

源内焼に「鯛そうめん」を盛る

源内焼展開展の2週間前、源内焼の使い方についてアドバイスをもらうため、郷土料理研究家の川染節江先生に展示予定の源内焼を見てもらいました。そのときに教えていただいたのが、Vol.3 で書いた「淡い色の食べ物映えそう」「みんなで囲む大皿料理」というアイデアでした。そして去る6月22日(日)、川染先生の全面協力のもと、実際に源内焼に料理を盛り付けてみることになりました。

使うお皿はVol.3でも紹介した直径20cmほどの三彩山水図皿、そして今回展示している江崎博之さん所蔵の三彩西湖図皿—直径40cmの大皿です。盛り付ける料理は、川染先生の提案で「鯛そうめん」を作ることになりました。鯛そうめんは、焼いたり煮たりしたまごとの鯛と、そうめんをいっしょに盛り付けた料理で、瀬戸内海沿岸の地域で結婚式などのお祝いの席で食べられる郷土料理だそうです。

料理とお皿のバランスを考えながらできあがったのが、右の写真の料理です。グリルで焼いて甘辛い煮汁をかけた鯛の周りに波に見立てたそうめんを盛り、その上に錦糸卵、郷土料理のしょうゆ豆、大葉を散らしています。緑色の源内焼に白いそうめん、淡いピンクの鯛が映えて鮮やかです。最後に出来上がった鯛そうめんと調理に参加したみんなで食べ、おいしく和やかな時間となりました。江戸時代の武士たちも、源内焼を使ってこんな宴会を開いたのかもしれません。

今回、実物の源内焼にプロが作ってくれた郷土料理を盛るという得難い体験をすることができました。お皿の使用を許可してくださった江崎さん、料理を作ってくださった川染先生に心より御礼申し上げます。

源内焼を用いた食文化が広まった歴史的背景については、料理史の研究からヒントが得られそうです。続報は今後の週刊源内焼をお待ちください。

(池見 治代)



三彩西湖図皿に盛った鯛そうめん



三彩山水図皿に盛った鯛そうめん
食べ進めると、見込みの山水図が現れます

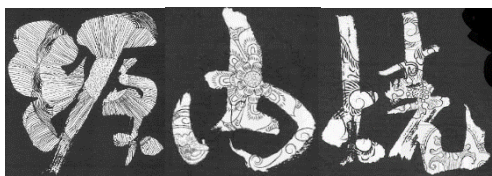


今週のイッピン！ 三彩西湖図皿

所蔵：江崎博之氏

今回の盛り付け実験に使用した円形の大皿。幅広の側面に西湖と思われる山水図を展開させ、緑釉を主体に部分的に黄釉、褐釉を施す。見込みには手書きで山水図が描かれている。底部は蛇の目凹型高台である。源内焼でも比較的初期の1760年代～1800年代の作品と推定される。見込みは部分的に磨滅して釉が薄くなっており、繰り返し使用した痕跡が見られる。

Weekly



Gennai Ware Vol. 5



My 2-year-old son has learned the term 'Gen n ai-yaki'.

Serving "Tai Somen" on Gennai-yaki

Two weeks before the Gennai Ware Exhibition, I had the opportunity to see some Gennai Ware and received advice from Kawasome Setsue, a local cuisine researcher, on how to use it. The ideas she gave me at that time, such as "bringing out the light-colored dishes" and "serving them on a large plate so that everyone can eat together," were introduced in Vol. 3. Then, on Sunday, June 22nd, with Kawasome's full cooperation, we decided to actually serve food on the Gennai Ware.

The plates we used were the 20cm diameter "Sansai Sansui Plate" introduced in Vol. 3 and the 40cm diameter "Sansai Seiko Plate" owned by Esaki Hiroyuki, which is on display this time. At Kawasome's suggestion, we decided to serve "Tai Somen" noodles. Tai Somen is a local dish eaten at celebratory occasions such as weddings in the Seto Inland Sea coastal areas.

The photo on the right shows the finished product. Grilled sea bream soaked in sweet and spicy broth is surrounded by somen noodles arranged like waves and garnished with chopped egg, "Shōyu mame", and shiso leaves. The white somen noodles and pale pink sea bream stand out against the green Gennai ware, creating a vibrant dish. At the end, all participants ate the completed sea bream somen noodles together, enjoying a delicious and peaceful time. It may be that samurai in the Edo period also held similar banquets using Gennai ware.

We would like to express our sincere gratitude to Mr. Ezaki, who allowed us to use the tableware, and to Professor Kawasome, who cooked the food. We believe that food history research provides clues to explore the historical background of the spread of food culture using Gennai ware. Please look forward to future issues of "Gennai Ware Weekly." Haruyo Ikemi



Tai-Somen on Sansai Seiko Plate



Tai-Somen on Sansai Sansui Plate

As you eat, the landscape painting you are looking for will appear



This week's item! Sansai Seiko Plate

Owner: Hiroyuki Ezaki

The wide side of the piece features a landscape painting what appears to be the "Seiko", and is glazed mainly in green with yellow and brown glazes in some areas. It is believed to be a relatively early piece of Gennai ware.