

## 【吉原的料理世界】器の上をデザインする～球

食事は空腹を満たして体を維持するためのものではありませんが、人間は他の動物と違って、感じながら食べるという繊細な脳の働きを持っています。

前回は、視覚を働かせて感情に訴える平面的な器の円について書きましたが、今回はそれが立体になった球体のお話です。

ある時に実験をしたことがあるのですが、普段の食卓に、全て四角い皿を並べて、料理を盛り付けてみると、食べる人の感覚にはちょっと緊張感が走ります。そしてそれは、器の角度がシャープなほど強くなります。

例えば三角の器だけを並べると、より尖った気分の食卓になり、その時人は、ちょっと落ち着かない感じだとも、まるで抽象画を見ているような感じの食事だとも表現しました。

人間は普段から円い器に慣れてきたので、角のない形状の円い器に盛り付けられた料理に知らず知らずのうちにリラックス気分を感じているようです。

円を立体にした球形もテーブルに立体感を作り、リラックス感を誘うのにとってもいい形です。

さて、料理というのは、名前と概念が固定してしまっているものが多いものですが、決まった形に作るものを球体にしてみると、また案外食べ易く、日常に楽しい変化をもたらすこともあります。



①球体 コロッケ

これは、3～4cmの径に丸めたコロッケです。コロッケの形は普通小判型か俵型と決まっています、大方がその形に作ります。でも、こうやって一口でパクっと食べられる球体になると

何とも可愛らしくて喜ばれます。しかも、楕円や俵型は小麦粉、卵、パン粉と衣を付けて揚げるときに形が崩れやすいのですが、球体は扱いやすく誰にもうまできます。

これは私が地球コロッケと名付けたもので、できあがりに楊枝を刺して地球に植物が育つ様子を表現しています。



②球体 メンチカツ

これは、牛や豚の挽肉にみじん切りの玉ねぎを入れてハンバーグステーキと作るようによくこねて、衣をつけて揚げるメンチカツです。

メンチカツは結構大きめに作ってドーンと出すのが定番ですが、女性には少し重い感じ。可愛い球体にすることでお皿の上が軽やかになり、つつい箸が進みます。



### ③球体 親子スコッチエッグ

同じように捏ねた挽き肉の中に茹で卵を入れて包み、衣をつけて揚げるスコッチエッグです。

茹で卵を中に入れるので球に近い形になりますが、こうやって鶏卵とうずらの卵の両方を使って、サイズを2種類、親子スコッチエッグにすると、ちょっとしたサプライズに。

楊枝で刺して2つを重ねるとダルマにも変身します。





#### ④パーティーでも人気の半球オムレツ

これはタコ焼き型肉入りオムレツです。関西のソールフードのタコ焼きですが、そのタコ焼き器を使って、オムレツを半球に。タコ焼きは返して丸く作りますが、これは溶いた卵を流した後に、炒めた挽き肉や野菜を具として入れ、上から全体に卵をかぶせ、半球状に焼いたものです。この発想には多くの人がびっくりします。



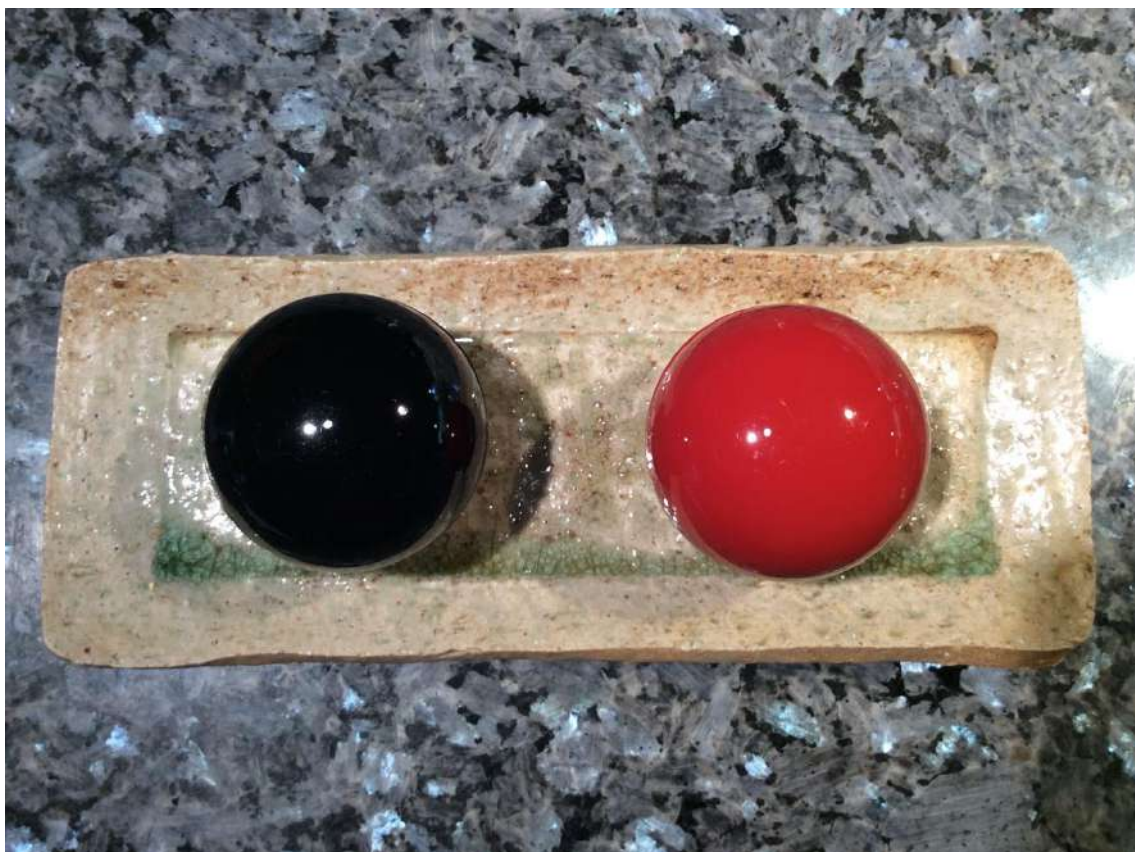
⑤半球体ガラス食器

料理に限らず、器も球体のものをうまく使うと食卓に変化が生まれます。



これは半球に作られたガラス器で、実はケーキドームの蓋の部分です。普通にかぶせるだけでなく横にするとオシャレな器に。

サラダを盛り付けていますが、見まわしてみるとこのようにおもしろい盛り付けができる球体が皆さんの周りにもいろいろあるかもしれません。



⑥球状の器は角皿にのせると映える



⑦球体食器に盛り付ける

球状の漆の蓋ものです。

「中に何が入っているかしら？」と思わせたり、サプライズも演出できます。

中身は、しょうがと椎茸の佃煮と、ネギと貝柱のヌタです。

こうして料理に球体という形を意識し、料理と器の形の面白さに着目してみると、日々の食事に少し刺激を加えることができ、これは脳にとっても良い刺激になります。

撰稿・图片：[吉原 hiroko](#)（学校供餐研究家・料理研究家）

编辑翻译 JST 客观日本编辑部