

157 提灯 (2023年4月20日)

日本料理レストランで日本的な雰囲気演出している小道具として、前回はだるまをご紹介しました(※)。今回は、提灯をご紹介します。

右の写真のように、店の入口に掲げられた赤くて細長い提灯を目にしたことがあるのではないのでしょうか。多くは、「寿司」、「刺身」、「ラーメン」といった食べ物の文字が書かれています。細い棒で枠組みを作り、そこに紙を貼って作られたものが多く、伸縮自在な作りになっています。昔は中に蠟燭を入れて携帯可能な照明として使われましたが、現在は電球が使われています。また、提灯は宗教的な行事で使われることもありますが、現在では祭りや店舗の看板として見かけることが多いです。



フランスの日本料理レストランで飾られている提灯は赤色が多いですが、提灯は赤色と決まっているわけではありません。白地に文字や図柄が描かれるものがあります。飲食店の看板として使われる提灯は赤色が多いことから、フランスで目にする提灯は赤色が多いものと考えられます。「赤提灯」というと居酒屋を指すほど、赤い提灯と飲食店は深く結びついています。



提灯の形や大きさは様々で、横長のものから丸い形をしたものもあります。伝統的なお祭りで提灯が使われることもあります。左の写真は、京都の祇園祭です。祇園祭は、日本三大祭の一つと言われる伝統ある有名なお祭りです。お祭りのときに京都の町中を練り歩く山鉾は、夜になると提灯で飾られて、幻想的な雰囲気を醸し出しま

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

す。

提灯は、元々は携行照明でしたので、手で持てるサイズのものが多いですが、中には巨大な提灯もあります。東京の有名な観光地である浅草の浅草寺の雷門にある提灯は、縦約4メートル、幅約3.3メートルもあります。この提灯を製造した京都の会社によると、提灯を折りたたんでも直径が大きすぎて高速道路を通行することができず、京都から東京まで500キロ近い道のりを、一般道で夜中のみ走行して3日かけて運搬したそうです。



こうしてみると、提灯は現代の日本でも飾り物として使われていることが分かります。フランスでは、お店の看板としてだけでなく、日本文化のプロモーション役としても活躍しています。

※ [155 だるま](#)