

④見とれてしまうほど美しい氷裂貫入。その見た目から亀甲貫入や蕨巻貫入とも呼ばれています。⑤アトリエに並ぶ作品の数々。一つとして同じ表情のものはありません

料理人の創作意欲をかき立てる器

柳本さんの祖母と母は焼き物好きで、子ども時代は器に囲まれて育ちました。大学では油絵を専攻しましたが、フランス留学で出会った友人の「自分がアートと思えば、それはアートのよ」という言葉が、陶芸の道へ進むきっかけとなりました。帰国後、働きながら趣味として陶芸を始め、その後、名古屋高等技術専門学校窯業科に入校します。「釉薬の授業で、偶然氷裂貫入ができ、その美しさに魅了されました」と柳本

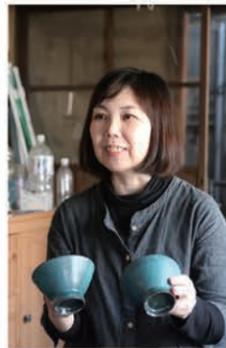
留学をきっかけに陶芸の道へ器に込める作り手の思い

柳本さんは「貫入は日々成長しているの、時間の経過とともに、より細かい模様に変化します。江戸時代の器で、いまだに貫入が入り続けているものもあるそうです。経年変化を楽しんでいただきたいですね」と魅力を話します。

瀬戸市赤津地区にアトリエを構える陶芸作家・柳本美帆さん。氷裂貫入の作品を手がけています。氷裂貫入は約800年前に中国南宋で見られた技法で、焼成後、器の温度が200度前後に下がると素地と釉薬の収縮率の差からヒビが入ります。比重の重い釉薬を厚くかけることで、幾重にも折り重なった立体的な貫入ができるのです。施釉には高い技術が必要で、その特性から成功率が非常に低く、希少な作品になっています。

皿の上に咲く氷の薔薇 経年変化する氷裂貫入

また、「(作家の)手あとの残る仕事」が柳本さんのこだわり。同じ茶碗でも、高台を変えたり、ろくろ目をつけるなど、それぞれの器に小さな個性をプラスしています。



information
アトリエ ベルヴォワール
Atelier bellevoile

陶芸作家
柳本美帆さん

大分県生まれ、安城市育ち。名古屋芸術大学卒業。フランス留学ののち、名古屋高等技術専門学校窯業科を経て、赤津にアトリエを構える

Instagram



教室は和気あいあいとした和やかな雰囲気※実際の教室はマスク着用で行い、生徒同士は十分な間隔を空けて食します

【巻頭特集】

暮らしを豊かにするヒント

12月のテーブルを上質に

一年を締めくくる12月。忙しい毎日のなか少し立ち止まり、ゆったりと食事の時間を楽しんでみませんか。簡単でおいしい料理と素敵な器がひとつあればいつもの食卓がグレードアップします。



この日の献立は豚肩のローストポーク、鯛のエスカベッシュ、ガーリックシュリンプとサフランライス、黒トリュフのバングラタン、季節のサラダ。パーティーやおもてなしに、ぴったりのメニュー



⑥作家ものからブランドものまで、季節や料理に合わせて器を選びます。代々引き継がれた漆器は修理しながら大切に使用しています
⑦ガーリックシュリンプは、オイルでマリネした後フライパンで蒸し煮に。簡単レシピなのに、見栄えのよい一品

知る人ぞ知る自宅サロンの料理教室

簡単なおもてなしレシピはじめてでも楽しめる教室

自宅サロンで開かれるクッキングスクールT-time-TABLEを訪れました。扉を開けるとお洒落な香りが漂い、期待は高まります。はじめに主宰の加藤朋子さんから今日のメニューについて説明があり、その後デモンストレーション。長年の主婦の知恵や、豊富な料理の知識を盛り込んだトークも、生徒たちの楽しみです。1回の教室で作るのは5、6品。生徒はメニューメニューの調理や盛り付けを行います。下準備がしてあるので難しい作業はなく、料理初心者も楽しめます。

「レシピは3行で分かりやすく、手かけ過ぎないのが信条です。時間をかけなくても、ひと工夫だけで、いつもの料理が素敵なおもてなし料理に変わります」と加藤さん。

使用する食材は、地元のJAや精肉店のほか、海外から購入。オーガニック食材など健康によいものを心掛けています。

20代から80代まで幅広い年代が集い、完成した料理をいただきながら、さまざまな話題に花が咲きます。教室名のとおり、ティータイムのような緩やかな時間を過ごせます。

いいものを吸収しながら自分らしい料理を追求

教室がスタートしたのは10年ほど前。料理上手だった加藤さんに、娘の友人が「料理を教わりたい」と頼んだのがきっかけでした。その後、

ちこみで評判を呼び、生徒が増えていきました。

メニューは月替わりで、およそ1カ月前から翌月の献立を考えます。家においても、旅行に出かけても、頭は料理のことです。新しい食材を探しながら、新しい、珍しい食材を探し求めています。「常にアンテナを張り、おいしい料理に出会ったら、それを自分なりにアレンジしてみます。いろいろな雑誌に目を通し、時代に合ったタイムリーなものにも挑戦しています」と加藤さん。同世代や若い世代、海外で暮らす友人など、いろいろな人と交流もいい刺激になっているそうです。

「すべての方に、料理の楽しさを伝えたい。食を通して、健やかな暮らしのお手伝いができればと思います」と語ってくれました。

information

T-time-TABLE
瀬戸市の自宅で開くクッキングスクール

WEB



Instagram



⑧作陶の前に行う菊練り。粘土の中の空気を取り除いて状態を整え、堅さを均一にします。焼き上がりに影響する大切な工程です。⑨氷裂貫入のほか、鮮やかなトルコブルーのプレートも目を惹きます。「織部ではない緑をめざしたら、この色になりました」と柳本さん。また、主役感のある模様入りの器も制作しています