

漆の器

漆とは、東アジアのみに自生する「漆の木」から採取される樹液です。固まると非常に堅牢で艶やかな質感を持つ塗料になるため、日本では数千年前から木や竹、紙や布などに塗布し、食器などの器物、建築、仏像などの製作に用いられてきました。

茶褐色の樹液は精製、着色の加工を経て、塗料として活用されます。その漆の色には原始の時代から今も変わらず、朱と黒が使われています。これらは日本の風土の中から生まれた最も土壤的な色と言えるでしょう。静かで潤いのある、内に秘めた日本独特の原点の色です。

漆塗りの木製食器は陶磁器に比較して軽量であり、熱い料理を盛りつけても熱が手に伝わりにくく、手触りや口あたりの良い滑らかな肌合いをしています。器を手に取り直接口を付けて汁をいただく日本の食習慣においては、非常に適した特性を備えているのです。

日本は、木と共生しながら、あらゆるものを木で作り出してきた、木の文化の国です。木に漆をかけて耐久性を高め美観を与える漆工芸は日本全国で発展し、現在も各地の職人達が本質的な作りを守りながら製作を続けています。

日常使いの漆器には、特別な手入れは必要ありません。毎日使って毎日洗っていると、乾燥の苦手な漆器に程よく水分が補給され、なによりのメンテナンスになります。ほんの少し気を配って取り扱うだけで、しっかりと肌になじむ心地よさや、年々変化してゆく表情を楽しみながら、長年に渡ってご愛用いただけます。

お取り扱い

陶磁器やガラス器と同じように、中性洗剤で洗います。ただし、クレンザーや研磨スポンジ、たわしなどの使用は避け、柔らかいスポンジや布をお使いください。

洗浄後、自然乾燥をすると、水痕が残り白っぽく曇ってしまうことがあります。洗浄後は柔らかい布巾ですぐに水滴を拭き取ることをお勧めいたします。丁寧に拭き上げることによって表面が磨かれ、徐々に深い艶が出てきます。

金や銀の蒔絵が施された漆器を洗浄する際は、蒔絵部分は極力擦らずに水またはぬるま湯で流す程度とし、柔らかい布巾をそっと押し当てて水分を吸い取ります。

洗浄時や収納時に、陶磁器等の硬いものと重ねると傷が付く恐れがありますのでお気をつけください。

漆は、水、油、酸、アルカリ、塩、アルコールにも強い塗料です。しかし一方では急激な温度変化や乾燥、紫外線が苦手です。塗膜や木地を傷める原因になりますので、漆器を長時間直射日光の当たるところに置いたり、冷蔵庫、食器洗浄機、電子レンジ、オーブンに入れることは避けてください。

漆器を水に浸泡放しにしたり、突然に熱湯をかけたりすると、塗膜の剥離や変色、木地のゆがみを引き起こす可能性があります。また、沸騰したてや揚げたてなどの高温のお料理は、すぐに口にできる程度の熱になってから盛りつけるか、盛りつけの前に器をぬるま湯に通してあらかじめ温めておくと、漆器の美しさを長く保つことができます。

漆器のにおい

新しい漆器には漆特有のにおいがありますが、徐々に抜けていきます。気になる場合は、お酢を含ませた柔らかい布で拭いてぬるま湯で洗うか、風通しが良く直射日光のあたらない室内で、1週間ほど陰干しをしてください。

お直し

長年使用して、剥げや変色、傷や欠けが発生した場合でも、しっかりした木地に丁寧な下地が施された漆器は直すことができます。漆器は直しを重ねながら使ってゆく、生活の道具です。お気軽にご相談ください。

TIME & STYLE

JP 03-5464-3208
info@timeandstyle.com
107-0062 東京都港区南青山 4-27-15
www.timeandstyle.com

NL +31 (0)20 210 3176
info@timeandstyle.nl
Marnixstraat 148, 1016 TE Amsterdam, The Netherlands
www.timeandstyle.nl