

Miele

Miele Dishwashers Stories





Immer Besser

常により良いものを

私たち《Miele》はこの言葉を企業理念に掲げ、
常に最良の提案を続けてきました。
洗濯機、掃除機、食器洗い機、調理機器といった家庭用機器の提案は、
住まいの〈より豊かな時間〉を支えるものです。
なかでも人々にとって、食事をともに楽しむ時間は掛け替えのない大切なもの。
Mieleの製品はこうした時間のためにあるといっても過言ではありません。
私たちが初めて食器洗い機を発売したのは1929年です。
ヨーロッパでも初の食器洗い機は、
人々を食器の手洗いから開放する画期的なものでした。
それから一世紀近くにわたり、洗浄力や利便性の向上、
全自動化、省エネルギー化などの改良を続け、より良い製品を目指し続けています。
電力や水を効率的に使い、カトラリーやグラス、
さまざまな形状の食器、鍋などをスムーズに美しく洗うこと。
こうした進化は、人々の時間を大切にしたいと目指すなかで育まれました。
特に日本は他の国と比べ、食器のサイズ、種類、仕上げも豊富に揃います。
それは日本独自に発展した美意識と豊かな食の時間を支えるものです。
Mieleもまた、食器洗い機を通じてみなさまの食の時間を支えたいと願っています。

有田焼が生まれた地、泉山磁石鉱





食の時間を楽しむために欠かせない食器。粘土から形をなし、焼成して器を作る陶器は、人類における最も古い技術の一つであり、芸術です。なかでも日本は、陶磁器をはじめとする〈やきもの〉を文化的に愛でてきた国。その歴史は縄文土器まで遡り、平安時代末期には実用器として大量生産を始めます。やがて室町時代後期には〈茶の湯〉の美意識で芸術的な存在にまで高められ、その意識は現代を生きる私たちにも息づきます。

江戸時代初期、九州の有田で朝鮮半島の陶工の技術をもとに日本初の磁器が作られるようになります。中国景德鎮の青花磁器や色絵技法に学んだ有田の〈やきもの〉は、Mieleが生まれたドイツのマイセンにも大きな影響を与えました。

時代とともに多様な表現を生む有田焼は、いまでも日本の食卓を彩る大切な存在です。こうした日本の和食器はこれまで、食器洗い機が苦手とする分野だと思われていました。しかしMieleの食器洗い機は、いくつかのポイントを注意することで多くの和食器を洗い上げることができます。〈やきもの〉の故郷、有田を訪ねて陶磁器の基本と特徴を探ります。



有田焼とは

日本には〈やきもの〉の生産地が各地に点在します。そのなかで有田は、日本初の磁器の産地として独自の文化を歩んできました。17世紀初頭、有田にやってきた朝鮮人陶工の初代李参平らが陶石を発見したことで磁器の製造が始まります。その初期に作られた〈初期伊万里〉は素地が厚く、染付のみと素朴なものでしたが、初代酒井田柿右衛門が色絵と呼ばれる上絵付けに成功すると多彩色へ表現の幅を広げていきました。そうした変化を受け有田焼はオランダの東インド会社により東南アジアやヨーロッパの国々へと輸出を開始。海外での評価とともに様式も多様化、豊かな表現が花開いていきます。有田焼には歴史に育まれた多様性があります。染付に始まり、初代柿右衛門が赤を基調とした色絵（赤絵）を生み出し、時代の変化とともに多種多様な陶磁器を製造してきました。こうして現在も、私たちの暮らしに身近な食器を作り続けています。

基本的な作り方



1. 成形

大きく〈ろくろ成形〉〈鑄込み成形〉（写真）の2種の手法により、陶土で形を作ります。



2. 素焼き

成形後に乾燥させた素地を約900度で焼成します。この作業で本焼成の収縮を抑え、割れを防ぎます。また次の工程である絵付け作業をスムーズにします。



3. 下絵付け

焼くと藍色に発色する絵の具〈呉須〉で絵付けを行う作業です。文様の線を描く〈線描き〉と、線の中を塗る〈濃み〉があります。



4. 施釉

絵付け後、全体に釉薬をかけます。焼成後に釉薬はガラス質となって水を通さなくなり、汚れにくくなります。

5. 本焼成

薪やガスなどの燃料を使い1300度ほどの高温で焼き上げます。呉須のみで加飾する〈染付け〉は、この工程で完成です。



6. 上絵付け

白磁に上絵付する〈色絵（赤絵）〉、染付けに上絵付する〈染錦〉などは、本焼成後に、赤、緑、黄、金などの絵の具、転写シートなどをガラス質の上に施します。

7. 上絵焼成

上絵付けの絵の具を定着させるため、専用の窯で700～800度の低温度で焼きます。

主な表現手法



白磁

地肌の白さを生かし、透明の釉薬をかけて焼成した白い磁器



染付

藍色に発色する絵の具〈呉須〉で釉薬の下に絵付けをした磁器



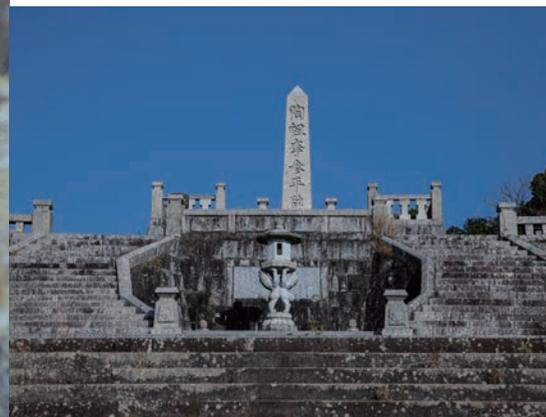
色絵

焼き上げた素地の釉薬の上に赤、黄、緑、紫、金、銀などのやきもの用の絵の具で絵付けした磁器

陶祖 李参平窯



有田の陶祖、李参平の血を受け継ぐ十四代李参平こと金ヶ江三兵衛さん。初代の工法を探りながら〈初期伊万里〉を研究し、その再生と確立を目指します。手ろくろによる白磁は、型で作られることの多い有田の陶磁器のなかでも独特の魅力を持ちます。



有田を一望する神社、陶山神社。その最頂部に祀られる李参平の名を有田で知らぬ人はいません。1616年、朝鮮半島から渡来した初代は有田の〈泉山磁石鋳〉で磁器の原石を発見し、日本で初めて磁器の生産に成功します。ここから有田で窯業が発展し、その名は陶祖としていまでも尊敬を集めます。

現在、その名を受け継ぐのは十四代李参平の金ヶ江三兵衛さん。李家の窯は四代目で一度閉窯していますが、李参平の名と金ヶ江家文書は代々受け継がれ、金ヶ江さんの父である十三代李参平が〈陶祖李参平窯〉として窯の復興を果たしました。

十四代は初代の歩みを辿ろうと韓国の李朝白磁に学び、ルーツである〈泉山磁石鋳〉の胎土を復活させるために研究を重ねました。年に二度、三日間に及ぶ登り窯の焼成を経て、柔らかな表情をもつ白磁が生まれます。

今回は茶碗を借り、Mieleの食器洗い機による洗浄試験で耐性を調べたところ、表情に変化は見られませんでした。

「泉山の陶土はいいものですね。近年、有田の磁器はほとんどが天草の土で作られています。安定しないと使用を避けられていますが、安心して使っていただけることがわかりました。私は有田の土に魅力を感じるし、有田のルーツを継承したい。目指すのは有田で完結するものづくり。こうして現代にも合う土であると、有田の他の作り手にも再び魅力を伝えていけそうです」



ア リ タ ポ ー セ リ ン ラ ボ

大きな工場内では幅広い器の数々を一貫して製造しています。現在の代表は、七代目弥左エ門こと松本哲さん。銀行員から転身して家業を継ぎ、時代にあった新しい食器を打ち出し、新たな展開を続けています。



1804年開窯の弥左エ門窯にはじまる《ARITA PORCELAIN LAB.》は、まさに革新の連続で現在まで続く窯元です。何度も危機を乗り越えた窯をいまに受け継ぐのは、七代目弥左エ門こと松本哲さん。銀行員から家業を継ぎ、現代へと大きく舵を切り替えました。

「伝統は大切にしながら、より広い視点が大切」と話す七代目が手に取ったのは桜のように淡いピンクの皿。〈JAPAN〉と名付けられたこのシリーズは他に、透明感あるグリーンやブルー、ワインレッド、プラチナ、ゴールド、ホワイトと色を揃え、これまでの有田焼のイメージを大きく変えました。ただし単色の器に混じて古伊万里の柄を現代的に解釈した皿も。愛され続ける古典の柄を「一目で有田とわかる他にない存在」と尊敬を込め、継承します。

「私たちはそれをいまの食卓に合わせ、色数を抑え、マットに仕上げました。また海外での展示をきっかけに生まれたシリーズなので、特別なプラチナを一つひとつ刷毛で塗って付加価値を高めています。繊細で華やかな食器は国内外で家庭用の需要はもちろん、ホテルやレストランでも人気になりました」

今回Mieleはこのシリーズから3種類をテストし、その表情が変わらないことを確認しました。「お客様に望んでいただけるものが産地を問わず、たまたま有田焼であるというのが理想です。ワンプレートだけではなく、色の濃淡などを組み合わせることで食の時間をもっと楽しんでいただきたいと考えています」



大慶



〈大慶〉代表の森義久さんは、製造の現場に足を運びながら次々と機能的なアイデア製品を開発します。右頁の写真は蒸気穴の開閉が可能なく〈UTSUWA美〉。電子レンジでの加熱が可能で、調理の手間を省きながら使い勝手の良さにもこだわりました。



テレビ番組の通販コーナーへの出演で有田でもよく知られる〈大慶〉代表、森義久さん。軽妙洒脱な語り口も去ることながら、ショールームに並ぶ多くの製品を監修するアイデアマンです。米国市場を意識し、アメリカ人デザイナーを起用した〈HACHI〉は、特殊な耐熱陶土を使い、直火、電子レンジ、オーブンにも使える多用途の陶器製調理器。そのまま食卓で使うことを意識した美しい形状にもこだわりました。今回Mieleがテストしたのは、それに先行する製品〈UTSUWA美〉。転写による鮮やかな絵付けはテスト終了後も変化は見られません。

「私たちは業務用食器も作りますから、食器洗い機での使用は念頭に入れて開発をしています。なにより焼成温度を高くして、時間をかけていますからね。こうした洗浄に最も弱いのは金属を含有する金色の塗料です。私たちは電子レンジでも使用可能な非金属製の塗料を使うことで問題を解決しています。そうやってオリジナリティあるものを作るんです」

伊万里陶芸



倉庫内で検品する代表の山下健一郎さん。卸問屋の視点からオリジナルの製品開発を行い、工程によって分業化された各社を自ら繋ぎ、新しい日用食器の開発に力を注ぎます。近年のコーヒーブームに向けた〈セラミック・フィルター〉は話題作となりました。

作り手と買い手を繋ぐ卸業を営むのが《伊万里陶芸》。扱う製品数はなんと七千点を超えます。代表の山下健一郎さんはオリジナル製品の開発にも力を入れ、窯元、陶磁器の型を作る型屋、焼成前の器を作る生地屋、デザイナーとともに開発した急須は、機能性とデザイン性の高さでヒット作に。近年はセラミック製コーヒーフィルターが、味もエコロジーの観点からも優れていると評判を集めました。

「人々のライフスタイルを見据えた開発は重要です。個食化が進んだ時には電子レンジ対応の食器開発が求められたように、現在は食器洗い機を使う家庭のニーズに応える必要があります。有田は高温でしっかりと焼き締めた器が多く、食器洗い機との相性は良いはず。以前にアメリカの食器洗い機が強アルカリ性の洗剤を主流にしていることを知らず、白磁のガラス質が溶けた苦い経験もあります。しかしMieleの食器洗い機の純正洗剤ではその心配がありません。色絵の食器さえ気をつければ、多くはそのまま洗えるはずです」



食器洗い機の魅力はなんでしょう？

1. 食器の種類が多くても楽チン

日本では海外の食卓に比べ、数多くの食器で食事を楽めます。近年はワンプレートでの食事を楽しむ傾向もありますが、洗う手間を考へての選択であれば、その手間はMieleにお任せください。

2. 大切な食器を長く愛用できます

食器が破損する大きな原因の一つは食器同士がぶつかることだとか。食器洗い機内部で食器が動くことはなく、大切な皿を丁寧に洗います。また絵付けの大敵である摩擦も防げます。

3. 汚れ落ちが抜群です

洗浄水の温度は洗剤成分の活性化や油脂汚れの除去に欠かせない要素です。Mieleの食器洗い機は対象に合わせて適切な温度と水量で洗い上げます。すみずみまで洗浄水を届け、洗い残しなく汚れをしっかりと落とします。

4. 手洗いよりもエコロジーで経済的

食器洗い機は水をたくさん使い、電気代も高いと思われる方も多いですが、これは大きな誤りです。Mieleの〈G6824SC〉のECOプログラムの場合、1回当たりの使用量は水量9.7L、電気代の目安は20.2円と高パフォーマンスです。

和食器の洗浄はここにお気をつけください

1. その食器は磁器ですか？

日常的な〈やきもの〉は大きく陶器、磁器、炆器に分類されます。食器洗い機で洗えるのは主に磁器です。

陶器

ひび割れを防ぐためガラスの材料となる珪石や長石を混ぜた陶土を原材料とし、〈土もの〉とも言われます。窯内に酸素を十分に取り込む〈酸化焼成〉と、窯内の空気の流れを遮断して不完全燃焼の状態にする〈還元焼成〉のどちらでも焼くことができ、窯内の温度は800～1250℃程度。

主な生産地:萩焼、美濃焼、唐津焼、薩摩焼

磁器

石英や長石などの陶石を粉砕して粘土と混ぜて作られ〈石もの〉とも言われ、〈還元焼成〉で陶器よりも高温の1200～1400℃程度で焼かれます。地の色は白が

ほとんどで、絵付けや金彩が施されている絵皿やカップが多く見られます。釉薬をかけることによって滑らかなガラス質でコーティングされるため吸水性が低く、食器洗い機に向いています。

主な生産地:有田焼、九谷焼、清水焼

炆器

陶器と磁器の中間の性質を持つ炆器は丈夫で耐水性があり、半磁器と呼ばれることも。釉掛けや絵付けを行わないことも多く、素地の風合いを活かした素朴で味のある表情が魅力的です。近年は食器洗い機に対応するものが増えています。

主な生産地:常滑焼、備前焼、信楽焼、益子焼、笠間焼

2. その磁器は色絵ですか？

色絵、赤絵とも言われる上絵付けに使用される和絵の具は、食器洗い機専用のアルカリ性洗剤に非常に浸食されやすいものです。なかでも赤系や金の絵の具は特に繊細。これらは手洗いにおいても丁寧な扱いが求められます。

和食器を洗ってみました

2020年4月現在、家庭用食器洗い機を使用した食器洗浄試験にはJIS規格などの公定試験法が存在していません。そこで家電製品の性能検査や品質管理の試験を行う株式会社エフジー総合研究所に依頼し、全自動食器洗い機による陶磁器製食器の耐久性試験を行いました。試験条件は右記のとおりです。

使用機種:MIELE G6824SC

洗浄モード:クイックパワーウォッシュ(所要時間58分)

水量:11.5L 水温:65℃

洗浄回数:最大500回まで

洗剤:Miele純正食器洗い機用タブレット洗剤

(純正乾燥仕上剤を併用)



陶祖 李参平窯 生掛け茶碗

手ろくろで形を作り、登り窯で焼成した伝統的手法による茶碗。表情になんら変化が見られません。



アリタポーセリンラボ JAPAN SNOW 銘々皿 古伊万里草花紋

黒とプラチナの配色で伝統的な古伊万里草花紋の柄を表現したモダンな皿も、プラチナがそのままきれいに残っています。



大慶 UTSUWA美 楕円深型

電子レンジやオーブンにも対応する特殊強化磁器の調理器兼食器。絵柄には変化が見られません。



伊万里陶芸 ブロンズ フラットミニプレート

せっかくの機会とあえて色絵の器を試験しました。風合いは若干変化したものの、500回の洗浄後も目立つ退色は見られませんでした。

※左が試験後、右が試験前。白いシールは変化を調べるために貼付しています。



90年の進化を誇る、Mieleの食器洗い機



Mieleが歩んだ食器洗い機の90年

1899年

カール・ミーレとラインハルト・ツィンカンが共同でMieleを創業。

1929年

ヨーロッパ初の電気式食器洗い機を開発。金属製洗浄槽に着脱可能な2段の食器用バスケット(上段:カップ・グラス・ポウル 下段:皿・大皿および中心部にナイフやフォークなどのカトラリー用コンテナ)を取り付けたものでした。



1960年

フロントオープン式の全自動食器洗い機を開発し、回転式スプレーアームを初搭載。それまで自転車を製造していたビーレフェルト工場が食器洗い機の製造工場に移管します。



1967年

ビルトインタイプの全自動食器洗い機を開発。3本の回転式スプレーアームを初搭載。

1978年

世界初のマイクロコンピュータ制御とセンサーを備えた食器洗い機を開発。



1987年

特許技術(カトラリートレイ)搭載の食器洗い機を開発。これによりMieleの食器洗い機の人気が不動のものとなります。スプーン、フォーク、ナイフなどのカトラリーを整然とセットできるトレイの登場で、重なりあって傷がついたり、汚れが落ちないといった問題を解決。さらに庫内を有効利用した薄い引き出し形状により、他の追随を許さない大容量の収納力を実現しました。



2001年

汚れのレベルを測定するセンサーを初搭載。

2005年

タッチセンサーコントロールの操作パネルを装備し、操作性をさらに向上させました。



2007年

洗浄力を損なわずに節水効果を高める〈交互噴射方式〉、状況に合わせて最適な乾燥仕上がりに導く〈センサードライ機能〉が登場。

2010年

《G5000シリーズ》が登場。幅、高さ、深さを調節できる〈3Dカトラリートレイ〉、庫内を明るく照らして出し入れをサポートするLED光源の〈プリリアントライト〉、最適な乾燥仕上がりをもたらす〈オートオープン乾燥〉を初搭載。



2013年

《G6000シリーズ》が登場。2回のノックで扉が開く〈Knock2Open〉によって、ハンドルレスで設置できるオールドアタイプがラインアップに追加されました。また最低使用水量を6.5Lまで低減し、〈ECOフィードバック〉〈ECOスタート〉などの省エネ機能もパワーアップ。



2016年

《G6000シリーズ》にエコ性能を高めたEcoFlexシリーズを追加。約58分で最高Aクラスの洗浄仕上がりに(ヨーロッパ基準)を実現する〈QuickPowerWash〉プログラムや、よりフレキシブルな構造になったバスケットやカトラリートレイを初搭載しました。



2018年

食洗機では世界初となる洗剤自動投入機能や、モバイルアプリでの操作や設定が可能になった《G7000シリーズ》を発表。最上段のカトラリートレイは〈3D MultiFlexトレイ〉へとさらなる進化を遂げ、右側のセクションにはエスプレッソカップなどの小物も収容可能になりました。



2019年

食洗機第1号から90年目。ビーレフェルト工場から2000万台目の食洗機が出荷されました。

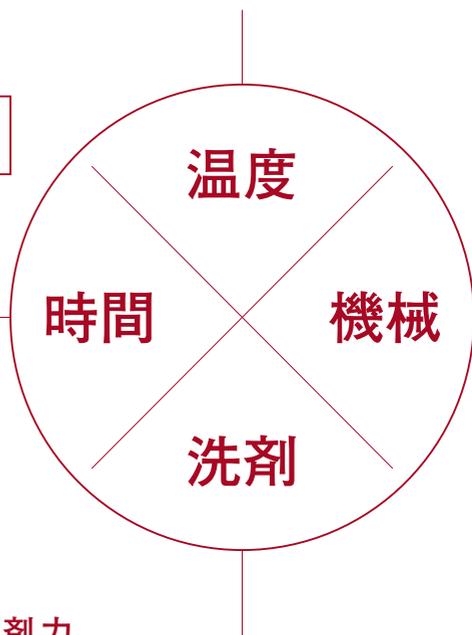
※発表年はすべてドイツ本国のものです

〈ドクター・ジナーの法則〉で洗浄力を追求

温度

最適な温度は洗剤の成分活性化だけでなく、特に油脂汚れの除去を促進しますが、ガラスなどの熱に弱い食器や熱によって固まるたんぱく質などには注意が必要です。Mieleの食器洗い機は、鍋などの乾いてこびりついた汚れをもっとしっかり洗浄する強力なプログラム〈インテンシブ75℃／ポット&パン75℃〉をはじめ、熱に弱い食器や繊細なガラス製品向けの〈ジェントル〉、乳児用の哺乳瓶やまな板といった衛生面を重視する対象向けの〈高温洗浄・すぎ〉など、幅広い温度帯の洗浄プログラムを用意します。

ドクター・ジナー
の法則



時間

時間が長いほどに洗浄性能は向上しますが、お急ぎの場合は他の要素を調整する必要があります。Mieleの食器洗い機は対象に合わせて最適な時間をコントロール。お急ぎでもしっかり洗える〈クイックパワーウォッシュ〉や頑固な汚れに最適な〈つけおき洗い〉など、多彩なプログラムやオプションを用意します。

洗剤力

洗剤は、食器の物性や油分・タンパク質などの汚れに合わせた適切な用量と濃度が重要。高濃度で過剰な洗浄力は環境や機械そのものに負荷を与えます。適切で最大の洗浄力を引き出すため、Mieleは機械の特性に合わせた〈純正タブレット洗剤〉を用意しています。

機械力

水圧と回転速度によって最小の水量で最高の洗浄力を発揮するのが3本のスプレーアーム。Mieleの食器洗い機は他にも次の機能などを備えています。

1959年、洗濯用合成洗剤や食器用洗剤といった家庭用洗剤などを製造するドイツ・デュッセルドルフの化学消費財メーカー〈ヘンケル〉で洗剤部門の研究を行っていたヘルベルト・ジナー博士が、洗浄に重要な4つの主要なパラメーターを定義しました。

私たちMieleは、時間、温度、機械力、洗剤力からなる〈ドクター・ジナーの法則〉をあらゆる洗浄面において重視し、高効率で持続可能な製品や洗剤の開発を行っています。これら4要素は互いに影響しあい、高水準のパフォーマンスを確保するためにはそれぞれが補い合う必要があります。



バスケット

鍋や食器をフレキシブルに収容できる自慢の大容量バスケットは、フロントオープンで食器をセットしやすいと評判。洗浄する食器のサイズに合わせて上段バスケットは3段階に調節が可能で、シリコンパッドがワイングラスの脚のような繊細なパーツもしっかり保持します。



カトラリートレイ

フォークやスプーン、ナイフだけに限らず、サービング用などのさまざまな形状のカトラリーや調理器具に合わせて、幅、深さ、高さが調節可能です。仕切りに沿ってカトラリーを収容することで洗い残しを防ぎ、水切れの良さも実現します。



節水

センサーウォッシュプログラムでは、最少使用水量6.0L(幅45cm)/6.5L(幅60cm)で理想的な洗い上がりを実現します。フィルターでしっかりろ過しながら水を循環し、3段スプレーアームで少ない水量でもすみずみまで洗浄。また庫内の食器量を検知し、最適な水量と電力量を自動調節します。



オートオープン乾燥

すぎ時の余熱を利用した食器にやさしい乾燥を進化させ、プログラム終了後に自動でドアを開けてさらなる乾燥を促進させます。自然と冷まされた食器は食器への負荷も少なく、取り出しやすさが魅力です。またプログラム全体も時間短縮され、すぎの温度も下がり、さらなる省エネを進めました。

リチャード
ジノリ

18世紀から続くイタリア最大の陶磁器ブランド《リチャードジノリ》。最も古い代表作〈ベッキオホワイト〉やトスカーナの貴族のために生まれた〈イタリアンフルーツ〉など、数多の名作はあまりにも有名です。高級食器として知られるリチャードジノリですが、本国ではもちろん食器洗い機でのケアで日々の食卓を彩ります。

目が覚めるように白く、しっかりと硬い——そんなリチャードジノリの磁器は、およそ1400度と高温の窯で焼成されています。装飾性豊かなものから業務用シリーズまで幅広い食器は多くが食器洗い機に対応。もう一つの魅力である美しい絵皿も多くは使用可能です。たとえばクラシックなデザインに薔薇を大胆に描いた〈ローズブルー〉の染め付けを思わせる青の色使いは、釉薬の中に絵柄を高温で入り込ませたイングレイズの技法を取り入れたものです。

この技法で描かれた食器は食器洗い機のみならず電子レンジにも対応します。一方、〈イタリアンフルーツ〉は一部の絵柄に金を使用しているので食器洗い機には向きません。しかし日常的にリチャードジノリの食器を使うイタリアでは金が曇ることを気にせず使う人もいます。また日本ではしっかり手洗いすることから、他国よりも耐久性に気を使っているそう。白を究極のデザインと思う感性も日本独特ではないかと言います。だからこそもっと気軽に食器洗い機で白い皿を楽しんで欲しい。イタリアの名窯はそう話します。


Richard
Ginori
1735
Made in Italy



リーデル



ワイン生産者やソムリエ、ワイン愛好家を魅了するワイングラスで知られるオーストリアの《リーデル》。彼らもまた、Mieleの食器洗い機と深い関係にあります。1756年にボヘミア地方北部で創業し、第二次世界大戦後にステムウェア（脚付きグラス）の製造に力を入れた同社は現在、多様なワインの個性を引き出す幅広いラインアップで知られています。

もともとグラスのケアは手洗いを推奨していたリーデル。しかしMieleの食器洗い機との出会いで方針が変わります。大切なグラスを守るために最も重要なのは手で触れる回数を少なくすること。Mieleの食器洗い機では手でグラスを割ることもなく、1,500回の洗浄を経ても輝きは失うことなく保たれることがわかりました。これは週に1回の洗浄を続けたとして25年以上分に相当するもの。繊細なハンドメイドグラスを含めて、すべてのグラスは洗浄可能です。

グラスはワインを五感で楽しむ道具であるというリーデル。味覚や嗅覚のみならず、五感すべてで感じ取れる形状にこだわります。研磨して薄くしたグラスは最後に飲み口を火入れして口当たりもより滑らかに。薄いので音が響き、抜群の透明度で色を楽しめます。だからこそブドウの品種ごとにグラスを替えることがおすすめ。食器洗い機があれば洗う手間を考えず、その魅力を堪能できます。ジェントルモードとリンス剤の併用で水滴跡も残らず、余熱でしっかり乾燥。除熱したグラスはそのまま食器棚へどうぞ。リーデルとともにMieleはワインの時間を美しく彩ります。





有元葉子さんに聞く うつわとの暮らし

Interview with Yoko Arimoto



旬の食材を使い、素材の滋味を引き出したシンプルで奥深い味。そして、所作や道具の一つひとつに宿る美意識。世代や性別を超え、多くのファンをもつ料理家が有元葉子さんです。

ベストセラーとなった近著『レシピを見ないで作れるようになりましょう。』では、自身の感性で食の時間を大切にしたいと語りかけて共感を集めました。そんな有元さんが、娘で建築家の八木このみさんのアトリエ兼自宅を訪ねるところをご一緒することに。この日、有元さんは日本の陶磁器で昼食をふるまいました。

「食器は生活の質を上げる重要な存在で、それは時に国の文化を示すもの。ひと口に食器といっても西洋と日本ではスタイルも大きく異なります。たとえば西洋で食器に口をつけることはありませんが、日本では口にあたることを前提とするものも。そこには、食の感覚を大切にしてきた日本の歴史を見出せます。使い捨てるプラスチック容器で食事をしてはわからない質が、そこにあるのです」



有元さんが初めてMieleの食器洗い機を取り入れたのは、長野県野尻湖に建てた住まいでのこと。当時を振り返り、「それまでと洗いあがりが大きく変わりました。思ったように洗えるし、とても静かで誰が使ってもわかりやすい」と言います。その後有元さんは、自らのスタジオにも導入を決めました。大容量の食器洗い機ながら、いまは1日に3、4度と回すことも。調理が進むとまずは下ごしらえの道具を洗います。



「ノーマルでおよそ一時間、扉を開けるとパリッと乾いています。教室で使った洋食器やグラスも終了後、すぐ食器洗い機に。和食器は少し気を使うかしら。食洗機があれば、グラスも洗う手間を考えずに気楽に使えます。Mieleのオープン機能は機能に頼りきらず、自分で焼く楽しみを支えてくれる道具です。けれど食器洗い機はすべてをお任せできる道具なんですね」



この日、食卓に並んださまざまな和食器も、多くを食器洗い機で洗います。和食器の楽しみを、「いろいろな質感の器を一つのテーブルで使う楽しさ」と有元さんは続けます。



「たとえば磁器は軽やかで魅力的だけれど、それだけでは冷たい印象になってしまいます。陶器と磁器をメニューと合わせながら組み合わせしていくのがいいでしょう。西洋であれば、料理に合わせて一皿を変えていく。けれど日本のスタイルは器の組み合わせを楽しむもの。一般の家庭でこれだけ幅広い食器を揃える国も珍しいんじゃないかしら。

だからこそ使う人が少し知識を持つだけで、もっと食を楽しめます。陶器と磁器の違いは触れているうちに覚え、どれが食器洗い機で洗えるかも感覚的にわかるようになるでしょう。漆器や土の質感が残る土もの(=陶器)はもちろん食器洗い機に難しいですし、時には失敗もあるかもしれません。けれど、煎茶は磁器、番茶は陶器で楽しむ——そうした繊細な感覚を楽しめる器は、私たちの国の文化であり、生活を大切に、楽しむためのものなのです」



Miele Dishwashers Stories

編集・文 | 山田泰巨

写真 | 神宮巨樹

アートディレクション | SPREAD

デザイン | 三森健太 (JUNGLE)

コーディネート・協力 | 久家郁子

印刷製本 | 太陽印刷株式会社

発行 | ミーレ・ジャパン株式会社

発行日 | 2020年4月30日

ミーレ・ジャパン株式会社

東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4F

TEL. 03-5740-0030 (代表)

www.miele.co.jp

著作権法上で認められた場合を除いて、本書掲載の記事、写真などの無断複写(コピー)を禁じます。インターネット、モバイル等の電子メディアにおける無断転載ならびに第三者によるスキャンやデジタル化もこれに準じます。