

# 小鹿田焼



見込み面いっぱい刷毛目をつけた皿に「鶏肉と野菜のみそ炊き」を盛って。典型的な小鹿田焼の大皿。



打ち刷毛目一尺皿。径29.5cm、高さ5cm。器をろくろで回転させながら一定の速度で刷毛を小刻みに打ち、模様を表わす。刷毛目の濃淡が景色になる。

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。「食具の小さなミュウジウム」からご紹介していきます。



現在窯元は10軒あり、開窯以来、一子相伝で陶法を守り、代々技術を受け継いでいます。窯元は共同で近くの山地から土採りを行ない、鉄分の多い陶土を銘々の唐臼で碎きます。盛った料理はひじきの煮物。



上田フサ先生愛用の食具の中から、小鹿田焼の飛び鉦中鉢。径18cm、高さ5.5cm。器は長い間使い込むうちに風合いが増してきます。どっしりとして力強く、伝統を守り続ける人々の心意気を感じられます。



特徴ある装飾2種。上は「打ち刷毛目」、下は「飛び鉦」。緋のような模様の「飛び鉦」はろくろを回しながら皿の表面に刻みを入れます。昔ながらの陶法を守り、手仕事で暮らしたの器を焼き続けています。

## 料理メモ

「鶏肉と野菜のみそ炊き」は、西京みそ仕立ての煮汁がからまったこっくりとした煮物。下味をした鶏骨つきぶつ切りを油で焼いて、だし、砂糖、酒、西京みそ、練りごまを合わせた煮汁を加え、拍子木切りにして下ゆでしたごぼう、にんじん、こんにゃくを加えて煮ます。さやえんどうを散らして。

います。

ストン、ズトンというリズムの向こうに目をやると、大きな杵の下に赤い土が舞っています。陶土を搗くうすは唐臼と呼ばれ、谷川の水を利用して、山合いに上る煙。遠い心のふるさとに戻ったような気がしました。

小鹿田焼は、江戸時代中期に天領（幕府直轄領）であった豊後国（大分県）日田領内の生活雑器をまかなうために始められたといいます。技法は福岡県の小石原焼からといわれ、共通点があります。

代表的な装飾技法「刷毛目」「飛び鉦」「櫛目」に特徴があります。伝統を守るいちばんの姿をかいま見の思いでした。

## 食具の小さなミュウジウム

女子栄養大学坂戸・駒込両校舎に計4か所ある、食具の展示コーナーの総称。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。委員会でミュウジアムの運営をしていますが、本連載の筆者はその一員。食具は日々の暮らしに活用してこそ役割を果たします。

