

器とのおいしい出会い

“UTSUWA”

《特集》

Life with Beautiful

〈器の基本〉

●陶器と磁器の違いってなに？

器は大きく陶器と磁器に分かれます。陶器は「陶土」が主な原料で、磁器は「磁土」と呼ばれる岩石が主な原料となります。この原料の違いから、陶器は「土もの」、磁器は「石もの」といわれています。陶器は通常、1100℃～1200℃で焼き上げます。焼き上がりは多孔性の柔らかい素地をしていて、温かみのある風情を感じさせます。一方、磁器は3000℃以上で焼き上げられ、焼き上がりは硬く、気泡がほとんど無い白色の素地をしています。磁器は陶器と比べて薄く、軽くて丈夫です。

●使い始め
陶器は、性別なら手入れは必要なく、軽くぬる湯で洗うだけで使えます。陶器の使い始めには「目止め」といって作業があります。陶器は吸水性が高いので汚れがしみやすく、おいやカビの原因となります。それを防ぐために「目止め」を行います。必ずやらないではなく、自然に発生させる陶器の中でも目止めが必要ないものもあるので、購入の際にご確認ください。（ちなみに土鍋は必ず必要です。）

●毎回使う前に
陶器は、さつと水にくべらせて拭いてから使うと、においや汚れが付きにくくなります。

●電子レンジやオーブン、食洗機は使える？
高温で焼いているので、基本的にOKです。ただし、冷蔵庫から取り出したものを電子レンジにかけたり、急激な温度変化を与えると割れてしまうことがあります。また、金などの金属系の油を使っているものは電子レンジでは使えません。

●やつはいけないこと
吸水性の高い陶器は、長時間のつけ置き洗いはNGです。酱油などの色の濃いものや、においの強いものを長時間器に触れた状態にするのも避けましょう。

「いい靴はいい所へ連れて行ってくれる」という言葉があるように、「いい器は美味しい食事を運んでくれる」ような気がします。

食器ひとつで食卓の印象はずいぶん変わります。洋服は毎日着替えるのに、器はいつも同じものばかり…ではちょっと飽き飽きしてしまいますよね。毎日の食事だからこそ、こだわりのある器を使ってみませんか？何より鹿児島は薩摩焼をはじめとする陶磁器の産地。作家さんの丁寧な手仕事で生まれたものとは、まさに一期一会。同じ窯元の作品でも、少しづつ微妙に形や色が異なるので、お気に入りのひとつを探し出すのも、また楽しいものです。

折しも11～12月は、美山の窯元祭りや薩摩焼フェスタ、龍門寺焼の陶器祭などイベントも目白押しです。ドライブついでに、宝探しのような器巡りを楽しんでみませんか？今回の特集では、鹿児島の窯元さんの器をコーディネート。普段使いからパーティーシーンまで。自由な組み合わせで、ワンランク上のテーブルコーディネートが完成するアイデアをご紹介します。

フードコーディネート＝児玉 純巳子 Emiko Kodama

撮影＝磯畑 弘樹 Hiroki Isohata

文＝中西 理恵 Rie Nakanishi

白と紫のパーティーコーディネート

「白の器」とひとくくりに言っても、厚みや色味の違いでいろいろな表情を見せます。
『六花窯』の白い器は、ぱってりとした優しい雰囲気が特徴。テーブルクロスや小物の色味を抑えると、お料理の色が映える、フレンチアンティーク風のテーブルが出来上がりました。

白の器

優しくてぬくもりのある白い器。
繊細なリムの模様も重なり、
冷たい料理でもさわやかさを感じさせない。
(すべて六花窯)

グレーや濃紺のクロス

白い器を引き立てる濃い色味のクロス。
織りがざっくりしたものを選ぶと、堅い印象にならずナチュラルな雰囲気に。
器の柔らかい質感とも馴染む。

植物柄のクロス

大ぶりな柄や単色のものを選ぶと、合わせやすい。
いきいきとした植物柄は、
和食器にも馴染む。

ボタニカルなランチコーディネート

スッキリとしたシンプルな鎬(しのぎ)の模様で、和にも洋にも似合う『宋艸窯』の器。

植物柄のクロスや小物をグリーンでまとめ、爽やかにスタイリングしました。

オムライスやハンバーグ、生姜焼き…

何を乗せても美味しそうに見える器はヘビロテ間違いなし!

使い勝手の良いサイズは?

和洋を問わず使い勝手が良く、

まずはじめに揃えたいのが約21cmのお皿。

白いパイ皿は、縁が立っているので普段のおかずやパスタにもよく合います。

取り皿やケーキ皿としても活躍する

約17cmの平皿はいくつあっても困りません。

(パイ皿・平皿／宋艸窯)

自由に使ってみよう

ひとつひとつに表情があるので、
家族全員同じお皿じゃなくても、柄や窯元をバラバラに組み合わせても、素敵にまとまるのが和食器のいいところ。
和食でも洋食でも、果物やスイーツでも、いろいろな組み合わせを楽しんでみましょう。



手前のプレートは六花窯のもの。縁取りが可愛いフラットな皿で、普段の料理もおしゃれにみせてくれそう。後ろの詩季工房の器は、手まり寿司や、ちらし寿司などを盛り込んでも。

詩季工房(しきこうぼう)

小さなフライパン型の器や台皿など、個性的で料理の組み合わせが楽しい器が魅力的。自身の器を使ってご友人や制作された料理本も販売している。家の新築に際して、手洗い鉢の受注制作などもしてくれるそう。器の購入は工房ギャラリーのほかホームページで個展やイベントをチェックしてみて。

◎薩摩焼フェスタ 2016.11.30(水)～12.4(日)

会場／かしま県民交流センター
鹿児島市山下町14-50

〒895-1501

薩摩川内市郡答院町下手2849-1

TEL&FAX 0996-55-1800

HP <http://shikikobo.web.fc2.com/>

※工房・ギャラリー見学は電話予約

六花窯(りっかがま)

和とも洋とも一口では表せない素敵な焼き物づくりが魅力の六花窯。カフェオレボウルやマグカップなど、これから季節にもぴったりの器たちに、ぜひ触れてください。ネット販売や卸し販売をしていないので、工房ギャラリーのほかFacebookで個展やイベントをチェックしてみて。

◎六花窯器展 2016.12.3(土)～11(日)

会場／KINENBI

鹿児島市上之園町10-13 宮国ビル1F

◎歳末小糸市 2016.12.18(日)

会場／ニワ陶器店本店 鹿児島市卸本町6番地17

〒891-1231 鹿児島市小山田町6701

TEL 099-238-6702 FAX 099-238-5711

Facebook「RIKKAGAMA」

HP <http://rikkagama.main.jp/>

※工房・ギャラリー見学は電話予約

宋艸窯(そうそうがま)

姶良市の住宅地に位置する宋艸窯は、竹之内 琢さんとお父様の2人で作陶されている窯元です。竹之内 琢さんの作品は、鍋(しのぎ)の綺模様と釉薬の色が特徴的。白や、アイボリー(わら)といった色から、緑・濃紺・ピンクといった色まであり、個性的ながらも料理を引き立てくれる雰囲気が魅力です。

◎マルヤガーデンズ4F D&Departmentでも取り扱い有り

〒899-5652 姶良市平松5922

TEL&FAX 0995-65-0614

※工房・ギャラリー見学は電話予約

程よく無骨に

素朴さと洗練さを兼ね備えた器は、気を使わない雰囲気づくりに最適。

テーブルの木目を活かしてラスティックに。

(グラス・磁器以外、すべて詩季工房)



和の家呑み コーディネート

外食も良いですが、気の置けない友人や家族と、自宅で簡単な食事とお酒を楽しむ時間も楽しいものですよね。シンプルかつきちんとたつくりの「詩季工房」の器を使って、リラックスした家呑みのシーンをスタイリングしてみました。

器on器

器の重ね使いは、取り分けしやすく、おもてなしのシーンにぴったり。



器好きのための器収納

器が好きな人を悩ませるのが、収納の問題。好きな器を仕舞い込まず、使いいた時に出せるように、分かちやすく取扱いしやすい商品です。お皿はそのままに、使ったら上のお皿を下げて、次のお皿を乗せます。ナフキンリングを使えば、難しいテクニックも必要ありません。今年は家族もちょっと驚く華やかなテーブルで、クリスマスを楽しんでみませんか？

● しまる位置を決める

大きいものやボリュームのある食器は、思い切って飾っちゃうという方法もあります。ボイドは、均一に並べることで、重ねない感じ。

高さのある食器棚の場合は、よく使うものを腰の高さから目線の高さに高いところには「ゾンチック」と名づけた物を置き、低いところには皿やカトラリーと一緒に飾るといいですね。

や重いものを、後後に並べるなら、上部に手の入るすきまを持たせる

色や形、大きさで分類するのに加え、使用頻度ごとに仕分けましょう。

● 見せる・収納はばつきり

大きいものやボリュームのある食器は、思い切って飾っちゃうという方法もあります。ボイドは、均一に並べることで、重ねない感じ。

高さのある食器棚の場合は、よく使うものを腰の高さから目線の高さに高いところには「ゾンチック」と名づけた物を置き、低いところには皿やカトラリーと一緒に飾るといいですね。

や重いものを、後後に並べるなら、上部に手の入るすきまを持たせる

● 収納グッズを活用しよう

100円ショップのファルケースやブックキーパーなどを使って、お皿を立てておくのもおすす

め。お皿が見渡せ、とても探しやすくなります。小さ

な豆皿や重ねにくい食器は、力コなどにまとめて

しまう。お皿を立てておくのもおすす

この秋、LIFEに新入荷したASA SELECTIONのA La Maisonシリーズ。ドイツで生まれたASA SELECTIONはニュートラルなイメージにそってデザインされ、全世界でトレンドな商品として愛されているブランドです。このA La Maisonシリーズは使いやすく、持ちのいい、シンプルな型の毎日使える美しい器です。シリーズでそろえてお使いいただくと存在感が増し、テーブルを彩ります。美しい流線型の両手プレートは直火OKなので、調理してそのままテーブルへ。

A La Maisonシリーズ/Dinner Plate W17. Dessert Plate W15.8. Bowl. Soup&Salad Bowl. WOOD テーブルフォーク、ナイフ、スプーン、MARBLEボード／ブラック、木のプレート、プレートの上に置いた小皿、バニヤカウダソース、フライパン型の器／大・小・両手プレート、造花、下に敷いたテーブルランナー＆クロス（すべてLIFE 鹿児島店／099-261-5225）



ライフスタイルショップで見つける おもてなしのテーブルコーディネート



「STYLISH inhouse」からは、ぐっと大人シックなテーブルコーディネートをご紹介。お皿の重ね使いは、パーティーコーデの基本。下のお皿はそのままに、使ったら上のお皿を下げて、次のお皿を乗せます。ナフキンリングを使えば、難しいテクニックも必要ありません。今年は家族もちょっと驚く華やかなテーブルで、クリスマスを楽しんでみませんか？

赤のプレート／大・小、シルバーのプレート／大・小、Chilewichのテーブルマット、ナフキンリング、緑のキャンドル（すべてSTYLISH inhouse／099-216-3257）

● 器好きのための器収納
● しまる位置を決める
● 見せる・収納はばつきり
● 収納グッズを活用しよう
● 引き出しを活用しよう
● 使いやすい食器棚の奥行きとは？
● 便り出しを活用しよう
● 奥まで使いやすい引き出しを活用しまよ
う。
● やすびんに置く場合は、通路が狭くなり、すれ違
うのが困難。引き出いやスライドアーバルを引き出
しにくいなどの不具合があることが
● あるものを考え方。
● 大きい食器や家電は入りません。大きめの
スチールボックスなどと一緒に収納しない場合は、
それも考慮して選びましょう。