

福井県

えち

ぜん

越前焼

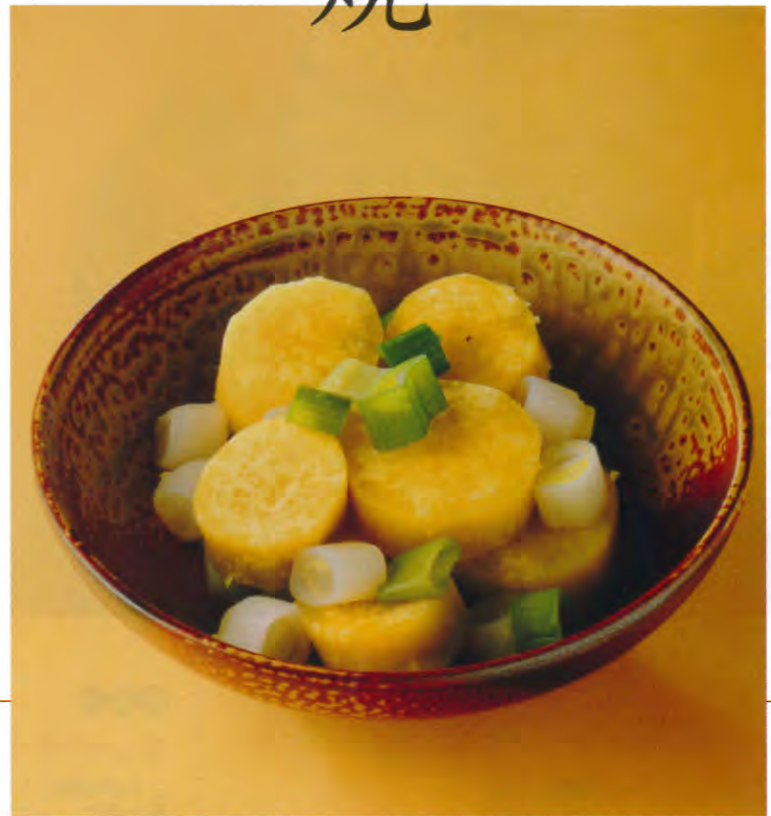
陶磁器や漆器などの器や調理器具など、

食の周辺にある道具―

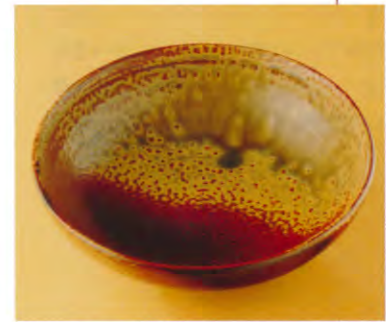
食具はさまざま。

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。



浅めの中鉢に、「さつま芋のなんば煮」を盛って。名物のぶっかけそばを盛る「そば鉢」とも。



越前焼そば鉢。国成窯、前田義郎作。径15.5cm、高さ5cm。土の渋さに無作為の釉が風情を。

現代によみがえる伝統の古窯



180^{パー}と同じ鉢に「ほうれん草と黄菊のお浸し」を盛って。越前焼の陶土は腰が強くよく伸び、高温で焼いても割れにくいという特徴があります。また、高温で焼くと、陶土に多く含まれるガラス質がとけ、水もれしない肌焼き縮まります。



越前焼タタラ(※2)皿。竜仙窯、岩間竜仁作。長辺18cm、短辺14cm、高さ3cm。波打つような勢い、存在感のある器です。福井県内全域で作られるやきものを「越前焼」と総称しますが、県内の窯元80軒の約半数が陶芸村周辺に点在しています。



越前焼三角鉢。国成窯、前田義郎作。径18・5cm、高さ6cm。使い手になを盛ろうかと楽しませてくれる色合いと姿です。越前陶芸村は1971年に建設。全国から多くの陶芸家が集まり、焼締の伝統を活かしながら新しい歴史が築かれています。

調理メモ

「さつま芋のなんば煮」は、さつま芋は厚く皮をむいてたっぷりの水にしばらくつけておき、水けをきる。ねぎは1cm幅に切る。なべに水とさつま芋を入れて火にかけ、煮立ってきたらやや火を弱め、酒と塩を加え、7分ほど煮てねぎを加える。さらに4〜5分煮て、さつま芋がやわらかくなったら火を消す。

用語メモ

※1 小山富士夫：1900〜1975年。陶磁研究家・陶芸家。中国陶磁器研究の大家、古陶の研究家としても知られた。
※2 タタラ：板状や帯状の粘土を切ったり貼ったりして成形する技法。元々は古式製鉄法の大きなふいごの意。

江戸中期には瀬戸などの施釉の産地に押され、明治期には磁器や色絵陶器をとり入れられたが、大正期には衰退してしまいました。戦後、小山富士夫(※1)らによって「越前焼」の呼称が与えられ、六古窯の一つに数えられました。越前陶芸村は米原からJR北陸本線に乗り継いで約50分、武生駅下車。タクシーで約25分のなだらかな丘陵にあります。空は一点の雲もなく、広々とした公園の木洩れ日に苔は緑に輝いていました。私をとらえた器(180^{パー}の器)は伝統の息づかいを感じる素朴なもの。ひよんなことから作家がわかりました。純朴で職人風のかたでしたが、温かさが伝わってきました。息子さんと二人で、食器を中心に焼いておられました。宿泊した宿では越前焼の器に、「越前へはるばるようこそ」と歓迎されたような気分。ぴちぴち新鮮な海の幸が深い器を盛り立てていました。

「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。