

笠間に息づく匠人

しょうじん

市内には、それぞれの分野で匠（職人）といわれる方がいます。このコーナーでは、技を極めその技を次代に継承していくため日々精進している方を紹介します。

あらた こうじ
荒田 耕治さん（下市毛）

笠間焼作家 日本工芸会正会員・茨城工芸会顧問



壺を制作する荒田さん

陶芸家を志し、北海道旭川市から笠間に移住。茨城県窯業指導所の第1期研究生として4年間研究を重ねた後、現在地（笠間市下市毛）に築窯。

ミスが許されない高度な「彫り」の技術が要求される、幾何学文様をはじめとする芸術的かつ繊細な作風で知られ、1981年の日本陶芸展最優秀賞文部大臣賞受賞を皮切りに、伝統的工芸品経済産業大臣表彰など数々の栄誉を受賞。その作風に魅せられた28人の弟子は、それぞれが師の教えを忠実に守り、全国で活躍している。

現在も個展の開催や、茨城空港到着ロビー陶壁面制作など、精力的に活動が続けている荒田さん。後継者に向けてのメッセージは“思いを貫けばおのずと道は開ける”。

荒田 耕治さんの
作品を紹介



きかがくもんようやしめ
幾何学文様焼締
かびん
花瓶

花瓶にデザインした文様の上に定規を当て、丸1日かけて彫る。



くもりゅうもんようこうろ
雲流文様香炉

フリーハンドで雲の流れを表現。

地産地消＝食べて、かさま応援！

グルメイトが行く③

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。



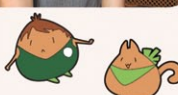
10月は
栗が旬

【今月の訪問先】
笠間市湯崎の栗農家
「湯崎栗園」
しばた さん
柴田欣子さん

柴田夫妻経営「湯崎栗園」では、庭先販売を行っている。生栗をはじめ、栗甘納豆も取り扱い中。午後のみ営業。事前に要電話。庭先販売は10月末まで。
★TEL:0296-77-1341



←笠間産栗甘納豆
[180g] 1,200円
(税込)



【今月のグルメイト】
ながたしゅんこ
永田順子さん（左）
こじまとしこ
小島敏子さん（右）



Q & A（グルメイトから柴田さんへ）

Q1 柴田さんの栗園の経営について教えてください。

A1 栗に出会って30年になります。栽培のこだわりは、豊かな有機質を含んだ土づくりです。これが、深い味の栗に仕上がるポイントですね。

Q2 柴田さんは「KKT6（かさまの栗つたえ隊）」のメンバーだそうです。どんな活動をしているんですか？

A2 KKT6は栗生産農家の女性6人のグループです。栗料理等を紹介しながら、イベント参加やマスコミ取材の受入れなどのPR活動をしています。

若い世代にも、笠間が有数の栗産地であることに誇りをもって、地域の歴史や食文化を大事にしていってほしいですね。

Q3（柴田さんの手づくりおこわをいただいて）栗がやわらかくて、おいしい！

A3 おこわの栗は、オープンで軽く焼いてみました。よく火が通って、栗のほくほく感が出ているでしょう（作り方は下記参照）。昔は、皮にちょっと切れ目を入れて、いろりで焼いて食べたものでした。焼いてこそ、栗本来の味わいが出るのかもしれません。

栗は、食べるまでの下ごしらえがたいへんな農作物ですが、手間暇かける分だけ、おいしくなる食べ物でもあります。今の季節、秋の時期しか楽しめませんから、私たち農家の自信作の栗を、皆さんたくさん味わってくださいね。

焼き栗おこわ【作り方】（2合分）

- ①もち米（2合）を洗米後、30分程水に浸し、ざるに上げる。
- ②栗（300g。大粒なら約12個）は鬼皮と渋皮をむき、オープンで少し焦げ目がつくくらいまで焼く。
- ③炊飯器にもち米、焼いた栗を入れて炊く。
- ④茶碗等に盛り付け、ごま塩を振る。

