



SANJO ROTARY CLUB

三条ロータリークラブ

2008.2.20 (No.2492) 週報 No.31

第2560地区ガバナー／渡辺敏彦
 会長 長／荻根澤 隆雄
 会長エレクト／中村和彦(クラブ奉仕A)
 副会長 長／菊池 涉(クラブ奉仕B)
 幹事 長／杉山幸英
 S A A／浅野金治
 会計 長／山田富義

例会日／毎週水曜日12:30～
 例会場及び事務局／
 三条市旭町2-5-10 三条信用金庫本店内
 例会場／TEL 34-3311
 事務局／TEL 35-3477 FAX 32-7095

E-mail: sanjo-rc@cpost.plala.or.jp
 http://www.soho-net.ne.jp/~rotary/
 (～はshiftを押しながら“へ”のキーを
 押してください)

■本日の出席会員数:63名中44名
 ■先々週出席率:83.87%

【ゲスト】

・庵地焼 旗野佳子 様

【先週のメイクアップ】

- [2.13] 三条ローターアクトへ
 ・伊藤寛一さん、中村和彦さん
 ・石月良典さん、樺山 仁さん
- [2.8] 本荘東RCへ
 ・西山文夫さん
- [2.14] 加茂RCへ
 ・加藤紋次郎さん、山田富義さん
- [2.16] 米山奨学セミナーへ
 ・小出子恵出さん、会田二期さん
- [2.17] ロータリー財団セミナーへ
 ・高橋 司さん、佐野勝榮さん
- [2.18] 三条南RCへ
 ・五十嵐昭一さん



「ロータリーは分かちあいの心」
 2007～2008年度国際ロータリーのテーマ



プリムラマラコディア

会長挨拶

荻根澤隆雄 会長



ご挨拶を申し上げます。

今日は「身土不二」についてお話を致します。21年前の話になりますが健康についての講演会で講師の立花剛一先生(愛媛で薬剤師をしている方)からこの「身土不二」なる言葉を初めて聞きました、ご存知の方もいらっしゃるかとは思いますが身体と土は別々ではなく一つであります。即ち一体であるとの解釈であります。

仏典解釈は菊池さんから何れレクチャーを受けるとして、立花先生のお話によれば古来よりの食の健康法で「居住地から4里四方域より採れる旬の物を旬の時期に食すが健康の秘訣である。」との説明を受けました。野菜に穀物類、それらを食しての食肉用の動物達、山を含めた自然の土壌が魚介類をも育てております。まさに体を作る食材の源は土壌であり土であるとの意であります。今で云う地産地消も身土不二の考えの一つでも有ります。近年に学校給食で身土不二運動を起こした地域がネットに紹介されておりました。

今、食の問題が大きな社会問題になっております。食材というのは矢張り作られている物と作っている方、それを繋ぐ方の顔がはっきりと見える事で、より安心をして食する事が出来る訳で有ります。

そのスタイルが最近見直されて来ております。それで健康が維持出来れば幸いですし、食料自給率も高まるものとも考えます。加えて近隣での食材調達であれば輸送コストも低くなります。

地域の食材を年中求められるように三条の二七と五十の市をどこかで年中開催出来ないものかとも思ったりもします。また多少の体裁など構わない、或いは見た目の品質ばかりを追わなければ食材の価格も安くなるかとも考えます。

「売り手良し・買い手良し・世間良し」で知られている近江商人の「三方良し」の精神、この「三方良し」のようなバランスを保ちつつ身土不二運動が広がる事が食育の理想ではないかと考える昨今です。

土と言えば人が生活をするのに関係の深い代表格で矢張り土より出来ている物があります。弥生、縄文時代の土器をルーツとした現代の陶磁器、当然に食との係りも深く切り離せない物でも有ります。今日は卓話を頂きます旗野様から別な意味での身土不二のお話が聞けるかも知れません。楽しみにしております。

挨拶終わります。ありがとうございました。

西川文夫さん

先週土曜日、熱海へ行きました。満開の梅の木もあり、熱海は春でした。新潟は厳しい寒さが続きますが、健康に気を付けて働きます。

高森章仁さん

ヒゲソリを忘れました。

高橋 司さん、会田二郎さん、杉山幸英さん、船越正夫さん、斎藤真澄さん、若槻八十彦さん、松永一義さん、斎藤弘文さん、五十嵐昭一さん、小越憲泰さん、金子俊郎さん

旗野様卓話ありがとうございます。楽しみにしております。

五十嵐浩さん、明田川賢一さん、川瀬泰裕さん、石塚欣司さん

都合により早退させていただきます。

2月20日分 ￥ 22,000
今年度累計 ￥1,005,500

幹事報告

杉山幸英 幹事

◎三条リパティライオンズクラブより市内9クラブ現・次年度会長、幹事会開催のご案内が届いております。

とき 4月1日(火) PM6:30～

ところ 加賀苑

◎次週(2月27日)は新春例会ですので、ご出席の方はよろしくお願い致します。

ニコニコBOX

荻根澤隆雄さん

今日はゲストスピーカーとして、阿賀野町より旗野様にお越し頂きました。よろしくお願い致します。また、来週の新春例会楽しみです。

小出子恵出さん

旗野先生の卓話を楽しみにしています。米山奨学をよろしくお願い致します。

樺山 仁さん

13日ローターアクトの例会で長久の家にて餅つき交流会に参加して来ました。餅を食べ過ぎました。本日の旗野様の卓話を楽しみに。

卓話 「庵地焼」

旗野佳子様

分りち

「庵地」というのは、阿賀野市保田地域の通称の地名です。

「庵地三姉妹」は、有名で、腕がいい、とちっとも誰もほめてくれないんですけど、焼き物をやって今年で38年に成ります。姉が3つずつ年上で、長女は40何年選手になります。

私が今日皆さんにお伝えできることは、日本の食卓ってということについての話になりますが、今いただいた食事のことについていっても、日本の食卓と、陶器や磁器とを切り離すことはできません。小さな子どもさんも、物心ついたかつかないかの頃から御飯茶碗を使っていて、そういうことはあまりにも日常的なので、あまり考えない方も多いんですけども、私たちがやっている焼き物という仕事は、新潟県が一番多くあった時期で、糸魚川から朝日村の方まで、120～130箇所あったと言われていました。今のよう自動車はない時代ですので、自分の足で荷車を引いて、自分で取れる土や薪を使って作っていました。なので、地方色豊かだったと思います。例えば、福島県では、鯨（にしん）鉢というもので鯨を漬けて保存しておいて、冬場の食べ物にする、そのような専用の鉢が作られたりしていました。

このように所謂、その生活に必要な物を形にしたものが民芸陶器だといわれているんですが、時代とともに、まず一番初めに消えていった陶器のひとつとして「すり鉢」が上げられます。昔から続いている家なんかではまだ残っていたりするかもしれませんが、日本が高度経済成長期に入り、西洋風の物が段々と取り入れられるようになったり、核家族化が進んでいったりして、家でゴマをすって手作りするといったようなことをしなくなったりで、消えていったと思われまます。そのようなことを関連させて考えてみますと、私が子どもの頃にはすり鉢でゴマをするとき、「すり鉢を押さえていなさい。」と、よく言われてやっていたんですが、そのときに自分と親との会話、例えば学校であった話など、そういうことをしながら成長していった記憶があります。それから、家事を手伝いする時に隣に子どもがいると、自分と親の距離が大体30～40cmで、さっき言いました、対面しながらすり鉢でゴマをするという作業も大体そのような距離感であり、今現在そのような距離感や対話が親子の間で非常に少なくなってしまうような気がします。

私が37年間、今年で38年目になりますが、この仕

事を続けてきた間に、父を亡くしたりそれから、結婚したり出産したり、学校の役員をやらせていただいたりした中で、常に「良い子を育てるには食生活が大事だ」って、何十年といわれているのに、いまだに改善はされていません。そこには、車社会になって、スピーディーになり、母親が非常に忙しくなってしまったこと、それから「しつけよりもお金儲けだ」っていう世相が入ってきたりしているんですけども、そのようなことから基本的なしつけ、例えばお箸も持ち方など、そのようなことが崩れかけてきているということに最近気づいてきました。なので、子どもたちの見学の時などでは必ず「お土産だよ」と言って、御飯茶碗の持ち方などをおまけとして話しています。ちなみに正しい茶碗の持ち方は4本指をそろえまして、横にします。そして親指を中に入れないで支えてあげます。そうすると茶碗自体の深さが出てきます。

御飯茶碗というものはとてもシンプルなものですが、作り手にとってはシンプルなものほど難しいといわれます。御飯茶碗というものはこの深さが浅すぎても深すぎても使いづらくなってしまいます。このように御飯茶碗を正しく持って、顎を引いて背筋を伸ばして食べるということ。また、このようにテーブルに座っておりますと、肘を張って食べると隣の人の迷惑になるので、肘を軽く閉めて箸を正しく持って食べる。このような基本的な事が出来ていない子がほとんどです。ですが、頭の勉強だけは、塾だの何だのといって母親がお金を出して行かせてあげたりしているのですが、「身に付けば一生離れない」という「躰」などに関しては徹底されていないということをご数年感じております。

「庵地焼」でお茶碗はもちろん作っております。「庵地焼」はもしかするとみなさんのご自宅に1個か2個、戴きものとしてもらってそのまま忘れ去られてサイドボードに入っていたりするかもしれませんが、そのようなものも全て私たちが作っているものです。私たちは御飯茶碗を作るだけではなくて、先に述べたようなことを感じながら子どもたちに伝えていくことも私たちの仕事なのではないかと思ひ、そのようなことにも力を入れています。

焼き物というものは今、簡単に出来ると思われていて、注文すると一週間位で出来るのではと思われてられる方が多いようですが、実際は「庵地焼」というのは、日本でオンリーワンの商品です。何故かといいますと「庵地焼」で使う土は、庵地の土だけで作りますから。例えば、「陶芸家」と呼ばれる方が自分で土を作るとなると、その商品にはおそらく手が出ないほど高額の値段を付けてくると思います。

私たちは自分のところで、二ヶ月間土を作り、ド

レン器を使わず、板の上で水を掛けながら、ロクロで作れる程度の硬さに「土踏み」ということをやります。そして、50Kgの土を台に乗せておいて「荒もみ」をします。それから1玉5.5Kg～6 Kg位に小割にします。そして1玉を百回「菊もみ」をします。丁度、うどんをこねるとひだが菊の花びら状に出て来る事を考えていただければと思います。「菊もみ＝土こね3年」といいます。現在の陶芸家たちは、真空ドレン器を使って、よく土を揉まないでロクロの上へ乗っけてしまう、「基本は土こね」なのに、きっちり土こねもせずに焼き物を作る方がいらっっしゃいますが、それはいかがなものかという気がします。

1玉を1時間～1時間半かけて丁寧に揉みますと千回以上揉むことになります。1玉で面取りの湯呑が10個とれます。「蹴りロクロ」で1つずつ作ります。モーターのロクロと、蹴りロクロの違いはというと、回転の微妙な違いがモーターには出せません。大事な縁の部分など、ゆっくりと止まるか止まらないかというような微妙な強弱のタイミングでのまわし方が蹴りロクロは出来ます。一日中蹴りロクロを回さなければならぬ為、体に負担をかけないように1玉を5.5Kg～6 Kgにして作るんですけど、「ロクロは10年」と言われています。

「庵地焼」は黒の面取りの茶碗しか無いんじゃないかと尋ねられますが、新潟県内に「窯元」または「焼き物」をやっている方がおそらく100人以上いらっしゃると思いますが、私たちの窯は「新潟県一の種類を作る窯」です。ぐい呑、盃、食器全般など、どんなオーダーメイドでもこなします。けれど残念ながら、尺八とか楽器だけは作れません。

新潟のある陶芸教室の先生が「庵地さんは手作りだというけど、あんなにたくさん出来るはずがない、裏でいっぱい作っているんじゃないか。」って言われたらいいんです、笑ってしまったんですが。趣味で、1ヶ月で1個、2個とか、4個、5個作っても、食べていけません。手作りで、蹴りロクロでやったとしても、湯呑であれば一日平均150個作れるようであれば駄目というふうに、私たちは訓練されています。

それから、手作りだから大きさが違っていいんですっていう人もいますが、馴れてない不揃いのものと、訓練されて1ミリか2ミリしか狂いを出さないっていうのとは全く違います。

陶芸家って一年間でどの位ロクロを挽きますかって聞かれば、私たち「庵地の三姉妹」は非常にたくさん数をこなしているはずです。スポーツ選手に例えれば、筋肉トレーニングを常にしているというのと同じことです。

それはまず、「作り」という段階に入りますけれども、その後、手に持てる位まで乾燥したものを仕上

げをして、急須であれば茶漉しの穴を開けたり、手とか、口を作っておいてそれを付けたりとか、最終的に形を作るのが「仕上げ」。そして乾燥を完璧にしてから、850℃の温度の窯に入れて素焼きをします。1000℃とかあまり高温で焼くと薬を吸わなくなるので、うちでは850℃で焼きます。

その後、湯呑の場合、1つに対して7～8工程かけてきちっと薬掛けをします。

焼き物の仕事で一番見えにくいところが、この薬掛けの部分なんです。薬掛けは黒を掛ければ黒になるのではないのです。それが、小さなぐい呑なのか、皿なのか、湯呑なのか、急須なのか、面取りして撫でてあるものなのか、そういうことを全部計算して、何秒位もぐしたらいいかっていうことをしなきゃいけません。で、薄ければぼやけてしまうし、濃すぎると今度は本焼きで流れてしまうんです。

だから、薬掛けの微妙な指の加減というか速度というものは、独立した薬掛けの技術としてきちっと覚えておかないといけません。

特に、庵地の釉薬は全て灰釉です。木の灰汁（アク）を調合して作られているものですから、その灰汁取りから始めて、土を掘りに行って、それを乾かして、それから篩（フルイ）に通して、それを調合してというのを庵地では全て手作りしているわけです。

それで今度は、釉薬を掛けましたら、日本の平均的な陶器を焼く温度が1200℃です。例えば京都の「楽焼」の楽茶碗などは850℃～900℃だと思います。これは使った後に完全に乾かさないと、焼きが甘いから、次に使う時までカビが生えてしまいます。「萩焼」は1200℃よりもう少し低い温度かもしれません。それでは「庵地焼」はどうかと言いますと、1300℃を目指して焚いていきます。

じゃ、「楽焼」の茶碗も1300℃で焼けば硬くなるかということ、今度は形が無くなります。土そのものが温度に耐え切れないんです。ですから、「庵地」の土は、1300℃もの熱にも耐えられる土だということです。

それから、水箆（すいひ）して砂を全部止めていますから、非常に細かい。みなさんが口に当ててもざらつかない。そういう利点もあります。

今、エコロジーが叫ばれている時代ですが、「焼き物は壊れます。」って、言われる方がよくあります。そうです、落とせば割れて壊れます。でも、「壊れる前に、ぶついたりして縁とかが欠けませんか」と質問すると、「そうです、縁が欠けたり、とんだりします。」って言われます。でも、「庵地焼」は一つひとつを手作りしていて、その縁の部分を8回位締めているので欠けにくいのです。例えば、すっとヒビが入ったとしても、お茶とかを入れても漏れません。

壊れにくいから、ゴミをあまり出さずにすみます。

最近、食器洗い機が普及してきましたが、でもやっぱり、きちんと手で洗うということは大切なことだと思うんです。良い物だったらなお更そうです。丁寧に洗うということ。人の手が物を良くしていきましますし、使い込むことで、土が滑らかになって、手に馴染んでいきます。

明治11年に、初代の笹野直太郎が1800坪の土地を求め、「笹野窯」を創業しました。その敷地の中には、土を乾す場所、水簸をする場所、母屋、続きの工場、それから去年の12月に、35年ぶりに再建した「登り窯」に使用する薪を入れておく小屋、そして小さい倉がありまして、全部で7棟ほどの建物があります。最近、雪があまり多く降らないので助かりますが、豪雪の年には、一番壊れやすい、土を作る小屋から雪降ろしをしていきますと、一巡りした時には、雪が積っていて、また最初からやらなきゃならないくらいでした。そんな中で私たちは、「庵地焼」を守ること、そして「笹野家」を守っていくことを一生懸命考えてやってきました。

それでも、5月頃になりますと、とても大きな樺の木がたくさん植えてありますので、それらが芽吹いてきて、大きな樺に囲まれた窯元という雰囲気がとても素敵な所です。

「庵地焼」では、いろんな形のぐい呑やビールカップを作っています。ビールカップは、「焼き締め」といって、釉（うわぐすり）を中にかけないで、泡立ちを良くしてあります。味がとても柔らかくなっておいしいビールが飲めます。それから、焼酎カップというのも作っています。

お客様はそれぞれ、自分の生活スタイルに合わせて、いろんな物を注文してくださるので、私たちも勉強になります。

これから先、どれくらいロクロを廻していけるかわかりませんが、焼き物を1からやるとこうなりますという、そんな仕事場をぜひ見ていただければ有り難いと思っています。特に実際に焼き物をやっている方々に見ていただきたいと思っています。

今の焼き物屋さんには簡単に物を作りすぎているように思います。釉薬も調合しない、土も出来たものを買う。作る技術がなければ、石膏屋さんから石膏を買って型を取ってしまいます。そして焼きはというと、コンピュータ制御の電気窯です。で、釉薬も業者から、これをかけて焼くとこの色になるよっていうのを買って使っています。

「庵地焼」というのは、民芸陶器の窯だと言われてますが、作家とどこが違うかという、今、新潟で焼き物をやっていますという方は、ほとんどが作家活動をしていると思いますが、一流にならないと作家

だけでは食べていけないので、食器もそこそこやらないとだめなんです。公募展などに作品を出すには出品料などお金がかかります。

けれども「庵地焼」は、その作家の部分はやっていません。だから個展はしておりません。ですので、私たちがたまに1点おもしろいを作ろうなんていう作品を手に入れるっていうのは、かえってむづかしいんじゃないかと思います。

民芸陶器の窯って言われますのは、いわゆる皆さんが使いやすいってことを大前提にして作っている窯だということです。

お皿の高台などは、それがないと洗う時に手からすべって洗いづらいのです。それから片付けてしまう時にも大事なんです。器は見た目だけではないんです。ですからそういうことを、作る現場で、もうちょっとこうした方がいい、ああした方がいいって自分たちが使いながら修正して出来てくるものが多いんです。

それから、「庵地焼」の品物は単発では出さないんです。醤油差しを出してから13年になります。もう定番と言っていいですし、長いものでは50年作り続けているものもあります。ですから今、それが欲しいと言われても同じものが提供していける。それを継続していくことが伝統であり、また新しいものを入れていくことも、次につなげる伝統ということだと思います。

日本という国にはたくさんの焼き物があって、焼き物で生活することが当たり前だと思われているかもしれませんが、もし番茶をステンレスのコップで飲んだらどうでしょう、あるいはプラスチックのコップで飲んだら、あの美味しさは伝わるでしょうか。

本来、日本人というは磁器、陶器、それから塗り物、そういったものがとても好きな国民なんだなということを感じます。それから、僕のお箸、私のお茶碗という風に、自分だけのものを選ぶという楽しみを持った国民なんじゃないかなっていうことを、焼き物をやりながら感じたりしています。

もし安田の方へ向う用事がありましたら、インターチェンジから5分で着きますし、ホームページ <http://www.anchiyaki.jp/> も去年開設いたしましたのでご覧いただけたらと思います。

ぜひ生活の中にいろんな焼き物を取り入れて、豊かに食生活も楽しんで、お仕事のほうも更に頑張っていたきたいと思っています。

今日はお呼びいただき有難うございました。

三條ローターアクトの活動

《活動報告》

◆ 2月13日(水) 19:30~21:00

三條ローターアクトクラブ2月第一例会

移動例会 (長久の家にて)

例会テーマ「長久の家の寮生との餅つき交流会」

今回開催した餅つき交流会は、三條ローターアクトクラブの会員と長久の家の寮生との交流行事の一つです。毎年行っている恒例の行事になっております。

交流会当日は、三條ロータークラブ様から、多数の出席をいただきありがとうございました。今回の活動費として、3万円の寄付金をいただき、交流会の運営費とさせていただきます。運営費として余った残りの寄付金は、すべて長久の家の施設に寄付させていただきます。

また、今回の活動は2月15日に三條新聞の記事で紹介されました。



- ◆ 2月17日(日) 10:30～15:00
地区大会 リハーサル①
(リサーチコア4階 異業種交流プラザにて)


《今後の活動予定》

- ◆ 2月24日(日) 10:30～12:30
第三回会長・幹事会議
(リサーチコア4階 異業種交流プラザにて)
- ◆ 2月28日(木) 19:30～21:00
三条ローターアクトクラブ2月第二例会 (リサーチコア4階 異業種交流プラザにて)
例会テーマ「長久の家の生活支援員に卓話を依頼」
- ◆ 3月2日(日)
地区大会 リハーサル②
- ◆ 3月8日(土)～
地区大会前夜祭
(燕三条ワシントンホテルにて)
- ◆ 3月9日(日)
地区大会
- ◆ 3月13日(木) 19:30～21:00
三条ローターアクトクラブ3月第一例会
(リサーチコア4階 異業種交流プラザにて)
- ◆ 3月23日(日) 13:00～16:00
中越分区合同例会兼地区代表公式訪問
(リサーチコア4階 異業種交流プラザにて)
- ◆ 3月27日(木) 19:30～21:00
三条ローターアクトクラブ3月第二例会
(リサーチコア4階 異業種交流プラザにて)



※ 2月・3月の例会は、通常の日程で開催することはできませんので、ご了承願います。
(2月は長久の家の都合上、また、3月は地区大会開催に当たり、日程を変更させていただきます。)

3月の行事予定

 三条ロータリークラブ例会日

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3 ◆三条南RC 会員卓話 丸山征夫会員	4 ◆三条北RC 「識学率向上月間」	5 ◆三条RC 会員卓話 熊倉昌平会員	6 ◆三条東RC 会員卓話 水野 孝会員	7	8
9	10 ◆三条南RC 会員卓話 平松修之会員	11 ◆三条北RC 社会奉仕事業 「大山のお代 講演会」 打合わせ会	12 ◆三条RC 外部卓話 「越乃しらさぎと 有機農業」 渡邊酒店 店主 渡邊荘吉 様	13 ◆三条東RC 夜例会 「ロン・チャンタ君 送別会」 (記帳できます)	14	15
16	17 ◆三条南RC 会員卓話 渡邊久晃会員	18 ◆三条北RC 外部卓話予定	19 ◆三条RC 会員卓話予定	20 春分の日 ◆三条東RC 休会(祝日)	21	22 ◆三条北RC 社会奉仕事業 「大山のお代 講演会」 於 中央公民館
23	24 ◆三条南RC クラブ休会 (記帳できます)	25 ◆三条北RC 例会日変更 (→22日(土)) (記帳できます)	26 ◆三条RC クラブ休会 (記帳できます)	27 ◆三条東RC 外部卓話 (株)梨本商店 会長 梨本清一様	28	

※近隣RC例会変更のお知らせ！(記帳できます)

- 吉田RC ————— 3月7日(金) 一泊移動例会
- 田上RC ————— 3月11日(火) 移動例会
- 3月18日(火) 夜例会 於 割烹大阪屋 PM6:30~

次週例会 3月5日 会員卓話 熊倉昌平 会員

次々週例会 3月12日 外部卓話 渡邊酒店
店主 渡邊荘吉 様

