



# 美を味わら

## 懐石のうつわと茶の湯

Where Beauty is Served:  
Kaiseki Vessels and Spirit of Tea Ceremony

懐石とは、正式な茶会である茶事の中で、抹茶を喫する前に出される、もてなしの料理。その後に供される濃茶・薄茶をおいしく味わうため、空腹を和らげ、心身を整える食事です。一品ずつ出来立ての料理が運ばれる懐石では、料理にあわせて多種多様なうつわが使用され、客人の目を楽しませます。

本展では、静嘉堂所蔵の“懐石のうつわ”——国内のものばかりでなく、諸外国から輸入された、バラエティ豊かなうつわを展示します。あわせて、懐石の後の呈茶をイメージし、懐石の発展と広がりに貢献した千利休や、利休が仕えた豊臣秀吉ら、桃山時代の茶人や戦国大名ゆかりの茶道具の名品も展示します。茶事を演出するうつわの洗練された趣、デザインをお楽しみください。



A 《祥瑞松竹梅文袖形向付》

景德鎮窯

明時代(17世紀前半)

Kimono-sleeve-shaped mukōzuke-dish with pine, bamboo and plum design  
Jingdezhen ware, Shonzui type, China

明末の染付の中で“祥瑞”に分類される、日本人注文の高級食器。黒漆塗の折敷の上に飯椀(左)、汁椀(右)、利休箸とともに。

B 《赤絵雉牡丹文向付》

景德鎮窯

明時代(16~17世紀)

Mukōzuke-bowl with pheasant and peony design  
Jingdezhen ware, China

見込みの意匠は染付、外の丸窓には花鳥図。金彩を施す“金欄手”的作品とも通じる意匠。

C 《祥瑞山水花鳥文瓢形徳利》

景德鎮窯

明時代(17世紀前半)

Gourd-shaped Sake bottle with landscape and bird-and-flower design  
Jingdezhen ware, Shonzui type, China

盃:茶葉末釉馬上盃(奥)、青磁平盃(左)、御本手盃(右)

茶懐石の酒器として人気の高い瓢形の徳利。表された詩句などモチーフには、茶人たち憧れの、中国の文人趣味が反映されている。

D 《色絵丸文台鉢》

有田

江戸時代(17世紀)

Dish with high-foot with circle design  
Arita (Imari) ware, Japan

染付の鎖文で囲まれた各色の丸文が、大胆なトリミングで配された台鉢。縁に軽やかな歪みをつけた、古伊万里“古九谷様式”的逸品。



E 《白釉輪花透かし鉢》

野々村仁清作

江戸時代(17世紀)

Lobed dish with openwork design  
By Nonomura Ninsei, Japan

花形の縁に、大きく透かしを切った仁清の鉢。白釉の流れを装飾的に、料理を盛る窪みを作った秀逸なデザイン。

