

## 冷えたご飯をおいしく



ご飯入れ鉢 直径16・5  
センチ、高さ7・2センチで1合〜1  
合半入る。税抜き4800  
円。問い合わせは「秋月」  
(電話0946・25・127  
0、火曜定休)へ。

外山亮一撮影

窯で見たものは土色だったの  
ですが、注文して、三重県の  
伊賀の白い土を使って作って  
もらっています。また、持つ  
時に手を滑らせないように線  
を入れてあります。

大矢さんは注文を受け、何  
でも作る根っからの職人だ  
す。土鍋や食器づくりを行  
いつつ、新しいものにも積極的  
に挑戦しています。

手仕事フォーラム代表

久野恵一

監修・もやい工藝 堀沢三香

冷えたご飯を温める時は、  
プラスチックの食品保存容器  
に入れてレンジでチン——と  
いうのが一般的なのではない  
でしょうか。今回紹介するふ  
たがついた鉢だったら、さら  
においしくできますよ。

この鉢は、余ったご飯を冷  
蔵庫に入れて保存でき、そし  
てこのままレンジでチンでき  
る優れたものです。聞いたとこ  
ろでは、京都のどこかのお店  
で生まれたものだそうです。

さらに、おいしくするため  
に一工夫がされています。ふ  
たの裏はうわぐすりをかけて  
いない素焼きです。おかげで  
適度に水分を吸い込んでふっ  
くらとできあがるようです。

作っているのは大矢正人さ  
ん。60代で熟練度の高い陶工  
です。私が初めて大矢さんの

4月20日付『安くて良い』  
漆のおわん』の記事で、秋田  
県の川連漆器は「良くも悪く  
も『安物』の代名詞でもあり  
ます」と記したのは、配慮を  
欠いた表現でした。生産者の  
方々をはじめ関係者におわび  
します。語り手の久野恵一さ  
んは4月25日に亡くなりまし  
た。生前、本社に対応をゆだ  
ねる意思を示していました。

## そばに置きたい

