

【日本料理 基礎から学ぶ器と盛り付け】目次

【器の基礎知識】

日本料理に用いる器の種類

焼き物

焼き物の種類 焼き方による分類

- 1 土器
- 2 陶器
- 3 炆器
- 4 磁器

焼き物の種類 産地や手法による分類

- 1 有田（産地）
- 2 唐津（産地）
- 3 備前（産地）
- 4 信楽・伊賀（産地）
- 5 瀬戸（産地）
- 6 美濃（産地）
- 7 赤絵（手法）
- 8 粉引き（手法）
- 9 染付け（手法）
- 10 京都（産地）
- 11 楽（産地／手法）
- 12 白磁・青磁・青白磁（手法）
- 13 九谷（産地）

焼き物の形態いろいろ

- 1 向付け、小鉢
- 2 皿もの（大きさ）
- 3 皿もの（形）
- 4 鉢もの（大きさ）
- 5 鉢もの（形）
- 6 蓋茶碗

季節の形、祝儀の形

日本料理に用いる器の種類

漆器

漆器の種類 産地による分類

- 1 輪島
- 2 山中
- 3 京都
- 4 春慶
- 5 根来

漆器の種類 手法による分類

- 1 漆絵
- 2 蒔絵
- 3 螺鈿
- 4 沈金
- 5 一閑張（一貫張）
- 6 藍胎漆器

椀いろいろ

- 1 煮物椀
- 2 吸物椀、汁椀
- 3 小吸物椀
- 4 大椀、平椀
- 5 飯椀

その他の漆器

- 1 折敷
- 2 縁高
- 3 重箱
- 4 八寸皿

祝儀の形

漆器の扱い方

日本料理に用いる器の種類

その他

木工芸、竹芸、ガラス、金属芸、貝類食器など

かいしき

箸

器の用語

【盛り付けの基礎知識】

盛り付けの基礎知識

七つの基本

- ・平盛り
- ・杉盛り
- ・俵盛り
- ・重ね盛り
- ・混ぜ盛り
- ・寄せ盛り
- ・散らし盛り

余白を取る

直線と曲線

取りやすく、食べやすく

数

温度と器

彩り

天盛りで引き締め

盛り付けてみよう

向付け

椀物

造り

焼き物

たき合わせ（煮物）

揚げもの

ご飯物

香の物

八寸

点心縁高

弁当

盛り付けを楽しもう

料理内容で器を決める

一器多様

同じ料理を器を変えて盛る

重詰の盛り込み方

重箱や縁高の活用

洋皿に盛る

より熱く、より冷たく盛る

珍味入れ十二ヵ月

酒器の活用

【月別の料理を盛り付ける】

一月 正月会席料理

二月 節分に因む点心

三月 上巳の節句会席

四月 花見の点心

五月 端午の節句会席

八月 水無月の松花堂弁当

七月 七夕の涼味パーティー

八月 盛夏の会席料理

九月 秋の点心

十月 菊節句の料理

十一月 紅葉狩り会席

十二月 師走の鍋仕立会席

盛り付けの用語

【料理解説】

