

## 「吉原ひろこの料理の世界」 伝統的黒い器を使って

白い四角い大ぶりの皿に盛り付けるシリーズに続いて、今回は日本の伝統的な黒い四角い器に盛り付ける料理をご紹介します。

黒い器は、盛り付ける食材や料理を色のコントラストで浮き上がらせることができます。

それによって、美味しい料理を視覚的にもより一層おいしく感じさせる効果がありますし、日本ではお正月の料理や、かしこまった場所を出す料理の盛り付けなどに、重箱と言って数段の四角い箱を重ねて使う器や、松花堂（弁当）と言う大ぶりの四角い箱状の器が使われてきました。

重箱はお正月の料理に使われるほか、お花見にお弁当を持参したり、ピクニックなど屋外でお昼を食べるときに持ち運びしやすいように箱を重ねたものです。

松花堂もやはりお弁当箱で、一段の広い四角を4つに仕切ってそれぞれに料理を美しく配置して出すものです。

どちらも正式には木製で蓋があり、防水のために漆が塗ってあります。蓋を開けるまで中が見えませんが、開けるときの楽しみと驚きが、もう一つの食の楽しみ方の要素です。

そして、箱状になっているので、蓋をすることによって乾燥を防いだり、重ねて持ち運んだりすることができるものです。

重箱はいずれも黒または朱色で、黒の方がどちらかというと多く、松花堂は黒です。

たまにはそういう器に盛り付けてみるとまた美しいものです。

こういう風に箱状になっているものでなくても、最近は黒の器がとても人気があり、色のコントラストによって、同じ料理が違ったものに見えてきたりしますので、ご紹介します。



黒や赤の木製の箱状のうつわ

今回は、松花堂弁当にお正月のおせち風にアレンジしたお料理を入れてみます。

4つに仕切られた松花堂弁当にお正月に食べるおせち風の料理を、目でも美しいようにアレンジして配しています。そしてそれぞれの仕切りの中には、直線と曲線を混ぜて、目で見ても心地よいリズムのある世界を演出して盛り付けています。(写真②)



おせち風の料理を盛り付けて

左上から、黒豆と煮物、栗羊羹。黒に黒では色が浮き上がらないので黒豆は白い器に入れて並べています。



豆の黒、煮物の彩りをくっきり見せて

右上は鶏の挽肉を使った松風と水引き、黄色いソースは腐敗を防ぐ力のある辛子です。



松風と水引きでお祝い風に

右下はおめでたい魚卵のイクラ、素晴らしい香りと色が演出できる柚子釜、タコの酢の物、そして大根とニンジンのみならず、周りには腰が曲がるまで健康に生きられるようにという意味で、おめでたい食材の海老を丸く配しています。



おめでたいとされているものをいろいろ

左下は紅白のかまぼこ、伊達巻、そして竹輪の門松風。

それぞれの仕切りの中に、甘味、塩味、ピリッとした辛味、酸味、そして柚子のわずかな苦みや豊かな香りや目で楽しむことができる料理をちりばめ、直線と曲線で、黒い松花堂の器の中に宇宙を見せています。



紅白のかまぼこと伊達巻を配して

稿・图片 [吉原 hiroko](#) (学校供餐研究家・料理研究家)

编辑翻译 JST 客观日本编辑部