

日々の暮らしにおける有田焼

有田焼はもともと、昔ながらの和食用のテーブルウェアとして用いるために生産されたものであった。米・汁物・主菜・副菜といった各料理は別々の皿（椀）に盛って出されるのが常で、盛られる料理に一番ふさわしい形や大きさの皿が選ばれる。有田の職人は国内市場向けに、茶碗、膾皿（なますざら）（副菜用の皿）、手塩皿（てしおざら）（漬物野菜や薬味用の皿）といった小皿を主に生産する傾向が強かった。

江戸（えど）時代（1603～1867）初期になると、大皿に宴席料理を出すことが主流になり、有田の職人は豪華な大皿を生産するようになった。しかし、大皿の販売を規制する法律が幕府によって制定されると、江戸時代後半までこの流行は廃れた。

1757 年、オランダ東インド会社との有田焼輸出に関する協定が正式に終了すると、有田焼はほとんど国内でのみ販売されるようになった。江戸時代後半になると人々の経済力が高まったため、有田の職人は、商人や職人のような拡大する中流層の食・衣服の流行を追うべく、新しいデザインや様式を生み出した。

第2展示室にある柴田（しばた）夫妻コレクションでは、17世紀の初期の作品に始まり、19世紀末に作られた作品に至るまで、有田焼のこれまでの変遷がわかるように作品が並べられている。また、コレクションの作品を使って江戸時代の食膳も再現されている。