

人気の食べ物にどんぶり物があります。ご飯の上に具が載っていて、一緒にかき込むこの不思議な食べ物は、世界的に見てもユニークな食べ物でしょう。

江戸中期、江戸の町は人口約150万人、しかも圧倒的に男性の多い町でした。各地から集まった作業員相手に軽食を売る店として屋台が始まりました。てんびんを担いで、簡単な茶飯を商うようすを描いた版画も残っています。

このころから茶屋も始まり外食産業が発達しましたが、簡単にできるどんぶり物は、まさしく江戸時代のファーストフード。きっぷがよく、気の短い江戸っ子かたぎの職人たちにぴったりの食べ物と思われれます。

そのためには、どんぶりわんも十分に供給されなければなりません。屋台が盛んになったころによく使われたのは、瀬戸や美濃の磁器どんぶりでした。

江戸でそば屋、大阪でうどん屋が広がったのは江戸中期で、現代にもその食習慣が残っていますが、ここで使われるのもやはりどんぶりわんです。

さて、どんぶり物に適するわんとは、まず保温面から厚みがたっぷりあることで、陶器が好ましいといえます。大きいどんぶりはどうしても重くなるので、必ず手で持ち、重さを確かめましょう。

ふたつきの物があれば来客用に使えますし、手を添えるための足がしゃかりついているれば、そのほうがリッパです。また、縁先は、直接口が当たるところですから、感触が快く丸さが十分で一定の厚みがあればよいでしょう。