

# 陶に親しむ 1

茨城県陶芸美術館の所蔵品から

松井康成（一九二七—二〇〇三）  
練上嘯裂文大壺 一九八一年

丸い壺の全体をさまざま色  
のグラデーションが彩り、大小の  
亀裂が、表面に幾筋も広がって  
います。一九九三年に「練上手」の  
技法で重要無形文化財保持者（人  
間国宝）に認定された松井康成の  
作品です。

松井が生涯追究した「練上手」  
は、色の異なる二つ以上の土を  
組み合わせ、模様を作り出す、  
中国の唐代までさかのぼる伝統  
的な技法です。本来は違う種類



（茨城県陶芸美術館学芸員 飯田将吾）

※展示は二月二日（日）まで

の土を合わせますが、松井は、  
同じ土にわずかな呈色剤で別の  
色をつける「同根異色」という工  
夫を施すことで、土同士がひび  
割れることなく馴染み、練上  
にさまざまな色を織り込むこと  
を可能にしました。

また本作に見られる「嘯裂」は、  
やきもの大敵であるはずの傷  
を、装飾として利用するという、  
逆転の発想による独自の技法で  
す。作品の表面に傷をつけ、ろ  
くろを回して内側から膨らませ  
ていくことで傷が広がり、大小  
さまざまなひび割れを生じさせ  
ます。その結果、ここに見られ  
るように壺の表面には荒涼とし  
た姿が現れ、それが練上の織り  
なす多色の彩りと相まって、見  
る人の心をつかんで離さない独  
自の景色が創られるのです。

地産地消＝食べて、かさま応援！

## グルメトが行く 4 (全5回)

地産地消メニューで食卓を彩ること  
で、地域農業を応援する「笠間  
グルメト」が、農家等を訪問し  
て、生産現場をレポートします。  
この記事に関するお問合せは、農  
政課（内線527）へ。



↑ヴァレンチアで生産さ  
れた野菜（サラダほう  
れん草、こまつ菜、ルッ  
コロ）

【今月の訪問先】  
有機野菜の生産  
農業生産法人  
株式会社ヴァレンチア

### Q&A

グルメトからヴァレンチアの細谷さん（専務取締役）に聞きました

Q1 ヴァレンチアの経営について教えてください。

A1 池之上透社長とともに、平成22年11月に設立しました。他に社員3名  
とパート従業員11名で、年間通して有機野菜を生産しております。すべて  
のは場で有機JAS認定を取得しており、全体の規模としては、ハウスが60  
棟、露地栽培は約2haです。ホテルやスーパー、レストランとの契約販売  
が主ですが、市内の直売所にも出荷しています。

Q2 どうして有機農業を始めようと思ったのですか？

A2 会社を立ち上げる前、慣行農法での施設園芸の勉強をしており、防除を  
しなければ売り物にならないものの、自分でもできるだけ農業を使用し  
ていないものを食べたいと思っていました。そのため、有機JAS認定を取得  
して、自分なりの有機農業を始めようと考えました。

Q3 どのような野菜を生産しているのですか？

A3 ルッコラ、こまつ菜、ほうれん草、バジル、イタリアンパセリなど葉菜  
類を中心に、ラディッシュ、マイクロトマトなども生産しています。こまつ  
菜やほうれん草などは、生で食べてもえぐみや苦みが少なく、甘みがある  
んですよ。また、来年からルッコラの原種であるセルパチカも生産を予定  
しています。

Q4 有機農業ならではのご苦労がありそうですね。

A4 特に夏場は、虫の防除が大変ですね。有機JASの規格で認められて  
いる資材等を使いながら、虫くいものは取り除いて出荷しています。  
有機農業において、大変なことは多いですが、安全・安心なおいしい野菜  
を安定的に消費者や市内レストランにお届けできるよう、これからも取組  
んでいきたいと思っています。

インタビューにご協力いただきありがとうございました。

（左から）

細谷 元成さん  
河西 ほなみさん  
栗山 葵さん



↑ヴァレンチアのハウス

野菜は、笠間市内のJA  
直売所「みどりの風」「土  
からのたより」「みどりの  
風めばえ」でも100円  
/袋で販売（不定期）。

【今月のグルメト】  
ともながみよこ  
朝永美代子さん（左）  
のむらこ  
野村ふみ子さん（右）

