



素焼きを行ったあと
と釉薬をかけて本
焼きする。美しい
黒は、使えば使う
ほど味が出る。

DORAKU GAMA KUCHITSUKI KURONABE

土楽窯 「口付黒鍋」

撮影/内藤サトル 文/JQR編集部

粘土のぬくもりが 日本人の心呼び覚ます 美しい伊賀焼き土鍋

土鍋は縄文・弥生時代から使われている、最も古い調理道具。土を練って焼く、という極めてシンプルな器は世界各地で見られるが、調理道具とするには、それにいつ蓋が付いたのかが問題だ。煮炊きか貯蔵用か諸説あるにせよ、日本の器にはすでにその当時(と言っても時間的な幅は大きい)から蓋があったという。大風呂敷を広げるなら、日本人は1万年に渡り土鍋を使って料理をしてきたと言える。土鍋料理は、まさに日本食のルーツなのだ。

ここに紹介する「口付黒鍋」はそんな悠久の時を経て到達した、

土鍋のひとつの理想形だ。三重県伊賀の伊賀焼の窯元「土楽釜」の七代目当主である福森雅武氏が造り上げた逸品である。

茶器を造っていた福森氏は、料理をより美味しく味わう道具としての土鍋や器造りに重点を移し、今では皿、椀から酒器まで手掛け、用途に応じた16種類の土鍋を造っている。

土鍋の材料となる良質の粘土は伊賀の山に探し求める。見つけると掘り出し、いくつかをブレンドして土鍋にふさわしい土を作る。そして手挽きろくろを使い、ひとつひとつ丁寧に造り上げるのだ。

美しい黒光りは「あめ釉」という、鉄の釉薬によるもの。この釉薬を使った「口付黒鍋」は、普通の土鍋よりも耐火性、耐熱性に優れている。そのため鍋物だけではなく、煮物や蒸し物、

炒飯などにも使える万能の鍋となる。土鍋は一度温まったら冷めにくい、優れた保温性を持つ。視点を変えれば、じわじわと加熱出来るということだ。なので、肉や魚、野菜の旨味を引き出すことが可能になる。最近土鍋が見直されているのは、このような点からである。

縄文の頃からつい数百年前まで、私たちは土鍋ひとつで調理してきたのではないか。無骨の中にも洗練された美しさがある「口付黒鍋」。料理も味わい深くなるに違いない。



“口付黒鍋”の名前通り、鍋から皿へスプーンや具材を移す時に使う片口がついている。



DORAKU GAMA KUCHITSUKI KURONABE

口付黒鍋 7寸:6300円
8寸:10500円
9寸:12600円

●お問い合わせ先/土楽 三重県伊賀市丸柱 1043 ☎0595-44-1012 <http://doraku-gama.com>