

福島県

あいづほんごう

会津本郷焼

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。



鉄釉の中丸鉢に「なまり節と焼き豆腐、ふきのたき合わせ」を盛って。つややかで温かみがある。



会津本郷焼鉄釉丸鉢。宗像窯。径16cm、高さ5cm。黒褐色に発色する釉薬が特徴。

会津本郷（現会津美里町）は北では最も古い歴史を持つやまの産地。1645年、会津藩主保科正之が瀬戸の陶工を招き、本格的な陶器作りが始まりました。会津本郷焼は日用陶器と染付けや色絵などの磁器が現在も焼かれています。白磁染付けは1816年に焼成できるようになりました。明治末に町に活気がなくなり、1916年の大火で窯は激減。1958年、ブリュッセルの万国博覧会で、鉄鉢がグランプリを受賞して一気に町は活気を取り戻しました。鉄鉢とは、郷土料理の一つである、鉢の山椒漬けを漬け込む箱型の器です。厚さ約1cmの粘土板5枚を張り合わせ、素焼きはせずに乾燥させ、餡釉を全体にかけます。母から子へと伝えられる郷土の味を作る鉄鉢はこの家でも日用雑器として利用されたことでしょう。会津若松の知人は趣味でろくろを回していました。中国の留学生と訪ねた折にどっしりとした抹茶茶碗をいただきました。会津本郷焼でした。茶碗の内側はいかにも抹茶が冴えそうな淡い水色の釉薬、表は紅椿がゆつたりのびのびと描かれていました。その知人も亡くなりしばらくしてから、会津本郷焼の里を訪ねました。

JR只見線の会津本郷駅で降り、そぼ降る雨の中、刈りとられた田んぼ道をまっすぐ歩いて20分。窯元にたどり着きました。抹茶茶碗ほどの大きさの花器、白地に青い流し掛けを買いました。食卓の小さな花は、いつも私を元気づけてくれます。

東北初の開窯



同じ丸鉢に「小松菜と油揚げ、じゃこの煮浸し」を盛って。シンプルなお皿なので料理を選びません。盛る料理が違ふと器の雰囲気もまた変わって見えます。実用的な器として用途が広く、飽きのこないのが身上的鉢です。

会津本郷焼灰釉皿。鳳山窯。17×13cm、高さ3cm。地味ですが盛り映えのする器です。四角い器も食卓に変化をもたらしてくれます。灰釉とは草木の灰を媒溶剤とした釉薬。灰釉と窯の炎の加減が器の文様を作ります。

会津本郷焼餡釉鉢鉢。宗像窯。15×10cm、高さ7cm。どっしりとした風貌。宗像窯は福岡県宗像神社の宮司の家系。代々日用雑器にこだわり、現代まで受け継がれたのは見事です。国際的にも高い評価を受けています。

用語メモ

※鉢の山椒漬け：鉢鉢に身欠き鉢としょうゆと酢、たっぷりの山椒（木の芽）を敷き詰めて漬け込んだもの。歯ごたえがあり香りもよい。雪の多い会津地方の保存食。貴重なたんばく質源。

料理メモ

「なまり節と焼き豆腐、ふきのたき合わせ」は、なまり節と焼き豆腐は食べやすい大きさに切り、バットにうす口しょうゆ、みりん、酒を合わせた蒸し汁に浸して15～20分蒸す。蒸し汁をなべにとり分け、色よくゆでて5cm長さに切ったふきを並べ入れて煮汁が少なくなるまで煮る。途中上下を返す。