

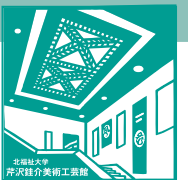
第11回

前回

仙台市
縄文の森広場
ろあと

今回

うほく
かまめぐり



東北福祉大学 学芸員 奈良綾

染色家・芹沢銈介（1895〜1984）は、型絵染の人間国宝です。型紙で模様を創り、布や和紙に染める技法を用い、着物やのれんのほか、本の表紙、カレンダーやうちわなどといった、暮らしを豊かに彩る作品を数多く残しました。

東北と深いつながりを持つ芹沢。今回は「と」から始まる代表作「東北窯めぐり」屏風の紹介を交えてお話しします。

芹沢と東北との結び付きは、日常で用いられるものが持つ美しさに注目した柳宗悦の存在にありました。1930年代、日本各地には優れた手仕事者が数多く残っており、その民衆的工芸品の調査のため、柳とともに東北を訪れています。芹沢は秋田県の樺細工、山形県のわら細工の指導役としても、幾度となく足を運びました。同時に焼き物を作

る窯場にも赴く機会が増え、東北の窯を題材にした作品の構想が浮かんだのでしよう。

この作品には、18個の丸い枠があり、それぞれ焼き物に關わる模様が入っています。枠を皿の形に見立て、自分が巡り歩いた風景を描き入れました。窯場は山形県の平清水、岩手県の久慈、秋田県の檜岡、そして宮城県は仙台市の堤を選んでいきます。



▲部分拡大「堤」

「堤焼」は17世紀末、仙台藩第4代藩主・伊達綱村が江戸の陶工を招き、杉山台（現在の青葉区台原付近）で焼き物（杉山焼）を作らせたことに始まります。19世紀後半、堤町に窯場が増え、この名が定着し、皿や鉢、壺、甕など日常陶器を主として発展しました。芹沢は、この土地で生み出され、生活に根付き、東北らしいどっしりとした風格を持つ焼き物に魅力を感じまし

た。その姿は今も住宅地において、堤焼の明神堂（祠）や水甕などで見ることが出来ます。

芹沢の住まいと工房は東京にあったため、その後東北への旅はめっきり減っていました。しかし晩年は、仙台に次女が嫁ぎ、長男夫婦も居を構えたことにより、仙台への来訪が増えていきました。一番町へ、次女が開いた甘味処やお気に入りの骨董屋に通い、長男が教鞭をとった東北大学へも出掛けました。芹沢にとって、東北、そして仙台は愛着のある場所であったことは間違いありません。

さて、今回は「東北窯めぐり」の「り」でつながるお話を。どのミュージアムが登場するのか、どうぞお楽しみに。

東北福祉大学 芹沢銈介美術工芸館
〒981-8522 青葉区国見1-8-1
☎717-33318、FAX717-3324
ホームページ: <https://www.tfu.ac.jp/kogeikan/>（休館中。詳しくはホームページをご覧ください）

仙台・宮城のミュージアム17館が集まり連携事業を行う「仙台・宮城ミュージアムアライアンス（SMMA）」。

各館の学芸員などが、毎回のテーマをしりとりでつなげながらお送りするエッセイです。

●SMMAホームページ <https://www.smma.jp/>



▲「東北窯めぐり六曲屏風」紙 型絵染 東北福祉大学 芹沢銈介美術工芸館所蔵



おうち時間に親子でクッキング!

せんだいレシピ帖

2色ごはん



雪菜は、小松菜とタアサイを掛け合わせた野菜で、市内で多く生産されています。寒い時期に甘みが増し、おいしくなります。

材料（2人分）

- ごはん…茶わん軽く2杯
- ニンジン …20グラム
- しらす干し …小さじ1
- 酒 …小さじ2
- 雪菜 …2枚
- 豚ひき肉 …20グラム
- しょうゆ …小さじ1
- ごま油 …小さじ1/2

作り方

- ①ニンジンはすりおろし、しらす干しはお湯をかけて塩抜きをしておく。合わせて耐熱容器に入れ、酒を振り入れ、ラップをして電子レンジで1分加熱する
- ②ごはん（茶わん1杯分）に①を混ぜる
- ③雪菜は刻み、熱したフライパンにごま油を引き豚ひき肉と一緒に炒め、火が通ったらしょうゆで味付けする
- ④ごはん（茶わん1杯分）に③を混ぜる
- ⑤小さめの器に②、④を順番に詰め、皿の上で逆さまにして器から外し、盛り付ける

お手伝いPoint

ごはんを混ぜる、ごはんを器に詰める作業ができます

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチン—だてきち」では他にもアレンジレシピを紹介しています 健康政策課 ☎214・3894