

萩焼

山口県
はぎ



舟形鉢に「細巻きエビと管ごぼう、さやいんげんのたき合わせ」を盛って。料理が引き立つ器。

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。



萩焼中皿。城山窯。径16cm、高さ4cm。シンプルな形ですが温かみを感じる器です。焼成温度が低く、やわらかい陶器は、水に浸して水分を含ませてから用います。調味料や油などの染み込みを防ぐことができます。使用後は自然乾燥させてからしまします。水分はカビの原因になります。

萩の七化け



萩焼茶器、急須と茶碗。城山窯。左側の伏せた茶碗の高台（※2）には切り込みがありますが、これを切高台といい、萩焼の特徴の一つ。見えない部分にも作者のこだわりがあります。茶器として手ざわりもよく、使い込むほどに味わいが増します。これは器使いの楽しみでもあります。

調理メモ

「細巻きエビと管ごぼう、さやいんげんのたき合わせ」は、エビはだしと酒、しょうゆ、塩、みりんを合わせた煮汁で煮る。ごぼうはゆでて芯の部分を抜き、だしとしょうゆ、みりんを合わせた煮汁で煮る。さやいんげんは塩ゆで後、だしと砂糖、塩、しょうゆを合わせた煮汁で煮る。木の芽を天盛りにする。

用語メモ

※1 貫入：焼成のさいに、土と釉薬の収縮率の違いから器の表面にできるひび割れのこと。そこから水分や汁が入り込み器の景色となる。
※2 高台：鉢や皿の底にある基台。

萩焼の原土は大道土が主流、防府市大道付近から採取する砂礫の多い白色粘土です。それに白土で粘り気のない金峯山土を混入して耐火度を高めます。また、萩市沖合の島の鉄分の多い粘りのない赤土、見島土を混入することで釉薬の溶けをやわらかくし、肌を一段とやわらげ茶慣れをよくします。「萩の七化け」といい、使い込むにつれて趣きが増す釉調の変化が萩焼の特徴です。低火度でやわらかく焼き上げるため、浸透性があり、貫入（※1）を通して茶などがしみ込み、器の表情が変化するのはその魅力が茶人に愛されてきたゆえんでもあります。大正から昭和初期は茶道の茶碗に力を注ぎ、「二楽二萩三唐津」と称されるようになりました。萩は山陰の小京都とも称される静かな町。四十数年ぶりに訪ねました。白い土塀にしだれかかった夏みかんが今も陽に輝いていました。



萩焼舟形鉢。城山窯。長径21cm、短径18cm、高さ7.5cm。やわらかな枇杷色、手に感じる土のぬくもり。使うことで器の肌の色が変化します。

16世紀末、豊臣秀吉の命により、毛利輝元は文禄・慶長の役で朝鮮へ出兵。陶工李勺光を連れ帰りのちに弟・敬を呼び寄せました。関ヶ原の戦いで敗れて萩へ移封。陶工も移住して城下に開窯。これが萩焼の始まりです。輝元は千利休とも交遊が深く、茶人でもありました。萩焼は御用窯ですが、本命は茶碗。高麗写しからしだいに朝鮮と和物を融合、和風化が定着します。明治維新以降、大きな変革と試練を経て今日に至りますが、人間国宝も誕生し、伝統的な素材や技法を用いつつ、新しい展開があります。