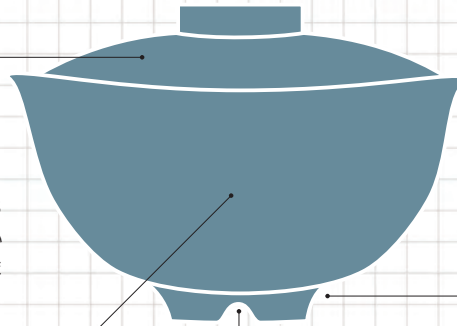


うつわ 知識

なんの変哲もないシンプルな器に見えても、そこには細やかな工夫や、さりげないこだわりがいろいろ。カタチやネーミング、独自の用語から見えてくる、知っている则ちちょっと楽しい「うつわ」の話。



蓋

【フタ】

省スペース収納のためには、蓋同士がきちんと重なり合い、無駄な隙間をつくらないこと。そこには綿密な計算がなされています。汁椀・飯椀の「ひっくり返らない蓋」は、安全で使いやすいと人気です。

身

【ミ】

蓋に対して、身、親、A（その場合、蓋はB）と呼ばれます。汁椀の身には、蓋のズレ防止のための段差をつけ、さらに汁物を入れた状態で真空状態にならないよう蒸気抜き（段の空き部分）を設けています。

水切り

【ミズキリ】

洗浄時や乾燥時には身の糸尻に水分が溜まりがち。それを解消するために工夫した切れ目の部分が水切りです。清潔で管理しやすいと好評。

玉縁

【タマブチ】

衝撃を受けやすい縁の部分が欠けないようにつけた縁の丸みの形状のこと。薄く、軽く、しかも強く、を実現するための、強化磁器の手法のひとつです。

反

【ソリ】

身の反が大きいと食べるときに口をつけやすいのですが、反と強度は相反するもの。反りが大きくなるほどに割れやすくなってしまいます。作り手の悩みどころです。

糸尻

【イトジリ】

身の底の部分、蓋を持ち上げる部分、どちらも糸尻。身の糸尻は指が入りやすく持ちやすい高さを、蓋はつまみやすい高さを、それぞれ計算しています。

スタッキング

器を重ねることをスタッキングといいます。空の状態でも重ねたときの収納性と安定感と言うまでもなく、スタッキングは、狭いスペースでの大切なニーズです。

立物【たちもの】

飯椀、汁椀、コップなど、高さのある食器をさします。陶器の世界では一般的な呼び名です。ちなみに、お皿類は平物（ひらもの）、小鉢類は鉢物。

ゴマ

無地に異色の材料を少量混ぜた、まさにゴマのようなアクセント模様を、「ゴマが入る」と表現します。汚れが目立ちにくいのも、使う側にとってはうれしいポイント。

内絵と外絵

器の内側に描かれているのが内絵、外側に描かれているのが外絵です。小鉢のように内側がよく見える食器には、内絵が用いられます。メラミン食器の場合、絵とコーティングはセットなので、内絵がある器は汚れにくいという利点も。※一部例外あり

のぞき

ちょっとした汁物や漬け物などを入れるのにぴったりな小鉢のこと。陶器の用語です。小皿より深く醤油などがこぼれにくいので人気があります。ちなみに、深さのない小さな皿は「豆皿」と呼びます。

ろくろ目

ろくろを回して手作りした器の表面につく模様のこと。一種の装飾として陶器の見所とも言われます。紆余曲折（うよきよくせつ）の末、ろくろ目を表現したメラミン食器の開発に成功しました。

姫小鉢

「小鉢よりも、もっと小ぶりなものが欲しい」というご要望にお応えして誕生した器を、当社では「姫小鉢」と名付けました。何にでも使いやすい人気商品。

クープ皿

クープ皿は、スープ皿の用途をさらに広げたもの。深皿よりもやや深めで、リム（縁）が付いているものをさします。一般に広く知られていないのは、業界の造語だからかも…。

溜【ため】

「溜色」「溜塗り」は漆器の用語。「溜塗り」は下塗りの上に朱色、透漆（すきうるし）を塗る技法です。汁椀の「溜内朱（ためうちしゅ）」は、深みのあるアズキ色が表現されています。

たまご

その名のとおり、たまご型をした小鉢の呼び名です。両端が高くなっているため食べ物がすくいやすく、UD食器としてもご活用いただけます。

オーバルプレート

オーバル（英語: oval / 楕円形・卵形）プレートは、その名のとおり楕円形のプレートのこと。微妙なラインをもつ器だからこそ、主張しすぎず、けれど存在感があります。

釉薬【ゆうやく】

陶磁器の表面を覆っているガラス質のこと。素焼きにした陶磁器の表面に釉薬を掛けて焼くことで小孔をふさぎ耐水性が増します。メラミン食器ではコーティングを施し、汚れ防止を図るとともに色の濃淡を付与し、デザイン性をUPした商品もあります。