

文化財で見る松島の歴史

知られざる緑松会旧蔵資料① 堤焼

皆さんの自宅にも似たようなカメがありませんか？濃茶色の鉄釉の上から、白を基調とした釉を流し掛ける、いわゆる「なまこ釉」が特徴的な堤焼です。

江戸時代中期に仙台の城下町のはずれ、台原丘陵の縁辺部に窯跡が開かれたのが、堤焼の始まりです。明治時代以前は「仙台焼」「杉山焼」とも呼ばれていました。仙台藩五代藩主伊達吉村は大名や公家への贈答品として育てていこうとしたようですが、生産の中心は水がめやすり鉢など庶民の生活に欠かせない日常雑器でした。宮城県内はもちろんだ、近県にも流通していたようですが、高度経済成長に伴う生活スタイルの変化で昭和四十年代以降にはほとんどの窯が操業を停止してしまいました。

口径四十一センチ、高さ四十六センチの中型のカメ(写真①)と、口径二十六センチ、高さ二十四センチの小型のカメ(写真②)で、前者は水がめ、後者は塩や梅干しを保管するのに使われたようです。こね鉢は口径二十五センチ、高さ十三センチのもの(写真③)と、口径三十六センチ、高さ十八センチの片口が付いたもの(写真④)が所蔵されています。また珍しいものとして、湯たんぼ(写真⑤)があります。「民芸」という庶民の文化を評価した明治の思想家、柳宗悦は堤焼の力強さを他にみられないものであり、そのなまこ釉の流れる様子は変化に富んで見ごたえがあると絶賛しています。

〔参考文献〕東北歴史資料館1995「仙台・堤のやきもの」

(学芸員：森田)



松島湾三町文化財展開催のおしらせ

利府町、七ヶ浜町との合同企画、松島湾三町文化財展を松島会場で開催します。隣町の文化財が松島で見られる貴重な機会です。常設展と合わせてぜひご覧ください！

- 会 期 7月11日(土)～9月27日(日)
- 展 示 品 利府町 熊野堂遺跡出土資料 七ヶ浜町 長須賀遺跡・表浜貝塚出土の製塩土器など
- 会 場 観瀾亭松島博物館
- 開館時間 午前8時30分～午後5時00分
- 休 館 日 年中無休
- 入 館 料 大人200円、高校生・大学生150円、小・中学生100円
- 問 合 先 教育委員会生涯学習班 ☎354-5714

じゅうぶんかといろ 十文化十色 ⑩アメリカの伝統的な保存食について

アメリカ合衆国ミシガン州出身のアシュリー国際交流員のコラム「十文化十色」。十人十色、いろいろな好みや考え方があるように、文化にも様々な違いがあります。このコラムでは、アメリカの文化やアシュリー国際交流員が松島町や日本での生活の中で感じた驚きや発見を紹介しています！

夏は冷たい食べ物を食べたくありませんよね。加えて、今年の夏も暑くなりそうなので、アメリカの伝統的な保存食について紹介したいと思います。



▲色とりどりのピクルス

和食と言えば、まずは何を思い浮かべますか？アメリカ人としては、やはりお寿司や焼きそばが一般的なイメージですが、漬物も有名だと思います。アメリカではピクルスという伝統的な保存食があり、漬物に似ています。夏になるとステートフェアというイベントなどで揚げピクルスや冷たいピクルスを食べながら、出店者の冗談を楽しみます。ピクルスはとても人気で、ピクルスフレーバーの歯磨き粉やアイスクリームなどが販売されています。酸っぱい味が好き



▲ジャム

でなくても、それぞれの国でスパイスブレンドがあります。例えば、マスタード味はフランスらしいです。またもう一つの便利な食べ物にはジャムですね。ジャムにすればどんな季節でも、果物や野菜を保存することが出来ます。アメリカのダイナーで「スマッカーズ」という会社は、ぶどうやイチゴジャムが有名です。そのジャムはミシガン州でも人気ですが、ルバーブ、チェリー、リンゴジャムなどもあります。一方で、ハラペーニョ、マンゴ、コケモモジャムなどの珍しい味も見たことがあります。皆さんの一番好きなジャムは何味でしょうか？

ピクルスの作り方

【材 料】

- 水・・・・・・・・・・825ml
 - ホワイトピネガー・・295ml
 - 砂糖・・・・・・・・・・12.5g
 - 塩・・・・・・・・・・6g
 - きゅうり・・・・・・・・4本
 - ニンニク・・・・・・・・2片
 - ディル・・・・・・・・12.5g
- ※ディルの他に、お好みでパセリ、セージ、ローズマリー、バジル、タイムをお使いください。



【作り方】

- ① 水、ホワイトピネガー、砂糖、塩を鍋に入れ、強火にかけ、沸騰させる。(A)
- ② 火からおろし、冷ます。ガラスの保存容器などにきゅうり、ニンニク、ディルを入れる。(B)
- ③ (A)を(B)の器に入れる。器を冷蔵庫に入れ、3日ほど寝かせると完成です。

ブルーベリージャムの作り方

【材 料】

- ブルーベリー・・・・600g
- 砂糖・・・・・・・・・・400g
- レモン汁・・・・・・・・15ml



【作り方】

- ① ブルーベリーを良く洗い、鍋に全ての材料を入れる。
- ② 時々スプーンかき混ぜながら弱火で煮る。
- ③ 砂糖が溶け始めたら、お好みの大きさにブルーベリーをつぶす。
- ④ 全ての砂糖が溶けたら、強火にして煮詰め、よく混ぜる。
- ⑤ ジャムを少し冷ますととろみができるため、水分が多い場合は、もう少し煮詰める。
- ⑥ ガラスの瓶などに入れて完成です。そのままパンなどに塗ったり、アイスクリームやお肉、ケーキなどとお楽しみください。