

## そばに置きたい



## 漬けもの入れにぴったり

スーパーで買った漬けものをどう保存していますか？プラスチックの容器に入れるという人が多いのではないのでしょうか。漬けものや梅干しを入れるのにもってこいのかめを紹介します。

作っているのは鳥根県の石見地方にある嶋田窯。この地方の土質は非常に硬く、防湿や塩漏れを防ぐ特徴があります。また近くでとれる「来待石」を砕いてろわぐすりにして器にかけると、水漏れを防ぐことができます。

石見地方で作られたかめは昭和40年代ごろまで広く使われていましたが、プラスチック製品が広がり、徐々に少なくなりました。ねすみ色でどこか寒々しい感じもありまし



嶋田窯のかめ 幅16.5㌢、高さ11.8㌢  
(ふたを含めると14㌢)。税抜き4800円。  
問い合わせは久野さんがかかわるシルタ合同会社（0946・25・1270、火曜定休）へ。  
外山亮一撮影

た。作る職元もほとんどいなくなってしまう。

その中で嶋田窯の代表、嶋田春男さんらと考えたのが、サイズのミニチュア化。冷蔵庫にも入るようになりました。プラスチック容器を食卓に置くのは何となく気が引けますが、このかめであれば、絵になるのではないのでしょうか。

嶋田さんは本来、大物を作る名人なのですが、「昔のままでは面白くない」と新たなものを生み出すために色々と挑戦する人でした。今は息子の孝之さんがその跡を継いでいます。孝之さんとは若い人が日常的に使えるものを提案していければと考えています。

（手仕事フォーラム代表）

久野重一