



膠鍋

にかわなべ

概要

膠鍋（にかわなべ）は、日本画制作の際に膠（にかわ）と水を溶解したり保存する時の容器として用いる鍋です。

通常は、お湯の入った容器の中に鍋を入れて間接的に熱する湯煎での使用が主ですが、直火で使用することや、冷蔵庫で保存することもあるため、熱に強い耐熱製の陶器または素焼きの器が適しています。膠鍋の種類としては、サイズの大小はもちろん、土鍋タイプや注ぎ口付きなど様々なものが、手付き膠鍋、鉸（つる）付き膠鍋、行平（ゆきひら）膠鍋などの名称で販売されています。また、ジャムの空き瓶などでも代用できますが、高温で湯煎する際は、破損の恐れがあるため注意が必要です。膠鍋は日本画の用具や材料を取り扱う画材店で購入できます。



膠液をつくる（三千本膠の場合） 参考例 1



手順 1. 三千本膠 1 本を布でくるみ、膠鍋に入る大きさに折ります。



手順 2. 折った膠を膠鍋に移し、50～100ccの水で浸します。これを一晚置き、柔らかくします。



手順 3. 柔らかくなったら、湯煎で煮て溶かします。その際、沸騰させないようによくかき混ぜながら溶かします。



手順 4. ガーゼをかけたボウルを用意し、膠が完全に溶けたらボウルに注ぎ入れます。ガーゼで漉して不純物を取り除いたら完成です。

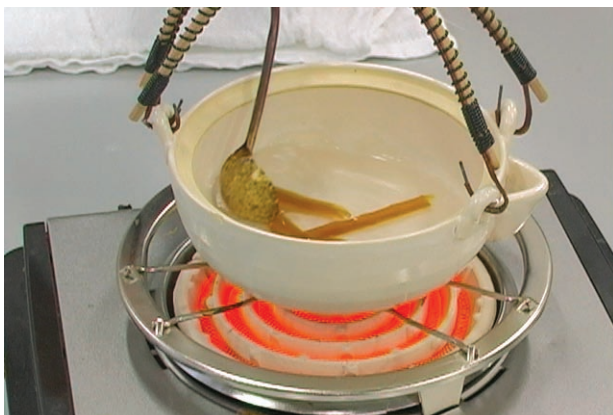
膠液をつくる（三千本膠の場合） 参考例 2



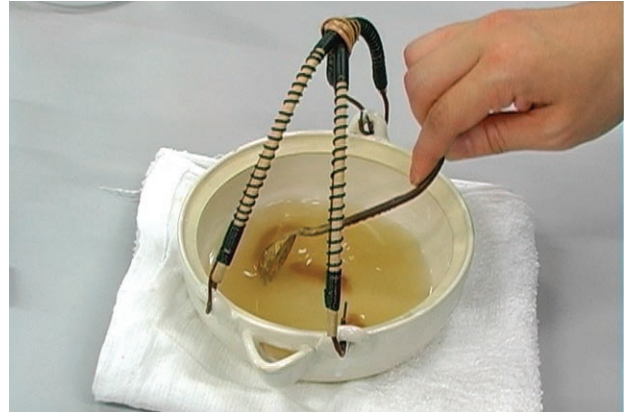
手順 1. 三千本膠 1 本を布でくるみ、膠鍋に入る大きさに折ります。



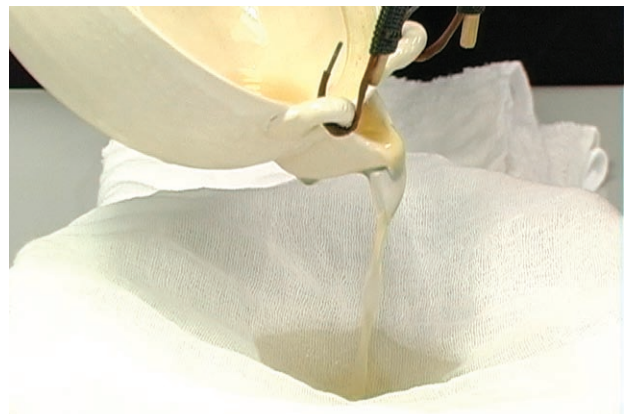
手順 2. 折った膠を膠鍋に移し、50～100ccの水で浸します。



手順 3. 膠鍋が割れないように直火を避けて温めます。その際、膠鍋の底に膠が付着しないよう、膠匙でかき混ぜます。



手順 4. 沸騰しそうになったら電熱器からおろしてかき混ぜます。冷めてきたら、溶けきっていない膠を溶かすため、再度電熱器にのせて温めます。完全に溶けるまで、これを何度か繰り返します。



手順 5. ガーゼをかけたボウルを用意し、膠が完全に溶けたらボウルに注ぎ入れます。ガーゼで漉して不純物を取り除いたら完成です。