

3 京焼の現在—京都・京料理・京焼をめぐる文化—

3-1 「器の選び方」についての考察・提案

—京焼に携わる人々へのアンケート・ヒアリング調査をもとに—

小川佳代

はじめに

北大路魯山人はかつて「料理は衣装次第で美味しくも不味くもなります」と述べ、「器は料理のきもの」という言葉を残している(注¹)。実際わが国では、料理は「目で食べる」と言われ、器や盛り付けを重視している。例えば欧米や中国では白一色の器が多く、大きさ・形ともに多様性はほとんど見られない。それに対し日本の器は大きさ・形に加え、厚み・色彩・素材等・盛り付ける料理により、四季により、用途により、様々な器が用いられている。また器の多様性を利用し盛り付け方も様々である。最近は特に立体的な盛り付けが多く見られる。器の中で絵画のように鮮やかに盛り付けられることも多く、食べる前にまず目で愉しむのである。

普段我々は日に三度の食事をとるが、それは空腹を満たすためだけでなく、ひとつの大きな楽しみとしている。家族の団欒、親しい人との交流、祝いの宴等、胃袋だけでなく心を満たす役割もするのだ。このように幸福を提供する料理が、器の選び方次第で美味しくも不味くもなるというのであれば、美味しくなる器選びをしたいと考えるのは当然である。

本稿では、器に携わる職業に就いていない私たちにも出来る、料理をおいしく見せる器の選び方を考察・提案する。それにあたり、日々京焼に携わっている京都の料理人や卸売業者等を対象にしたアンケートやヒアリング調査を参考にし、さらに実験調査を加え検討していく。

器の種類や色彩によって料理の味が左右される現象を野村は後光効果(注²)とよんでいる。これを意識したうえで器を選ぶことにより、器、特に陶磁器に対する知識を深めたり、興味・関心を持つ人が増え、そのことにより多少なりとも京都の陶磁器業界の発展ならびに、私たちの生活の質の向上に繋がれば幸いである。

I 京焼の定義

古都京都は古くから人の往来が絶えず、様々な面で洗練されてきた土地である。また現在もその風格を損なうことなく我々に一目置かせている存在である。このような京都で生まれた京焼は、日本の陶磁器業界において極めて高い評価を得ているやきものである。

しかしその定義については様々であり、7世紀頃の須恵器を京焼とすることもあれば、遷都以降に焼いていた、都で使用するものを含むこともある。また前章で述べた楽焼は広義では京焼に含むとされているが、含めない場合もある。江戸時代には、洛東や洛北を中心に盛んに焼かれるようになり、その名は文献にも見られるようになる。このように京焼は定義が様々であるゆえ、その創始についても様々に考えられているのである(注³)。

このような京焼に対して、観光客や行政、また京焼に携わる職業に就いている人々がどのように考え、どのようなイメージを持っているのかについて、アンケート調査の結果から検討してみたい。

1) 京都府創生事業

京焼の定義がこのように様々であるということは、平成15年に実施された京都府の創生事業の一環で行ったアンケート結果(注4)でも明らかである。この創生事業は、伝統産業「京の職人さん」雇用創出事業というもので、以下のような目的で行われた。①長引く不況と生活様式の変化の中で、京都の伝統産業に働く、高い技術をもつ職人さんが「仕事がない」深刻な状況にあり、臨時的な雇用創出を図る。②失われることが危惧されている貴重な伝統産業技術の次世代への伝承を進める。③伝統工芸品は、観光都市・京都を特徴づける大きな要素であるが、一般府民や観光客がその良さに触れる機会が少ないので、伝統工芸品の展示・活用・実演を通して、その素晴らしさを知ってもらうとともに、教育の場で積極的な活用を進め、伝統工芸産業の継承・発展を図る(注5)。

このように、京都の伝統産業に働く職人を対象にした雇用創出事業であるが、窯業に関しての内容を具体的に述べると、京都府が職人に依頼した器を希望した料理屋に貸与品として提供するというものであった。またその器は事前に料理屋と職人が打ち合わせをし、料理屋の意向を考慮したうえで作られた。その後、その器で料理を食べた観光客にアンケートの協力を得るというものであった。対象店舗(注6)は京都市内の飲食店20店舗で、特に扱っている料理の統一はされていなかった。それゆえ和食の店や京料理店だけでなく、洋食の店なども対象となった。

京都府によるアンケートの「「京焼・清水焼」について」の中の、「1「京焼・清水焼」をご存知ですか」では、「①知っている」との回答が9割を超えていることにまず注目したい。次に「4「京焼・清水焼」にお持ちのイメージ、その他ご意見・ご感想をお聞かせください」について、「派手」という回答に対し、「シンプル」、「素朴」、「渋い」という正反対ともいえる回答があった。「鮮やか」、「華麗」という回答もあれば、「上品」、「クラシック調」、「冒険的」というものもあった。中には「イメージが統一されていない」という回答もあった。また「高級」、「きれい」等のような回答が比較的多数見られた。このように京焼というやきもののイメージがこれほどまでに様々であることも注目に値する。

また行政の設定した目的から京焼が抱える様々な問題がうかがえる。需要の減少・後継者問題・認知度の低さ等である。今回の事業が一時的なもので終わらず、問題の改善、または解決に向けて、何らかの進展をもたらすことが出来るよう取り組む姿勢が重要である。

2) 卸売業者

次に京焼とともに歩んできた卸売業者の方々が京焼をどのようにみているかについてのアンケート調査(注7)を行った。問2「京焼・清水焼に、どのようなイメージがありますか(複数選択可)」で最も多かった回答は「優雅」であった。次いで「伝統的」「質が良い」、「上品」であった。その次に「値段が高い」「手触りが良い」という結果であった。

3) 料理人

同じく京焼のイメージについて、京都市内の料理人を対象に行ったアンケート調査の結果(注8)を報告する。問5「京焼・清水焼に、どのようなイメージがありますか」では、「高価」という回答が最も多かった。次いで、「良質」、「上品」、「伝統的」という結果であった。

まず観光客と卸売業者、料理屋とでは根本的な相違がある。観光客にとって京焼は、名前は知っているが、その定義等については曖昧でよくわからないものではないだろうか。アンケート結果でも京焼について知っているとの回答が9割を超えているにもかかわらず、

「どの器かわかりませんでした」「京焼とは気付きませんでした」「店の人に言われなければ分からなかった」等の回答が見られたことからそう考えられる。また実際に目の前に出された京焼を、一般的な京焼のイメージとして回答しているものが多かったようだ。

それに対し卸売業者と料理屋は多くの観光客とは異なり、京焼に対する知識を持つての回答であり、イメージというより彼らの持つ京焼の定義とも言えるのではないだろうか。ただ両者の大きな違いは売り手と買い手という点であり、売り手の卸売業者は売る上でマイナスイメージとも成り得る「高価」より、プラスイメージと成る回答が上位を占めていた。それに対して、買い手の料理屋は京焼を使用する上でもっともネックとなる「高価」が群を抜いて上位に上がっていることが興味深い。

しかし観光客の様々な回答は京焼の特徴を見事に表している。彼らが回答の基準とした京都府からの貸与品として作成された京焼は、複数の組合に所属する複数の職人の手によるものであった。またそれぞれの料理屋の要求・要望も様々であったのだ。このように京焼とは多様な要求に応えることが出来るやきもので、アンケートに見られた回答はどれひとつ間違いなく京焼のイメージなのである。これという定義がなく、様々なものがあり、統一性のないやきものが京焼なのである。

これほどにまで異なるイメージを与えるやきものが他にあるだろうか。おそらく皆無である。他の産地のやきものであれば、職人や作家により様々なものができて素人目には大差は感じられないのではないだろうか。「京都に土はない」と言われる理由について冒頭の章で述べているが、その土地の土の持ち味を生かした焼き方をする他の産地と、そうでない京焼との最大の違いであろう。

つまり京焼は型にはまったやきものではないのである。土の種類が定まっていなければ、釉薬の種類も使うか否かも自由である。土や釉薬はどこ土地のものを使おうと何種類かのものをブレンドしようと構わない。土もの（陶器）も石もの（磁器）も受け入れられる。豪華で鮮やかな色絵や金欄手、彩りを押えた雅味深い錆絵、伝統的な染付、古くからの技法のひとつである写し、中国陶磁の作風である赤絵や交趾、焼締等、また茶のためのやきもの、楽焼（前述したように広義では京焼に含む）も京焼はすべて受け入れてくれるのである（注⁹）。土や形式に拘る必要がないゆえ、作り手の自由な感性をやきものに込めることができるのである。京焼の魅力は土ではなく人の感性なのである。そしてひとつひとつがこだわりをもつ手仕事のなかで生まれたやきものであることも、譲ることのできない京焼の特徴である。

II 陰陽五行説を取り入れる

1) 器を選ぶ基準 —料理人へのヒアリング調査報告—

次に、日々料理を作りそれらを盛り付ける器を選ぶ京都市内の6軒の料理屋（注¹⁰）を対象に、ヒアリング調査を行った。調査についての詳細ならびに調査結果等については次項で報告することとし、ここでは「器を選ぶ基準は何か」に対する回答についてのみ紹介し、考察したい。

はり清は器選びは感性だと回答している。みこうは感覚で決めるという。かめや本家も感覚で選ぶと回答し、木乃婦はこれまでに習った茶道や華道の経験を役立てているという。六盛は習っている茶道の影響を受けており、繁なりは先代や陶芸作家、専門家から教わる

と同時に茶道や華道、書道から自然に身に付いているとのことであった。何かの基準を考慮し器を選ぶのではなく、自らの「感性」で選ぶというように解釈できるのである。また辻嘉一氏も「無意識というか習慣なのか、色目と形を頭に描いて」(注11) 選ぶという。これもまた「感性」と解釈できるだろう。

しかしこの「感性」という答はあまりにも抽象的で、冒頭で述べたような、器に携わる職業に就いていない我々にも出来る器の選び方として考察・提案するには至難である。それゆえ、ここでの「感性」について定義づけ、それを基に考察する。

桑子敏雄氏は中国哲学における「感性」を理解するにあたり、漢字の「感」と「性」に分け考察し、その漢字の意味から陰陽五行説が根源となっていると解釈している(注12)。

陰陽説とは、対立するエネルギーの状態の「陰」と「陽」の相互作用からすべての現象を説明しようというものである。生命の根源であり宇宙の活力となるものを「気」といい、気は陰と陽からなる。宇宙の万物は陰陽の二気によって形成されているため、自然界の秩序は保たれている、と考えるものである。そして人間生活にとっては五行という木火土金水の五元素が最も重要であり、宇宙のあらゆる事象は五行の五元素の働きによる、と推定するのが五行説である。これらはもともと陰陽説と五行説と呼ばれる中国古代哲学であったが漢代に至って同化し陰陽五行説といわれるようになったのである(注13)。このように、この世のあらゆる事象に陰陽五行の思想が表れており、それは男と女が存在することも、四季があることも、五感をもつこともそうといえるのである。

2) 茶道と陰陽五行

この陰陽五行の思想は、京焼と深い関わりを持つ茶道にも見られる。例えば、茶会では中立(休憩)をはさみ前半と後半に分け、それらを初座と後座と言うのだが、それぞれ陰と陽を表している。また炉は炉縁の木・炭の火・炉壇の土・釜の金・中の水というように五行を表している。台子に飾る皆具一式にも、茶室の一畳一畳にも名前と意味があり、陰陽五行説が取り入れられているのである。主人がひとり(奇数)であるのに対して客の人数が偶数と決まっていることもそのひとつである。このように茶の思想や茶道具・茶室などを含め、茶を嗜むことにおいて陰陽五行の思想がかなり取り入れられている(注14)。

また原宗啓氏は、茶の湯(茶の湯と茶道を同一とすることはできないが、ここでは同じ系統として扱う)は礼儀作法を学ぶ場と思われがちだが、実は感性を養う場であると述べている。茶の湯には、多く礼をしたり言葉の表現が複雑であったり様々な作法が見られる。これらを理解するか否かは、感性の差であるというのだ。また「感性」とは生まれ持った資質もあるが、後天的に養われるものであると述べ、茶の湯を修める人は稽古によって、ごく自然に「感性」を理解し身につけるといっているのである(注15)。

北大路魯山人も、陶器だけでは美はわからぬ。あらゆるものの美を知って、それを通して陶器の美もわかると述べ、特に茶道を「美的趣味総合大学」と言い、この「茶道」の門をくぐらずして建築・造庭・工芸・書・花・料理など、それらのどれも、良否適不適はわからないと述べたのである(注16)。つまり、器を選ぶ基準に必要な「感性」は、茶道により磨くことが出来るというのである。

実際、ヒアリング調査対象の料理人らの共通した回答のひとつに北大路魯山人の名を出すことが挙げられる。そして彼らは、普段から自らの感性を磨くため、茶道をはじめ、華道や書道などを学んだり、美術館に足を運んでいるとのことだった。

3) 器と料理の関係 —陰陽五行は取り入れられているか—

服部栄養専門学校の校長、服部幸應氏は「陰陽五行説が料理や盛りつけにおおいに参考になる。たとえば夕食のおかずがごく質素だったら、うんと大ぶりの鉢にちょこんと盛ってみよう。簡素なおかずも豪華に見えるものだ。それとは逆に、高級な素材を奢ったときには、素材自体に力があるから、器はむしろ質素なもの、シンプルなものを選んだほうが素材の良さが生きる」(注17)と、述べている。

辻クッキングでは、器や食材が陰陽を表していると述べ、陰の器に陽の料理を盛り付けるように指導している。例えば、尾頭付きの魚(陽)は角皿(陰)に盛りつけ、切り身(陰)であれば丸皿(陽)に盛るというものである。辻嘉一氏は陰陽に当て嵌めてはいないが「四角い器にはまろやかな感じの料理を盛り、円形の器にはどこか直線的な料理を盛り」(注18)と述べている。

またはり清の主人は、「感性」で選ぶと言いつつも、器に料理を盛り付ける際、五色五味を意識すると述べている。五行に配当された五色は青、赤、黄、白、黒である。五味に関してはいくつかの説があり、例えば服部氏は、「甘い」、「酸っぱい」、「辛い」、「苦い」、「しょっぱい」(注19)としている。それに対し野村氏は、「あまい(甘)、すっぱい(酸)、にがい(苦)、しおからい(鹹・塩気)の四味が基本である。この四味に加えて、うまい(旨)という第五の味があり、からい(辛)が第六の味で味覚というより痛覚で舌の前部(舌頭)で感じる」(注20)と、述べている。この違いについては本稿では触れないが、どちらにしても料理や器を選ぶ際にそれらを意識していることには違いないであろう。

4) 料理に不足した色彩を器が補足出来るか

前述したように、料理を盛り付ける器を選ぶ際に五行の五色を意識することで、料理をおいしそうに見せることが出来るということを前提にすれば、料理に不足している五行の色を器で補足することにより調和がとれるはずである。このような仮説を設定し、ある実験を行った。

実験の概要は、五色のうち一色を省いた料理を用意し、それぞれ五色の器に盛り付け比較検討をするというものである。

実験にあたっての条件として、使用する五色の器は素材や大きさ、形などすべての条件を統一する必要がある。ただ数店舗で確認したところ、同一の器でこの五色で揃えることは不可能であるという結果がでた。それゆえ今回は透明のガラスの器に盛り、その下に色用紙を置くことで代用した。

料理は、一般的な和食を二種類用意した。この盛り付けについても器と同様で統一する必要がある。しかし、今回はそのように五色それぞれの器を用いるのではなく、ガラスの器を用い、その背景を色用紙により敷きわたるゆえ、盛りかえる必要がなくなった。また五色のうちの省く色は黄色とした。それは白と黒は無彩色といい、有彩色をさえて見せ、彩度を高める働きをする(注21)からである。つまり料理を引き立たせたり引き締める役目を果たし、他の三色より有利な立場であると考えた。また鮪の刺身から赤を省くと料理として成り立たない。残る二色のうち、今回は黄色の食材を省くこととした。

写真に関しては、背景が入らないように撮影し、それらを無色透明のビニールシートに貼り付けた。写真を提示する際に、実験者の衣服が背景とならないよう配慮した。

質問は口頭で行い、一色選択ではデータ数の不足により回答に明確な差が生じないことも

考えられ、二色選択という形をとった。

以上のような条件のもと、どの器がその料理を盛るに相応しいと感じるかについて比較検討したので報告する。

①実験方法

・実験時期

2005年11月1日に行った。天候は晴れ、京都の平均気温は約13℃であった。

・実験場所

立命館大学衣笠キャンパス内の諒友館、存心館の食堂で行った。

・対象パネラー

本校学生70名を対象に行った。検査前に観察項目に対する理解、判定などについての説明は一切しないよう統一した。その後、口頭で質問に答えてもらった。

・使用色彩

青、赤、黄、白、黒の五色の器（色用紙）を用いた。

・使用料理

一般的な和食メニューを二種類用意した。ひとつは刺身、もうひとつは炊き合わせを用いた。刺身は鮪を使用し、つけ合わせとして大葉、大根のつま、海藻を添えた。炊き合わせは、ほうれん草、海老、高野豆腐、椎茸を用いた。

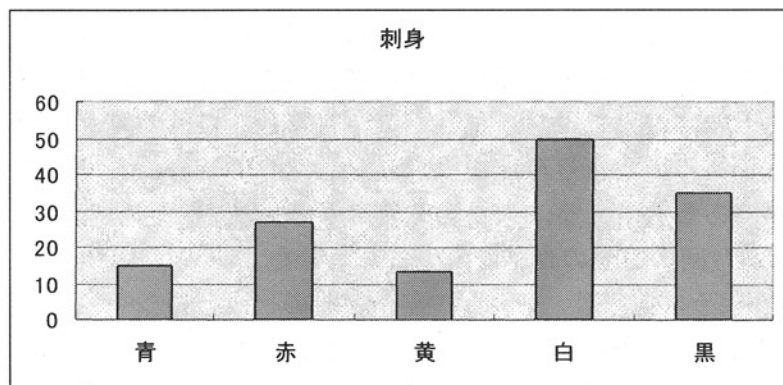
②結果

結果は以下の表の通りだが、まず刺身については第1位は白色であった。第2位は黒色で、次いで赤色、青色、黄色という順序であった。炊き合わせも第1位は白色、第2位は黒色であった。第3位は黄色、次いで赤色、青色という結果であった。共に白色、黒色この2色が他の3色に大差をつける結果となった。料理と器で五行の5色すべてを表すことが、最も料理を美味そうに見せるというのであれば、黄色が上位にくるはずでありながら、刺身では最下位。煮物では白、黒に次ぎ、第3位であった。

白色はともに35%を超える回答を得た。黒色はともに25%を超え、2色が60%を占める結果となった。しかし第3位の、刺身では赤色、炊き合わせでは黄色が約20%を占め第2位の黒色と互角ともいえる結果を得ており、評価に値すると考える。

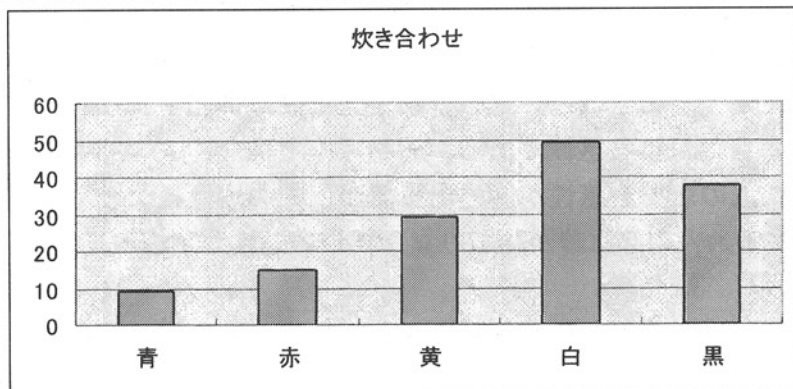
・刺身

	青	赤	黄	白	黒
回答数	15	27	13	50	35
割合	10.7%	19.3%	9.3%	35.7%	25.0%



・炊き合わせ

	青	赤	黄	白	黒
回答数	9	15	29	49	38
割合	6.4%	10.7%	20.7%	35.0%	27.1%



③考察

今回の調査で刺身、炊き合わせと2種類の料理について比較検討を行ったが、ともに白色が第1位という結果を出した。前述したように白色は、黒色・灰色とともに無彩色といわれ、有彩色をさえて見せ、彩度を高めるはたらきをする。それゆえ料理を引き立たせる効果を持ち、上位を占めたのではないかと考える。また白色は清潔感を漂わせる色でもあり、器に最も多く使用される色でもある。

第2位であった黒色も、白色と同様に無彩色であるゆえ同等の効果を出したと考える。また黒色は光を最も反射しにくい色で、最も重い色である(注22)。それゆえ黒色の器には、盛りつけられた料理を浮き上がらせて見せる効果もあるのだ。

次に野村の言う色彩嗜好について説明を加えたい。これは「すでに消費者の心に確立したイメージ」(注23)のことである。例えば日本人の多くは、春ということばから、桜のピンク色をイメージする。それを刺身の場合にたとえると、黄色は色彩嗜好から一番遠い色であったと考える。加熱されていない刺身は、海を連想させるが、海のイメージは一般的に青であったり、深層部分は黒、波は白、魚は赤や白、黒、青などである。黄色はそのイメージの中に入りづらいのではないかと考える。日本では、沖縄や鹿児島県南部では黄色の魚もイメージできるが、他地域ではなかなか至難である。黄色が刺身を盛る器の色としては、最下位という結果を出した理由をこのように考察する。逆に煮物は暖かいものであるゆえ暖色系の黄色は色彩嗜好に適ったのではないだろうか。

またこの実験の対象パネラーである大学生たちの多くは、「何かようわからんのやけど、これがいい。」「さっきはこれがいいと思ったのに中身(料理)が変わったら、何かわからんけどこっちが良く思えてきた。」と前置きし、回答した。「何かわからんけどいいと思う」というその思いが「感性」なのではないだろうか。

感性で器を選ぶとはそういうことかもしれない。「感性」と言ってしまうと、とても難しく私たちには不可能なことのよう思いがちであるが、そうではないのだ。「何かわからんけどいいと思う」という、それでいいのである。器の値段やブランドに左右されず、いいと感じる自分の感性が大切なのである。

おわりに

器と料理の関係を陰陽で表したり、五行の5色のうち料理に欠けている色を、器で補足したり、また茶を嗜み感性を磨く等の提案を試みたが、絶対的な法則は存在しないのである。いいと感じる、その感性を器と料理の関係をもって表現するのである。魯山人は料理をおいしくする器選びをするためには自らの教養を高め、その美術眼を高めなければならないと述べている(注²⁴)。柳宗悦が見る力を重視していたのもこのためかもしれない。ただ私はこの「見る力」を「観る力」と考える。ただ見ているだけでは見えてこない。しかしこころの目で観ることにより見えてくるのではないだろうか。器選びは理屈ではなく人である。人の観る力と観ることにより養われる感性である。それは土ではなく人の感性であるという京焼とどこか似ている。人の思想や感性が滲み出る器が、人の感性によって料理を盛りつけ日々の食事を豊かにする。人の心は豊かになりまた新しい感性が生まれていく。

この報告書を作成するにあたり、以下の方々にお世話になりました。ありがとうございました。(五十音順・敬称略)

あざみ重楽、嵐山 熊彦、うお庄、うお石、花心亭 みのこう、かめや 本家、木乃婦、京料理 花末、京料理繁なり、京料理六盛、はり清、風庵、萬重、三幸、山ばな平八茶屋

〔注釈一覧〕

(注¹) 北大路魯山人『魯山人の食卓』(角川春樹、1998)

北大路魯山人 平野雅章編『魯山人陶説』(中央公論社、1992)

北大路魯山人 平野雅章編『魯山人作集 第一巻』(五月書房、1980)

講談社編集『魯山人の愉しみ』(講談社、1997)

小松正衛『北大路魯山人』(保育社、1995)

浜田正和編集『魯山人のうつわ王国』(学習研究社、1999)

(注²) 野村順一『色の秘密』(文藝春秋、1994年) p.151より引用

(注³) 岡佳子『窯別ガイド 日本のやきもの 京都』(淡交社、2003年)

羽田新「京焼・清水焼の産地構造と窯元、作家」(明治学院論叢、1998年)

平岡利兵衛「伝統はたえることなく」『思い出の五条坂』1981年

山村浩『京都やきもの紀行』(主婦と生活社、1995年)

(注⁴) 京都府創生事業資料参照

(注⁵) 新京都府総合計画における政策体系別評価施策・事業一覧(2005年11月20検索)

http://www.pref.kyoto.jp/hyoka/nendo15/chousho15/s_0000000003_k4.html#COMTOP

(注⁶) 京都府創生事業資料参照

(注⁷) 京焼についてのアンケート(卸売業者)参照

(注⁸) 京焼についてのアンケート(料理屋)参照

(注⁹) 山村浩『京都やきもの紀行』(主婦と生活社、1995年)

(注¹⁰) 東山区大黒町通五条下ル袋町「はり清」11代目主人森本隆三氏

中京区河原町夷川西入一筋目上ル西革堂町「みこう」3代目主人今堀昌昭氏

中京区四条大宮上ル錦大宮町「かめや本家」3代目主人杉田正雄氏

下京区新町仏光寺下ル岩戸山町「木乃婦」3代目主人高橋拓児氏

左京区岡崎西天王町「六盛」3代目主人堀場弘之氏

上京区小川通丸太町上ル土鍛冶町「繁なり」3代目主人高木隆慈氏

(注¹¹) 辻嘉一『辻留の和食器入門』(中央公論社、1996)

(注¹²) 桑子敏雄『感性の哲学』(日本放送出版協会、2001年)

(注¹³) 淡交社編集局編集『茶の湯と陰陽五行』(淡交社、2001年)

- (注14) (注13) 文献
(注15) 原宗啓『茶の湯の心くばり』(黙出版、2000年)
(注16) 梶川芳友他『魯山人の世界』(新潮社、1989年)
(注17) 服部幸應『服部幸應の塩梅』(フレーベル館、1996年) p.166-p.167より引用
(注18) 辻嘉一『盛付秘伝』(柴田書店、1987) p.53より引用
(注19) (注17) 文献 p.166より引用
(注20) (注2) 文献 p.34より引用
(注21) (注2) 文献 p.158より引用
(注22) (注2) 文献 p.30-p.32より引用
(注23) (注2) 文献 p.156より引用
(注24) (注16) 文献

<引用文献>

- 岡佳子『窯別ガイド 日本のやきもの 京都』(淡交社、2003年)
梶川芳友他『魯山人の世界』(新潮社、1989年)
北大路魯山人『魯山人の食卓』(角川春樹、1998)
北大路魯山人 平野雅章編『魯山人陶説』(中央公論社、1992)
北大路魯山人 平野雅章編『魯山人作集 第一巻』(五月書房、1980)
桑子敏雄『感性の哲学』(日本放送出版協会、2001年)
講談社編集『魯山人の愉しみ』(講談社、1997)
小松正衛『北大路魯山人』(保育社、1995)
淡交社編集局編集『茶の湯と陰陽五行』(淡交社、2001年)
辻嘉一『辻留の和食器入門』(中央公論社、1996)
辻嘉一『盛付秘伝』(柴田書店、1987)
野村順一『色の秘密』(文藝春秋、1994年)
羽田新「京焼・清水焼の産地構造と窯元、作家」(明治学院論叢、1998年)
服部幸應『服部幸應の塩梅』(フレーベル館、1996年)
浜田正和編集『魯山人のうつわ王国』(学習研究社、1999)
原宗啓『茶の湯の心くばり』(黙出版、2000年)
平岡利兵衛「伝統はたえることなく」『思い出の五条坂』1981年
山村浩『京都やきもの紀行』(主婦と生活社、1995年)

[参考ホームページ]

新京都府総合計画における政策体系別評価施策・事業一覧(2005年11月20検索)

http://www.pref.kyoto.jp/hyoka/nendo15/chousho15/s_0000000003_k4.html#COMTOP