

漆器 弁当箱



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。

信玄弁当。下段にごはん、中段に炊き合わせや焼き物、上段に向付を盛り、被蓋は返して汁椀に、おかず入れの蓋は酒盃にもなるしくみ。



ろくろ目淵塗信玄弁当。径13cm、高さ15cm。後方は弁当箱を入れる信玄袋。名称は武田信玄に由来。一人用弁当は社寺参詣のさいに利用。

漆は木ですが木材としては使用せず樹液を利用するので、その偏は「シ」（さんずい）。縄文時代の遺跡からも漆を使った櫛が出土しており、鍍などの接着剤としても使われていました。地中に6000年以上も埋もれても、色鮮やかに特性を保っているのに驚きます。漆の主成分、ウルシオールは酸化し、時間をかけてかたまります。堅牢で耐水、耐酸、耐アルカリに優れています。漆器の多くは木のため、熱伝導率が低く、「熱しくく、さめにくい」特質があります。中国伝来の重ね容器、食籠は物見遊山のときに食べ物を入れるな

弁当箱の意匠



遊山時絵弁当

五段重ねの草花の蒔絵の弁当箱。縦12cm、横20cm、高さ22・5cm。江戸時代後期には、町人たちは家族やグループ数人で花見や芝居見物を楽しみ、かならず弁当を携帯していました。弁当箱は階層に応じて材質も異なり、蒔絵などの漆塗りの技法も変化しています。

大安好日弁当

黒漆無地の器に杉板蓋の弁当箱。1個は縦11・5cm、横23cm、高さ5.5cm。杉板には「大安好日」の焼印があります。芝居や花見、紅葉狩りなど、外に出るときの安全を願ったものでしょう。人々の、生活に即した暮らしを楽しむ風情を感じることができます。

料理メモ

右の信玄弁当の献立は「サワラの照り焼き 酢どりしょうが」「イカとぶき、生しいたけの煮物」「しょうがごはん」。サワラはつけ汁につけて串を打って焼き、イカは斜め格子の切り目を入れ、角切りにします。イカ、青ゆでしたぶき、しいたけをそれぞれ煮て3品を盛り合わせ、木の芽を置きます。

どに用いられました。これをヒントに江戸時代に重箱がで上がったといわれています。提重箱は重箱を手提げ台に乗せたもので江戸から明治時代まで正式な弁当容器とされました。野弁当（提げ弁当）とは、野山に持参して会食したのと呼ばれた名です。重箱、銘々皿、盃、酒入れなどが一つの箱（提げ箱）に入り、1人〜10人用のものがあります。しだいに経済・文化の主導権を持つようになった町人たちは、漆塗りの蒔絵を施したものをを使うようになっていきます。日本人は自然を愛で、四季折々に野山や屋外で会食し、酒を酌み交わし、宴を楽しみました。

漆器の扱い方

使い終わったら、水につけたままにせず、少なめの洗剤を入れたぬるま湯の中でやさしい布やスポンジで手早く洗います。ぬるま湯ですすいで水けをふき、さらにかわいたやさしい布で丁寧にふき上げます。長く使わない場合は、器と器の間にやさしい和紙か布をはさみ、さらに全体をやわらかい布か紙で包んでおきます。望ましい保存場所は、湿度60%前後の所。乾燥しすぎも湿度の高すぎも漆器をいためます。また、ヒーターのそばや、直射日光の当たる所は避けます。ときどきとり出して使うことが漆器にとっては望ましいです。電子レンジでの使用は、塗りがはげたり、変色するので厳禁。