

福岡県

こいし わら

小石原焼



力強く、細かく刻まれた文様の中皿に、「貝割れ菜と油揚げのあえ物」を盛って。

陶磁器や漆器などの器や調理器具など、食の周辺にある道具——

食具はさまざま。その国の食文化によっても特徴があります。「食具の小さなミュージアム」からご紹介していきます。

民窯陶工の心意気



小石原焼楯目飛び鉦七寸皿。径23cm、高さ4cm。蔵人窯。鉄分の少ない白色の化粧土を素地の表面に掛け、さまざまな装飾を施します。飛び鉦がリズムカルに円を描き、周囲の楯目に掛かった緑と茶の二彩がアクセント。

小石原焼飛び鉦井。マルサン窯。径18・5cm、高さ7cm。内外面に飛び鉦の文様、中ほどには横筋と波状の楯描きが見えます。実用的な力強さと繊細に刻まれた文様は、使う者に贈る陶工の心意気ともいえるでしょう。

小石原焼打ち刷毛目(※2)茶碗。太田哲三作。径13cm、高さ6.5cm。日常の茶碗にも伝統的な装飾技法の美を感じます。すっぽりと両手のひらに収まる茶碗。民窯特有のやさしさとぬくもり、素朴さに惹かれます。

調理メモ

「貝割れ菜と油揚げのあえ物」は、貝割れ菜は根元を切り落とし、長さを半分に切る。油揚げは油抜きをし、短冊に切る。小なべにだしとしょうゆを入れて煮立て、油揚げを入れて2～3分煮、貝割れ菜を加えてすぐに火を消し、あえ混ぜる。

用語メモ

※1 飛び鉦：化粧土を掛け、半乾きの素地に薄くした鉄片を当てて口口をまわすと削られてできる連続模様。
 ※2 打ち刷毛目：化粧土を掛けてすぐに口口をまわしながら刷毛を当てて線を描く技法。

福岡県東峰村小石原の皿山には高取焼と小石原焼の窯があります。前者は御用窯で後者は民窯でした。高取焼は、江戸前期、福岡藩三代目黒田光之が旧小石原村に窯を築かせ、おもに茶陶の水指や茶入れなどを焼いていました。小石原焼は、高取の技法が伝えられて壺・甕・徳利・播鉢などの日用雑器を焼いたのが始まりといわれています。藩は生産奨励を行い、江戸中期に大きく発展しました。明治維新で藩の保護がなくなりますが、半陶半農で窯を守ってきました。昭和に入って民芸運動のバーナード・リーチらが「民芸美の極致」と絶賛し、1958年にはベルギーでの世界博覧会でグランプリを受賞。陶磁器では日本で最初に「伝統的工芸品」に指定されました。

小石原焼の里は博多から電車を2本乗り継いで約2時間、日田彦山線彦山駅下車し、タクシード山あいの道を約10分、福岡県と大分県の境にある英彦山の麓、標高500mの盆地にあります。現在、50余の窯元が小石原焼陶器協同組合を作ってそれぞれ焼いています。直行した小石原焼伝統産業会館では、歴史をたどる陶芸品、原料、道具類の展示、技術や技法の解説があり、多数の大皿や大鉢、大壺に圧倒されました。日用雑器というにはあまりにも惜しい、精緻な飛び鉦(※1)模様、流し掛けの絶妙なとり合わせ、まさに芸術品です。小さな食器にも用が足りればよいという実用一点張りではないこだわり。「用の美」といわしめた実用品の美に感動しました。



小石原焼飛び鉦五寸皿。径15cm、高さ4cm。独特の装飾が、使い手を豊かな気持ちにさせます。

「食具の小さなミュージアム」は女子栄養大学坂戸・駒込両校舎に数か所あるささやかな展示コーナーです。女子栄養大学の調理教育の礎を築いた人物の一人、上田フサさん(1910～2000)の遺志によって開設されました。