

美を巡る総合ヴィジュアルマガジン

# アートトップ

TOPIC  
別府に高山辰雄の装飾壁画完成  
PREVIEW  
吉田善彦展／没後50年松本竣介展  
RECOLLECTION  
永観堂禅林寺展

新連載  
色鉛筆からはじめましょう  
器と料理の出会い

1998年11月1日発行  
発行所 東京  
定価 290円(税込) 167号

1998  
10 October  
11 November  
**167**

## 信念の画家 平山郁夫

日本美術院の理事長、平山郁夫の画業は今年で50年を迎えた。その道程は、日本美術院100年の歴史を次代に引き継ぐためでもあったという。平山芸術の半世紀を振り返り、それを支えてきた「信念」の在りかを探る。





器

▲ドンキホーテの広い壁に飾られた  
練り込みのたたらずりの陶器は、  
ミリの厚さの陶板で作られたもの。  
タイトル「樹膠」45×45×10枚

# 器と食の出会い

陶芸の芸術的世界と料理の美的な世界。切っても切れぬ二つの関係ですが、芸術に料理を盛り付けるのは難しく、料理を生かす器を好んで選んでしまうもの。しかし、最高の器は優れた料理を求め、また、最高の料理は優れた器を求めているはず。そんな発想から、この「器と食の出会い」が、スタートしました。初回は女流陶芸家の桐谷純子さんの器と赤坂の料亭「楽味」の小倉久米雄料理長の料理が出会い、美しい調和をみせてくれました。

構成／本誌編集部 写真／井上幸紀（本誌写真部）



### 桐谷純子プロフィール

1937年 東京生まれ  
 1965年 一水会陶芸部連続6回入選/1968年 東陶会入会/1975年 日本陶芸第三回入選/1976年 日本現代工芸展入選/1977年 日本陶芸展第四回入選/1978年 中国国際陶芸展入選/1981年 日本陶芸展第六回入選 個展“揺動”(東京大丸店画廊)/1982年 個展“流動”(ギャラリー乾)/1985年 個展“楳曲”(東京大丸店画廊)/1986年 個展“魂のひめはこ”(ギャラリーいそがや)/1988年 二人展 伊藤学・桐谷(ギャラリーアルファ)/1990年 個展“ひらかれるもの”(東京八重洲ブックセンター)/1991年 個展“翔の器”(ギャラリーTAO)/1992年 二人展 武井宏光・桐谷(有楽町朝日マリオン)/1994年 個展“今日の雑器”(ギャラリーいそがや)/1995年 個展“食の器”(幸ヶ崎レストラン時村)/1997年 個展“懐の器”(藤岡ドン・キホー

テ) 個展“桐谷純子展”(ギャラリーアルファ)/1998年 個展“楳曲”(AUSTRALIA CONVENT GALLERY, AUSTRALIA CAIRNS REGIONAL GALLERY, AUSTRALIA SYDNEY QUADRIVIVUM GALLERY)

### 陶芸家からの言葉

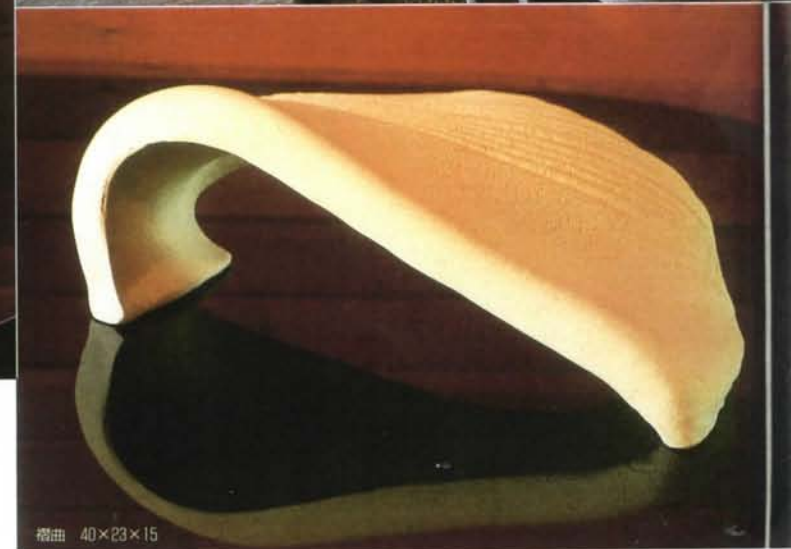
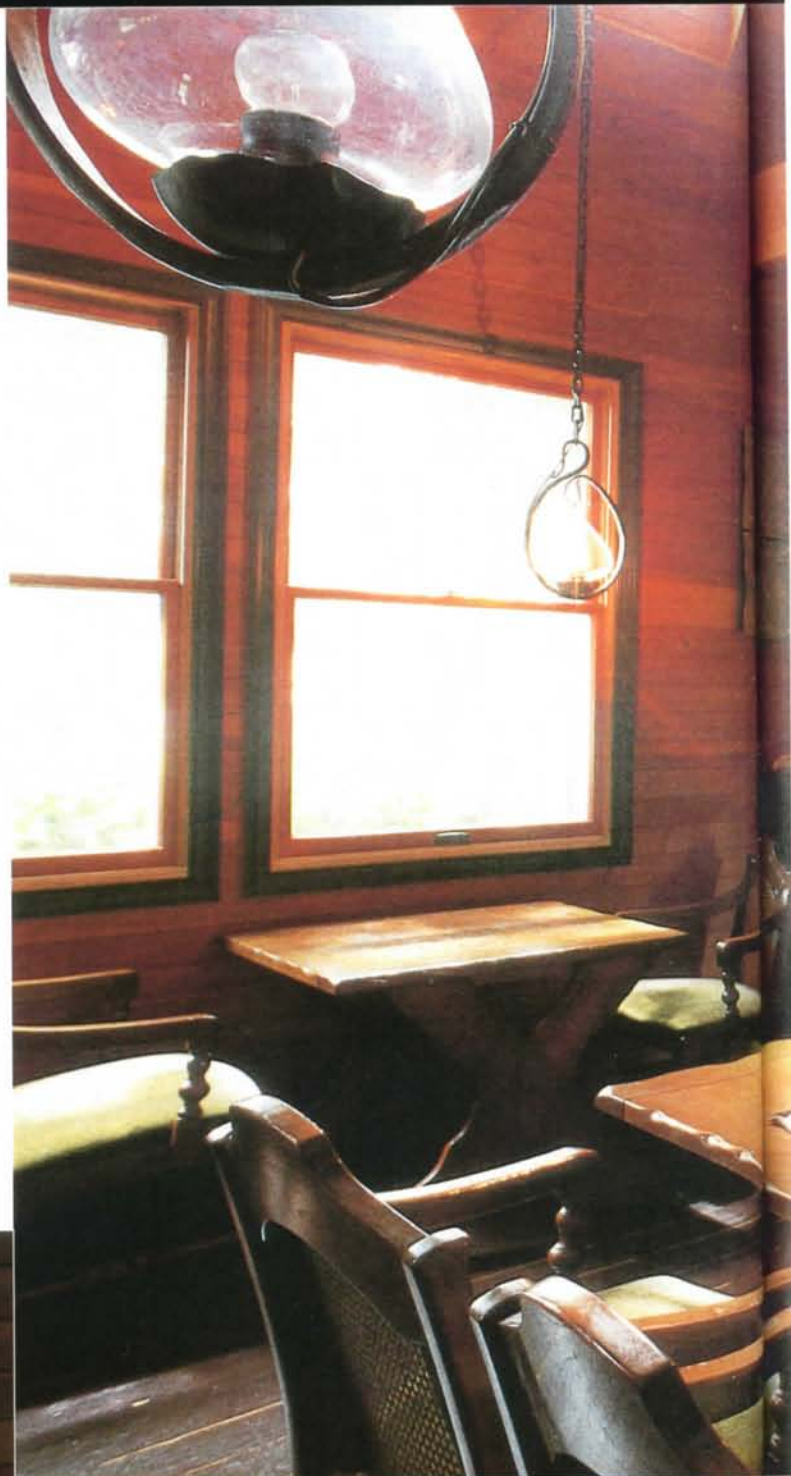
料理人と器のつくり手、食する人。これは工芸の世界には欠かさない、三位一体だと思います。現代アートは自己主張の権限の分野ですが、工芸は相手がいなくては成り立たないと考えます。私が、器を創作するとき、土で器を創作し自然への感謝の心を“かたお”に表現しています。ですから、器は見て手で触れて口に運び、味わう‘五官’を感じさせるものでありたいと思います。工芸は人間の生命と共に歩んでいるのだと思うからです。私の器の技法の特徴は、器の外側に釉薬を掛けないのですが、これは日本古来の須恵器形態で土を感じさせ、内側に釉薬を掛けて器の自己表現と合理性を果たしているのです。作家の器であるので、重ねにくかったり、盛り付けずらかったりとご苦勞されるかもしれませんが、つくり手の息を伝える事が出来、料理を盛り付けていただければ幸いです。

### 桐谷純子の陶芸の世界

今回、‘器と食の出会い’の企画に器を貸していただいた桐谷さんは、オブジェ作家として活躍されていましたが、工芸は人間の生命とともに歩んでいると気付き、器も作り始めた方です。オブジェにも、今回使用した器にも音楽でいうヴィブラートを与え地層のような微妙なひび割れの模様が入り、大地を思わせる景色があります。さわやかでありながら有機体のなまめかしさを感じさせる器であるとの評価もあります。発表の場は日本にとどまらずオーストラリアのシドニーでも展覧会を開催し高い評価を得ています。

シドニーで展覧会の予定があります。

“SHUKYOKU” JUNIKO KIRITANI 14 October-8 November 1998 QUADRIVIVUM  
 LEVEL 2, QUEEN VICTORIA BUILDING, GEORGE ST, SYDNEY,  
 NSW2000, AUSTRALIA phone: 61292648222 fax: 61292648700  
 HOURS: MON-SAT 10am-6pm, THURS UNTIL 9pm SUN 11am-5pm



楳曲 45×40×20

楳曲 40×23×15

Don Quijote  
 ドンキホーテ

栃木県下都賀郡藤岡町218-5 TEL: 0282-62-3961 定休日: 月曜日



赤い水引草があしらってある鯛の錦葉は、五色の刻み野菜の具を、三枚に卸した小鯛の土身に包み蒸したもので、あまり、素材の鯛をいじめずにつけてあります。里芋を松茸の形にし、紅葉の葉形に切った人参と冬瓜に包丁目を入れ煮詰め、具立よく盛り合わせてあります。蓋付きの器には海老といかとしんじ（小鯛の稚魚）の三色雑脂を盛ってあります。食べる人に何がはいているのかという期待を持たせながら目の前で蓋をとり擺敷の紅葉を添えて秋の風情を演出。



### 小倉久米雄プロフィール

昭和2年大阪生まれ  
赤坂懐石楽味主人、前日本全業調理士協会会長、全国日本調理技能士会連合会会長、前調理技術技能センター理事、前全国技能士会連合理事、中央職業能力開発協会理事、東京都技能士会連合会副会長、他



### 楽味

東京都港区赤坂4-7-32  
TEL: 03-6000-7376  
定休日: 日曜・祭日

### 料理人からの言葉

今回の料理は「器と食の出会い」とのこと、はじめはどのように盛り付けようかと、大分頭を悩ませました。器を見て、個性ですが、まず温かみを感じましたので、器の個性を殺さないように、また、その個性に「つり込まれない」ように気を使って作りました。したがって、素材にはあまり手を掛けないで、煮炊きして素材の色を変えてしまわないような料理、つまり、素材の色などを生かした料理になりました。それから、器と料理の空間も、とても重要で微妙なものです。盛り付けたときの器と料理の面積の割合で、その料理の品が決まってしまうますから、三頁を知らずして料理を

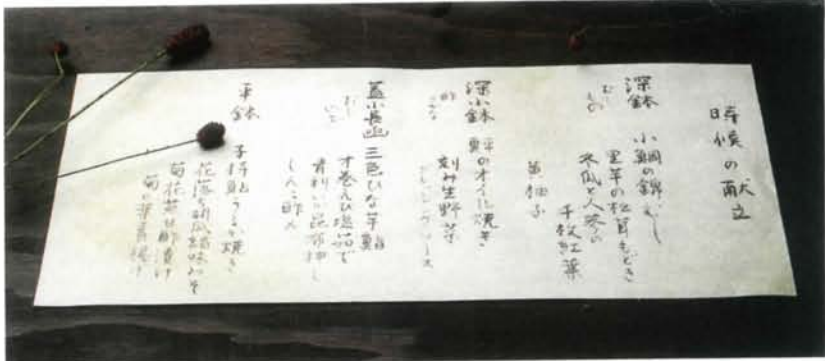
器と食の出会い



深い小鉢なので、鮮のオリーブオイル焼きの上に、セロリ、葱、独活、人参の細かい千切りを、器の淵より顔をのぞかせるように、こんもりと盛りつけました。



子持ち鮎は皮から開き骨を取り除いた後、子ども戻して美味しく焼きあげてあります。花が落ちたばかりの細くて可愛い胡瓜に蛇腹包丁を入れたものと菊花蓴を添えて季節の風情を醸し出して。



編集部注・料理の献立は、今回の「器と食の出会い」のために、特別に作られたものです。

作るなかれ」という言葉がありますが、素材の色彩と、盛り付け、包丁捌や播敷(かきまき)といった料理に季節感を呼び込むもの。(例えば、紅葉などをあしらって秋の季節を感じさせる)の三つが重要です。三圍を知らないで盛り付けたものは料理ではなく食べ物になってしまいます。色や匂い、空気の温度や季節の香りまでも盛り付けに感じるようにしてこそ料理はアートになるのではないのでしょうか。