

茨城県

笠間焼



※1)の皿に「ふきと竹の子のすし」を盛って。深い色みの器にすしが映えます。

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」からご紹介してきました。

多彩な作風



上田フサ先生が遺した器です。笠間焼緑釉皿。径20・5cm、高さ3cm。全面を釉葉でおおい、柄杓で釉葉をかける「ずぶ掛け」や「流し掛け」「掛け分け」が笠間焼の伝統的な装飾技法、釉葉は鉄釉・糠白釉・緑釉が主です。

笠間焼糠白釉片口小鉢。径10cm（片口部分含まず）、高さ6.5cm。笠間の陶土は八溝山地から採土されます。いろいろ試行した結果、現在では蛙目粘土を混ぜて用いるため、成形の幅も広がり、種類も多くなりました。

笠間焼三色布目（※3）角小皿。長辺13・5cm、短辺13cm、高さ2cm。布目の地に3段階に分けて掛け重ねられた白化粧のすつきりとしたデザイン。伝統を生かし、新感覚を盛り込んだ新しい笠間焼が模索されています。

調理メモ

「ふきと竹の子のすし」は、ゆでたふきはだし、酒、砂糖、塩、うす口しょうゆを合わせた煮汁で煮、5mm幅に切る。ゆで竹の子は小さく切り、だし、酒、みりん、塩、うす口しょうゆを合わせた煮汁で煮る。すし飯にシラス干し、ふきと竹の子、せん切り甘酢しょうがを混ぜ合わせ、木の芽を散らす。

用語メモ

- ※1 柿釉：鉄釉の一種で、褐色の柿色に焼き上がる釉。
- ※2 糠白釉：粉や糠の灰を原料とした白濁釉。
- ※3 布目：素地に麻布などを押し当てて織り文を残す技法。施釉しても布目が残し、独特の味わいになる。



笠間焼柿釉輪花皿。径25cm、高さ4.5cm。笠間の柿釉は益子のとは異なり、柿赤と呼ばれます。

笠間は笠間稲荷の門前町として栄え、城下町でもありました。18世紀後半、笠間藩箱田村の名主久野半右衛門が信楽の陶工長右衛門の指導で窯を築きました。二代目瀬兵衛が信楽の陶工吉三郎とともに茶壺や徳利などの日用雑器を焼く一方、笠間藩主牧野貞喜は陶業の発展にも尽力しました。

明治期に衰退しますが、美濃の陶商田中友三郎がみずから生産にあたり、販路拡大にも力を入れ、安くてじょうぶと評判になりました。また、内国勸業博覧会で茶壺が受賞し、全国に名を馳せました。大正から戦後は不況や生活様式の変

化で需要が減りますが、高度経済成長期には息を吹き返し、壺や甕、挿鉢から花器や日用雑器へ生産の中心が移りました。

今日の笠間焼があるのは、官民一体となって後継者育成にも力を注いだ結果でしょう。「陶芸団地」などに環境を整え、全国から陶家が集まり、自由な空気のもとでさまざまな作風を試み、新感覚の多彩な作品を生み出しています。

笠間稲荷の裏手にある笠間稲荷美術館では、神酒入れとして使われた「糠白釉（※2）三彩蓋付壺」が展示されており、伝統の「用の美」に見とれました。私は茨城の生まれですが、梅干しや味噌は柿釉黒流しの甕に入っていました。笠間焼に違いありません。醤油の移し替えに使った糠白釉の片口も。両親と元朝参りに求めた大鉢と大皿。大鉢の見込みには白抜ききとうもろこし文。大皿は大根のつまとマグロの刺し身が映えました。