

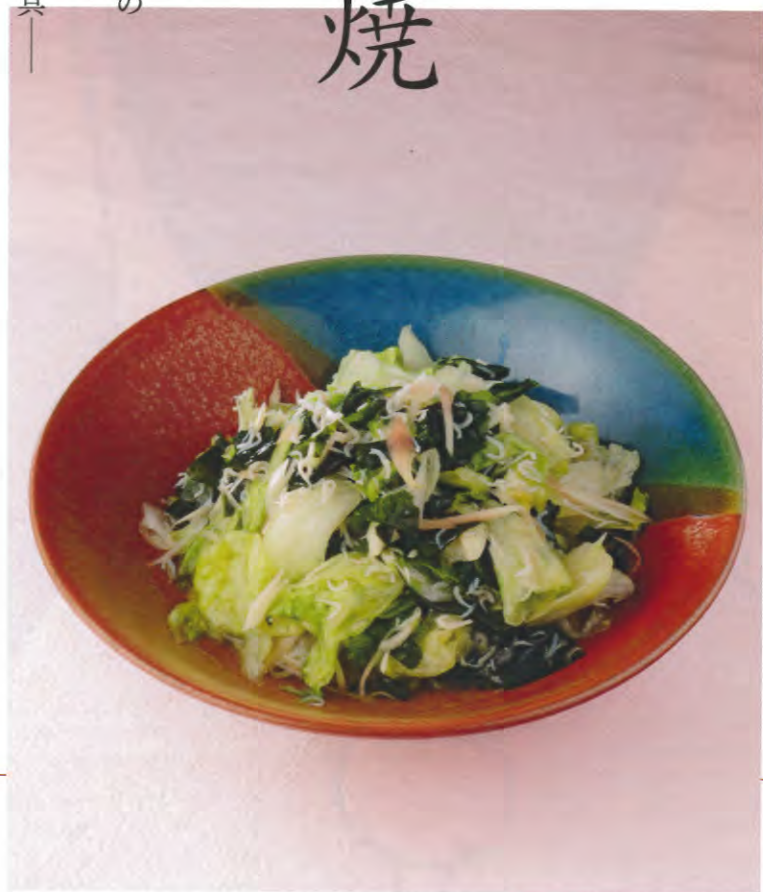
福岡県

あがの

上野焼

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。



上野焼の鉢に「レタスとわかめの酢物」。独特の緑青釉と深い色合いの鉛釉（※1）の掛分。



上野焼掛分菓子器。十時窯十三代目十時開甫作。径23cm、高さ6.5cm。格調高く気品を感じる器。

箱書きに意味あり



78の掛分菓子器が納まっていた桐箱です。ふたの表裏に箱書きとあって、作品名や窯元、作者の名などが墨で書かれています。窯印は甫。木箱には多くは桐が使われ、作品完成のあと、特別注文してあつらえます。

桐箱のふたの裏書き。落款が押され、十時窯十三代目の作であることがわかります。箱の中には、上野焼宗家、十時窯元本家の初代・上野喜蔵高国から始まる十三代までの系図と、その沿革の解説書が入っていました。

上野焼刷毛目（※2）小皿。高田窯高田湖山作（伝統工芸士）。径15cm、高さ3cm。歴史ある「古唐津」の手法をとり入れた「刷毛目皿」。生地に、白泥を薄く刷毛で化粧掛けしてあります。

料理メモ

「レタスとわかめの酢物」は、塩水でもんだ和風サラダ。レタスは食べやすい大きさにちぎり、海水程度（塩分3.5%）の塩水に浸し、しんなりする程度に10回ほどもみ、水けをかたく絞る。レタス、もどして食べやすく切ったわかめ、薄切りのみょうが、シラス干しを合わせて、合わせ酢である。

用語メモ

※1 鉛釉：長石に酸化鉄や酸化マンガンを加えた鉄釉の一種。濃度や焼成法で各種の色を出す。
※2 刷毛目：白泥を硬質の刷毛や藁の穂先を束ねて筆状にしたもので一気に刷き塗る装飾法。

と命名。明治維新で藩窯はなくなりましたが、明治半ばに復興し、40年の歴史を受け継いでいます。上野焼は国の伝統的工芸品に指定され、釉薬が多種多様に研究されてきました。もともと灰白釉が主であったものが、のちに黒釉、鉛釉、鉄釉、独特な緑青釉など、色彩豊かな作品が生まれています。福智町へは博多からJRで直方へ約1時間、平成筑豊鉄道に乗り換え、一両車に揺られて7つ目の無人駅「赤池」で降ります。駅からやきもの里へはタクシーで10分ほど。赤土の畑を縫うように坂道を上ります。上野焼陶芸館を見過してそのまましばらく走ったあと、「この辺から下りながら窯元さんをのぞいていったらいいですよ」と運転手。なだらかな丘陵地帯が広がり、ゆつたりした窯元屋敷が点在しています。ときにはレングアの煙突が見え、〇〇窯元の看板が歴史を物語っています。

上野焼は、17世紀初頭、細川忠興に招致された朝鮮人陶工・尊楷（日本名、上野喜蔵高国）が創始。豊前小倉藩の御用窯として「茶陶」も焼かれました。初代の古窯跡「釜の口窯」からは、緑釉を施した茶碗や、白濁釉と鉄釉を掛け合わせた徳利などが出土しています。30年後、尊楷は細川家が肥後（熊本県）へ国替えとなるさいに肥後に移りますが、三男と娘婿を残します。それが、福岡県田川郡福智町赤池の上野焼の地です。三男は朝鮮の泗川県十時郷の地名を家名として十時を名乗り、娘婿を渡