

## 火加減いらず、吹きこぼれなし かまど炊きの “艶々ふっくら”ごはんが 家庭で手軽にできる!



**古琵琶湖の湖底の土は  
先人が見つけてくれた財産**

山深い伊賀の里の片隅に、天保三年（一八三二年）創業の窯元がある。天平年間（約千三百年前）、伊勢神宮の神瓶をつくるために始まった伊賀焼は、織豊時代から江戸時代にかけて茶器として時の有力大名や風流人に珍重された。

今から四百万年前、伊賀は「古琵琶湖」と呼ばれる湖の底だった。現在の琵琶湖は、その後の地殻変動によって移動し、大きくなったものである。

伊賀焼千三百年の伝統に現代の叡知を融合させた「かまどさん」は「火加減なし。吹きこぼれなし」でごはんが炊ける土鍋だ。  
「ごはんがあれば、あとは美味しい漬け物があればいい」。  
本物のごはんの美味しさを知る七代目当主の挑戦に迫る。



### かまどさん(3合炊き)

- 遠赤外線効果の高い釉薬を使用することで米の芯まで熱が伝わり、「火加減なし」でふっくらとした炊きあがりとなる。
- 二重蓋とすることで圧力釜の機能を有し、吹きこぼれを防止する。
- 肉厚形成の鍋本体は保温性が高く、火を止めた後も沸騰しながら余熱でじっくりと蒸らすことができる。しかも蓄熱効果が高いから冷めにくい。
- 多気孔質の粗土が木製のお櫃のように呼吸をすることで、ごはんがべとつかず、冷めても美味しいごはんが炊きあがる。
- ガスの中強火で13～15分。火を止めるのを1分遅らせると、お焦げを楽しむこともできる。

古琵琶湖の湖底だった伊賀の土には、堆積した無数の微生物が化石化して含まれている。陶器として焼かれると、化石が炭化して小さな気孔となると、これが伊賀焼特有のポーラス（多気孔質）だ。

「ここにしかない、すばらしい粘土です。伊賀の先人が見つけてくれた財産です」と語るのは長谷園七代目当主、長谷優磁さんだ。

伊賀の土を高温で焼く伊賀焼は耐熱性が高く、直接火にかけることのできる調理具として古来より料理人の間で重宝されてきた。

長谷さんは、こうした伊賀焼の伝統的な特性を、最先端の調理具として進化させようと考えたのである。



**多気孔質の土鍋なら  
火加減なしでごはんが炊ける**

長谷さんは「ごはんがあれば、あとは美味しい漬け物があればいい」という根っからの御飯党だ。だから昔のかまどで炊いたごはんの美味しさを知っている。同時に、釜でごはんを炊く難しさも知っている。

「和食店の板場では、高下駄を履いた

職人が、何気なく火加減しながらご飯を炊いている。吹きこぼれたらサッと水を流す。何気なくやっていて。プロは身体で火加減を知っている」。

現代の家庭の主婦に同じことを求めるのは酷だ。

「俺は民芸を勉強してきた者として、昔のようなうまい飯、職人が炊く飯に、『便利さ』を入れてみたかったんや」。

長谷さんが言う便利さとは「火加減の調節がいらぬ。吹きこぼれしない」と。熱伝導率の高い金属の鍋肌では焦げついてしまう火加減でも、多気孔質の土鍋なら熱伝導率が低いから焦げつきがない。伊賀焼の特性を活かせば、家庭の主婦にも、職人が炊くようなごはんがでさるはずだと長谷さんは確信していた。



### お櫃と同じように呼吸するから冷めても美味しいごはん

課題は明確ではあっても、商品化への道りは険しかった。試作した土鍋は約三千個。素材の調合に始まり、鍋の肉厚、蓋の重さ、二重蓋の穴の大きさと位置…、試行錯誤の日々が続いた。

「多いときは日に四度、若い衆に不味い飯を付き合わせました。一年過ぎる頃になると若い衆が俺から目をそらしてくれるようになったのは二年目でし

た。でも、炊きたてが美味いだけでは誰でもできる。冷めてからも美味しい飯になるのに、それからさらに一年半かかりました」。

暖まったものは冷める。ごはんも自然の摂理に逆らうことはできない。

「昔は炊いたごはんを木のお櫃に移して、布を挟んで蓋をした。お櫃が呼吸することで、余分な水分を預かってくれる。ごはんが乾いてきたら、それを戻してくれる。これが先人の知恵です」。

お櫃と同じように、多気孔質の土鍋も呼吸する。だから冷めたごはんも美味しい。これこそが三年半の歳月をかけて完成させた“かまどさん”の神髄である。



### 真の作り手は真の使い手でなければならない

伝統的な陶芸の技術を、現代の生活様式に融合させる。そこに民芸の心がある」と長谷さんは言う。

「民芸という古めかしいイメージをもたれるかもしれないけれど、民芸とは本来、今の生活の中で活かされるものなんだ。真の作り手は、今という生活の中で真の使い手でなければならぬ。先祖が見つけてくれたすばらしい素材で、どんな仕事ができるのか。どんなものが求められているのか。使い手の立場になつてものを考えるのが俺たちクリエイター

の仕事です」。

長谷園では今、“かまどさん”の開発で培った技術の応用と多気孔質の伊賀の土で、電子レンジやIHクッキングヒーターに対応した調理具を次々と世に送り

出している。

「今日は話を聞いてくれてありがとう」と差し出された長谷さんの手は、ものすごく大きかった。これが民芸家として土とともに生きてきた者の証なのだろう。

伊賀焼窯元 長谷園

ながたに ゆうじ

七代目当主 長谷 優磁さん(69)

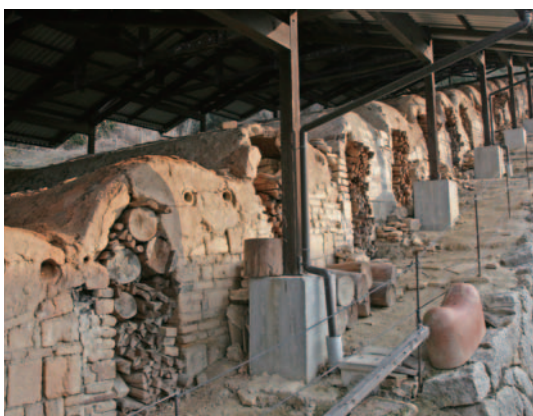
三重県伊賀市丸柱569

TEL.0595-44-1511

URL: <http://www.igamono.co.jp>



◀長谷園の商品カタログで紹介される調理具の写実は、必ず陶器に食材や料理が盛りつけられている。「使い手の立場に立つて物をつくる」窯元ならではの趣向だ。



▲天保3年の創業時から昭和40年代まで稼働していた16連房の登り窯。この規模で現存している登り窯は、日本ではここだけといわれている。