

陶に親しむ

12 最終回

茨城県陶芸美術館の所蔵品から

荒川豊藏 (一八九四—一九八五)

志野茶碗 一九五五年

荒川豊藏は昭和三十年(一九五五)に「志野」「瀬戸黒」の技法で重要無形文化財保持者(人間国宝)の認定を受けた作家です。「志野」とは美濃で焼かれたやきもの一つで、茶陶の隆盛とともに桃山時代に作られましたが、その後長らく伝統が途絶えていました。

昭和五年(一九三〇)、豊藏は岐阜県可児市の大萱で、志野の陶片を発見します。当時、志野は愛知県の瀬戸で作られたものと考えられていましたが、この発見で志野、瀬戸黒、

黄瀬戸といった桃山のやきものが美濃産であることが判明しました。これを期に、豊藏は志野の再興を志します。

本作は豊藏の人間国宝の認定記念展に出品されました。志野の特徴である長石釉が全面に掛けられ、落ちていた白の発色が見られます。口縁部や底部の、釉が薄くかかった部分は緋色が濃く発色して、釉の白色と淡い対比を見せ、作品全体の印象を温かなものにしていきます。

正面には竹が描かれています。昭和五年に発見した陶片が筍柄だったことから、豊藏は後にその場所に竹を植えました。筍と比べて竹を描いた茶碗は珍しく、本作はその一つです。豊藏はかつて画家を志したこともあり、簡にして要を得た筆致に、その実力的一端が伺えます。

豊藏の志野がもつ風合いは「豊藏志野」「荒川志野」と呼ばれ、現在もなお多くの人々を魅了しています。

茨城県陶芸美術館学芸員

飯田将吾



志野茶碗 1955年(昭和30年)
高さ9.45cm×幅12.5cm

※今月号で本コーナーの連載は終了します。ぜひ一度茨城県陶芸美術館に足をお運びいただき、本紙で紹介したものを始め、多くの作品をご覧ください幸いです。

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

伊藤農園
伊藤 孝洋さん(右)
良枝さん(左)



地産地消=食べて、かさま応援!

(全4回)

グルメイトが行く ④

マメ知識

自然薯は滋養、強壮に良い食物として有名ですが、たんぱく質・ビタミン・ミネラル等だけではなく、消化酵素アミラーゼを始め、ウレアーゼ・オキシターゼ・グリコシターゼ・タカラゼ・ポリフェラーゼ等、今はやりの「酵素」も多彩に含まれています。体調をくずしやすい寒い季節、しっかりと栄養をとりたいですね。

自然薯のおやつ

奥様の良枝さんが、私たちのために自然薯でお好み焼きを作ってくれました。

▽生地材料(4人分)

- ①自然薯…200g
- ②卵白…1個分
- ③だし汁…100cc

作り方は、すりおろした自然薯にだし汁・卵白を混ぜ合わせて生地を作ります。あとはお好きな具材を入れるだけ。今回は桜エビ・キャベツ・ベーコン・紅しょうが・煎りゴマ・青のりが入っているそうです。小麦粉を使わず、自然薯のみの生地のお好み焼きです。サクッとカリッとふわふわもちもち。たいへん贅沢なお好み焼きですが、自然薯はすりおろすと空気を含んで増量するので、意外とたくさん作れます。



【伊藤農園】

〒309-1612 笠間市日草場8-17番地
Tel. 0296-72-4342 Fax. 0296-72-1738
http://www.yamano-imo.jp/

伊藤さんにインタビュー☆

Q1 「エコファーマー」としてどのように作物を育てているのですか?

A1 消毒は最小限で、化学肥料、除草剤は使いません。私のところでは納豆菌やヨーグルト菌などの微生物と完熟たい肥による土作りをしています。

Q2 除草剤を使わなくて大丈夫ですか?

A2 遮光シートを敷き、雑草が生えてくるのを防いでいます。葉を食べに来る芋虫も、薬を使うのではなく、手で取り除きます。

Q3 どれくらいの期間保存できるのですか?

A3 だいたい5℃で芽がはじめて、氷点下で凍ってしまいます。ご家庭の冷蔵庫での保存は、購入後1週間程度を目安にしてください。ただ、適正な温度管理ができれば長期保存は可能です。今試しているのは2年経ちますが、まだまだ平気ですね。自然薯は生命力のたいへん強い生き物ですよ。

【今月のグルメイト】

おきつ あきこ 興津亜紀子(左)・小島 敏子(中)
みやもと きよこ 宮本貴恵子(右)

