

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。

しまだ こうさく 島田 幸作さん(吉岡) 木彫島田



完成間近の神輿と島田さん

日本の伝統芸能のひとつとして、正月や祭事で舞い踊る獅子頭や、まつりを練り歩く神輿や山車などの木彫作品を作る島田さん。200本のノミを巧みに操り、表情豊かな作品を作り出す。寄木の組み合わせから、整版、彫刻、色付け、仕上げまですべての工程を一人で行い、「作品」を完成させていく。

20歳代で大工として木造建築の世界に入り、その後、神社仏閣の欄間彫刻などさまざまな木彫を手がけて約50年。一切妥協を許さないものづくりに対する厳しい姿勢と、一方で温厚な優しい人柄に惹かれ、これまでに23人が木彫島田の門をたたいた。ここで修行を積み、師の技を受け継いだ職人たちは県内外で活躍している。

夏から秋にかけては各地で多種多様なまつりが開催され、島田さんの作品が最も輝く季節を迎える。

島田 幸作さんの
作品を紹介



獅子頭

塗装の割れを防ぐため、風呂の湯気で内面から乾かすという。



くれないやねのべくもんりゅうみこし 紅屋根延九龍神輿

九龍が神輿を囲んでいることから名づけられた。完成まで約半年かかる。

地産地消=食べて、かさま応援!

グルメイトが行く 2

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。



8月は
梨が旬

【今月の訪問先】
笠間市安居の梨農家
柴沼道明さん(左)
博信さん(右)
☎0299-45-5027



笠間梨ソフトクリーム
を頂いてきました!
(フォレストハウス愛宕家にて)

J A 茨城中央管内で生産された梨を、贅沢に使用したフルーツソフトクリーム。道明さんと博信さんも「さっぱりしていておいしい」とお墨付き。笠間市内では、フォレストハウス愛宕家・笠間工芸の丘・友部SA(上り)にて、10月まで販売。

【今月のグルメイト】
にいせきようこ
新聞陽子さん(左)
おおしおりか
大塩理香さん(中)
みやもと きえこ
宮本貴恵子さん(右)



Q & A (グルメイトから柴沼さん親子へ)

Q1 柴沼さんご一家の経営について教えてください。

A1 つい最近まで和牛も育てていましたが、今は梨に専念して、家族で作業しています。作付品種は「幸水」や「豊水」など。「愛宕」という、12月に流通する、お正月需要のための品種も作っています。「愛宕」を作っているのは、岩間地区の25軒の梨農家のなかでは、うちだけでしょうね。

Q2 今年5月に降ひょう、6月に台風上陸がありましたか…。

A2 我が家では、降ひょうにより梨の花が折れたり、台風の強風でネットが破れたり、多少被害を受けましたが、被害を免れた梨は順調に育っていますよ。収穫した梨は、主に市場出荷しますが、お盆明けからは庭先販売も行う予定です。

Q3 梨はそのまま食べてもおいしいけど、コンポートにしてもおいしいですね。梨をすりおろして、ソースにしたこともあります(下記参照)。

A3 梨には肉を柔らかくする効用がありますので、焼肉のタレに使われたりもしていますよ。「笠間梨ソフトクリーム」など、加工のアイディアが増えれば、もっと梨を活用してもらえますね。

Q4 最後に、梨生産へのこだわりは?

A4 おいしく、喜ばれる梨を作るよう、努力しています。また、今注目されている「農の安全・安心」に応えられる梨を作っていきたいと思います。

梨ソース【作り方】(1人分)

- ① 梨(1/2個)の皮をむき芯を取り、すりおろす。
- ② チキンブイヨン(1/4カップ)、醤油(大さじ3)、バター(少々)といっしょに煮詰める。

☆写真は、チキンソテーに添えたもの。

