



儀礼的な饗応の場で通例とされた本膳料理と呼ばれる食事に用いる器は、日用の食器と区別され、蓋の付いた飯碗や吸物碗など、献立や礼式に即した形のもものが揃えられました。

元来、このような儀礼的な料理の器には、木地に漆塗りを施した塗り物が用いられましたが、江戸時代中期以降、日本各地で窯業が盛んになり、陶磁製の器が広く普及すると、これらも積極的に取り入れられるようになりました。

1 錦手七ツ組膳碗 一揃

- 【①焼物皿】口径二二・一
 - 【②手塩皿】口径一〇・六
 - 【③生盛皿】口径一五・七
 - 【④膾皿】口径一四・〇
 - 【⑤飯碗】口径一一・三
 - 【⑥小猪口】口径四・七
 - 【⑦大猪口】口径八・九
- 江戸時代後期
聚心庵蔵
高台内染付銘「大明成化年製」



同じ意匠で統一された、本膳料理のための器。飯を盛る蓋付きの碗、和え物や酢の物などの副菜を盛り付ける鉢として用いられた猪口や生盛皿、膾皿、焼魚などを載せる焼物皿、塩などの調味料を入れる手塩皿の揃いです。祝宴などのハレの席のもてなしにふさわしい、華やかな意匠で彩られています。江戸時代から五個荘の有力な商家として知られた塚本定右衛門家伝来の品で、初代定右衛門の五女さんと、文久元年（一八六一）に結婚し、別家（中塚本家）を立てた原三（初代源三郎）が、実家より持参したものと伝えられています。