

男の料理のための器

クラフト分野 井波ゼミ A2201719 中村昂平

研究の背景

小さい頃から料理に興味を持っていた私は、実家暮らしの頃からよく料理を作っており、短大に入り一人暮らしをするようになってますます料理をするようになった。また、アルバイト先(ホテル)で高価な器を見ているうちに漆で現代の料理に合う器の提案について可能性を感じた。

夏季休暇中、器の素材について調べていく中で「へぎ板」という素材を見つけた。へぎ板のギザギザした表面と荒々しさが「男の料理」に合うのではないかと考えた。肉や魚を取り分けるものやオードブルなどを盛り付ける料理など、料理の量や大きさに合わせて皿の大きさも変えたいと思い、大・中の皿を作り、各皿ごとに表現の仕方を変えて「男の料理」をさらに演出する為新たな漆の器について考察する。

研究の目的

この器の研究を通して、男性の料理や器に対する見方を変え、更に男性が料理をする割合を増加させたい。間伐材を利用して、できるだけコストを抑えて漆器がより私たちの生活に身近で触れ合いやすくする。また、家庭だけでなく、料理店、ホテル等での使用も含め漆器の大きさや形、重さが食事を美味しく、楽しいものにするためにどのような影響を与えてくるかを考察する。

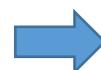
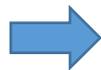
計画(研究のプロセス)



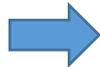
成果もしくは考察

1 木地作り

丸太を割る…丸太に鉄の楔で溝を付けて二つに割っていく。



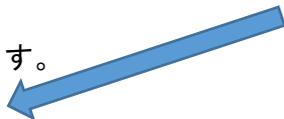
板を割る…次に 50mm で割って、50mm を半分の 25mm で割る。



固め…割った板に漆を塗って研ぐ。



足付け・穴埋め…表面の凸凹をなくす。



丸太のときは、木が完全に乾いていなかったため簡単に割ることができた。次の 50mm の板は、乾いていたのもあり、綺麗に半分に割れなかった。節が多く表面が凸凹していた。固めの作業で表面のバリや尖った部分を除去した。裏面を滑らかにするのが苦労した。木地に色漆と木地呂漆を塗って仕上げる。