤絵



刷毛目



鏝(しのぎ)



貫入



面取り



## 9.器の扱い方

### \*糸底・糸尻のしまつ

器の底の部分は、使い始めに必ず点検してみましょう。

ざらついているようでしたら、二つの器をすり合わせるか、サンドペーパーでこすりましょう。

### \*土ものの使い始め

使い始める前に器を煮沸します。

お米のとぎ汁で30分沸騰させそのまま冷まし、洗い流します。器に汚れがしみにくくなります。

### \*料理を乗せるとき

土ものや貫入があるものは、使用前に5分～1時間お水につけておくと、器に料理の臭いが移らず、汁気や油分が染み込みにくくなります。

### \*洗うとき

すすぎの後、仕上げに熱めのお湯を通すと表面の汚れもしっかり落ち、さらに乾きも早いです。  
金彩や色絵の器はタワシは厳禁です。

### \*漂白するとき

陶器は変色しやすいので、薄めにして漂白します。

金彩や色絵は変色の可能性が高いので、漂白は避けましょう。

### \*しまうとき

陶器と磁器は、器の硬さが異なるので、重ねないようにします。

特に漆器は食器の中では最も柔らかい素材なので、焼きものとは重ねないようにします。

## 10.和食器のコーディネートポイント

- \* 全部を和食器にする必要はありません
- \* 足りない器はガラスなどをプラスするとまとまりやすい
- \* 小さな器を沢山使う時には、お敷きやランチョンマットなどを使うとまとまりやすい
- \* お皿の用途に関係なく使ってみるとコーディネートの幅が広がる
- \* 陶器でまとめる、磁器でまとめる、ようにするとまとまりやすい
- \* 色んな柄を組み合わせてもまとまりやすい
- \* 和食器は一部だけ使い、小物に和を取り入れてもよい

