

佐世保育ちの私は、毎年、有田の陶器市へ行くのが楽しみだった。帽子にリュック、軍手という陶器市ルックで、朝から夕方まで路地を歩き回った。すてきな皿や茶わんを格安で買えるのがとてもうれしかった。

美しいうつわを使うと、心が豊かになるような気がする。



15

最後の一さじまで優雅に

する。陶磁器は中国に始まり、李參平によって朝鮮か



UDなカレー皿

ら日本に伝えられ、磨かれて、また世界へ輸出された。普段使ううつわとして、これほど繊細で美しいものをほかに知らない。有田焼のきゃしゃな糸底を指で支えてお茶を飲むと、レディーになった気がした。

日本の焼き物は、多彩な食文化を反映して、和洋中どれにでも使えるものが多く、多様なユーザーが使いやすいように配慮した製品が増えている。

有田焼のカレー皿は、平たい皿だとすくいきくという声から生まれた。いたしかに、ひよこ豆のカレーやキーマカレーなどは、残りが少なくなるとスプーンに乗りにくく、つい左手を出したくなる。この

皿は、ふちの部分がきちんと計算された角度で立ち上がっているため、最後の一さじまで優雅にいただける。

ーも、日本で洋食として進化し、再び世界で人気が出た。陶磁器もカレーも、日本人が昇華させた文化の一つなのだ。それもごく日常の生活の中で磨かれたことに意義がある。

このお皿は、今年度の佐賀県のユニバーサルデザイン大賞に選ばれた。日本文化の粹である陶磁器から、また新しいUDの風が起るのかもしれない。普段使うものがみなUDでなければ、本当の文化国家とは言えないだろう。

(ユニバーサルデザイン研究家・関根千佳)

もとは海外から来たカレ