

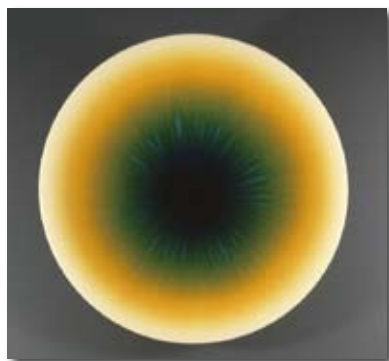
陶に親しむ 8

茨城県陶芸美術館の所蔵品から

三代 徳田八十吉 (一九三三—二〇〇九)

耀彩鉢「創生」一九九九年

徳田八十吉は、一九九七年に彩釉磁器の技法で重要無形文化財保持者（人間国宝）の認定を受けました。彩釉磁器とは本焼きした磁胎の上に色釉を施して焼き付ける技法で、濃淡や色彩の対比によって色釉の美しさを見せるものです。九谷焼の窯元に生まれた徳田の作品は、その伝統色である九谷五彩から、赤をのぞいた黄、緑、紺、紫の四色の色釉を基調として作り出した、200以上の中間色によ



耀彩鉢「創生」(1999年)
高さ9.8cm×幅56.2cm

このグラデーションを生み出すには事前に器面をできるだけ平滑にしておくことが必要のため、磁土を成形、素焼後、高温で焼き締め、表面をサンドペーパーやグラインダーでゆがみがないように研磨します。そこに色釉をグラデーション状に塗って焼成し、さらに釉を塗り重ねて焼成を繰り返します。本作は濃紺から黄色への鮮やかなグラデーションで彩られています。九谷焼の伝統色を使いながら、釉薬の色と輝きだけで抽象的な加飾がほどこされた徳田の作品からは、彼の現代的な感覚が強く感じられます。その作品は、海外でも多くの展覧会に出品され、高い評価を得ています。

(茨城県陶芸美術館学芸員 飯田将吾)

※展示は9月28日(日)まで

今月の訪問先は

深谷果樹園
深谷一郎さん(右)
洋子さん(左)



深谷一郎さんは、東京の「高級果物店」からも高く評価されているブドウ専作農家です。

そんな深谷さんのブドウ畑を訪問させていただきました。ビニールハウスの中に、たわわに実った艶やかな果実が整然と並ぶ様子は圧巻でした。取材時は時期が早く、試食できないことが本当に残念でした。

笠間市内でブドウは、生産者12名、約6ヘクタール栽培されていて、全ての生産者が直売をしています。

【今月のグルメ】
おさきゆきこ 小崎雪子さん(左)・ぐんしせつこ 郡司節子さん(中)・にいきようこ 新関陽子さん(右)

地産地消=食べて、かさま応援! (全4回) グルメイトが行く②

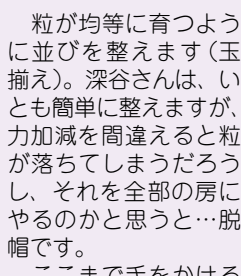


マメ知識

ブドウの栄養素と言えば、ポリフェノールが有名ですね。特に皮に多く含まれていることは知られつつありますが、実は「種」にもたくさんの栄養素が凝縮して含まれています。ブドウの実には捨てていいところはないですね。



土が高く盛られているのは水はけを良くするため。水は1滴ずつ与えて水分量を管理しています。



粒が均等に育つように並びを整えます(玉揃え)。深谷さんは、いとも簡単に整えますが、力加減を間違えると粒が落ちてしまうだろうし、それを全部の房にやるのかと思うと…脱帽です。

ここまで手をかけるからこそ、東京で高級ブドウのディスプレイ商品としても取り扱われているのですね。



頼もしい後継者がいて、今後も楽しみです。取材へのご協力ありがとうございました。

ブドウ専作農家さんにお話を聞きました☆

- Q1 ブドウ栽培を始めたきっかけはなんですか?**
A1 祖父の代から代々ブドウ栽培を続けています。ブドウづくりを始めて55年。息子で4代目です。息子は就農して12年目ですが、腕は私もいいですよ。
- Q2 ブドウづくりで何を大切にしていますか?**
A3 土づくりです! 土の香りはブドウの香りに直結するほど、強い影響があります。まったくごまかしが利かない作業で、とても大切にしている工程です。
- Q3 おすすめの品種はありますか?**
A3 欧州系が今のはやりですね。シャインマスカットが有名です。どんな風に食べたいかでおすめは変わりますが、食後のデザートとして食べるならさっぱりとした味わいのものを、おやつとして食べるなら甘みの強いものをおすすめします。直売のお客様には、試食してもらってから選んでいただいています。
- Q4 最後に深谷さんの夢は?**
A4 私はともかく…(苦笑)。息子は日本一のブドウづくりになるって言っていますよ。