

漆器と行事食

日本の食を漆器とともに考える

A2201507 大森 麻衣

研究の背景

日本には、季節ごとや月ごとにある「行事」で食べる特別な食事がある。それを「行事食」という。行事食は、体調の崩しやすい季節の変わり目に食べ、体に栄養と休息を与えるものであった。旬の食材や、縁起のいい食材を取り入れ、家族の健康や幸せへの願いを込めたり、季節の風物詩になったりもした。

しかし、今では戦後の食糧難や生活様式の変化によって、食が欧米寄りになってきている。飽食の時代とも言われており、だからこそ食文化のひとつである「行事食」に目を向けることで、日本の食文化を考えるきっかけになると考えた。また、食は「大切な人たちとのコミュニケーション」や「食事の大切さや重要さを知る」「食べ物に感謝する」といったような、健全な食生活を実践していく力が養われていく場でもある。

更に食文化や食生活を考えるに当たって切り離せないものとして、日本に古くから伝わり根付いてきた「漆器」がある。日本食を楽しめ、大切な人たちと食事を囲めるような漆器を提案し、日本の食文化を再考する。

研究の目的

日本の伝統食を活かし、大切な人たちと食事を囲める漆器を提案することで、改めて日本の食文化を意識し、先人たちが食の中に込めた思いや意味を感じることで、健全な食生活を実践していく力を養っていくことを促す。四季をデザインした乾漆盛器を製作し、様々な行事の席での語らいや季節の移ろいを愛でるための漆器を制作し、食を通して、漆器の持つ手触りや、形状などにより漆に親しめるようにする。

研究のプロセス

●四季乾漆盛器

粘土原型制作

木地制作

石膏で型取り

離型剤

皿の内側の下地付け

錆付け

布貼り(荒い目の布2枚、細かい目の布4枚)

皿の外側の下地付け

焼き付け

脱乾(石膏型から取り外す)

ふちを整える(かため→目止め)

高台付け

皿と高台の隙間に錆付け

捨て塗り

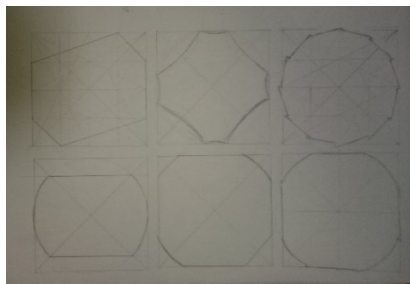
●高台部分

かため

皿に接着

成果物(完成作品)

●四季乾漆盛器



デザイン案



下地付け



布貼り



焼き付け後



高台付け



ふちを整えた後



捨て塗り



錆付け



木地にかため

考察、感想

「行事食」という身近な観点から何か提案できないか、というところから研究が始まり、初めのうちは食器セットを制作する予定だった。しかし、デザイン実習で学んだ「精密乾漆」という技法に触れたことと、行事食に対する考えの変化から、今の形に進めることができた。

制作していくうちに、精密乾漆技法の難しさについて身をもって感じた。粘土原型がその後の形すべてに関わってくること、布1枚貼るのにも布の浮きがないよう細心の注意を払うことなど、精度の高さが要求される技法であると感じた。

また、乾漆盛器のデザインはそれぞれ全体の形だけではなく、側面の形状も少しずつ変化を加えた。これは食事だけでなく器も楽しめるようにしたかった事と、器自体も大切な人たちとのコミュニケーションのひとつになって欲しかったからである。この器で行事食をみんなで食べたという思い出ができ、それが日本の食文化や伝統工芸への関心に少しでも繋がればよいと考えている。