

う
つ
わ



清
水
さ
よ

おみせで

私は京都がすぎでよく京都へ参ります。清水の坂を歩くと両側に清水焼の店が並んでいます。一軒一軒のぞきながら歩くとなかなか坂の上につきません。なかには古道具やさんのような店もあります。

もう十五年前に、旅行にでたら必ずその地方の小皿を求めてこようときめました。そしてはじめてのですが、重たいのとこわれないように荷物に気を使うのでやめました。

おさら、茶碗、鉢などひとつひとつゆっくり手にとってみてまわります。二、三年前におわんのかわりに瀬戸物でよいものはないかと思いましたが、まだみつかりません。もっとも汁物はうつわのふちが熱くなるので、塗りものの方がよいのかもしれないですね。

おみせにはたいいてい三人か四人ではいらいます。始めは一緒に

話し合いながらみているのですが、そのうち自分の好きな所で立ち止まってしまいます。それぞれが動かないので皆ばらばらになってしまいます。友だちがどこで何をみているのかしりませんが。店を出る時は誰かが声をかけないといつまでたっても動きません。

今思うと、私は暑い夏でも熱いお茶がすぎで、汗をふきふき熱いお茶をいただきます。でもおみせにはいると湯のみは殆んどみないで通りすぎてしまいます。おさら、鉢などをみますが、しらすしらすのうちうつわをみているのか、中に盛りつけてあるお料理を想像しているのかわかりません。うつわによって味が生き、味によってうつわが生きてくるのでしょうか。

ほとんど買うことはないのですが、楽しいおみせまわりはなかなかやめられません。

おべんとう

京のまちを歩いていると、手頃な食事におべんとうがあります。〇〇べんとうのように名まえがついています。瀬戸、塗りもの、竹、白木、紙などをたくみに生かしたうつつわに盛りつけられています。

木の香も新しい白木の手桶の中に、自然の色そのものを生かした野菜が盛りつけてあります。手桶のまん中に、高さ五センチ位に切った竹筒にキュウリのウニあえなどがはいっています。竹のみどりがあざやかです。この手桶と同じお盆の上に瀬戸のかわいいふたものにお味噌汁、厚味のある瀬戸に木のふたものの茶碗、四季の香りのごはんです。

なかには、塗りもののお盆の上じかにごはんを扇形に形どつてのせたものもあります。またここは、このお盆のうつつわで食事をする人自身をもうひとつ大きなうつつわ、舟で包みこんでいます。舟べりで食事をしているようにしつらえています。

おべんとうではありませんが、やはり手頃にはいれる普茶料理。まるい朱塗りのうつつわは全部大きさが少しずつ違い、食べ終るとひとり分のうつつわが、一番大きなうつつわの中に順序よく重ねられます。残さずに使いたい人のうつつわはきれいに重ねられています。感謝をし、おいしく使いたい気持ちで、この

うつつわに表われています。

うつつわ

うつつわで大切にしたいのは、日常使ううつつわです。毎日食事のうつつわこそ大切にしたいと思います。

私の友だちで病院の栄養師をしている人が、こんな話をきかせてくれました。二年位前にその病院に赴任した時、今まで病人の食事に使っていたプラスチックのうつつわを全部瀬戸のうつつわにかえたそうです。もちろんうつつわが割れることも覚悟で、したことでした。おとなの入院患者がほとんどのその病院では、それから病人の食欲が進んで非常に効果があったということです。

今、毎日使っているかわいなおしょうゆさしも、この清水の坂で求めたものです。六、七人の家族なら一回で全部なくなってしまうような小さなものです。食事のたびに清水の坂を思い出しながら使っています。

(目黒区立月光原幼稚園)