

「器と料理」

「器は料理の着物」。美食家として知られ、陶芸や書、篆刻(てんこく)など幅広い分野で活躍した芸術家・北大路魯山人(1883-1959年)の言葉です。

とりわけ陶芸においては、「食」に対する類いまれな感性を発揮し、料理との調和を追求した独特の作品を生み出しています。

私はそんな魯山人を「天才的な食いしん坊」と思い、勝手に「師匠」と仰いでいます。

私が収集している器の中には、大分県の小鹿田(おんた)焼、島根県の布志名(ふじな)焼、青森県の南部鉄器といった民芸品も多くあります。

民芸は民衆工芸とも呼ばれ、鑑賞を目的とした美術工芸に対し、実用性を重視したものが多く、民芸運動の父で宗教哲学者の柳宗悦(1889-1961年)の言葉を借りれば、

「一般の民衆が日常で使う健全な実用品」。手に届きやすい価格帯でライフスタイルにマッチし、素朴な味わいがあることから若者の間でも人気を集め、雑誌などでも

よく取り上げられるようになりました。民芸品は使われてこそその美しさを持つ「用の美」の代表格でしょう。

ほかには、岡山県と言えば備前焼。慣れ親しんだ人も多いと思いますが、私は野趣の中に繊細な美しさを強く感じます。キャンバスに絵を描くように料理を盛れば、空間の使い方や食材の色によって表情を変える、そんな自由闊達(かっただつ)さも持ち合わせています。舌だけでなく、目を楽しませる器と料理の幸福な取り合わせ。さまざまな器をうまく利用した「おいしそう」な料理は「食べたい」という気持ちを引き出し、食卓をより豊かにしてくれます。