

向付 むこうづけ

「向付」という言葉を聞いたことがあるでしょうか？

「向付」と聞いたことのない方、
聞いたことはあってもわからないとおっしゃる方はたくさんいらっしゃいます。
茶懐石・会席料理など専門の方が使われるイメージの強い器で、
とても使いこなせないと思われる方もいらっしゃるかもしれません。

ところが「一品付ける」という言葉は、よく聞いたりされる事があるかと思います。
それこそが「向付」の「付」。

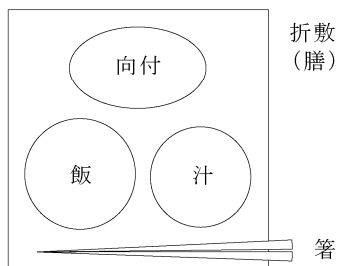
「向」は家庭でもよくあるシチュエーションですが、飯と汁の向こう側に置くという事なのです。
それを合わせて「向付」といいます。

和食を食べ作られている方にとっては、無意識のうちに向付的な料理や器には、
誰もがふれていらっしゃるはずです。

つまり「向付」とは、和食の奥底に流れる器の使い方の基本が詰まった「うつわ」と言えるのです。

ここで「向付」の主な特徴を上げたいと思います。

- ① 一品一人前の うつわ
- ② 空間・時・人で選ぶ うつわ
- ③ メッセージや話題を込めた思いやりの うつわ



冷蔵庫のなかった時代から、その日に手に入る食材を盛り付け、茶懐石の一汁一菜における唯一の菜で、
たった一人一品一皿でおもてなしをしてきた うつわ「向付」。

食材は日々の変化に目を配り、その日手に入るものを工夫し、部屋のしつらえや置けるスペースを意識して、
人や季節などを感じ、食べる人へ思いや話題を込め、
同じ場所・同じ時を過ごす事を大事にする為の うつわ「向付」。

お客様、親しい友人・家族と思いを巡らし一緒に「向付」を使ってみませんか？