

食 器 (1)

橋 本 慶 子**

(Keiko Hashimoto)

食器は、食べ物を盛る器である。辞書には、「食事に使う器具・容器」とあって、人が食べるときに用いる茶碗やコップ、鉢、皿などの他、食べ物を口に運ぶ道具である箸や匙、ナイフ・フォーク類、食卓で用いる醤油差し、塩・胡椒入れなど、そして、砂糖壺、味噌壺、ジャー類のような保存機能のある器具、鍋類、オーブントースター、ミキサーのような調理器具、すなわち、食品が調理されて碗や皿に盛られるまでの過程で使用される器具、用具類と、食卓、膳、盆のような調度品に入る用具までも含むとされる¹⁾。

ここでは、日常、食卓で用いる飲食用の器としての食器と、食べ物を口に運ぶのに用いる道具（箸や匙など）に焦点を絞ることにする。

食べ物は必ずしも器に盛るとは限らない。串に刺して焼いた魚を串のまま食べたり、木からもいだ果物をかじったりする。おにぎりやサンドイッチをラップからすぐ口にしたり、最近ではテイクアウトのクレープを簡単に紙にくるみ、食べながら歩く人も見かける。このラップ類は一種の食器の役割を果たしていて、レースペーパーなどで料理の作り手の意志が反映されれば立派な食器である。

何故、食器が用いられるようになったかといえば、先ず、神への供物を盛るため、これは人が直接食事に用いないから厳密には食器といえないかもしれない。次に、食べる人の便利のため、また、食事を共にする人達への分配のため、そして、料理が発達し、いろいろに調理された幾種類もの料理をその料理にふさわしい器に盛り分けるためなどである。

食べ物は、人の栄養を補い、味覚を満足させ、成長

を助け、健康を保つために摂るのであるから、それらの条件が満たされれば、どんな器に盛られようと目的は達せられる。しかし人が他の動物と異なるところは、食べることに精神的な要素が多い点である。歓びの食事には料理もさることながら器にもそれを表現する。もてなしの席も同様で、献立に気を使い、その献立が引き立つように器を選ぶ。

食器は単に食べ物すなわち調理品を盛るためだけにあるのではなくて、料理を活かす器具であり、料理した人のセンスを演出する道具である。

1. 食器のはじまり

日本での食物を盛る器の原形は、大嘗祭に神饌を盛る櫛の葉（柏餅に用いる葉）に見られる。葉を幾枚も放射状に重ねて竹串で留めたのを枚手（盤、平皿）、ややくぼませたのを窪手（深皿、のちに盤へ）²⁾ という。『延喜式』の「大膳」その他に、「櫛何俵」の記載があるので、個人用の食物を載せるのに櫛の葉を用意したものと思われる。『万葉集』142番には有馬皇子の歌「家にあれば 筥に盛る飯を 草枕 旅にしあれば 椎の葉に盛る」があり、食物を盛り載せるのに櫛や椎、朴の木のような広葉樹の葉、筥の皮、沖縄の月桃や大谷渡の葉、木を薄く剥いだへぎなどが最初に食器として利用された。東南アジアではタロイモやバナナの葉、また、椰子の葉を編んで用い、インドでは蓮の葉や沙羅双樹の葉を竹ひごで留めて用いたりする。以上の葉皿は現代でも、神仏への供物用や日常生活でも利用されている。瓢箪とか大きな貝殻、また、焚き火をした跡の地面が固くなっていることから製法が発見された土器³⁾（長崎県泉福寺洞穴出土の12,000年前の土器が世界最古とされる）などもある。弥生時代（紀元前5～3世紀）の登呂遺跡からは、木製の杓子、皿、鉢、片口、高坏などが出土している³⁾。

中国では、陝西省西安東方の半坡遺跡（新石器時代）

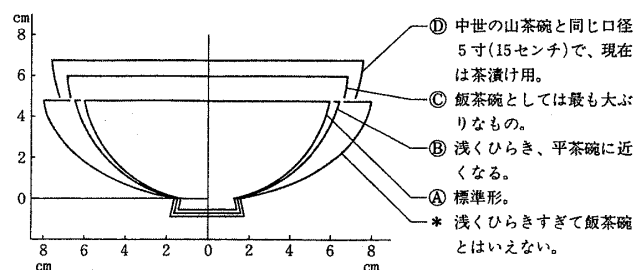
* 「教材研究」について……これは、一般学会誌や研究会誌に見られる調理科学関係の論文の中から、学校における調理実習に出現する頻度の高いものを選んで、実技指導にすぐ役立つようにわかりやすく解説することを試みたものである。

** 青山学院女子短期大学名誉教授

食 器 (1)

から土器類が、殷（商）時代には青銅製の^{かなえ}鼎や土器類が見られ、中国戦国時代（紀元前5～同3世紀）の遺跡、湖北省随県曾侯乙墓からは竹筴（食物を挟むピンセット）や漆製の食具箱（取皿、酒杯も含む）、漢代（紀元前2世紀頃）の遺跡、長沙馬王堆一号漢墓からは漆塗の食案（膳）に、料理が盛られたままの漆皿と朱色の竹筴が添えられて出土している⁴⁾。

ヨーロッパでは、食べ物を載せる台としてのプレート（plate）が食器の始まりで、犠牲を供える台やパンを焼くのに敷いた焼き石が土器や金属製の皿へ変化した。庶民は、当時の硬いパンをプレートの代わりとした。俎上であらかじめ調理をすることが少なく、肉類はプレート上でナイフで切って手で食べた⁵⁾。古代では一人用の器はなく、スープでも回し飲みをし、碗（ボール, bowl）は贅沢品で、中世になっても二人に1碗を使った⁵⁾。シャルルマーニュ皇帝（在位768～814）の食卓は表面に一定間隔のくぼみがあり、大皿に盛った料理を手で取ってそこに入れ、両手を使って食べたといわれる⁶⁾。18世紀になって中国の技術を取り入れた硬質磁器（チャイナ）が初めてマイセン窯で製作された。種々の食器が上流社会以外で広く用いられるようになるのは、ナイフ・フォークが一般社会に普及する19世紀以降である。なお、酒杯に利用した動物の角は、その形をシャンパングラスに残している。

図1. 飯茶碗の器形⁸⁾

2. 食器の寸法

食事に用いる食器の大きさや重さは、手で持ち運びできる、使い勝手の良い範囲内にある。特に食卓から食器を持ち上げて食べる我が国では、食器を持つ手の大きさや、手が持ち馴れている重さの感覚が食器のサイズに関係している。和食器は、従来、何寸物^{すんもの}と呼ばれている。1寸は、もとは親指の幅の寸法で、現在は1尺の1/10、1/33m、約3cmである⁷⁾。

1) 和食器の碗、鉢および皿の寸法

和食用の器の寸法は、図1と図2に示したとおりである⁸⁾。

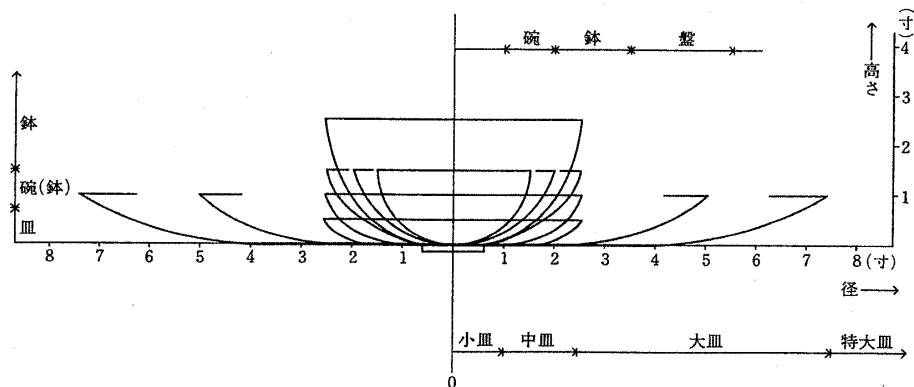
通常の飯茶碗の直径は約12cm（4寸）で、器の高さはその半径にほぼ等しい。これは碗を片手で掴んだときに掌に入る大きさであり、両手を合わせて、指先を離さないように最大限に広げたときにできる球形の直径でもある。女性では11.4cmとされ、子供用は約10cmである。夫婦茶碗の大小は手の大きさに由来する⁹⁾。最近では大きな掌の女性もいて男性用、女性用の差で食器を選ぶよりも、ダイエットとの関係で選び、茶碗のサイズは小型化される傾向にある。

湯呑みの直径は、手で物を握るような形に自然に開いたときの直径7から7.5cmくらいである⁹⁾。

飯茶碗の重さは、室町時代には400gであったのが、現在では100gと軽量化されている。これは、室町時代には120gの木器の碗が用いられていたのが、茶道のいわゆる山茶碗のように大振りの陶器に変わったためである。その後、薄手の磁器の茶碗が製造できるようになり江戸時代初期には200g弱、昭和の初期には120gまで軽量化でき、現在100gが好まれている⁹⁾。

茶碗より大きくなると鉢になり、その中で、片手で口縁と糸底を持てる高さのものは井鉢である。

皿は直径に対して高さがその1/10くらいである。図2のように大皿、中皿、小皿の別がある。陶磁器の方で

図2. 碗・皿・鉢の範囲（寸）⁸⁾

は、鍋島焼の規格¹⁰⁾から、大皿は尺皿、中皿は直径5から7寸、小皿は直径3寸になっている。小皿は手に取り上げてよいサイズである。

2) 中国の器と洋食器のサイズ

中国料理の器のサイズは、日本が倣ったサイズである。日本の食器と異なるところは共用器の盤子(大皿)や湯碗(大鉢)が主で、これを取り分けるための個人器は飯碗、小湯碗(日本の漆器の汁椀よりも小振り)、碟子(小皿、取り皿)、茶碗(湯呑み)と筷子(箸)、湯匙(ちりめん)で、磁器製である。器や箸のサイズに男女の区別はなく、最近まで小児用の食器もなかった。

洋食器のサイズは日本の寸に対して、インチ(2.54 cm, 1インチは親指の幅からきた)が基である。古来、東西共通して身体の一部を基準にして長さを表すのは、身近に用いる道具類の使い勝手の良さを示している(表1, cm表示)。

3) 箸、ナイフ、フォーク、スプーンのサイズ

箸やスプーン、フォークは、これを持つ人の手の大きさに密接に関係する。箸は図3の長尺の1.2倍、短尺の1.5倍が使いやすいとされる。茶懐石の箸は赤杉を削った利久箸で長さは24cmと決まっている。成人では17cm以下の長さの箸は使いづらく、15cmが限度である。一本で用いる楊枝(くろもじ)の長さは7から15cmである。中国の箸はテーブル中央の料理を取るために長く、韓国の箸は金属製のため細く、短めである。

表1. 洋皿のサイズ(例)

形	名 称	直径 (cm)
円 形	フルーツ皿 (深)	14
	パン皿	16
	ポリッジボール	16
	デザート皿	18
	デザート皿	19
	スープ皿 (深)	19
	ミート皿	23
	スープ皿 (深)	23
	ディナー皿*	25~26
楕円形	プラター (小)	26 (長径)
	プラター (中)	30 (長径)
	プラター (大)	34 (長径)

その他に、ダブルコンソメスープ碗皿、ティ・コーヒー・デミタス用各碗皿、クリーマー、シュガーポット、ティポットなど

* レイプレート (テーブルセットの中央に置く)

ナイフ・フォークやスプーンの長さも手の大きさに関係している。料理の種類によってサイズが異なるが、長さの範囲は箸の場合と似ている(表2)。

4) 食べ方と食器

日本の伝統的な様式では、正座した人が膝の向こうに置かれた高さの低い膳または折敷から箸で料理を口に運ぶ。膳から口まで距離があるので、茶碗や、汁碗を持ち上げて膝上に取り、飯なら一口分を箸ですくい、

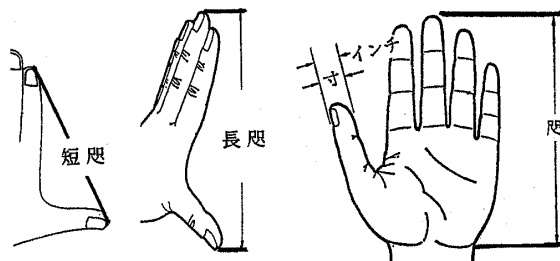


図3. 手ばかりの単位

文献7), 9)より作成, 長尺:短尺=5:4, 長尺は掌をいっばいに広げたときの親指の指先から小指の指先までの長さでもある。

表2. 箸・ナイフ・フォークのサイズ(例)

名 称	寸法 (cm)
箸	17~24
割箸 (天削, 夫婦利久)	24
割箸 (元禄, 小判)	20
割箸 (丁六)	17
中国の箸	26
韓国の箸 (金属製)	20
テーブルスプーン	20
スプースプーン	19
デザートスプーン	18
ティスプーン	14
コーヒースプーン	12~14
テーブルナイフ	23~25
フィッシュナイフ	21
デザートナイフ	19
フルーツナイフ	19
テーブルフォーク	19
フィッシュフォーク	18
デザートフォーク	18
フルーツフォーク	15
ケーキフォーク	14
姫フォーク	12

その他に、アイスクリームスプーン、ストロベリスプーン、グレープフルーツスプーン、メロンスプーンなど

食 器 (1)

汁なら汁碗を口につけて食する。正式な席で、汁物を器から直接食するのは日本だけで、アジアの他の国や欧米では匙を用いるので、不作法なことでとされる。器ごと膳から取り上げられない場合は取り皿か汁碗の蓋、あるいは懐紙を受けて少量とり、手許に近づけてから箸で口に運ぶ。

韓国の伝統的な食事様式では膳（床）^{さん}が用いられるが、韓国の膳は日本の膳や折敷よりも高く、人はあぐらか立て膝（女性）で膳の近くに坐るので、料理から口の位置まで距離が短く、器を持ち上げないで食べることができる。飯と、汁のある料理は匙を用い、汁のない料理は箸で食べる¹¹⁾。器を持ち上げて食べるのは不作法とされる。したがって韓国の器は厚手で大振りであり（図1のD参照）、糸底（高台）¹²⁾、図4）が低く、熱伝導の良い金属製の器もある。

中国でも漢代には床に座って膳で食事をしたが、唐代の終わり頃以降は、椅子と卓で食事する形になり¹³⁾、飯碗と酒や茶のような飲み物以外は、取り皿ですら原則としてテーブルから持ち上げない。小碗に盛り分けられたスープもちりれんげから飲むのが正しい。

食器を手持って食べる日本の伝統的な食べ方は、膳からちゃぶ台へ、そして第二次世界大戦後、椅子式の食卓の普及¹⁴⁾により口と料理までの距離が近くなったために、食器を持ち上げるには中途半端な距離になった。また、欧米や中国など各国の料理が食卓に上るようになり、限られた膳の面積（1尺2寸四方）に左右されない各種の食器が用いられるようになった。これが食器の形にも影響し、例えば、食卓と口の位置が近いために器を持ち上げないで食べることが多くなり、取り皿の必要度が減り、碗類の糸底の高さが低くなる傾向がある。熱い飯茶碗や汁碗を手を持つには掌側の指に器の糸底を載せ、親指を器の口縁に掛けて持つ。熱は器の端から放散されるので、器の温度は手に

ほとんど伝わらない。

限られた面積の膳上に、料理を一度に並べる日本や朝鮮半島では皿類よりも深さのある碗類が多用され、食べる時には箸が用いられる。インドの上流階級の食膳ターリーも同じで、いくつもの小碗カトーリに各種のカレーや料理を入れてターリー上に並べる。この小碗から直接手指でカレーをとり、ターリーの上で飯に混ぜ合わせて食べるのである。

これに対して西洋料理では、プレート上でナイフを使うので、平らな皿が常用される。

以上のように、食器は、人類が生まれて以来、人が使いやすいように変化して現在の形になっている。その根底には地球上の各地域で育まれた文化がある。日本は宗教上の規制や経済的な制約も少なく、食に関して自由が享受できる環境にあるが、料理を盛る食器を機能面からだけでなく、文化として見ていくのも意味があると思われる。

文 献

- 1) 山口昌伴「食器と食具」、『講座 食の文化 第四巻 家庭の食事空間』253～257頁、(財)味の素食文化センター、1999。宮本常一「食器」、『全集 日本の食文化 第九巻 台所・食器・食卓』99頁、東京 雄山閣出版、1997
- 2) 江馬 務著『食の風俗民俗名著集成 1』、23, 25頁、東京書房社、1985。
- 3) 森末義彰、菊池勇次郎著『改稿 食物史』18頁、東京 第一出版、1966。坪井洋文「霊的食べ物としての米」、『週刊朝日百科 世界の食べもの 117』日本編 37、菊池勇次郎責任編集、古代・中世の食事、12-176頁、朝日新聞社、1983
- 4) 随県擂鼓墩 1号墓考古発掘隊「湖北随県曾侯乙墓発掘簡報」、『文物』、北京、1979(7)。湖南省博物館、中国科学院考古研究所編、関野 雄訳『長沙馬王堆 一号漢墓』東京 平凡社、1976
- 5) 山本直文著『西洋食物史』17, 35, 45頁、東京 柴田書店、1961。吉阪隆正「フランス料理と食事の美学」、『週刊朝日百科 世界の食べもの 19』フランス編 19、辻 静雄責任編集、食器・食卓・台所用品、2-228頁、朝日新聞社、1981。
- 6) 山内 昶著『「食」の歴史人類学』102～103頁、京都 人文書院、1994
- 7) 小泉袈裟勝著『歴史の中の単位』28～30頁、東京 総合科学出版、1970
- 8) 山口昌伴「食器の発生と歴史」、『週刊朝日百科 世界の食べもの 113』日本編 33、熊倉 功、山口昌伴責任編集、食器と食事様式、12-77頁、朝日新聞社、1983
- 9) 秋岡芳夫「調理器具および食具」、『橋本慶子・下村道子・島田淳子編『調理科学講座 7 調理と文化』20～22頁、東京 朝倉書店、1993。秋岡芳夫「身体ではかる民

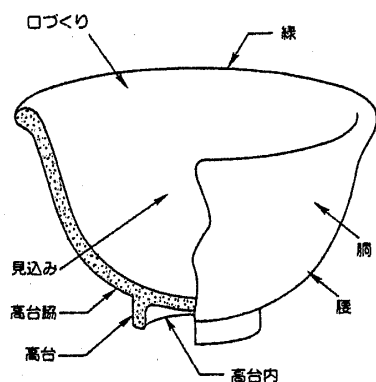


図4. 茶碗の各部分の名称¹²⁾

- 芸の知恵」,『芸術新潮 民芸—終焉と出発—』第37巻, 9号, 6~29頁, 1986。
- 10) 宮本馨太郎著『民俗民芸双書 76 めし・みそ・はし・わん』273頁, 東京 岩崎美術社, 1973
- 11) 黄 慧性, 石毛直道著『韓国の食』65, 151~152頁, 東京 平凡社, 1988
- 12) 『図解生活大百科〈シベール〉 第5巻 暮らしの一流品・食器・道具』172頁, 東京 講談社, 1985
- 13) 田中 淡著「古代中国画像の割烹と飲食」, 石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』285~294, 296頁, 東京 平凡社, 1985
- 14) 石毛直道, 井上忠司編『国立民族学博物館研究報告別冊 16号 現代日本における家庭と食卓—銘々膳からチャブ台へ—』, 図3 (69頁), 国立民族学博物館編集・発行, 1991