



現代によみがえる海松文の陶磁器

ミル（アオサ藻綱ミル目）は私たちの生活に古くから縁のある海藻であり、独特の色や形を基に伝統色（海松色）や紋様（海松文）がつくられ、生活の中で用いられてきました。海松文は、現在でも和装等で見ることができますが、残念ながら普段の日常生活で馴染みあるものとは言えません。そんな中で、江戸時代につくられていた海松文の陶磁器を現代に復活させた窯が熊本県にあると聞き、工房を訪問しました。

訪れたのは、熊本県天草市天草町高浜にある高浜焼寿芳窯（上田陶石合資会社）です。天草町は天草下島の西海岸に位置し、熊本市内からは自家用車で約3時間もかかります。現在は道路がかなり整備されましたが、江戸時代は海路で長崎との結びつきの方が強い場所でした。天草で採掘される天草陶石は砥石として元々切り出されていましたが、平賀源内が「天下無双の上品」と評するほどの高品質な白磁原料であることが伝わり、有田や瀬戸などの高級磁器の原料として用いられてきました。

天草高浜焼は宝暦12年（1762年）に始まった歴史ある窯として知られており、当地の庄屋であった上田家によって代々営まれてきました。工房に併設された資料館には、海松文が描かれた江戸時代中期の作品が収蔵されています（写真下）。窯は明治時代に一度途絶えましたが、昭和27年（1952年）に再興され、海松文の陶磁器も復刻されました（写真右上）。現在では、江戸時代当時とほぼ同寸の平皿の他、コーヒーカップや深鉢、小皿など、現代的にアレンジされた作品が多数販売されています。高浜焼は、透き通るような白さと薄さが特徴ですが、白地に藍色で描かれた海松文は独特の味わいがあり、見る人を引きつけます。また、装飾品としてだけでなく、日用品としても使えます。

海松文の陶磁器は、高浜焼寿芳窯に併設された売店（写



資料館に展示されている江戸時代中期の作品



復刻された海松文の平皿



工場に併設された売店の海松文コーナー

真右)で購入できます。また、春や秋に開催されている天草地方の陶器市や熊本市内にある熊本県伝統工芸館、百貨店でも購入できます。お話をお聞きした総務課長の田中光徳さんによると、海松文の陶磁器は全国紙にも掲載されるなどして問い合わせも多いそうで、インターネットの同工房のサイト（URL）にも作品がいくつか掲載されています。URLに掲載されている作品は、電話等でも購入可能です。

藻類が日本人の生活に古くから縁あることを感じながら、熊本に根付く伝統工芸品を鑑賞されるのはいかがでしょうか。
(寺田竜太)

高浜焼寿芳窯 〒863-2804 熊本県天草市天草町他浜南 598

営業時間：平日 午前8:00～午後5:00

土日祝 午前8:30～午後5:00

電話：0969-42-1115 FAX 0969-42-0640

URL：<http://takahamayaki.jp/index.html>

企画展

科博 NEWS 展示「東日本大震災被災標本のレスキュー活動：
第1部 海藻標本のレスキュー活動」

2011年6月28日(火)～12月27日(火)

国立科学博物館(東京・上野公園)地球館1階南側スペース

東日本大震災で被災した博物館のさまざまな分野のレスキュー活動が各地で行われています。本展示では、国立科学博物館が関わっている現地での標本の救出・修復作業の詳細について、実物の標本を展示しながら紹介します。その第1部として、海藻標本の救出が行われた山田町立鯨と海の科学館および陸前高田市立博物館について、その被災状況と海藻標本救出の様子を解説します。(北山太樹)



海藻標本庫の瓦礫からの標本レスキュー(山田町)

【国立科学博物館(本館)】

開館時間:午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで)。

休館日:毎週月曜日(日・月が祝日の場合は火曜日)。

入館料:一般・大学生600円,小学生・中学生・高校生・満65歳以上・障害者とその介護者 無料(20名以上の団体入館者は300円で,20名につき引率者1名が無料)。

所在地:東京都台東区上野公園7-20。

交通:JR上野公園口から徒歩5分もしくは東京メトロ銀座線・日比谷線上野駅から徒歩10分。

連絡先:Tel 03-3822-0111(平日),03-3822-0114(土日)。

Web site: <http://www.kahaku.go.jp/>

会員のページ



★標本のご寄贈に感謝(科博, TNS)

2011年1月に、山岸高旺博士から標本および図書と文献別刷りを国立科学博物館・植物研究部にご寄贈いただきました(写真参照)。標本は、博士自ら国内外の淡水域から採集されたものが大半ですが、それらのほかに斎藤英三、平野實、



寄贈された標本

大野正男博士らの採集標本も含まれています。図書や文献別刷りの中には、現在ではなかなか入手し難い貴重なものがあります。また、Dr. Croasdaleが所蔵されていたツヅミモ関連の文献もそろっています。

植物研究部には既に、奥野春雄、平野實、渡辺仁治、福島博博士らの標本・資料類も保管されています。3月に発生した東北地方太平洋沖地震により植物研究部も被災しましたが、幸い、上記を含む微細藻類の標本類および図書に被害はありませんでした。

国立科学博物館「微細藻類標本庫」のウェブページもあわせてご参照ください。

<http://research.kahaku.go.jp/botany/herbarium/herbarium.html>

(国立科学博物館・植物研究部 新山優子・辻 彰洋)

★海藻観察会とフランスからの取材

鹿児島大学水産学部では、地域の皆さんに藻場や沿岸生態系の重要性を知ってもらうために、さまざまな活動をおこなっています。今年も鹿児島市の環境教育施設である「かごしま環境未来館」の学習講座として、海藻観察会と押し



桜島での海藻観察会の様子



かごしま環境未来館での押し葉作成会の様子

葉作成会をおこないましたので、簡単に報告します。

この企画は毎年この時期に実施しており、今回で4回目です。今年は、5月15日(日)に鹿児島市桜島の正溶岩で海藻の生えているところを観察し、一週間後の22日(日)に環境未来館で押し葉作成会をおこないました。15日は幼稚園児から高齢者まで約20名が参加しましたが、天候にも恵まれ、子どもたちにはよい磯遊びとなりました。桜島には70種を超える海藻が生育していますが、ヒジキやワカメなどの食べられる海藻が街のすぐ近くに生えていることに皆さん驚いたり、背丈よりも長いナガミルに興味深そうに観察していました。この観察会には、海藻利用や食文化を撮影するためにフランスから来られた Lamy Benoît さん一行も参加し、熱心に取材していました。

22日は、自分たちが採集した海藻などで押し葉を作りました。参加者の皆さんは、しおりや絵はがきをつくる人もいれば、学術標本をつくる人など、さまざまです。特に、子どもたちの感性の豊かさには目を見張るものがあり、海藻を使ったアート作品があつという間にできあがりしました。私たちにとっても、海藻の面白さと市街地に広がる豊かな自然を再認識するよい二週間となりました。

(木森万奈生・土屋佳世)

★日本最南端(!?)の海藻専門店で食べた石垣島の味

沖縄県には日本本土と異なる食文化があり、海藻も本土と異なる種類が食べられています。私はそれほど沖縄に詳しくありませんが、長崎大学水産学部の練習船長崎丸に2010年6月と2011年6月に乗船し、石垣島、西表島で調査をする機会がありました。そのときに訪れた「知る人ぞ知る」海藻専門店を紹介します。

石垣島の海藻は公設市場でユミガタオゴノリなどが売られていますが、品揃えの点だと石垣市北部の伊原間地区にある「小緑健康食品」が一番かもしれません。おばあが1人で営んでいる田舎の一軒家で、さまざまな海藻食品が並ぶ専門店です。「モズク」は分かりますが、「イース(カタメンキリンサイ)」や「ウルス(キリンサイ類)」、「スーナ(ユミガタオゴノリ)」、「ミー(ミル属)」など、地方名だけではどんな種なのか分かりません。乾物だけでなく、酢漬けも販売されていました。

酢漬けにはカタメンキリンサイとカタオゴノリが入っており、コリコリとした食感と甘酸っぱさが絶品でした。今年の6月に訪れたときはあいにく閉まっていたのですが、また訪れてみたいお店です。

(河野敬史・倉堀宇弘)



所狭しと並ぶ海藻食品



カタメンキリンサイとカタオゴノリの酢漬け

