

# 陶に親しむ 6

茨城県陶芸美術館の所蔵品から

## 吉田美統 (一九三二)

吉田美統は、2001年に釉裏金彩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。釉裏金彩とは金箔や金泥で文様を

施し、その上に透明釉を掛ける技法です。吉田は赤絵金欄手を得意とする九谷焼の窯元(錦山窯)に生まれ、金の扱いに長けていました。釉の上に金を施す技法である金欄手に対して、金の上から釉を掛ける釉裏金彩は、金をコーティング



「釉裏金彩鉄仙文皿」平成15年(2003年) 高さ8.8cm×幅50.3cm

(茨城県陶芸美術館学芸員 飯田将吾)

※展示は九月二十八日(日)まで

## 釉裏金彩鉄仙文皿 二〇〇三年

し、擦れや傷を防ぎます。吉田はこの釉裏金彩の特性を生かしながら、さまざまな工夫を作品に施しています。

本作にはクレマチスの名で知られる鉄仙(鉄線)が金箔であらわされています。金箔はもろく、加工が難しい素材ですが、吉田は型紙で挟み、手術用のハサミで切りぬくことで複雑な植物模様の表現を可能にしました。さらに花や弦を厚い金箔、葉を薄い金箔と、箔の厚さを変えて、花や葉の質感の違いを巧みに表しています。

金箔の下の地色は萌葱色にストライプ状の濃淡を施し、皿の中心から放射線状に配しています。これが作品に奥行きを与え、鉄仙の金色をより一層引き立たせるとともに、金と萌葱の二つの色調が美しい調和を見せるのです。

地産地消メニューにより我が家の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、農家を訪問して、野菜作りをレポートします。この記事に関するお問い合わせは、農政課(内線526)へ。

### 今月の訪問先は

かぼちゃ名人  
菅谷 巧さん



↑菅谷巧さん、幸子さん

J Aのかぼちゃ部会でかぼちゃ作りの名人と呼ばれる菅谷さん。

「名人」は気難しい方かと思いきや、とても気さくで、色々教えていただきました。かぼちゃの花は、開花したその日のうち

に受粉しないと良い実がならない。受粉した花はしぼむので、その他の花は、病気の元になるから摘んじゃうんですって。生産数量を増やすより、品質を優先する姿勢はやっぱり「名人のこだわり」ですね。

菅谷さんのかぼちゃは、J Aの直売所・みどりの風や自宅(笠間市仁古田)で販売され、贈答品用の箱詰めもあります。

取材に協力いただきありがとうございました



【今月のグルメイト】  
みはや 布施谷 ちえみさん(左)  
こはやしあつこ 小林三津子さん(中)  
かわかみゆみこ 川上由美子さん(右)

### 地産地消=食べて、かさま応援!

(全4回)

## グルメイトが行く ①

### マメ知識

かぼちゃは免疫力を高める緑黄色野菜! ビタミン類、ポリフェノール、ミネラル、カルシウム、鉄分、食物繊維等、皆さんよくご存知の栄養素がたっぷりバランスよく含まれたすぐれた野菜です。

### かぼちゃ名人にお話を聞きました☆

#### Q1 かぼちゃの旬はいつですか?

A1 5月下旬から7月末までです。冬至かぼちゃとして有名ですが、春から初夏のかぼちゃの方がおいしいですよ。この時期のかぼちゃはホクホクしていて、砂糖を使わなくても、素材の甘みだけで十分においしいですよ。

#### Q2 かぼちゃはどれくらいで出荷できますか?

A2 受粉してから実が完熟するまでに1か月半、収穫してからおいしく食べられるようになるまで1週間必要です。よく「実が大きくなったから収穫して、その日の晩ご飯で食べちゃった」という話を聞きますが、ちゃんと期間を守らないと甘くならないんですよ。

#### Q3 おすすめのおいしい食べ方はありますか?

A3 塩をふってラップでくるみ、電子レンジで火を通します。電子レンジなら余分な水分が飛ぶのでホクホクしておいしいですよ。少ししょうゆをかけてもいいですね。あとは、お味噌汁に入れたり、細かく切って他の野菜と一緒に炊きあげにしたり、スイーツなら少しだけ牛乳を入れて羊羹にするとヘルシーなおやつのできあがりです。

#### Q4 生産していて嬉しいことはなんですか?

A4 良いのが収穫できるとやっぱり嬉しいけれど、それ以上に嬉しいのは、庭先に買いに来てくれて、「おいしかったよ」とまた買いに来てくれるのが一番ありがたいです。庭先に買いに来てくれるのは地元の人だから、そういう人が来てくれると作っていて良かったなと思います。