

新年には、漆塗りのわんや重箱を使うことが増える。洗い方やしまい方など、漆器の取り扱いの基本を知っておくことが大切だ。



東京・代官山にある漆器専門店「山田平安堂」店長、浅見博さんは、「漆器を扱うときには、気を配りたいポイントがいくつもあります」と話す。直射日光や高温、急激な温度変化、乾燥は避ける。水の中に長時間つけたままにするのもよくない。

しまっていた漆器を取り出したら、まずぬるま湯に少しつけて湿らせ、その後、柔らかい布で水分を拭き取ってから使う。

料理は基本的にいつも通りよそってよい。ただし調理したばかりの極端に熱い料理をそのまま入れるのは避ける。また、汁物をよそった状態で長時間置くのもよくない。電子レンジでは使わない。

洗うときは、塗りを傷つけないように気を付ける。指輪などの装飾品を外すことを忘れずに。陶器やガラス器などとは別に洗う。

ぬるめの湯で洗う。汚れを

漆器の取り扱い方は？

落とすには布を用いるのが理想だが、食器用スポンジの柔らかい面で優しくこすってよい。

料理の油分や粘り気などがついている場合には、食器用の中性洗剤を少量つける。米粒などがこびりついた時は水に浸してもいいが、長くても30分程度にとどめる。ふやかしたら優しく洗い流す。「酒器の場合、酒に含まれた糖分が残ると表面が傷むことがある。丁寧に洗い流してください」

「と浅見さん。食器洗浄機は厳禁だ。」

洗ったら、しっかりと水気を切り、乾いた柔らかい布で拭く。床下の収納庫や地下室など湿度が多い場所にしまい込むと、カビが発生することもある。逆に、棚の最上部など乾燥しやすい場所も収納には適さない。陶器など硬い食器とは重ねない。購入時の桐箱などが残っていればそこに入れる。

素地の材質や塗り方も多彩になり、手頃な価格の器も増えてきた。「無印良品」では、天然木に生漆をすり込んだ漆

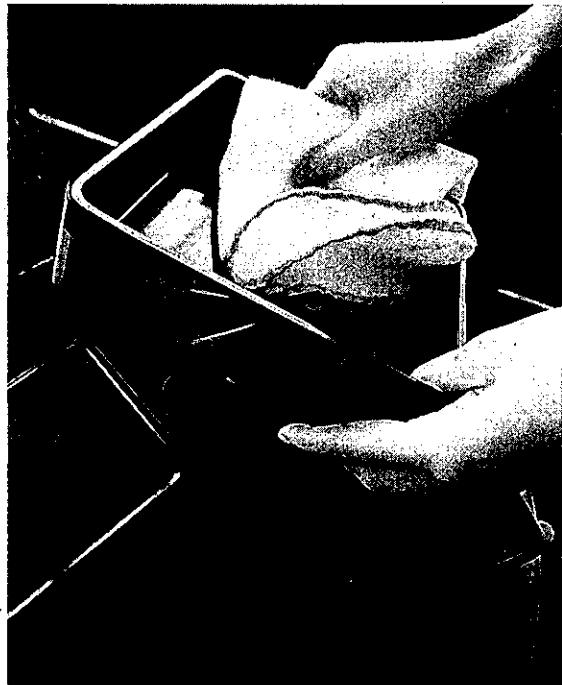
器「すり漆汁椀」(大720円、小600円)や、木粉とメラミン樹脂を混ぜた素地の

上から漆を塗った「河和田塗

り飯椀」(1200円)などを取り扱う。

漆だけで塗った「漆器」に対し、漆風に仕上げた「合成漆器」も出回る。

高温や湿気、乾燥に注意



洗うときも、拭くときも、柔らかい布を使う。器の間まで丁寧に

■使い方のポイント

- 水につけたまま、洗った後にそのまま——など、「放置」するのは厳禁。傷みや汚れ、くすみの原因になる
- 洗うときや拭くときには、木綿の布巾やガーゼのような柔らかい布を使う
- 重ねてしまうときは、ティッシュペーパーを挟むと傷つかない
- おもてなし用の漆器でも、年に数回は取り出して使うことが大切。湿気によるカビや、乾燥による傷みを防ぐことにもなる



則さんは、「漆器と同様に丁寧に扱うと長持ちします」と話す。漆器が合成漆器か、素地にどんな材料を使っているのかなどについては、購入前に表示をよく確認すること。売り場の人に扱い方を教わっておくとよい。

春原さんは、「テリケートに扱わなければならない部分もあります。漆器を使うと食卓が豊かになる。普段からぜひ活用してみてください」と話す。

産地や販売業者などでつくる日本漆器協同組合連合会(東京)の春原政