

兵庫県

たん

ば

たち

くい

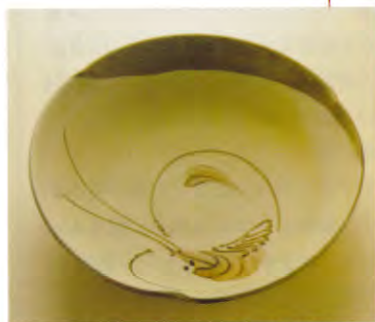
丹波立杭焼



丹波立杭焼の大鉢に、「イカと里芋の煮物」を奔放に盛って。素朴な風合いの日常使いの器。

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——

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。



丹波立杭焼海老文大鉢。大熊窯、大上巧作。径26cm、高さ7cm。罎蓋に描かれた海老が印象的。

丹波立杭焼は丹波焼ともいわれ、瀬戸、信楽、越前、常滑、備前とともに800年の歴史と伝統を伝える日本の六古窯の一つ。12世紀末、兵庫東篠山市今田地区で始まりました。桃山時代までは穴窯で壺・甕・挿鉢を焼き、大きいものは「紐作り」技法で成形、焼き締めました。赤褐色の素地に灰が降りかかり、表面で溶けて深い緑色の自然釉が流れ落ちて模様になります。登り窯が築かれたのは1611年ごろ。山の傾斜を利用して作られ、量産が可能になりました。江戸初期は茶陶も作られました。装多くは素朴な日常雑器でした。

180ccと同じ器に「鶏手羽先と大豆の中国風煮込み」を盛りました。少人数家庭では出番の少ない大鉢ですが、家族を思って大なべでたっぷり煮上げた煮物は格別の味わいです。器のおおらかさにもほっとします。

丹波立杭焼網目文角長皿、長辺19・5cm、短辺13cm、高さ2cm。同角小皿、長辺10cm、短辺7.5cm、高さ3cm。どちらも陶勝窯、市野勝作。黒乳白釉の珍しい色づかい。網目模様は手描きです。明るい色合いの料理が映える器。

丹波立杭焼ローソク徳利。径5.5cm、高さ13cm。清水俊彦作。丹波は酒の杜氏のふるさと。酒器の種類のも多さにも驚きます。形も釉薬も多彩です。労働のあとのゆとりの楽しみ方が思われて、思わずほおがゆるみます。

調理メモ

「イカと里芋の煮物」は、イカの胴は輪切りにし、足は切り分ける。里芋は大きいものは半分に切る。砂糖、しょうゆ、酒を煮立ててイカを混ぜながら約2分煮、とり出す。煮汁にだしと里芋を加えて紙ふたをし、中火で25～30分、ときどきなべを揺すりながら煮る。イカを戻して煮汁をからめる。

用語メモ

- ※1 イッチン：白泥などを竹筒やスポイトから絞り出し、その細い線で走り描きする技法。
- ※2 釘彫り：とがったもので文様をかき落とす技法。
- ※3 墨流し：白釉の上に黒釉を流して模様とする技法。

飾はイッチン、釘彫り、墨流し（※1、2、3）などと幅広く、模様は葉文が作られるようになります。木の葉を器物にはりつけて、上から釉薬を掛けて焼くと無釉の葉模様が残ります。

丹波焼の里は大阪からJR福知山線で約1時間。相野駅下車。山に沿って走る道の左下に四斗谷川が流れ、向こうには棚田も。「この山の石と混ぜてやきものを作っているのですよ」とタクシーの運転手さん。山を背に窯元の看板がたくさん見えます。車を降りてすぐ活気を感じました。そこには異なる年代の人々がともに働く姿がありました。伝統を維持継承する丹波焼の歴史の重さを思い描いていたイメージがくつがえされました。「荒々しさ、力強さ、温かさ」を備えた丹波立杭焼。伝統を守る一方で、日常生活に息づくさまざまになやきものがありました。

六古窯の伝統

