

熊本県

しょう だい

# 小代焼



楕円皿に「トマトと卵の中国風いため」を盛って。やわらかな肌合いの器に赤と黄が映えます。

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。

## 流し掛けの技法



小代焼丸鉢。径19・5cm、高さ4.5cm。厚手でたっぷりとした素朴な鉢。小代山の土は鉄分を多く含むため、灰釉を掛けると素地の鉄分が作用して褐色に変化します。釉薬の割合が、黄褐色、青などにも発色します。



上の鉢を側面から見ました。見る向きによっても変化があります。小代焼の特徴がこの白釉。白釉には藁灰を用いますが、籐灰はもっと白く焼き上がります。小代焼は大きく分けて青小代、黄小代、白小代に区別されています。これは青小代です。



上記の鉢に「ひじきと揚げの煮物」を盛って。小代焼は、陶器にしては焼成温度が高いため、じょうぶに焼き上がり、使い手としてはうれしいことです。釉薬の流し掛けはそのときのぐあいによって仕上がりは異なり、2つとして同じ器はありません。

### 用語メモ

※1 しのご：器の表面を削って凹凸をつける技法。その部分に沿って流れ落ちる釉薬によって文様が浮かび上がる。

※2 流し掛け：柄杓を使って釉薬を掛ける技法。

### 料理メモ

「トマトと卵の中国風いため」は、完熟トマトと缶詰めのホールトマトをほぼ同量用意してあらく刻む。中華なべにたっぷりの油を熱し、塩で調味したとき卵を大きくいためとり出す。油を足してねぎのみじん切りとトマトをいため、酒、砂糖、塩で調味する。卵を戻し入れてさっと合わせ混ぜる。



小代焼しのご(※1)斜め楕円皿。瑞穂窯、福田のり作。長径26cm、短径19cm、高さ5cm。楕円形の器は大皿盛りに重宝します。

小代焼は熊本県の西北、福岡県との県境に近い小代山の土で焼いたもの。古代須恵窯群も散在し、この地で焼いたものを肥後焼と称しましたが、江戸後期より小代焼と称されるようになりました。2003年に小代焼として国の伝統工芸の指定を受けました。

細川家は1632年、豊前から肥後に移封されましたが、豊前上野焼の陶工2人に小代山の山麓に開窯させ、藩窯としました。茶の湯が盛んで御用窯として茶陶を焼く一方で日用雑器も焼きましたが、明治維新以降は衰退しました。

昭和になって島根県の石見焼陶工が小代焼に魅せられて小代山山麓に開窯。小代焼の名陶を復活させようと研究を重ね、多くの名品を焼きました。戦後、有田の陶工が移り住み、土や釉薬の研究に力を注ぎました。小代焼は庶民の生活に適した力強いやきもの。素地の釉薬は深い色で、自由奔放に流し掛け(※2)た模様がおもしろく、素朴さにも心奪われます。

昨年、小代焼のふるさとを訪ねました。窯元の静かな店先に大小さまざまな食器が。丸皿や角皿を思わず手にすると深い褐色素地のグラデーションが印象的です。丸皿の絵柄は気の向くまま流し掛けたのでしょうか。不意にぼたぼた落ちたかのような水玉模様は景色になっていきます。ほどよい大きさで深さでなにを盛ろうかと考えながら買い求めました。点在する大きな窯元の屋敷の庭の片すみには陶土が野積みされていました。