

漆塗りのお椀でご飯を食べてみませんか？

～健康に美しく生きるために～

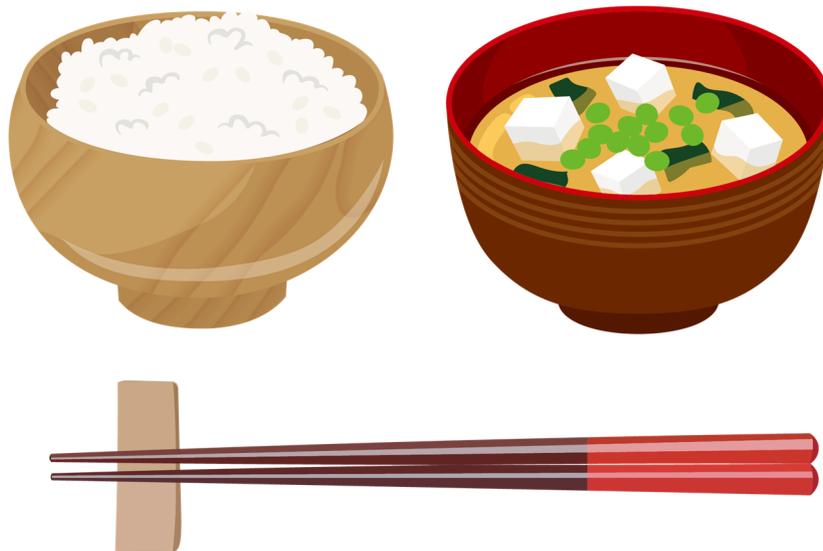
日本の食文化の器は、手に取り、持ち上げて唇に触れます。漆と木の軽さと柔らかさは、私たちの祖先が連綿と感じ続けてきた心地良さです。

皆様がお米を炊いたご飯を食べる時に使う器の素材は何ですか？ 汁椀は木製の漆器を使っている方も、ご飯は陶磁器という方が多いようです。お茶碗、飯茶碗、ごはん茶碗という言葉や漢字をよく考えると不思議です。茶碗は文字通りお茶を飲むための器です。明治に入るまで日本各地、ご飯をいただくのは木製の“飯椀(めしわん)=めしまり”だったのです。

地元の旬の素材で作った料理を、実りに感謝して皆で食しましょう。食卓の上、一汁三菜の料理を盛るための器が全て漆塗りである必要はありませんが、本物の漆と木で作られた飯椀、汁椀とお箸の三点が、美しい作法でいただく元を作ります。

お箸を横向きに置くのは日本だけです。お箸を持ち上げるのは、結界を解くことです。さっきまで生きていたそちら側の命を、こちら側の自分の命としていただくことへの感謝の想いなのです。いただきますという言葉はここからきています。

高度成長時代の前まで日本の食卓では当たり前であった、抗菌や保温に優れ、軽く、優しい手触りの漆の器で自然の恵みをいただく文化を体感して、皆で美しく、元気になりましょう。



毎年11月10日を漆塗りのお椀でご飯をいただく記念日制定委員会
会長 三田村 有純(arisumi mitamura)

日本漆器協同組合連合会アドバイザー、東京藝術大学参与 名誉教授