

「新細目格子盛器」と「ひのき細密盛器」の物語



左・新細目格子盛器(101ページ掲載)、右・ひのき細密盛器(102ページ掲載)

用美は、美しさにこだわる。

杉の赤身、しかも柾目という貴重な材料、幅3ミリという非常に細い材料を組み合わせるという高い技術、用美のこだわりはそれだけではありません。通常底板は下から貼りつけ小口を見せるか、格子の内側に入れますが、新細目格子盛器では、格子模様を美しく見せるため、底板と格子の下部に45度のテーパーを施し貼り合わせることで、

上記の写真のように格子模様が際立ち美しい表情になっています。同様に四隅の柱もどの方向から見ても厚みが均等に見えるように、1本の柱でつながっています。また、料理がよく見えるように格子の目の数も以前より減らしています。用美がここまでこだわるのも、盛り込まれた料理を先ずは目で、美しく召し上がっていただくためです。

introduction