




のちとら
さい



振興調整費

 佐賀大学「ひともの作り唐津」プロジェクト

玄界灘を臨み、背後を山々に抱かれた唐津は、古くから中国や韓国などの大陸との交易拠点として栄え、多彩な文化を育んできました。唐津焼の若手陶芸家の研修の場である佐賀大学「ひと・もの作り唐津」プロジェクトでは、「作陶と地域文化」と題し、陶芸と地元の農業を結びつける授業を行ってきました。今回私たちは、唐津地方独特の農作物をもう一度見直し、未来へと繋げるお手伝いが出来ればと、7つの野菜についてその歴史と現状を調べ、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わせた器を制作しました。まだまだ未熟なものですが、私たちの作った器に盛り、このようなかたちにまとめることで、より唐津らしい(農作物の)PRの方法を試みました。この土地の風土が育む豊かな自然や文化を学び、日々の作陶や暮らしにいかすと共に、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に手を取り合いながら発展することに繋がれば幸いです。

研修生一同

七つの野菜

1

— おうちたかな —

相知高菜



楠村の幻の高菜

相知高菜は相知町の楠村という山村で作られてきた在来品種の高菜です。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いました。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』として浸透していましたが、次第に生産性・収量性が良い大型品種の『三池高菜』へと移行し、ほとんど生産が途絶えた状態にありました。そのためから、幻の高菜とも呼ばれていましたが、近年、地元農家や漬物メーカー、JA支所などが、楠村の農家が自家用に細々と作っていたものから種を採取し、40年ぶりに復活させる取り組みを行っています。三池高菜と比べ小ぶりの相知高菜ですが、葉は軟らかくて青みが強く、甘酸っぱい香りが特徴です。

春
夏
秋
冬

旬の季節



2

納所ごぼう

のうせごぼう

赤土が育む豊かな風味

佐賀県北西部の東松浦半島一帯は通称上場台地と呼ばれ、標高100m前後の起伏に富んだ台地状の地形で、県内でも有数の畑作地域です。肥前町納所地区で育つ納所ごぼうはこの台地の固く引き締まった赤土で育つごぼうで、古くからこの地域で少しずつ作られてきたものです。粘り気がある赤土特有の地質・成分によって、柔らかく風味豊かで味わい深く、また灰汁が少ないため、採りたてだと火を通さなくても食べることができます。7月過ぎから収穫が始まり、旬は9～10月ごろ。料理店をはじめ、県外の方が求めるほど、その味が評判となり近年注目を浴びています。

春
夏
秋
冬

旬の季節



3

馬渡島の ゲンコウ

まだらじまのげんこう



謎の柑橘“ゲンコウ”

唐津市の波戸岬の沖、玄界灘に浮かぶ馬渡（まだら）島に「ゲンコウ」と呼ばれる柑橘類があります。見た目はスタヂヤカボスに似ていますが、島固有の柑橘類とみられ、長く島外にはその存在は知られていませんでした。また、このゲンコウの原木はキリシタン迫害を逃れ長崎から移り住んだ人々が開いたカトリックの集落でしか確認されていないことから、当時来島していた外国人神父が海外から持ち込んだものとも言われています。さわやかな香りにまろやかな酸味が特徴で、馬渡島では青いうちは魚介類に絞ったり、熟した後はもんで竹のストローを挿してジュースとして飲んだりしていたそうです。現在は本土でも栽培が始められています。

旬の季節

春
夏
秋
冬





4

—
くりの
だいで
ず
—

久里の大豆

5%の“大なる豆”

『大なる豆』という意味から名づけられたとも言われる大豆は、古くから肉を食べなかった日本人にとって、貴重なタンパク質の供給源でした。醤油や味噌、豆腐など、私たちの生活に欠かすことのできない大豆ですが、国内での自給率はたったの5%※。実はほとんどが輸入に頼っている状況です。低カロリーながら栄養価が高い大豆は近年その良さが見直されてきており、国産大豆の自給率を上げようという取り組みが日本各地で始まっています。相知町伊岐佐地区では、地元農家の女性たちが集まり、久里をはじめとする唐津産の大豆を使った豆腐専門の直売所、大豆工房「いきさ屋」を設立して地域の人々に安全でおいしい大豆製品をとどけています。

※農林水産庁2004年調べ



旬の季節

春
夏
秋
冬



5

—
おうちげんぼくしいたけ
—

相知 原木椎茸

相知の山の恵み

松浦川、厳木川などの川が合流する盆地的な地形の相知町は県内有数のしいたけ産地でもあります。原木しいたけとは、クヌギなどの原木にシイタケ菌を植え込み、自然の中で木材の栄養によりしいたけを発生させる栽培方法のことで、相知では町内産のクヌギの原木をつかい、木漏れ日のさす林の中で2年もの時間をかけてしいたけが育てられています。屋内で短期間で育てられる菌床栽培のものとは比べ、原木しいたけは密度が高くてこりこりとした食感が特徴。佐賀県の品評会でたびたび入賞するほどの品質のしいたけは、肉厚で歯ごたえ抜群、香りもよくおいしいと評判を呼んでいます。



旬の季節

春
夏
秋
冬



6

—
ななやまのはわさび
—

七山の葉わさび

清流が育てる、わさびの“葉”

わさびは気候が涼しく清流の流れる所にしか自生しない、数少ない日本原産の植物で、奈良時代の文献に薬用として登場するなど古くから香辛料として利用されてきました。葉わさびとはその葉や茎の部分のことで、七山でも山間部に流れる清流のそばに古くから自生しており、自家用に採って消費されていました。30年ほど前から豊かな水を活かして葉わさびの栽培が始まり、近年は露地栽培だけでなくハウス栽培にも力を入れています。採りたての茎は蔕やツワに似た味ともいわれ、下ごしらえをすると、シャキッとした食感と共に、わさび独特の香りと辛味が味わえます。おひたしや白和え、醤油漬けなどで食べると美味です。



旬の季節

春

夏

秋

冬



7

— かべしまのあまなつ —

甘夏 加部島の

潮風が吹く島の、甘い実り

イカの活き造りで有名な呼子から呼子大橋を渡った先に周囲12kmほどの小さな島、加部島があります。全住民でも200戸に満たない小さな農業と漁業の島で、潮風の影響から冬でも霜が降りない気候から50年ほど前から甘夏ミカンの栽培が盛んに行われています。現在の栽培面積は15戸で7ヘクタールほど。甘夏ミカンとは、夏みかんの改良品種で、外観は変わりませんが、酸味が少なく、糖度が高いのが特徴です。以前はジュースにしたりそのまま食べられていましたが、今では甘夏ゼリーが様々な雑誌の手土産特集で上位に名を連ね、高級ホテルのデザートに使用されるなど人気を集めています。



旬の季節

春

夏

秋

冬



* 作り方

1) 手打ちパスタの材料をフォークの背を使ってザックリと混ぜ合わせ、オリーブオイルと塩を加えて再度混ぜる。2) 1.をひとまとめにして、ツヤが出るまでしっかりと練る。ボール状にまとめ、ラップをして冷蔵庫で一晩寝かせる。3) 寝かせた材料を3等分にし、打ち粉をしてパスタマシンにかける。※パスタマシンが無い場合は、麺棒を使って延ばし、包丁で切っても良い。4) 切ったパスタを1本ずつバラバラにして紙の上に広げ、乾燥させる。10~15分乾燥させておく。5) トマトソースを作る。にんにくと玉ねぎを細かく刻み、トマトをさいの目に切る。6) にんにくと玉ねぎをオリーブオイルでよくソテーする。7) 刻んだトマトを加え強火にする。塩こしょうをして、約5分程煮込む。8) パスタをたっぷりのお湯で茹で、ソースと和えれば出来上がり。

* 材料2人分

[手打ちパスタ]
強力粉と薄力粉を
合わせたもの・・・200g
全卵 (Mサイズ)・・・1個半
ミキサーにかけた
高菜・・・20~30g
オリーブオイル・・・小さじ2
塩・・・少々

[トマトソース]
フレッシュトマト・・・3個
玉ねぎ・・・1/2個
にんにく・・・少々
塩・こしょう・・・少々

高菜の 手打ちパスタ

相知高菜

1

2

納所ごぼう

納所ごぼうの 醤油漬け

*材料
 納所ごぼう…数本
 醤油…適量
 みりん…適量
 にんにく…少々

*作り方

1) ごぼうはたわしで泥を洗い落とし、包丁の背でかるくこすって皮をこそげとる。2) 1.をさっと洗い流し、短冊切りにする。3) 薄口醤油2に対し、みりんを1（濃口醤油の場合は3）の割合で合わせたものに、にんにくのみじん切りを加え、ごぼうを2時間以上漬け込めば出来上がり。お好みで長めに漬け込んでも美味しくいただけます。



粉引唐津小鉢
 小杉隆治

3

馬渡島のゲンコウ

鮭の ゲンコウ 昆布締め

*材料
 鮭…1尾
 ゲンコウ…1~2個
 昆布…適量
 塩…適量

*作り方

1) 鮭を3枚におろし、小骨を抜き取る。塩を振り、5分間おいてさっと水洗いする。2) 酢にゲンコウを1~2個しぼり、1.の鮭を5分間漬け込む。3) さっとキッチンペーパーでふく。4) 昆布に挟んで5分間で出来上がり。※鮭が大きければ、1.2.4.のなじませる時間を適宜多めにとると美味しくできます。



焼く陶板
 藤ノ木陽太郎



4

久里の大豆

大豆の 五目煮豆

＊材料 5人分
大豆・・・乾燥1と1/2カップ
こんにゃく・・・100g
椎茸・・・60g
あげ・・・40g
高野豆腐乾燥・・・85g
大根・・・250g
人参・・・100g
ゴボウ・・・150g
れんこん・・・150g
塩・・・少々
だし汁・・・620cc
醤油・・・60cc
みりん・・・60cc

＊作り方

1) 大豆は水に浸してから下茹でしておく。2) 鍋の下から、こんにゃく、椎茸、あげ、高野豆腐、大豆、大根、人参、ごぼう、れんこん、塩の順に重ね、1.の戻し汁を100cc程いれて弱火で煮る。3) 2.に火が通ったらよく混ぜ、だし汁・醤油・みりんを合わせたものを何度かに分け入れ、味をととのえれば出来上がり。



5

相知原木椎茸

椎茸丼

＊材料 3人分
生椎茸・・・大10個
卵の黄身・・・3個
ご飯・・・3杯
醤油・・・1カップ
日本酒・・・大きじ2
みりん・・・大きじ2
かつお節・・・適量
きざみのり・・・適量

＊作り方

1) 小鍋に醤油、日本酒、みりん、かつお節ひとつかみを入れて火にかけ、煮立ったら火をとめてこす。2) 椎茸はじくを取り、サッと洗って中まで火が通るように網で焼く。3) 焼けたら薄くスライスし、1.のタレを大きじ3杯まぶしておく。(時間がたつと味がしみこみすぎるので、ご飯を盛る前が良い。) 4) 茶碗にご飯を盛って椎茸をのせ、真ん中に卵の黄身をおとし、きざんだもみりりをかけ、ふたをしてむらす。5) よくまぜてから食べる。お好みでタレを加えても美味しくいただけます。



6

七山の葉わさび

葉わさびと 魚介類の タルタル仕立て

*** 材料 2人分**
葉わさび…6枚
①和えごろも
アボカド…1個
※よく熟したもの
マヨネーズ・ケチャップ…各大1
レモン汁…小2
生クリーム…大1
※ホイップしたもの
②魚介類
海老…4尾
帆立貝柱生食用…3~4個
白身魚…40g程度
オリーブオイル…大1
レモン汁…小2
③ソース
たまねぎ…半個
白ワインビネガー…大2
オリーブオイル…大3
レモン汁…大1
ケッパー…少々

* 作り方

1) 葉わさびは蒸し器で極弱火で1時間蒸す。取り出してラップに広げ冷ます。2) アボカドは種と皮を除き、角切りにして軽くつぶす。材料①を加え塩・こしょうで味を調える。3) ゆでて冷ましておいた魚介類をそれぞれ一口大に切り、ボールに入れ、塩・こしょう、オリーブオイル、レモン汁で下味をつけた後、2と混ぜ合わせる。4) 1の葉わさびの葉を、新しいラップの上に3枚円形に重なりあうよう並べ、中央に3.を置きラップを使って丸く形を整える。5) ソースを作る。たまねぎをすりおろした後、布で絞ったジュース、レモン汁、白ワインビネガー、ケッパーの漬け汁小さじ1、塩こしょうをよく混ぜ合わせたものに少しずつオリーブオイルを混ぜ合わせる。(マヨネーズの要領で乳化させる) 6) 4.を皿の中央に盛り付け、回りにソースを注ぎ、ケッパーの実を添えれば出来上がり。

7

加部島の甘夏

甘夏とりんごの くず寄せ

＊材料 5人分
甘夏の絞り汁・・・200cc
りんごジュース・・・300cc
くず粉・・・30g

＊作り方

- 1) 甘夏ジュース・りんごジュースを混ぜ合わせた中にくず粉を入れてよく混ぜて溶かす。
- 2) 鍋に入れ火にかけて、木べらなどで混ぜながら透明になったら火を止める。
- 3) 器に入れて、冷蔵庫で冷やし、固まったら出来上がり。



黒唐津小鉢
岩村久美
矢野直人

われわれが昨年から取り組んできた「作陶と地域文化」の研究を、今年はイベントという開かれた形で発表しました。この研究を通して、実際に調べた唐津の農作物（相知高菜、納作ごぼうなど）が地元であまり認知されていない事と、研修生達に関わる唐津焼は地元では（もちろん認知されていますが）実際に家庭で使っている人はあまり多くない事を知りました。このような現状を鑑みて、もっと地元の人々に親んでもらいたい、特にこれからの唐津を担う子供たちに地元の文化を知ってもらう機会を作りたいと考えました。このイベントを通して、唐津の野菜と唐津の器をより身近に感じて頂ければ幸いです。そして地元の皆さんに食され、使われ、愛されながら農と陶2つの文化が重なることで、より唐津らしい豊かな伝統が育くまれる一助になる事を願っています。

からつ農陶祭ディレクター
城谷耕生

※ 調査の内容については研修生のインタビュー調査に基づいており、必ずしも正確な情報ではない場合があります。ご了承願います。

7つの野菜の お問い合わせ先

1. 相知高菜 / 5. 相知原木椎茸
逢地の里 (農産物直売所)
唐津市相知町相知3182-5
電話: 0955-51-8131
営業時間: 8:00-18:00 (休:毎月第3水曜日)

2. 納所ごぼう
ひぜんまちの駅 (農産物直売所)
唐津市肥前町入野甲1947-4
電話: 0955-54-1141
営業時間: 毎週土日 9:00-17:00

3. げんこう
生産者: 永瀧晴彦
佐賀県多久市南多久町大字長尾1665
電話: 0952-76-3241
生産者: 富田秀俊
JAからつ松浦東部営農センター
電話: 0955-56-6611
JA松浦東部直売所 電話: 0955-56-2409

4. 久里の大豆
大豆工房「いきさ屋」(農産物直売所)
佐賀県唐津市相知町伊岐佐甲1381
電話: 0955-62-4060
営業時間: 7:30-16:30
(休:毎週火曜日)

6. 七山の葉わさび
鳴神の庄 (農産物直売所)
唐津市七山滝川1048-3
電話:0955-58-2077
営業時間: 8:30-16:00
(12月～2月)
8:30-17:00
(3月～11月)

7. 加部島の甘夏
甘夏かあちゃん (農産物直売所)
佐賀県唐津市呼子町加部島3748
tel: 0955-82-2920

第1回からつ農陶祭 2011年 2月12(土)～13日(日)

研修生 1 期生 井上千晶 / 遠藤健之 / 小杉隆治
戸川武士 / 原隆志 / 藤ノ木陽太郎
2 期生 伊東真由美 / 岩村久美
林田一華 / 廣瀬克輝 / 藤岡継美
三浦広太 / 溝上 育美 / 宮崎涼香
矢野直人 / 山崎伸悟 / 吉田龍之助

研究補助員 井上公之
料理写真 久高良治
編集/デザイン 川浪寛朗
監修 城谷耕生

調査協力 いきさ屋 / 加藤整 / 北原道明
久我勝人 / 久保秀行
JAからつ松浦東部地区七山営農
富田秀俊 / 鶴田新一 / 鶴田博文
中山茂廣 / 永瀧晴彦 / 松本隆範
豆田和浩 / めぐみの里
山口恵市 / 山口初 / 山口恵 [敬称略]

お問合せ先 佐賀大学 文化教育学部
美術・工芸講座 窯芸教室
「ひと・もの作り唐津」プロジェクト事務局
〒840-8502 佐賀市本庄町1番地
tel / fax 0952-28-8345
<http://karatsup.pd.saga-u.ac.jp/>