

漆のお椀はお味噌汁をいただくことに最も適した食器です。

木に漆を塗った器は熱伝導性が低く、熱いものをよそっても手で持ったとき熱くありません。

器に直接口をつけていただく日本食の作法は漆器あってこそのものだと思います。

少し前まで漆器は「お正月の器」「特別な日の器」「贅沢なもの」という印象でした。

しかし、漆独特の黒や朱の色やたたずまいは魅力的であり「やさしい口あたり」や「持ったとき軽い」という使いやすさから、今ではふだんにこそ使いたいという方が増えています。

漆の柔らかさ

陶磁器の下には重ねない。

陶磁器と一緒に洗い桶の中につけこまない。

金属のスプーンやフォークだと傷をつける可能性がある。

陶磁や金属より漆は柔らかいということです。

でもその柔らかさこそが漆器の「手触りの柔らかさ」「口当たりの柔らかさ」なのです。

人の肌と同じように扱ふとちょうどいい、というとわかりやすいでしょうか。

洗い方

普通の食器と同じように洗います。

一般的な食器用洗剤も使えます。

ただし硬いタワシや、スポンジの「痛いほう」、粒子入りクレンザー等は傷がつく恐れがあります。

ここでもやはり、肌が痛いと思うものは使わない、と覚えておくとうわかりやすいかもしれません。

飯椀として使ったあとは「こびりつき」が気になりますが、無理にこするのは傷の原因になります。

洗い物はまず飯椀にぬるま湯か水をはり、ガラス器→陶磁器→調理器具など他の器を先に洗います。

終わりに飯椀を洗うころにはこびりつきは溶けて、スルリとこすらずに洗うことができます。

長時間水に浸しっぱなしにはしないでください。もしどこかに小さな傷があるとそこから水がしみこみ、気づかないうちに塗膜の剥離の原因になる可能性があります。

食器洗い機、食器乾燥機、電子レンジは漆や木地にとっては過酷で不向きです。

どうかご使用はお控えください。

洗った後はふきんで拭き上げることで漆器は日に日に美しく育ちます。

しまい方

ふだん使いの漆器は食器棚へ。

漆器は漆器同士で重ねて。

弁当箱や重箱などしばらく使う機会がなかったときは、たまに普段の食事でも登場させて水を通しましょう。

たまにしか使わない漆器をしまうときは、乾燥しないところで保管してください。

桐箱や桐箆筒に入れておけば、より安心です。(桐箱がお入り用の場合はご相談ください。)

また、漆は紫外線により劣化します。陽のあたる窓辺などに長期間飾ることはお控えください。

万が一のことがありましたらどうぞお問い合わせください。ご相談の上修理いたします。