

益子焼

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。



角皿に「ゆで枝豆とイワシの梅煮」の二種盛り。厚手で力強い民芸調でモダン。温かみがある。



益子焼黒鉛釉菖蒲文角皿。佐久間藤太郎窯四代目、佐久間藤也作。23cm角、高さ3cm。

栃木県益子町は関東平野の北端、茨城県との県境にあります。学生に陶器を皮膚で感じてほしいと、毎年、益子でのロクロ体験を実施しています。茨城県筑西市の下館駅から真岡鐵道に乗り換えて40分、1両編成のディーゼル車の窓から益子のなだらかな丘陵、田畑を見ていると、どこか懐かしささえ覚えます。

益子焼は江戸時代末期、茨城県笠間^{かま}で学んだ大塚啓三郎^{かま}が窯を築き、藩が奨励し生産量をあげてきました。明治期には薨^{かみ}や土びん、すり鉢、土なべなど、大消費地・

東京に販路を開き、日用陶器の大産地になっていきます。

名もない民衆が美の意識を持たずに作り上げたものにこそ真の美「用の美」がある——柳宗悦^{やなぎむねよし}による民芸運動の中心人物・濱田庄司^{はまたしょうじ}が、1924年、この地に移り住み、作陶活動を始めました。素朴で温かみがある益子焼に魅せられた濱田は優れた作品を生み、多くの陶芸家が集まるようになりました。

現代の益子では、多彩な技法をとり入れて作陶を続ける中堅、若手の作家が活躍しています。

益子の土は珪酸^{けいさん}分が多く鉄分を含み、粘りが少ないので厚手に作らざるをえません。釉葉^{ゆうが}は柿色の柿釉^{かきゆう}や餛飩^{あめゆう}、黒釉といった濃い発色で全面をおおうのが特徴です。装飾は柄杓^{びやく}を使って器に釉葉を掛ける流し掛けや流し描きなど。簡素で素朴。おおらかさ、力強さ、のびやかさを持っています。

民芸陶器 “用の美”



益子焼銘々皿。床井崇一作。径15cm、高さ2.5cm。益子百景がテーマで、西明寺三重塔（重文）などが描かれています。踊るような白線描きは「イッチン」といい、白い化粧土をスポイトで絞り出して盛り上げる技法。

上田フサさん愛用の食具の中から。益子焼煎茶器。宝瓶（径9cm、高さ5cm）と煎茶わん（径7cm、高さ4cm）。内側は釉葉が全面にかかっており、外側は流し掛けなどの技法で独特の表情をかもし出しています。

学生のロクロ体験に同行したときに見つけた一輪挿し。益子の流し掛けの特徴がよくわかるので思わず手にとりました。益子焼は釉葉の掛け方に特徴があります。色の異なる釉を柄杓などで掛け流す技法が有名です。

料理メモ

「イワシの梅煮」は、イワシの頭と内臓をとり除いて洗い、赤じその塩漬^{しほづけ}けを敷いたなべに並べる。ぶつ切りねぎと薄切りしょうがを散らし、梅干し、しょうゆ、みりん、酒、水を加えて落としぶたをして火にかけ、40分ほど煮る。一晩おく。オープンで20分ほど、あるいはざるに並べて日陰で乾燥。