

陶に親しむ 3

茨城県陶芸美術館の所蔵品から

田村耕一 (一九一八—一九八七)

角梅文平皿 一九六六年

作者の田村耕一は、一九八六年に鉄絵の技法で重要無形文化財保持者(人間国宝)に認定されました。鉄絵とは鉄分を含んだ釉薬を使った絵付のことで、一九七〇年代以降、田村の作陶技法の中心となりました。

本作が作られた一九六〇年代、田村は鉄釉を用いた蠟抜きや筒描き、流し掛けなどの作品で高い評価を得るようになりました。鉄釉は鉄分の配合や焼成の度合いで、黄色から黒色まで種々の色



角梅文平皿 昭和41年(1966)
高4.8×幅43.6×奥行32.8cm

が表されます。ここでは地の色を茶褐色、梅の幹や上下に伸びた小枝を黒褐色、木の背後を黄褐色で表すことで、作品にコントラストを与えています。スポイトの絞り描きによって表された、小枝に花が玉すだれ状につながった独特の意匠が、画面の印象を際立たせています。また、満月の部分には蠟抜きが使われています。これは蠟が釉をはじくことで模様を抜き出す技法です。

梅文は一九六〇年代から晩年まで田村の代表的なモチーフのひとつでした。一九七〇年以降、鉄絵が中心となるにつれ、梅も枝を連ねた具象的な文様へと変化していきます。それに対して本作では梅の木全体を描いており、文様も大胆に抽象化されています。田村の巧みな意匠構成力がうかがえる作品です。

(茨城県陶芸美術館学芸員 飯田将吾)

※展示は六月八日(日)まで

地産地消=食べて、かさま応援!

グルメイトが行く 5 (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「笠間グルメイト」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。



【今月の訪問先】
生産・加工
さわらや農園
はしもと かずこ
橋本 和子さん

みどりまいあまざけはなこうじ
↓「緑米甘酒華糰」(左)
くろまいあまざけはなこうじ
「黒米甘酒華糰」(右)
各320円(220g)



【問合せ】
Tel.0296-77-2337
(橋本)

【今月のグルメイト】



かわかみ ゆみ
川上 由美子さん(左)
ないみ さきこ
永井 美佐子さん(右)

○加工品は直売所「みどりの風」「土からのたより」「農の詩」や、「工芸の丘」、「グラウンドワーク笠間」にて販売されています。
○甘酒は平成24年に「かさまの粋」の認証を受けました。



「古代米たがね」
500円

Q & A グルメイトから橋本和子さんに伺いました

Q1 橋本さんご夫妻が何を作っているのか教えてください。

A1 私たちは、主に米、自然薯、にんにくなどを生産している農家です。10年ほど前から、付加価値の高さに着目し、古代米の栽培も始めました。特に米(古代米含む)については、県の特別栽培農産物*認証を受けています。また、平成20年には、私の退職を機に、この古代米を使用した、甘酒やもちなどの加工に本格的に取り組み始めました。

*特別栽培農産物…化学合成農薬と化学肥料の使用を慣行より5割以上削減して生産された農産物

Q2 甘酒を作りはじめたきっかけは何ですか?

A2 古代米の消費を拡大したいという思いから、加工品作りを考えました。そのとき、結婚したころ曾祖母がよく作ってくれた甘酒のなつかしい味を思い出し、古代米で試してみようと思ったんです。試作してみると、古代米独特の色や香り、甘みがでて、すっかり魅了されてしまいました。

Q3 (甘酒をいただいて)濃厚な甘みですね!甘酒作りの苦労はなんですか?

A3 現在の味がだせるようになるまで、2年ほど試行錯誤したんです。砂糖はまったく使わず、原料は米糰と古代米だけなんです。商品として販売するために、いつも同じ味をだすことが難しいですね。これからも甘酒という日本の伝統的食文化を絶やすことなく作り続け、伝えて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。

【我が家のもてなし膳】

「黒米入りごはん」と「のっぺい汁」をつくっていただきました! 「のっぺい汁」は、昔から地域の農家のお祭りの際に食べられてきた郷土食とのこと。野菜がたっぷりとてもやさしい味でした。

