

陶に親しむ 10

茨城県陶芸美術館企画展
「現代・陶芸現象」の出品作から

飯沼耕市 (一九六二—)

銀泡彩鉢「SHINOGI」二〇一四年

今回から二回にわたって、当館で開催中の企画展「現代・陶芸現象」出品作の中から、笠間在住作家の作品を紹介します。

飯沼耕市は一九九九年に笠間の陶芸家・荒田耕治に師事し、近年、日本伝統工芸展や日本陶芸展、菊池ビエンナーレなど、国内の著名な展覧会で活躍を続けています。

本作のタイトル「SHINOGI」は、素地の表面を削り出して凸状の筋をあらわしてできる鑄文から採られたもので、これを器面全体に施し、起伏に富んだ器形を生みだしています。凹凸面に施さ



銀泡彩鉢「SHINOGI」
平成26年(2014年)
高さ31.4cm×幅51.9cm×奥行き32.6cm

茨城県陶芸美術館学芸員 飯田将吾

※展示は11月24日(月・祝)まで

れた銀の反射によって陰影が生じ、作品の表情を豊かなものにしていきます。

この器面の銀は、銀泡彩という飯沼が独自に生み出した技法によるものです。素焼きした器胎全体に黒いマット釉を掛けて本焼きし、その上に銀を施して焼成すると、表面の銀と下地の黒が泡のように混ざり合うことからこの名がつけられました。また粒子の粗い土を胎土に用いており、それが表面にざらっとした質感を与えていることも、金属的な重厚さが強調される要因になっています。見込み部分には銀を施さずに下地の黒色を残して、銀彩との鮮やかな対比を演出しています。

銀泡彩による独特の色合いが、鑄のフォルムと組み合わせられることで、色彩と器形とが互いに引き立てあい、存在感のある作品となっています。

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

いこまらいすせんたあ
生駒敏文さん(右)
裕子さん(左)



地産地消=食べて、かさま応援!

(全4回)

グルメイトが行く ③

生駒さんから マメ知識

お米は乾燥しているけれども、いつまでも同じ味で保存できるわけではありません。特に農薬をあまり使っていないお米は、精米してから20日程度がおいしく食べられる期間です。お米にも“鮮度”があることを知っていただければと思います。

お米のおやつ

生駒さんからお米をいただいて、グルメイトのみんなで作ってみました。今回はヨモギを使って草もちにしましたが、白いお餅もおいしいですよ。



マレシピ

- ① 洗米し一晩水につけておく。
- ② 水切りしてから蒸し器で約30分蒸す。
- ③ 蒸しあがったらよく水洗いして1時間以上水切りする。
- ④ 蒸し器で少し温めなおしてから餅つき機で約30分つく。
- ⑤ 食べやすいサイズに丸めて出来上がりです。お好みで、きな粉やあんこをトッピングするとよりおいしく食べられます。

生駒さんにインタビュー☆

Q1 「うまい米づくり」で特に工夫しているところはなんですか？

A1 まずは減農薬。研究会では農薬は1回のみ使用。空中散布も行いません。特別栽培米よりも厳しい条件を課して生産しています。

Q2 環境に良い農業を始めて、どんな効果がありましたか？

A2 安全でおいしいお米ができるのはもちろん、目に見える効果としては、水生生物の種類が増えました。地域のみなさんで行う田んぼの生き物調査を始めて3年になりますが、絶滅危惧種の昆虫も多く確認しています。

Q3 6次化(第1次産業である生産者が、そのノウハウを生かして製造業(第2次)サービス業(第3次)分野も取り組むこと)が広まる中、取り組んでいることはありますか？

A3 やりたいことはいろいろありますが、上郷地域うまい米づくり研究会では、今年から「田んぼオーナー」制度を始めました。お米づくり体験をしてもらい、収穫したお米は稲田の磯蔵酒造さんの協力によりオリジナル日本酒をつくり、オーナーにお渡しする、というものです。1年目で60人のオーナーが生まれました。これからが楽しみです。

今月の訪問先は、上郷地域うまい米づくり研究会の会長でもある生駒敏文さんです。

上郷地域のうまい米づくりのコンセプトは「ホタルやミツバチが住めるような環境で作られる安全安心な米づくり」です。コンセプトどおり、近年では減少傾向のホタルやミツバチが多く飛び交い、準絶滅危惧種のクリソウも群生するような環境が広がっています。童謡「ふるさと」が自然と口ずさみたくなる景観でした。

【いこまらいすせんたあ】
〒319-0201
笠間市上郷1812
Tel.0299-45-2493



【今月のグルメイト】
ながた しほんこ
永田 順子(左)
ともながみよこ
朝永美代子(右)