

佐賀大学ひと・もの作り唐津プロジェクト

# 作陶と 地域文化



振興調整費



佐賀大学ひと・もの作り唐津プロジェクト

## 作陶と地域文化

文部科学省科学技術振興調整費 地域再生人材創出拠点の形成プログラム 戦略的発想能力を持った唐津焼産業人材養成  
佐賀大学ひと・もの作り唐津プロジェクト1期生2学年授業 | 2009年4月8日ー7月22日

### 企画・監修・指導

城谷耕生（佐賀大学文化教育学部非常勤講師）

### プロジェクト執行代表

田中右紀（佐賀大学文化教育学部准教授）

### 特別講師

武富勝彦

前山仁（セゾンドール）

岡本作礼

岩下建作

日野明子

### 研修生

井上千晶

遠藤健

小杉隆治

戸川武士

原隆志

藤ノ木陽太郎

### 研究補助(佐賀大学文化教育学部)

井上公之

城雅典

橋本一成

### 制作協力

中里太郎衛門陶房

鏡山窯

### 調査協力

#### 相知高菜

JA相知支所 松本隆範

相知高菜生産者 久我勝人

東松浦農業改良普及センター 豆田和浩

#### ゲンコウ

浜玉町農家 富田秀俊

多久市農家 永淵晴彦

#### 納所ごぼう

納所ごぼう育成組合 鶴田新一

ひぜんまちの駅 運営組合 北原道明

肥前支所 産業課 鶴田博文

### 写真

久高良治（盛り付け写真3点）

川浪寛朗（授業記録写真）

### 文

川浪寛朗 p1, 2, 13, 14

城雅典 p9, 10, 11, 12, 15, 16

### PRパンフレットデザイン

井上千晶

### 編集・冊子デザイン

川浪寛朗 (studio shirovani)

### ----- 食材の問合せ先

#### 相知高菜

東松浦農業改良普及センター

TEL：0955-73-1121

FAX：0955-74-7975

#### ゲンコウ

永淵晴彦（生産者）

住所:

佐賀県多久市南多久町大字長尾1665

TEL:0952-76-3241

FAX:0952-76-3257

富田秀俊（生産者）

JA唐津松浦東部営農センター

TEL:0955-56-6611

JA松浦東部直売所

TEL:0955-56-2409

#### 納所ごぼう

ひぜんまちの駅

住所:唐津市肥前町入野甲1947-4

TEL:0955-54-1141

#### 問合せ先

佐賀大学「ひと・もの作り唐津」

プロジェクト事務局

TEL: 0952-28-8345

FAX: 0952-28-8345

# 地域文化 と 作陶

## はじめに

私たちは未来の唐津焼を担う若手陶芸関係者のための学びの場である「佐賀大学ひともの作り唐津プロジェクト」の研修生6人です。今回私たちは、失われつつある唐津地方独特の農作物をもう一度見直し、未来へ繋げるお手伝いが出来ればと、相知高菜、ゲンコウ、納作のうさごぼう、という3種類についてその歴史と現状を調査し、唐津の(農業)文化を学びながら、それぞれの食材を使った料理にあう器を制作しました。

それから、料理を(まだまだ未熟なものです)私たちの作った器に盛り、パンフレット(p25, 26)を制作することで、より唐津らしい(食材の)PR方法を試みました。今回プロジェクトでは、この土地の豊かな自然や文化を学び、われわれ自身の作陶や生活に生かすと同時に、私たち焼物に携わる者が微力ながら地域へお返しをして、作陶と地域社会がお互い学びあい手を取りながら発展する可能性を研究しました。

研修生一同

[ 井上千晶・遠藤健・小杉隆治・戸川武士・原隆志・藤ノ木陽太郎 ]

## 作陶と地域文化

「佐賀大学ひと・もの作り唐津プロジェクト」の1期生2学年前期（4月～7月の4ヶ月間）の授業において私が受け持つ研修生は、現在、唐津で焼き物関係の仕事に携わる、まだ経験が浅く若い6人である。そのうち半数は焼き物の仕事に携わる為に九州外から唐津へ移り住んでいる。彼らだけでなく近年、焼き物の仕事に従事する為に唐津へ移り住む若者は増えていると言う。彼らは窯元で厳しい修行を行い、唐津の焼き物文化と技術を習得しようと日々励んでいる。そんな彼らに対して前期の研究では、それぞれの窯元で作陶を学んでいるのなら、ここ（唐津プロジェクト）では焼き物以外の唐津の文化について学ぶ機会を作ろうと考えた。

今回われわれは、唐津地方の文化の中から農業文化をテーマにすることにした（今後他の分野についても取り上げたい）。まず、この地方の失われつつある伝統食材を調査し、未来に繋げる必要があると思われる3つを選んだ。そして研修生自らが畑に向き、農家の方から「唐津の土の性質」、「気候風土」、「農作業道具」、「食文化」など先人たちが長い時間をかけ、経験によって知り得た、また考え出した文化を学んだ。これは実際、研修生にとって予想以上に楽しく興味深い作業のようだった。そして農家の方々にとっても若い陶芸家が農業に興味を持つ事が珍しいのか、非常に熱心に説明して頂いたそうだ。その後、選んだ3つの食材を専門家に伝統食と現代食（フランス料理）にアレンジして調理して頂き試食会を開き、情報を知識として理解するだけでなく、目、舌、脳など感覚で唐津文化を感じる経験をした。

次は選び出した料理にあう器を考えた。通常、陶芸家なら、なるべく色んな料理が映えるような器を作る事が要求されるだろう。しかし、ここはプロになる前の研修の場だ。あえて、一つの料理の色、形、香り、味から出発し、それに合う器作りを試みた。プロなら食材を調べ、畑に足を運び、農家の方の話を聞き、試食をし、それからようやく器の制作に入るような必要以上に手間のかかるプロセスはまず踏まないだろう。しかし、この一見余計なプロセスは、その過程で予測不能な知識や経験を得る（実際そうだった）だろうし、それはきっと、将来彼らが作陶に行き詰ったときの道しるべとなるのではないかと。研修生たちが完成させた器は未熟なものだが、この経験から得た事は決して目に見える形（器）としてだけ残るものではなく、それは彼らの知力として残るのである。

完成した3つの器に3種類の料理を盛った。その瞬間研修生たちは、自分たちが作った器が料理を盛る事で、より美しく見える事に驚き、また素直に喜んだ。たった一つの器を作るのに調査から完成まで3ヶ月もかけたのだからなお更である。最後に、盛り付けた状態で撮影した写真と、自分たちが調査した食材の資料をまとめてPRパンフレットを制作した。ここで重要なのは、これが器のPRではなく、あくまで食材のPRパンフレットだということだ。われわれは器の為の食材ではなく、食材（そしてそれを作る農家の方々）の為の作陶という方向性を試みたからだ。

今回われわれは、多くの方々の指導と協力を得ながら研究を進めた。特に農家の方など陶芸家として通常あまり関わることのない方々とのコミュニケーションの機会を得た。そこで、研修生たちは農業の中にも大事な唐津の文化が潜んでいること、そして唐津の外から移り住んだ（若い）陶芸家が唐津の地域になにかしら貢献できる事がある、ということに気づいたのではないかと。この研究で、(陶芸家として)自分の仕事が、社会（唐津）全体のどのようなプロセスの一部を担っているのか、そのことを根本から視野を広げて見直し、モノを作る人間の社会における立ち位置を再確認したい。本文のはじめに唐津へ移り住み焼き物の仕事に携わる若者が増えている、と書いたが、こういう唐津だからこそ、作陶作業が地域と切り離された活動に陥らず、地域社会と助け合い、学びあいながら新たなコミュニティー（地域文化）を作り出すことが可能なのではないかと。

このパンフレットが完成したから唐津の方々役に立つ仕事が出来た、とそう短絡的には喜べない。農作物の生産や流通はそんな生易しいものではないからだ。しかし、研修生たちがこの経験を生かし、5年、10年もしくはもっと先に彼ら自身によって、もっと具体的な力強い仕事として実を結ばせてくれることを期待している。

2009年7月 城谷耕生

[ 佐賀大学非常勤講師 2学年前期指導教官 ]



# I 授業内容

2009/04/08-07/22



01 食材調査



02 郷土料理の勉強会



03 フランス料理の勉強会



04 造形演習 [全6回]



05 資料制作演習



06 販売演習

# 1

## 食材調査

相知高菜—ゲンコウ—納所ごぼう

第一回目の授業は、唐津地方の土地で育つ、歴史の長い食材について調べることから始まった。以前はその地域で栽培されていたが、様々な理由によって栽培が途絶えた品種や、途絶えつつある品種、もう一度栽培し唐津の特産物として広くPRしていこうとしている品種などである。事前の調査から、相知町の相知高菜、馬渡島のゲンコウとよばれる柑橘類、肥前町の納所地区の赤土で育つ納所ごぼうの3つがその対象としてあがり、6人の研修生は各食材ごとに2人づつ3つの班に分かれ調査がスタートした。

農作物について調べるためにそれぞれの産地に実際に足を運び農家を尋ねた研修生は、野菜が育つ環境の中でその土に触れながら、生産者の方と直接コミュニ

ケーションをとり、話を伺うことができた。調査は各食材の歴史から、生産状況の推移、収穫時期と旬、農家の方の調理方法、生産・販売の利点や今後の課題に至るまで、さまざまな角度から行われた。柑橘類のゲンコウを例にとると、その起源にはキリスト教の迫害を逃れて移り住んだ者達との関係があるという歴史や、また島で取れる魚を使った料理への特徴的な利用法など、興味深いこと明らかになったが、同時に生産の難しさや販路の問題など、生産を続けるための課題についても知ることもとなった。(詳しくはp3-p8参照)

その後各班が持ち帰った資料を基に発表会が行われ、各食材についての知識や興味を共有すると共に、生産農家の今後の課題について、幅広い意見が交換された。



▲ 納所ごぼうが育つ硬い赤土。

### ■ 研修生感想 | 藤ノ木陽太郎

ゲンコウは栽培された歴史がないので特性がわかっておらず苦労が多いが、農家の方はそれをも楽しんでいるという様子だった。これまで料理の素材から考えて器を作ることにはなかったが、食材あつての料理、料理あつての器なんだとあらためて感じる事ができた。

▼ 農家の方にインタビューするごぼう班の研修生。画面中央は納所ごぼう育成組合の鶴田氏。



▼ ゲンコウ、納所ごぼう、相知高菜の産地。



▼ 畑で収穫を体験する研修生。とれたてを生で食べさせてもらう。



▲ 高菜班の発表会の様子。

# 相知高菜



相知町楠集落を中心に作られてきた在来品種の高菜。地元の方によると100年くらい前には栽培されていたようである。炭鉱業の隆盛期には、炭鉱労働者のご飯のおかずとして高菜が盛んに食べられており、炭鉱町であった相知でも需要の増加と共に高菜の生産量が増加し、『相知高菜』として浸透していた。しかし、生産農家は次第に生産性・収量性が良い三池高菜へ移行し、生産が途絶えた。現在に至っては楠集落の数戸の農家が細々と作っている幻の高菜。



## 1. 歴史

相知町楠集落を中心に昔から作られてきた在来品種で、三池高菜の片親と言われる。地元の話を経合すると、100年くらい前には栽培されていたとされる。炭鉱の隆盛期では、炭鉱労働者のご飯のおかずとして高菜が盛んに食されており、炭鉱町であった相知でも需要の増加と共に高菜の生産量が増加し、『相知高菜』として浸透していた。しかし、生産農家は次第に生産性・収量性が良い三池高菜へ移行し、生産が途絶えた。現在に至っては楠集落の数戸の農家が細々と作っている幻の高菜。

## 2. 生産状況の推移

相知炭鉱の隆盛期には、多いところでは一戸で20～30トンほど栽培されていたが、納入先であった漬物屋との値段交渉決裂後は栽培面積が減少、また生産性・収量性の良さから、それまで相知高菜を栽培していた農家は三池高菜に生産を移行していった。元々の生産農家の件数は不明だが、現在では数件の農家が自家栽培。昨年(2008年)はチャレンジ事業として5件の農家が栽培し約12t収穫があった。

## 3. 生産地域

過去：相知町楠集落を中心に地元で作られてきた。  
現在：楠集落で数件の農家が自家栽培。昨年、七山と佐里で試作。

## 4. 特徴

＜三池高菜との比較＞

- ・葉が大きく、茎が長く細い。
- ・漬物の色味がきれい。
- ・葉には紫色の成分であるアントシアニンがみられる。
- ・葉先が外側へ軽く巻いている。
- ・柔らかく味も良い。
- ・三池高菜が男性らしく、相知高菜は女性らしい品種といわれている。

## 5. 価格

- ・流通していない為、現在値はついていない。
- ・将来的に市場に出す際には、三池高菜よりも高い価格で出したい。(生産者側の希望)

## 6. 収穫時期

- ・夏に植えて年内に収穫と11月に植えて2月中旬～3月初めまでの収穫の年2回。

## 7. 現代生活におけるメリット

- ・高菜の栄養分としては、辛味成分は殺菌作用や食欲増進効果がある。
- ・また葉には、ビタミンA・ビタミンC・葉酸・カロテン・鉄分・カルシウム・食物繊維などが豊富に含まれる。

## 8. 生産・販売の問題点 / 今後の課題

- 生産：**
- ・栽培時、葉が広く茎が細いので横に広がる傾向があり、三池高菜と同じ畝幅では機械を使うと葉を痛めやすい。その為、手作業が必要となる。
  - ・チャレンジ事業で試作したものについては塔立ちがはやいものや、葉の色、株の個体差などバラつきが見られた。
  - ・今後商品として相知高菜を作っていく為には均一でより洗練されたものを目指す必要がある。
  - ・農家の後継者の育成。(高菜に限らず農業全体)

**販売：**

- ・現在の高菜の納入先が特定のところで決まっているので販路がせまい。またブランドが浸透していないので販売する際にはPR活動や商品開発、販路の開拓などが必要。

## 9. 認知度・PR・支援状況

- ・認知度：地元の生産者及び県内の農業関係者程度で低いと言える。
- ・支援状況：「キラッと光る佐賀県の特産づくりチャレンジ事業」として生産者、農協、東松浦農業改良普及センターの三者で昨年から試作に取り組んでいる。地域としては相知高菜を魅力ある商品に育て、活性化を目指したい。

## 10. 伝統的な調理・利用方法

- ・主に漬物、油炒め、おにぎりなど、日常的な食材として食卓に並ぶ。

## 11. 販路

- ・流通していないため販売先無し。
- ・現在、相知には25～30件の三池高菜の生産者がいるが、半数は地元の漬物屋さんの契約栽培。
- ・今後、相知高菜を販売することになれば、そちらで加工し、高菜漬として流通することになるだろうとの事。

## 12. その他

- ・炭鉱の最盛期は大正初期と思われる。

## 13. 調査協力者

JA相知支所 松本隆範  
相知高菜生産者 久我勝大  
東松浦農業改良普及センター 豆田和浩  
(敬称略)

2009年7月 井上千晶 遠藤健

※この調査資料は研修生によるインタビュー調査を基に作成されているため、正確な文献に基づくものではありません。



# ゲンコウ



ゲンコウはスタチやカボスの仲間の香酸柑橘で、その原木は唐津市の馬渡島(まだらじま)にしか確認されていない。馬渡島は、元々古くから住んでいた仏教徒の本村と、キリシタン迫害を逃れて移り住んできたキリスト教徒の新村の二つ地域に分かれているが、そのうち人が住むにはあまり適さない新村にのみゲンコウが生育していることから、キリスト教宣教師が海外から持ち込んだものと言われている。

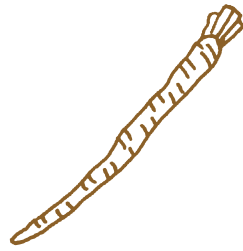


<p><b>1. 歴史</b></p> <p>ゲンコウの原木は馬渡島(まだらじま)にのみあると言われている。島には、元々古くから住んでいた仏教徒の本村と、キリシタン迫害を逃れて移り住んできたキリスト教徒の新村の二つの地域に分かれている。そのうち人が住むにはあまり適さない新村にのみゲンコウが生育していることから、宣教師が海外から持ち込んだのではないかとされている。多久市の農家である永瀨氏が、今から4~5年前に農業試験場の方から馬渡島に"ゲンコウ"と呼ばれる香酸柑橘があるという話を聞いた。その希少価値故興味を持ち、浜玉町農家の富田氏を誘い島を訪れ、人づてにゲンコウの原木の所有者を探し当て、交渉の末、実と小枝をわけてもらい、その小枝を接木して栽培するに至った。</p> <p><b>2. 生産状況の推移</b></p> <p>原木は馬渡島のみにあると言われているが、樹齢は分かっていない。現在、富田氏の畑は接木から始めて1200坪になり、苗木も作っている。接木が成長して収穫するまでに2~3年かかるので、ここ1~2年でようやくある程度収穫できるようになった。永瀨氏は温州みかんに接木。また苗木も作っている。60アール(約1800坪)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・富田：2009年2000~3000kg(推定)</li> <li>・永瀨氏：2008年400kg 2009年3000kg(推定)</li> </ul>	<p><b>3. 生産地域</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・もともとは馬渡島の新村のみと言われる。</li> <li>・現在確認されている原木は数本のみ。</li> <li>・現在は浜玉町の富田氏、多久市の永瀨氏の2件のみ栽培している。</li> </ul> <p><b>4. 特徴</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レモン・カボス・スタチと同種の香酸柑橘。</li> <li>・実は直径約5cm 70~90g/個 種が多い。</li> <li>・他の香酸柑橘と比べ、酸度は同じくらいだが、糖度が高いため(みかん並)酸味を強く感じない。クセのない味で料理の引き立て役として肉にも魚にも合う。</li> <li>・外観が似ている長崎特産のユウコウと比べると実は小さく果汁が多い。</li> <li>・リキュールに向いているかもしれない。酒造メーカーに打診中。(永瀨氏)</li> <li>・原木は屋根ぐらいの高さになる。</li> </ul> <p><b>5. 価格</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卸値は1kg(約11個) 約400円(2009年現在)</li> <li>・末端価格はわからないが、希少価値故に少なくとも1個100円にはなるとされる。(カボスは1個あたり80~90円)</li> </ul> <p><b>6. 収穫時期</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・6月頃から実をつけ始め、9~11月までは青い実をつける。以降は徐々に実が黄色になり、4月頃までは実が獲れる。但し、一度もいでしまうと冷蔵保存しようがすぐに実が黄色・オレンジ色になる。</li> </ul>
---	---

<p><b>7. 現代生活におけるメリット</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産面：香酸柑橘はイノシシの被害を受けにくく、イノシシよけや囲いが不要。共存できる。(富田氏)</li> <li>・ある程度ダニに対する抵抗性があるので、かなりの減農薬が期待できる。9月以降の散布は0。腐敗防止剤も使わない。そのため丸かじりができる。(永瀨氏)</li> <li>・摘果(てっか)作業をする必要がない。幾度かの周期で、木が自ら実を落とす。</li> <li>・他のものにはみられない特徴。(永瀨氏)</li> </ul> <p><b>8. 生産・販売の問題点/今後の課題</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産：先人がいないので、全てが手探りな点が苦労するところ。木の特性がまだ分かっていない。</li> <li>・販売：国産の香酸柑橘といえば青い、という固定観念があるので、酸味の柔らかい香酸柑橘というメリットを生かし、いかにその固定観念を打ち破れるかが一つの課題。</li> <li>・馬渡島は唐津市鎮西町に属するので、唐津の特産品として売り出していくべきではないか。(富田氏)</li> <li>・市場では香りが少なく、インパクトが少ないとの評価もあるので、青果だけでなく、加工品を作ることも重きをおくべきと考えている。</li> <li>・リキュール類として売り出したいが、ある程度の生産高がないことには酒造メーカーに取り扱ってもらえない。他の加工品でも同様の課題がある。(永瀨氏)</li> </ul> <p><b>9. 認知度・PR・支援状況</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・認知度：あまり認知されていない。</li> <li>・新聞、テレビ等、メディアの取材を受けている。</li> <li>・あとは口コミ効果を期待する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分はいくまで生産者なので販売促進やPRは農協に任せる。(富田氏)</li> <li>・但し料亭や旅館に送って試してもらったところ、京都や東京など中央の料理人からの反応は良いが、地元の反応は今ひとつ。(富田氏)</li> <li>・支援状況：佐賀県から特産物として期待できると判断され、助成金を受けた。(キラッと光る佐賀県の特産物作りチャレンジ事業、永瀨氏)</li> </ul> <p><b>10. 伝統的な調理・利用方法</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・馬渡島では、そのまま食べたり、もんで竹のストローを挿して果汁を吸ったりする。</li> <li>・また果実酢として試用し、イワシの身を締めたり、臭み消しの為にしぼってかけたり、塩辛にもかけたりする。他には、酢飯用の酢としても適している。</li> <li>・新村の住人は、正月に本村の住人からモチを貰うお礼としてゲンコウを手土産に渡していたとのこと。</li> </ul> <p><b>11. 販路・販売先</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAから福岡・大分の青果市場に出入りしている業者を通じて、料亭や旅館に卸されている。(富田氏)</li> </ul> <p><b>12. その他</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在70~80歳くらいの方が小さい頃は、あちらこちらにゲンコウがあり、熟れて糖度が増す4月頃にはまるごと取って食べていた。</li> </ul> <p><b>13. 調査協力者</b></p> <p>浜玉町農家 富田秀俊 多久市農家 永瀨晴彦 (敬称略)</p> <p>2009年7月 原隆志 藤ノ木陽太郎</p>
--	---

※この調査資料は研修生によるインタビュー調査を基に作成されているため、正確な文献に基づくものではありません。

# 納 所 ご ぼ う



納所地区の粘りのある固い赤土のもとで育つごぼうで、古くからこの地域で細々と作られてきたもの。赤土特有の地質・成分により、灰汁が少なく味が良いものが育つ。近年その味が評判となり注目を浴びている。



<p><b>1. 歴史</b> 正確な起源は定かではないが、古くからこの地域で作られてきたとされる。 赤土の特有の地質・成分の影響で、他産地のごぼうより味が良く、近年注目を浴びている。 2000年頃に納所ごぼう育成組合を組織し、地場産業の育成や発展に取り組んでいる。 また、納所特産であるため、その頃から「納所ごぼう」というわかりやすい名前を付けて販売するようになった。</p>	<p><b>4. 特徴</b> ・他の産地と比べ、柔らかく、風味がある。 ・灰汁が少ない。 ・香りがよい。 ・採りたてだと火を通さなくても食べられる。 ・長さは一般的なごぼうより短い。長くて80cm程 ・納所の赤土が要なので、堆肥を使わずに育てる。 ・ごぼうの品種自体は他産地（宮崎・鹿児島）のものと変わりはないので、土の違いによって味や個性が生じている様子。 ・他産地が柔らかい土で田んぼであるのに対し、納所は粘りのある固い赤土で育てる。</p>	<p><b>8. 生産・販売の問題点 / 今後の課題</b> ・生産：固い赤土ゆえに成長が他産地のものより遅い。連作ができないので場所を変える必要がある。 ・天候により出来が左右される。雨が降り続けると味が悪いごぼうになってしまう。 ・収穫の際、土が固いため、手で掘りにくい。そのためコンボを使い、大きく土を崩してから手で抜いていく。（手間がかかる） ・後継者不足（他と同じ状況） （年配者が多いが、若手もやってくれている） 組合が中心となり、継続・拡大させ、後継者を絶やさないようにしたい。 ・販売：生産数に限りがあるため、あまり大量に生産できず、地元での販売のみに収まる。</p>	<p><b>10. 伝統的な調理・利用方法</b> ・いりやき：ごぼう、里芋、鶏肉、あげ豆腐を入れた煮物 ・きんぴらごぼう ・醤油漬け：取れたての新鮮なごぼうをみりん、醤油に2時間ほど漬けて食べる。 灰汁が少ないためできる。 ・とりめし</p>
<p><b>2. 生産状況の推移</b> 過去： ・各農家の自宅用として細々と生産され、多く取れた分を出荷していた程度。 ・増えもせず減りもせずの生産量。 ・ごぼうをメインに生計を立てるのではなく、ごぼうと牛を飼ったり、他の野菜も育てたりしてきた。 近年： ・反響が良く、近年生産量が少しずつ増えている。 そのため組合をつくった。 ・現在6件14人が携わっている。 ・組合発足後は各農家の後継者問題や生産高の向上に役場と連携して取り組んでいる。</p>	<p><b>5. 価格</b> ・他産地のごぼうとあまり変わらない。 （販売所の方による） ・直売所が主体：（7〜8本入り）、形は大小色々で200〜250円（道の駅）（2009年現在） ・他県産ごぼうは5〜6本で形が整っているもの400〜500円（スーパーなど）（2009年現在）</p>	<p><b>9. 認知度・PR・支援状況</b> ・認知度は唐津、佐賀あたりまで。知っている人は知っている程度。 ・味の良さに納得した客は県外や遠方でも買いに来る。 ・Aコープで地元の物を集めている（地産地消） ・料理店などで知っているところもある。 お店や料理人の支持も厚い。 ・支援状況：年に一度（2回）ごぼう掘りイベントの市からの支援を受けている。（町おこし） “掘って掘って掘りまくろう!!納所さんぼ掘りまくり大会” 毎回30人ぐらいの参加者が集まり、県外の方も多い。 ・道の駅の特売所や、地元Aコープでは専門コーナーがあり販売に力を入れている。</p>	<p><b>11. 販路・販売先</b> ・道の駅などの直売所や地元のAコープなどわずかな販売所（ごく地元のみ） ・唐津市まで広げられるのも厳しい状況で納所、道の駅や直売所で精一杯 ・生産数が限られるため、あまり拡大路線は考えていない。</p> <p><b>12. その他</b> ・以前生産性を上げるために水田でごぼうを作ってみようという話があったが、味が良くないので広まっていない。畑の方がおいしいものが出来るとのこと。 ・出来が悪いと出荷せず、かなりこだわりを持って生産されている。</p> <p><b>13. 調査協力者</b> 納所ごぼう育成組合 ごぼう農家 鶴田新一 ひぜんまちの駅 運営組合 北原道明 肥前支所 産業課 鶴田博文（敬称略）  2009年7月 小杉隆治 戸川武士</p>
<p><b>3. 生産地域</b> ・肥前町納所。</p>	<p><b>6. 収穫時期</b> ・7月過ぎから 旬は9〜10月</p> <p><b>7. 現代生活におけるメリット</b> ・医学的：整腸作用がある。 地産地消の観点から学校給食に取り入れて、地場産業への関心や郷土愛を育みたい。</p>		

※この調査資料は研修生によるインタビュー調査を基に作成されているため、正確な文献に基づくものではありません。



有機無農薬農家として著名な武富氏は、学校などで食育についての活動も行っている。勉強会はず、食材・食育・食生活の重要性についての講義から始まった。要点を整理すると、食材それぞれの特性を見極め、バランスを重視して献立を組み立てる事。地域の食材を大切にする事。健康を考える上で特に重要なのは主食の米・塩・水であり、食材については、それぞれ持つ旬を楽しみながら献立に取り入れる事。またよく噛み、食べ過ぎないようにする事。という一見当然の事ようではあるが、昨今ごく身近なところでも軽視されがちな状況に警鐘を鳴らし、食の健康面や生活面における重要性についてあらためて考えさせられる内容だった。講義後は、3種類の食材を基に

武富氏自ら調理したものを試食させてもらった。料理の内容には20種類を超え、お櫃で蒸されたご飯と吸い物と共にテーブルに並べられた。献立は各食材のもつ体への影響についての特性から食べ合わせのバランスを意識して組まれたものだったが、組み合わせられた食材も地元のものばかりで旬のものが多く、どの料理も素朴でどこか懐かしく、その土地のものをその土地でいただくことの豊かさと先人の食生活の智恵を十二分に実感できるものだった。

「唐津の土地は海のもの、山のものに恵まれた豊かなところ」という武富氏の言葉は、そのまま唐津で焼き物を作ることの意義、唐津焼の食器としての可能性を示しているようにも感じられた。



▲ 料理を試食しながら献立の説明を聞く研修生。

#### ■ 研修生感想 | 井上千晶

イタリアのスローフード大賞を受賞し、有機農法にこだわっている武富さんの話は、最先端の食の話ではあったが、実はそのベースに、昔から伝わる食の組み合わせや調理法があるということがわかり、日本食は理になかっていて、改めて面白いと感じた。



#### ■ 武富勝彦

佐賀県生まれ。病気をきっかけに23年間の高校教師生活に終止符を打ち、農業の道へ。佐賀県江北町で米や雑穀、古代米、野菜などを作る一方、雑穀を使った加工品の商品開発も手がける。有機無農薬農業の実践者で、古代米生産者でつくる佐賀県有機農業生産者グループ『葦農会』代表。その活動が、イタリアに本部を置く国際的な食文化ボランティア団体『スローフード協会』に認められ、2002年、アジア初となる“スローフード大賞審査員特別賞”を受賞。

◀ 武富氏による講義の様子。

#### ▼ 用意された料理の一部



#### 01 鰯のゲンコウ昆布じめ

ゲンコウの絞り汁で鰯を昆布じめにしたもの。ゲンコウならではのさっぱりとした風味と香りにほのかな甘味が感じられる上品な味わいが特徴。

#### 02 ヒラメの刺身 ゲンコウ醤油で

ゲンコウの絞り汁を醤油に加えたもので、ヒラメの刺身をいただく。さわやかな風味が広がる。

#### 03 相知高菜の漬物

相知高菜を漬けたものにじゃこを加えたもの。



#### 04 梅ごぼう（養老煮）

鍋に昆布をしき、ごぼうをいれ、梅干をのせ水をひたひたに入れ10時間弱火で煮て、さらに醤油を加え水気がなくなるまで煮たもの。

#### 05 唐津巻き

ウナギをたれにつけて焼いたものを、煮汁で煮たごぼうと一緒に食べる。本来は穴子でごぼうを巻いて食べるとか。

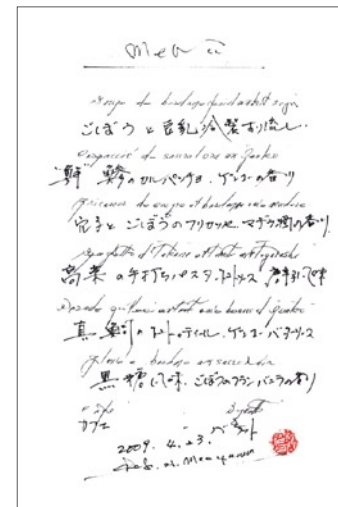
#### 06 ごぼうの醤油漬け

取れたての生のごぼうを醤油とみりんにつけただけのもの。灰汁が少ない納所ごぼうならではの特徴的な料理。2時間から食べられ、好みで1週間ほどつけてもよい。

武富氏による郷土料理の勉強会に引き続き、食材の研究のために、唐津市呼子町のレストラン、セゾンドールにおいて、フランス料理の勉強会が行われた。納所ごぼう、相知高菜、ゲンコウと、三種の食材を使用し、実際にコース料理として調理して頂いた。講師のシェフ、前山仁氏は、地域の食材を生かす、いわば地産地消を念頭に、食材の生産者の方々との繋がりを重視されている。料理も、各素材の持ち味を生かしたもので、旬、香りと味、食感、他の食材との取り合わせなど、食材と調理法に対する行き届いた意識、深い考察、試行錯誤が感じられた。座席には当日のメニューが用意され、いき届いたもてなしのもと、出来立てのものをシェフの説明とともに一品

ずつ頂くことで、じっくり時間をかけて料理と向き合い、それぞれの食材についての認識を深めることができた。また、料理に使われている器は、普段使いのものとは違い、素材や大きさのバランスなど、盛り映えを意識したもので、食事をしながら、研修生同士活発な意見を交わしていた。

食後には前山氏より、「料理を好きにならなければ、いい器もでてこない。器と料理を作る人間がお互いの作品や料理から影響をうけ、さらに自分の活動に生かす。そのような関係が出来るよう、多くの経験を積んで頑張ってください。」とのメッセージを頂いた。周囲とのかかわり、広がりを持つような作陶を考えていく、多くの示唆を得られた。



▲ 当日配られた手書きのメニュー

## ▼ 料理の説明をする前山シェフ



▲ パスタを試食する研修生。

## ■ 研修生感想 | 戸川武士

お皿に盛ったときのバランスとちょっと色を添えたときの見栄えなど考えさせられることばかりでした。ごぼうにあう器を考えるのが目的だったのに食べることに夢中になっていました。

## ▼ 当日のコース料理



01 ごぼうと豆乳冷製すり流し

大量のごぼうを使用し、豆乳で伸ばしてある。上品な口ざわり、かおり、味わいが特徴で後味はすっきりしている。下には鶏コンソメのジュレーが引いてある。

02 鱈のカルパッチョ  
ゲンコウの香り

ゲンコウを絞る前と後では異なった印象になる。肥前町の鱈を使用。前山氏によるとゲンコウはやさしい味が特徴で魚の生臭みをとるには最適との事。

03 穴子とごぼうのプリカッセ  
マデラ酒の香り

穴子は軽く揚げてあり、カラッとした食感とごぼうとの対比が面白い。ソースは、ごぼうの風味を抽出したものに黒コショウ、マデラ酒で甘口に仕立ててある。

04 高菜の手打ちパスタ  
トマトソース 唐辛子風味

高菜の水気を飛ばし粉末化したものを、生地に練りこんである。手打ちの歯ごたえのある麺で高菜とトマトとの相性がとてもよく、後口もさっぱりしている。

05 真鯛のトマトティール  
ゲンコウバターソース

バターとゲンコウの甘味・酸味の相性が良いソース。香りよく鯛のうまみを引き出すのがポイント。彩りも鮮やかで美しい。

06 黒糖風味 ごぼうのフラン  
バニラの香り

ごぼうとバニラビーンズに水を加えたものを煮込み下ごしらえしてある。ごぼうと黒砂糖との相性がよく、土臭さや素朴さといったごぼうの先入観を変える一品。



# 4

## 造形演習

講師 岡本作礼

唐津焼作家として活躍されている岡本作礼氏を講師として向かえ、全6回に渡り造形演習が行われた。まず、今回のプロジェクトの特徴である、あくまで食材をPRするために陶芸を行うという点から、2回、3回の勉強会で体験した武富氏の郷土料理、前山氏のフランス料理を参考に、各食材の特徴を生かしつつ、趣旨に沿った料理を決めることから始まった。ゲンコウ班では、素材の特徴がもっとも生かされた、鯨のゲンコウ昆布じめを、またごぼう班では灰汁が少なく生のままで食べられる納所ごぼうの特徴を生かした郷土料理のごぼうの醤油漬けが選ばれた。そして高菜班では、前山氏考案の高菜の手打ちパスタが選ばれた。これについて、食材調査で高菜農家に漬物以外の販路と新たな需要を開拓したいとの要望を受け、漬物の先入観を払拭するパスタが選ばれたのは特徴的な作業だった。

実制作において釉薬と陶土については中里太郎衛門陶房と鏡山窯から提供して頂いた。またろくろの技術が未熟な者は「たたら」での成型を行い、普段土に触れない仕事に携わる者は研究補助員の協力で進めることとなった。そして料理の食べ方や食事の出し方、盛り方や彩りの特徴を考慮し、色やサイズなど器の方向性を考え、岡本氏の技術指導のもと試作を重ねながら、最終的に焼成は登り窯と電気窯で行われた。その中から食材をPRするという目的に即したものが各食材に合わせ3点選ばれた。(p19-p24参照)

今回の演習は技術の未熟さと短期間だったこともあり器の完成度としては各班納得いくものではなかったが、一つの制作アプローチとして、食材を生産する農家のことも考慮しながら作陶を行うという実験的な試みとして貴重な体験となった。



▲ サテライト工房の登り窯。この窯で試作が焼成された。

### 研修生感想 | 遠藤健

造形演習ではスタート地点が定まらずに苦労しました。ただ漠然と作るのではなく、意図をもってデザインする難しさを感じました。その際、講師の方々の物づくりに対する率直な意見が大変参考になりました。

### ▼ 試作の工程



01 2回3回の勉強会の料理資料をもとに器の方向性を打ち合わせる。



02 1回目の試作。サイズやバランスについて検討する様子。



03 成型方法などについての可能性を広げるために実演を行う講師。



04 素焼き前の器。釉薬や高台についての意見を交換する。



05 窯出し後の器。



06 講評会を行い、PRパンフレット用の撮影に使う器を選ぶ。



▲ 岡本作礼氏。

◀ ろくろで試作をする研修生。



01



02



03



04



05

### ◀ 焼成された試作の一部

- 01. 井上公之(高菜班)
- 02,03. 戸川武士(ごぼう班)
- 04,05. 原隆志(ゲンコウ班)



## ■ 岩下建作

岩下建作デザインオフィス代表。グラフィックデザイナー、アートディレクター。企業のプロモーションツールから商品のパッケージデザイン、展示会のカタログまで幅広く手掛ける。

活動のまとめとして、地域の食材のPR用リーフレットと研究内容の紹介用小冊子という2種類の印刷物を作成するため、グラフィックデザイナーの岩下氏により講義が行われた。グラフィックデザインの仕事の概要と実際に岩下氏が手がけた各種の印刷物について解説を受けた。少ない予算などの限られた条件下でも、工夫次第で質の高い印刷物が作成できることや、普段からアイデアや見本等を蓄積しておき、ふとした時に活用するという点など、実例を交えた解説は説得力があり、情報の整理の重要性、写真や印刷、紙へのこだわりなど、今後の各人の活動にも参考になった。講義の後半には研修生たちが制作するプロジェクトのパンフレットについて具体的なアドバイスを頂いた。

▼ デザインしたパンフレットについて説明する岩下氏



▲ グラフィックの制作時に使用する大量の資料や試作

## ■ 研修生感想 | 原隆志

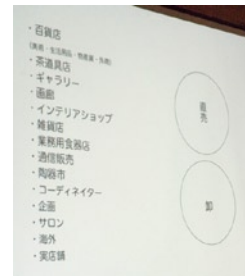
何気なく手にするDMやリーフレットも表現する目的によって紙質から色・サイズ等々細部に至るまで試行錯誤を重ね作られてゆく。その過程を垣間見られたのは貴重な体験だった。さて我々のリーフレットの出来は如何に。

日野明子氏は、百貨店などでの営業を経て、現在個人で卸業・展示会の企画など、全国の作家と販売店をつなぐ仕事をされている。今回は「陶磁器の販路について」と題し、陶磁器を取り巻く業界、他工芸との比較、各地の様々な産地や作家活動などについての解説・紹介が行われた。そして、日野氏の広い人脈と多くものを見てきた経験から、陶磁器の販路を取り巻く"いま"の状況に対する考えを伺った。後半は、今回研究した農作物や制作した器をどのようにプロモーションし、販売につなげていくことが出来るかについての具体的な助言を頂いた。講義終了後「今、地域や家でのくらしが重要なポイントになっているので、今回の研究（作陶と地域文化）は、まさに現在注目され始めているものです。」とコメントされた。

## ■ 日野明子

スタジオ木瓜代表。作家・産地とギャラリー・百貨店をつなぐ卸業を中心に日本の手仕事関連の展示会の企画や執筆を行う。著書に、「うつわの手帖」（ラトルズ発行）など。

▼ 自らの仕事を紹介する日野氏



▲ 販売店の種類や流通について説明するスライド

## ■ 研修生感想 | 小杉隆治

「作る人と使う人をつなげる…」という言葉が心に残り、それは日野さんの指針となるものように感じた。またモノや場所に見合った販売のあり方がある事や、PRの際にどの雑誌ならば興味を示すかというプロセスやノウハウはとても参考になる興味深い話だった。

# II

## 制 作 物

陶板  
—  
小鉢  
—  
 Pasta  
—  
皿  
—  
パン  
フレット

# 焼 鰯 陶板

制作—藤ノ木陽太郎  
鰯のゲンコウ昆布締め



## 器について

この料理の特徴は繊細で上品であること。それを生かすため、ゲンコウと昆布締めの鰯が共に映える陶板にしようと思いました。登り窯の初窯ということで火前の釉薬は避け、鰯の光沢・色合いとゲンコウの緑（黄色）の両方を生かす為、蛇蝎・焼締め・絵唐津にしぼりました。難しかったのは大きさでした。一人前で、たくさん食べる料理ではないこと。広がりがあり、かつ間延びしないように何パターンも試作しました。繊細な食材に見合う、力強さの中にも品がある作品を目指しました。

藤ノ木



# 2

## 粉引唐津小鉢

制作—小杉隆治  
納所—ごぼうの醤油漬

### 器について

この料理は一人でたくさん食べるものではないので、大きさは小鉢程度にしました。またごぼうの形がそのままでは角々しいため、対比をつけるため轆轤による丸みのある形が妥当だと思いました。さらに「ワイヤーでカットするラインの面白さ」を導入することで、ゴボウ料理でも新しいものに見えるように色んな形を試した結果、器の淵を3箇所カットすることで、料理の取りやすさと盛付けたときの見栄えの良さを狙いました。色合いは、土っぽいゴボウが引き立つように粉引き調の白い肌合いにし、全体が暗くならないように努めました。

小杉



# 3

## 絵唐津 pasta 皿

制作 一井上千晶 遠藤隆之 制作協力 一井上公之  
相知 高菜の手打ちパスタ トマトソース



### 器について

日本の食生活において手打ちパスタというのは日常的に食卓にのぼる料理ではありません。むしろ特別な料理といえるでしょう。そこで私達は「特別な料理をより美しく見せる」をテーマに、うつわを額縁に見立てこのうつわを製作しました。いくつかのサンプルを基に、使用感や料理とうつわのバランスから形状を決定し、フォーク使用時のうつわの安定感を考慮して高台は広くしました。釉薬は料理が引立つ様に落ち着いた感じのを選び、絵付けも料理の邪魔にならないように縁の部分にシンプルな模様を施しています。

遠藤

# 4

## 食パンフレット


制作 一井上千晶


### パンフレットについて

このパンフレットは唐津産の希少な野菜を紹介するパンフレットであるとともに、本プロジェクトの紹介を兼ねたものであって良いと考え、参加している若手作家、唐津産産業従事者のイメージに合うようなもの、軽やかに野菜の緑を感じさせるものを目指した。また、巷のフリーペーパーのように読み捨てられるものではなく、「小さな読み物」として少しでも長く手元に置いておいてほしいと思い、読み応えのある、ガイドブックになるような装丁を心がけた。

井上

唐津の土で育った野菜を唐津の土で作った器で食べる。





佐賀大学ひともの作り唐津プロジェクト

01

私たちは唐津で産物関係の仕事にたずさわる「佐賀大学ひともの作り唐津プロジェクト」1期生の研修生4人です。

今回私たちは、売れつつある唐津地方独特の産作物をもう一度見直し、未来へ繋げるお手伝いが出来ればと、相模(おうち)高菜、ゲンコウ、納所(のさ)ごぼうという3種類についてその歴史と現状を調査し、唐津の(農業)文化を学びながら、それぞれの食材を使った料理に遊ぶ製作しました。

それから、料理を(まだまだ未熟なものです)私たちの作った器に盛り、このようなパンフレットを制作することで、より唐津らしい食材のPR方法を試みました。

今プロジェクトでは、この土地の豊かな自然や文化を学び、われわれ自身の作務や生活に生かすと同時に、私たちに関わる者が力ながら地域へお返しをして、作務と地域社会がお互い学びあひ手を取りながら発展する可能性を研究しました。

研修生一同



平成27年7月22日  
佐賀大学ひともの作り唐津プロジェクト  
第1期生 2学年・稲谷 穂香  
参加学生：井上千晶、遠藤 唯之、小杉 隆治、戸川 武士、原 啓志、藤ノ木 剛太郎  
(注：音順)  
研究補助員：井上千晶

指導教官：城谷 穂生 (佐賀大学非常勤講師)  
パンフレットデザイナー：井上千晶  
写真(盛り付け写真3点のみ)：久美良治

02

**相模高菜**  
相模半島を中心に作られてきた希少品種の高菜。地元の方によると100年くらい前には栽培されていたようである。原産地の厚野郡には、従事農家のご近所の方からして高菜が盛んに食べられており、長年続けてきた高菜の増加と共に高菜の生産量が増加し、「相模高菜」として流通している。しかし、生産農家は次第に生産性・収益性が低い三池高菜へ移行し、生産が途絶えた。現在に遡っては高菜産地の数軒の家が継々と作っている幻の高菜。

**ゲンコウ**  
ゲンコウはスダチやカボスの仲間。豊後・豊前、馬尾高菜、元々から生んでいた仏教徒の本村に、キリシタン渡来連れて移り住んできたキリシタン教徒の軒下の二つ地域に分かれているが、そのうち人が住むにはあまり適さない新村にのみゲンコウが生産していることから、キリシタン教徒の家が軒下から持ち込んだものと推測されている。

**納所ごぼう**  
納所地区の地元の古い産物のもとで育つごぼうで、古くからこの地域で種々と作られてきたもの。赤土特有の性質・成分により、果汁が少なく味が良いものが育つ。近年その味が原料となり注目されている。



**相模高菜の特徴**

- 葉が小さく、茎が長く細い。
- 漬物にするとき味がおいしい。
- 葉には紫色の成分であるアントシアニンがみられる。
- 葉先が折れやすく壊れている。
- 柔らかく歯ごたえが強い。

**ゲンコウの特徴**

- レモン・カボス・スダチと同様の香酸柑橘。
- 葉は直径約5cm、70〜80cm/株、種が多い。
- 葉の葉脈が粗く、葉裏は折じり。
- 葉の糖度が高い(みかん並)酸味を強く感じる。
- クセのない味が料理の引き立て役として肉でも食むことが出来る。
- 外観が似ている長崎特産のユウゴウと比べると葉は小さく葉汁が多い。

**納所ごぼうの特徴**

- 果汁が少なく、柔らかく、香りがよく、酸味がある。
- 果汁が少ないため、漬りたてだと火を通さなくても食べられる。
- 糖度を低くして育てる。
- 産地が柔らかい生地で厚みがあるため、納所は折りのある固い赤土で育てる。

**伝統的な調理法**  
葉に漬物、油揚げ、おにぎりなど、日常的な食材として食卓に並ぶ。

**伝統的な調理法**  
馬尾高菜では、そのまま食べたり、もんで汁のストローを挿して果汁を吸ったりする。また高菜をよけて、アワの湯を熱湯にしたり、美乃汁の湯に漬けてかけたり、塩率もかけたりする。

**伝統的な調理法**  
いりやきと呼ばれる、ごぼう、唐辛子、油揚げ豆腐を入れた煮物や、きんぴらごぼう、とりしなど。また果汁が少ないため、取れた汁を納所ごぼうを生かすまま食べる為の独特の調理法がある。

03

**高菜の手打ちバस्ताトマトソース**



研習作者 井上千晶、遠藤唯之

材料(2人分)  
高菜 100g、トマト 1個、オリーブオイル 大さじ2、塩 少々

作り方  
1) 高菜を洗い、水気を拭き取り、一口大に切る。トマトは皮を剥き、果肉を粗く切る。オリーブオイルをフライパンで熱し、高菜を炒める。トマトを加え、塩を加えて煮詰める。

**鯛のゲンコウ昆布じゆ**



研習作者 原啓志、藤ノ木剛太郎

材料  
鯛、ゲンコウ、昆布

作り方  
1) 鯛をおろした鯛を数個、5分間おいてさっと水洗いする。  
2) 鯛にゲンコウを1〜2握りほど、5分間おいてさっと水洗いする。  
3) さつまいもをレンジで加熱し、皮を剥き、おろす。  
4) 鯛におろした鯛を5分間おいてさっと水洗いする。

04

**ごぼうの醤油漬け**



研習作者 小杉隆治、戸川武士

材料  
納所ごぼう しょうゆ みりん にんにく少々

作り方  
1) ごぼうをたわしで皮を洗い落とす。他の野菜でかきこすことで皮を落とす。

協力してくださった皆様(敬称略)  
レシビ協力：セゾンドール 前山 仁、武富 隆幸  
研習制作：岡本 佳礼  
研習制作協力：中里 太郎 石門 陽輝、鏡山 家  
(相模高菜) JA相模高菜 松本 雅典  
相模高菜生産者 久我 伸人  
相模高菜改良普及センター 豆田 和治  
(ゲンコウ) 高菜取組 高田 秀俊  
多良市農家 永沼 隆幸  
(納所ごぼう) 納所ごぼう青成組合 鏡田 新一  
ひびん 専ら 朝野 隆雄 北原 道明  
納所産産業改良普及センター TEL: 0955-73-1121 FAX: 0955-74-7975  
相模高菜 松浦 清隆  
相模高菜改良普及センター TEL: 0955-73-1121 FAX: 0955-74-7975  
(納所ごぼう) 相模高菜(生産者) 住所：佐賀県多良市南多良町大字長尾1665  
TEL: 0952-70-2341 FAX: 0952-74-2327  
高田秀俊(生産者) JA相模高菜改良普及センター TEL: 0955-56-6411  
JA相模高菜直売所 TEL: 0955-56-2409  
(納所ごぼう) ひびん 専ら 朝野 隆雄 1947-4 TEL: 0955-54-1141  
松本 雅典 朝野 隆雄 北原 道明  
パンフレットについての問合せ先  
佐賀大学「ひともの作り唐津」プロジェクト事務局  
TEL: 0952-28-3345 FAX: 0952-28-3345  
※このパンフレットに掲載した写真の著作権を私たちが持つ。

05

- 01 表紙・裏表紙。「唐津の土で育った野菜を唐津の土で作った器で食べる」
- 02 表紙を開いたところ。プロジェクトの説明と食材の写真が見られる。
- 03 左側に相模高菜、ゲンコウ、納所ごぼうの歴史、右側には特徴と伝統的な調理法が記してある。
- 04 料理を盛り付けた写真と、その下にはレシビを載せてある。
- 05 右側の最後に各食材の問い合わせ先などが書かれている。





## おわりに

今回のプロジェクトは、一言で言えば唐津という土地で焼物をやるということを考える一つのアプローチであったと言えます。この試みを通じて、唐津という土地に知名度が高くはないけれども特有で且つこんなにも魅力的な食材があったということには研修生全員新鮮な驚きを覚えましたし、また農家の方々に実際にお会いしてお話を伺ったことで器作りもいろいろ加減なものを作れないといった使命感も生まれました。

食材の調査やパンフレットの制作といった作業があるため、実際に器の制作に携わることができる期間が1～2ヶ月しかなかったので、各人完全に納得のいくものを作りあげるには時間が十分でなかったように思います。しかしながら大事なことは、食材の調査からパンフレットの制作までこのプロジェクトでしかやらないようなことをまずは体験してみることであり、また何にでも合う器を作るというよりは、たった一つの食材・料理に合う器を作れば良いという、普段はあまりやらないであろう制作のアプローチを一度体験してみることであり、そして農家の方々に始め、お世話になった方々のお役に少しでも立てられるようにとの思いで、研究活動が行われたということです。今後はお世話になった方々との関係を保ちつつ、この体験を生かし、いかに発展させていくかを研修生一人一人が考えていくことが課題だと思います。

最後になりましたが、武富勝彦さん、前山仁さんをはじめ、相知高菜・ゲンコウ・納所ごぼうの農家の方々に調査に協力して下さった方々、また技術指導をして下さった岡本作礼さん他、このプロジェクトを支えて下さった諸先生方、そして全体計画とプロセス全てを指導して下さいました城谷耕生さんに、研修生を代表致しまして心から御礼申し上げます。

佐賀大学ひともの作り唐津プロジェクト

1期生 原隆志