



島の台所にやどる、ちいさな幸福論。

ショートムービー

島の台所とうつわ

One day, in the Ishigaki kitchen

島のごはんと、“ほぼひとり窯”を営む島の陶芸家たちのある日の風景

約30の陶工房が点在する八重山諸島。
南の島独特の穏やかな暮らしの中から生み出される
個性豊かな器と島の日常を、17分の映像に収めました。



▶ <https://youtu.be/oCCRjwEcF1E>

“うつわ”にまつわる島の日常を映したショートムービー『島の台所とうつわ』には、個性豊かな陶芸家、そして農家や漁師のお母さんたちが登場する。

島の台所とうつわ

One day, in the Ishigaki kitchen

島の台所、さいしょの舞台は高西タマ子さんが営む「まるたか農園」だ。ごく身近な食材を使い、手慣れた手つきで次々と料理を器に盛っていくその様に圧倒的なエネルギーを感じることだろう――。

🍳 島の台所 Kitchen interview 1

食卓を囲むだけで、絆きずなを感じるでしょう。仲よくなるには、ごはんと一緒に食べるのが一番。

まるたか農園 高西タマ子さん



お客さんが来るとね、裏からニンジンとか若い葉っぱとかを引いてきて、刻んでさっと揚げるの。おやつがわりにね。かき揚げは、“島の味”よ。揚げたてがなんととってもおいしいから、アツアツを味わってほしいわね。

私がここでお理教室をはじめたのは12年くらい前。きっかけは国や県が推奨する「グリーンツーリズム」という取り組みで、私たちのような農家は高齢化が進むし、若い人は出ていくものだから、それに歯止めをかけようと、都会の方と農家の交流の場を設ける団体を立ち上げたんです。それで、お花の寄せ植え体験だったり、さとうきびのジュースづくりだったり、それぞれの農家ができることをやろうということになって、私はここで島の料理を教えることにしました。海外からの旅行者もたくさん来ますよ。言葉が通じなくても、身振り手振りで一緒に収穫して、お料理をして。ここで採れるものを使って、炒めたりサラダにしたり、工夫をします。昔はこうだったよ、なんて話もしながらね。

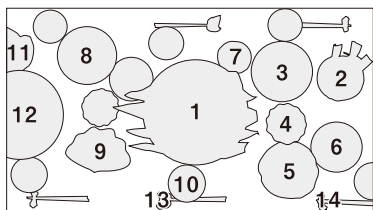
島の味といえば、かき揚げもそうだけど、やっぱり一番は米まいぬみそね。おふくろの味。私たちはお盆の3か月前になると、お米に少しの大豆と麹菌を入れて、お酒で発酵させてお米の粒みそをつくるんです。盆には必ずそのみそで汁物を出します。米みそはおにぎりに入れてもおいしいし、そのまま食べたり、ざらめをかけたり、三枚肉で油みそにして、それをお茶うけにしたりね。

身の回りにあるものを工夫して食べる、それが島の料

理の基本。オオタニワタリやアダンなんかは、八重山だけの食文化でしょう。アダンの新芽はお米のとき汁やぬかでゆがくと、たけのこみたいにおいしくなるわよ。それに島にはそこらじゅうに薬草が生えますから。長命草、ニービラー、ニガナ、フーチバー……。採ってきて塩のみしておかかをかけたら、ごはんがよくすすみます。みんな長寿だったのは、そういうのをいただいていたからだと思うわ。

昔はどこの農家も自給自足でした。スーチカという、豚肉を塩漬けにした保存食があるんですけどね。豚を飼っている農家が1匹つぶすとすると、ひと家族で食べきるには多すぎるから3軒くらいで組合をつくって「次はあなたのうちね」って。分けてもらった肉の塊は塩漬けにして、甕かめに漬けて何か月も保存しておくんですよ。それを少しずつ出してきて、塩抜きしておかずに混ぜたり焼いたりして、次の豚をつぶすまでそれでいいでいたわけですよ。つぶした日にはおうちに3家族集まって、同じお鍋から食べたりして。昔は何家族もみんなでお盆を囲んだものです。こういう交流があったから、絆も深かったんですね。今は豚を養っている人もすっかりなくなりました。

仲よくなるには、ごはんと一緒に食べるのが一番。ここは、そういう場所でありたいから、何人集まっても大丈夫のようにたくさんのお皿を用意しています。島の焼きもの屋さんを訪ねて、「こんな大きさの器を30枚お願い」ってつくってもらったこともあるんですよ。



島の日常食が色鮮やかに並ぶ。食材のほとんどは自分たちの畑で採れたもの。

※[]内は器の工房名(八重山のみ記載/すべて私物)。

1.2.ローゼルの塩漬け、からしな、油みそのおにぎり。月桃(げっとう)の葉を敷いたり包んだり。
 3.ムジヌ汁(田芋の茎と白みそのお汁) 4.赤だいこんとゴーヤの酢のもの[南島焼] 5.ソーメン
 チャンプルー[炎の芸術 新川焼] 6.うむくじ天ぶら(芋くずと紅芋でつくる天ぶら)[炎の芸術 新
 川焼] 7.自家製アンダンス(油みそ)[炎の芸術 新川焼] 8.パイヤヤチャンプルー[炎の芸術
 新川焼] 9.野菜天ぶら[陶工房 天竺] 10.アーサー汁[アンパル陶房] 11.月桃茶 12.サー
 ターアンダギー 13.オオゴマダラの箸置き[陶工房 天竺] 14.シーサーの箸置き[大浜工房]



1.みんなそろっての食事は情報交換の場でもある。2.色鮮やかな赤だいこんとゴーヤの酢のもの。足つきの器は川平にアトリエをもつ「南島焼」。3.まるたか農園 4.青いパイヤは島料理の定番素材。使う分だけもぎ取る。5.今回の撮影でごはんをつくってくれたのは石垣市と竹富町で農漁業を営む女性たちで結成される「南の島々

から八重山の味つたえ隊」のみなさん。自身の畑や地域で採れた食材を加工し、商品の製造・販売を行っている。昔から受け継がれてきた味を伝えていこうと、商品は心を込めて一つひとつを手作りする。2006年結成。タマ子さんは初代隊長(前列左から2番目)。現隊長は池村多喜美さん(後列右から2番目)。

島の土を使うということ。 つくり手と土との接点に、八重山が宿る

陶芸家 アンパル陶房 宮良 断さん



現在、八重山には約30の陶工房があり、思い思いのスタイルで作陶に励んでいます。地元出身者は少なく、ほとんどが他の地域から移住してきた方です。出身地も、目的も、考え方もみんなバラバラ。だから“個性的で自由”、まさにそこが今のこの島の陶芸の面白さだと思うのですが、実はその昔、石垣にも伝統的な焼きものが存在していました。力強い造形で、独自の存在感を放つ「八重山焼」です。しかしその継承はいつしか途絶え、現在は手掛かりとなる資料すらほとんど残っていません。

僕は、この古い島の焼きものである八重山焼の研究と、今までなかった新しい磁器の可能性、その両方をうまくマッチングさせながら作陶に取り組んでいきたいと思っています。

石垣島には、陶芸にかかわるすべての材料が豊かに存在しています。正直、八重山の土は扱いやすいものではありません。どちらかというとなんか玄人好みというか、じゃじゃ馬的なところがあり、最初はうまく使いこなせないかもしれない。それでも土と向き合っていく中で、この土地の土が求めている造形というのが、なんとなく見えてくるのです。こうしてつくり手と土との折り合いが合ったところが、やがてその土地のオリジナリティやアイデンティティに

なっていくのではないかと考えています。

釉薬もそうです。木を燃やした灰を利用してつくりますが、たとえ同じ木であっても生えている場所によって仕上がりの方に違いが出ます。その場所で育った木だけがもつ、唯一の色合いがあるわけです。だから僕はできるだけ自分の身の回りにある材料を大切にしています。

磁器の作品をつくり始めた頃、「石垣らしくない」と、よくいわれました。ところが単純につくり続けているだけで、いつの頃からか「らしい」といつてくれる人が増えてきました。意識的に石垣らしくしようとしたわけでもない。けれども、地元の土を使い、その土地の人間がつくり続けている以上、結果的にその土地の焼きものになっていくのではないかと感じています。

今、石垣市と八重山の陶芸事業者の間で、新たな島の土の活用を検証する取り組みがスタートしています。僕は、この島の陶芸の「らしさ」は1つではなく、個性そのものだと思っています。だからこそ、今後「島の土を使う」ということに共通点をもっていければ、それぞれのスタイルであっても、いつしか全体として「ああ八重山らしいね」「石垣らしいね」といわれるようになっていくはずですし、そのことが将来、島の陶芸文化を育む大きな軸足になると信じています。



1. 石垣島の磁器土で作られた涼しげな器。2. 半農半陶の生活を続ける宮良さんは、農園に併設するアトリエで作陶を続ける。自身の農園の敷地から陶芸の材料も採取する。3. 八重山の伝統料理をふるまう「八重山膳符こっかーら」では、宮良さんの磁器が使われている。

八重山焼とは

約300年前、沖縄本島から壺屋焼の名工、仲村渠 致元(なかなだかり ちげん)が石垣島に派遣され、山田平等(やまのひらびら) (阿香花窯跡)で窯を開いたのが八重山焼の始まりとされる。その後独自の進化を遂げたが、現在、当時の記録はほとんど残っておらず、不明な点が多い。陶工のもつ感性がそのまま形になったような独特の魅力があり、近年改めてその価値が評価されている。



石垣市立八重山博物館





▼ 島のうつわ Creator's interview 2

自然と手が伸びる

そんな器をつくっていききたい

陶芸家 高林奈央さん

私は20年前に石垣島に移住しました。最初はリゾートバイトで来て半年くらいで帰ろうと思っていたのですが、暮らしてみたらとてもいいところで。もうしばらくここにいたいと思った時に、もともと興味があった焼きもののアルバイトを見つけたんです。それで4~5年、そこで修行をさせてもらいながら、自分でも少しずつものづくりをはじめました。

独立したての頃はカメの箸置きとか、シーサーをつくって売っていましたね。ちょっとくらい収入がない時が続いても、近所の方にパパイヤをもらったり、庭に生えているニラを採ったり、なんかかなるもので(笑)。器づくりで生活が成り立つようになってきたのは、それから数年後です。

当初からコンセプトは変わってなくて、いつも洗いの籠の中に入れて「乾く暇がないよ」っていつもらえるような器をつくっていきたくて思っています。けっして特別なものではなくて、日常の中で使い倒してもらえたらそれが一番。例えば朝、目が覚めてぼやっとした頭でとりあえずコーヒーを飲もうって思った時にふっと手が伸び

る器であったり、レトルトでもインスタントラーメンでも、鍋から直にではなく「あの器にだったら盛ってもいいかな」って思ってもらえるような、そんな心のゆとりを生む小さなきっかけに私の器がなれたら本当に光栄ですね。

せっかくこの島で作陶しているのだから、いつかは「島の土100%でつくっています」っていい気持ちがあります。でも今は、つくりたいものがあるのにそれに合わせて材料を選んでいくところが大きいので、そうすると島の土を使うのはもったいないかな、という気持ちもあって。そのくらい私にとって島の原料はまだまだ恐れ多い存在なのです。でも、島の土と向き合うようになったら、その土だからできる形が出てくるんじゃないかな、とも思っています。それは今つくりたいものではないかもしれないけども、土によって自分のつくるものがどんどん変わっていく、そういう可能性をいつか体験してみたいですね。

いま、島の窯元同士がとても仲よくて。それは年に一度の「石垣島やきもの祭り」のおかげなのですが、分からないことがあれば気軽に聞きに行ける、そういうつくり手間のつながりを大切にしていきたいと思っています。あとは将来、職業としてこの島で焼きものをやりたいという島の子たちがでてきてくれたら、うれしいですね。



1. アトリエにて。2. 温かみのあるシンプルな作りが特徴。3. 白保にある「ちいさなお宿 NEST」のある日の朝食。高林さんの平皿をメインに、島の器で提供される。

漁師のごちそう

「チヌマン」が一番おいしいよ

具志堅キヨさん



1.さしみや煮物、野草のおひたし、昆布まきなど、お手製の料理が並ぶ。「つくるのが好きだから自分でなんでもやっちゃうの。東京にいる孫に、みんなばあちゃんみたいだったら弁当屋みんなつづれるよって言われるわ」(キヨさん)。2.米みそに蒸した魚を混ぜ込んだ油みそ。3.テングハギ。沖縄方言でチヌマンと呼ばれる海水魚。4.八重山漁業組合では毎朝、セリが行われ、市内のさしみ屋や料理店に卸される他、島外に出荷される。5.地元高校の特別授業で魚のさばき方を教えるキヨさん。

私、農家の出身なんです。それで漁師のところにお嫁にきて。はじめは魚もおろせなかったから、しょっちゅう怒られてたわよ。

少し前まで、私たちが夫婦で漁に出ていました。石垣島の海ではおいしい魚がたくさん獲れますよ。マグロ、カツオ、アカマチ、ミーバイ、イラブチャー……。まだまだあるけど、私が一番好きなのは、「チヌマン」というお魚。これはテングハギのことなんですけど、すごく脂ののっていておいしいの。クセが気になるのか好き嫌いがあるから、今は漁師しか食べていないわね。居酒屋でもほとんど出ないわ。体にもいいから、本当はもっとみんなに食べてもら

いたいんだけどね。そのままおさしみで食べたり、昆布を巻いて煮つけにしたり、汁物にしたり。皮が硬くてザラザラしたペーパーみたいで、はぐのがちょっと大変だけど、皮と身の間に脂の旨みがあって、そこがおいしい。

この島には兄弟もいるし、妹家族が農業やっているから野菜ももらえる。市場でも魚の切れ端があると「取りにおいで」って声かけてくれるのね。それでもらってきた魚は、きれいに下ごしらえしてから、周りにおすそ分けするの。それから残った切れ端で出汁をつくったり、蒸してほぐしてから米みそにたっぷり混ぜて油みそにしたり。これも年寄りの知恵ね。

For the future

島の土を活かす —

足元財の有効活用を通じて島の焼きものの新たな可能性を探る

足元財を再整理し、その可能性を未来に向けて活用していくこと、窯業分野を対象に「島の土を活かす」取り組みがスタートした。これまで石垣市では、八重山圏域の窯業事業者が島内で採掘される富崎粘土の提供(有料)を行ってきたが、他にも良質な窯業原料が存在していることから、新たな土の提供に向けて検討を開始。第1弾として、ニーズの高かった陶石の可能性と活用意義を検証しようと事業者との勉強会、意見交換会を実施した。2018年10月に行った第1回勉強会では約20事業者が

参加。粉碎方法や成分分析結果などの説明の後、希望者に土のサンプルを提供。各自持ち帰り、テストリアルを行った。2019年2月に行った第2回では沖縄県工業技術センターより専門家も参加し、サンプルの実際の使い心地や課題、活用の可能性について発表を行った。

今後は、提供に向けてルールづくりやスキルアップのための勉強会などを行っていく予定だ。足元財の有効活用が、新たな島の魅力づくりにどう貢献していくか、その可能性に期待がかかる。



1.新たな土の可能性について意見交換を行う。2.使い心地や課題点を発表。各窯、それぞれの視点で検証結果が報告された。

第9回 石垣島やきもの祭り開催!

2018年12月15日～16日 石垣市民会館中ホール

八重山で作陶に励む工房が一堂に会する「第9回石垣島やきもの祭り」が2018年12月15日～16日に開催されました。今回は石垣島、西表島、与那国島から計15の窯元が参加。特設ステージ上には今回のテーマである「皿」が個性豊かに展示された他、器を詰め合わせた「ちゃんぷるーBOX」の販売、シーサーづくり・絵つけ・器づくりなどの体験コーナーも充実し、大いに賑わいをみせました。

次回(2019年12月中旬予定)は記念すべき10回目。「酒器」をテーマに石垣島の酒造所とのコラボレーションを行うなど、様々な試みが計画されています。

詳しくは「石垣島やきもの祭り」公式HPまたはフェイスブックをご覧ください。

ホームページ <https://ishigakijimayakimonomatsuri.jimdo.com/>

フェイスブック Ishigaki Pottery Festival で検索



— 第9回やきもの祭り参加窯元 —

やちひん屋 太郎窯/陶工房 天竺/石垣焼 窯元/山口陶工房/こむ工房/やまばれ陶房/炎の芸術 新川焼/かえる屋/高林奈央/西表焼 青峰窯/川平焼 凜火/島いろ窯/大浜工房/つね吉工房/陶水窯



来場者Voice



島の器で島生まれの
珈琲を提供したい

武田 隆治さん
武田 知子さん
(石垣市)

コーヒーの栽培を石垣島でやりたくて、7年前に移住してきました。農園の近くに川平焼凜火さんの工房があるのですが、お店ではすべて凜火さんのカップでそろえています。今日もブルーの釉薬が素敵な新作カップを2つ購入しました。石垣でつくられたコーヒーを石垣の土からできたカップにそそぐ。そんな風に、すべて石垣のもので一杯のコーヒーを表現できたらと思っています。



崎枝にある武田
珈琲石垣島農園。



小倉 賢さん・小倉 沙実さん
(東京都)

自分好みの器を探そう

今回、やきもの祭りに合わせて旅行で石垣に来ました。初めて八重山の陶芸を見たのですが、とにかく個性的。同じ感じのものが並んでいるよりも、個性が見えたほうが楽しいと思うし、その中で自分の好きなものを選べるのがいいですね。土っぽさを感じられるお皿がもともと好きで、その土地の空気が伝わる味わいのあるものを選んで購入しました。



大川 ベベさん (石垣市)

この島の器は個性と力強さが魅力

今日は、会場で一目ぼれした取り皿を購入しました。島に住んでいてもなかなか工房まで足を運べないので、一堂に集まるやきもの祭りは毎年楽しみにしています。つくり手さんとも話していいですね。島のお皿は島の野菜の色にも負けないパワーがあって、土地の方がつくってるなあ、と改めて感じます。一人ひとりこんなに違うんだというくらい個性が出ていますし、去年とは全然違う作品が出て「今の私はこれです」と言われた時に、すばらしいなって思いました。個性があること、それと力強さが石垣らしさかなと思います。



石垣市