

## プロの自己満足

大森 海太

世の中には名人上手という方々がおられて、卓越した作品を世に送り出しておられる。でも私などの目から見ると、確かに素晴らしいものかもしれないが、用いる側ことは念頭にない、いわば「プロの自己満足」というものも少なくない。

例えば酒器、食器のたぐい。私は器道楽を自認しているが、それは飲んだり食ったりするときに気持ちのいい皿、口当たりのいい盃であって、吸い物椀の金蒔絵などはなくてもよい。漆器としては、むしろ塗りの地肌や木地の木目を生かしたシンプルなものが好ましい。

陶磁器でも極彩色の有田焼や九谷焼よりは、土物といわれる素朴ちひさなものが好きだ。凝った色付けや美しい釉薬は職人の腕の見せどころかもしれないけれど、使用する人のことを考えていない一種の自己満足ともいえる。イヤ、真の芸術作品とは使うものではなくて、飾っておくもの、鑑賞するものだと言われればそれまでだが。

食べものについても似たようなことが言える。高級レストランで有名シェフが供する料理は、食材や調理もさることながら、その飾りつけに力を注ぐ。皿の真ん中には美しい姿に盛りつけられた肉や魚が鎮座し、まわりをカラフルなソースがカッコよく飾っている。見栄えのする逸品だがシェフの自己満足かも。だって腹の中に入れば一緒だもの。

和食でも値段の高い店ではなにやら妙に料理の盛りつけに凝っているものがあるが、関西の一部では「いらった料理」として嫌われるともいう。

会席料理などでは、突き出し三品に始まって椀物、向付、八寸、煮物、焼き物と次々に供される。これもまた板前の自慢だろうが、食べる側からすればひとつひとつの量が少なくて、何を食べたのかよく分からない。むしろ品数は少なくていいからじっくりと味わいたいものだ。

以上、器や食べ物について偏見を述べたが、高級なものに縁のない人間の僻ひがみかも。実は最近百円均一で買ったボヘミアングラスまがいが私にぴったりで、寝酒のウィスキーでハマっている。