

そばに置きたい



昔ながらの味わい



土鍋にしては底が深くて面白い形をしていると思いませんか？ 日本の昔ながらの土鍋ですが、シチューを作ったり、おでんを作ったりと多目的に使えます。

この土鍋は三重県伊賀市の「丸柱」と呼ばれる地区で作られています。古くから焼き物の産地で、現在も多くの窯元が集まっています。

伊賀で土鍋づくりが盛んになったのは、土が適していたからです。陶土は白く、焼くと赤みを帯びた温かい色合いが出ます。一方、直火だどどろしてもひびが入ってしまふところが課題でした。私が丸柱に初めて行った1974年ごろには家庭にガスが普及し

伊賀の土鍋（松山陶工場作） 直径22・5センチ、ふたを含めて高さ18センチ。税抜き4500円。問い合わせは久野さんが関わる「秋月」（電話0946・25・1270）、火曜定休。 外山亮二撮影

ていました。ガス火だとひびが入りやすく、利用者からのクレームが多くなり、仕事を辞めることを検討する窯元が多くなりました。

その後、外国産のペタライトと呼ばれる鉱石を陶土に混ぜて、直火に耐える焼き物を作る窯が増えました。ただ、残念ながら伊賀の土特有の味わいが損なわれてしまいました。私は何とかこの味わいを生かしたいと思い、ペタライトを入れずに作って欲しいとお願ひして、応えてくれたのが松山陶工場でした。

使い始める際におかゆを炊くと割れや漏れを防げます。水分を拭き取ることも大事です。空焚きや、火からおろして急に冷やすことも割れる原因になります。販売の際にはそれらのことをきちんと説明するよう気をつけています。

（手仕事フォーラム代表

久野恵一）