

佐賀

受け継がれる伝統の技

パリ万博出品から150年

150年前の1867年、佐賀藩は日本が初めて参加したパリ万博に出品した。江戸幕府、薩摩藩と共に出品し佐賀藩の産品をパリで披露した。当時、佐賀藩が売り込んだものは、その後どのような歩みを続けているのか。パリ万博を巡る品々や関わった人たちの思いを、今、ひもといてみたい。

ブランド化で認知広めたい

嬉野茶

シャカシャカシャカ茶を楽しめるイベント「嬉野茶寮」を2回開いた。男性が振るシェーカーが、小気味良い音を立てた。中に入っているのは、嬉野産の高級煎茶の粉末と氷と水。ワイングラスに注ぐと鮮やかな緑色が美しく、口に含むと冷茶のさっぱりした味わいが広がった。白い服を着て接客するのは茶の生産者だ。急須でお茶をいれるのにも、鉄釜で湯を沸かし、竹製のひしゃくを使う。客前一杯を丁寧にいれる姿は、まるでバーテンダーのようだ。

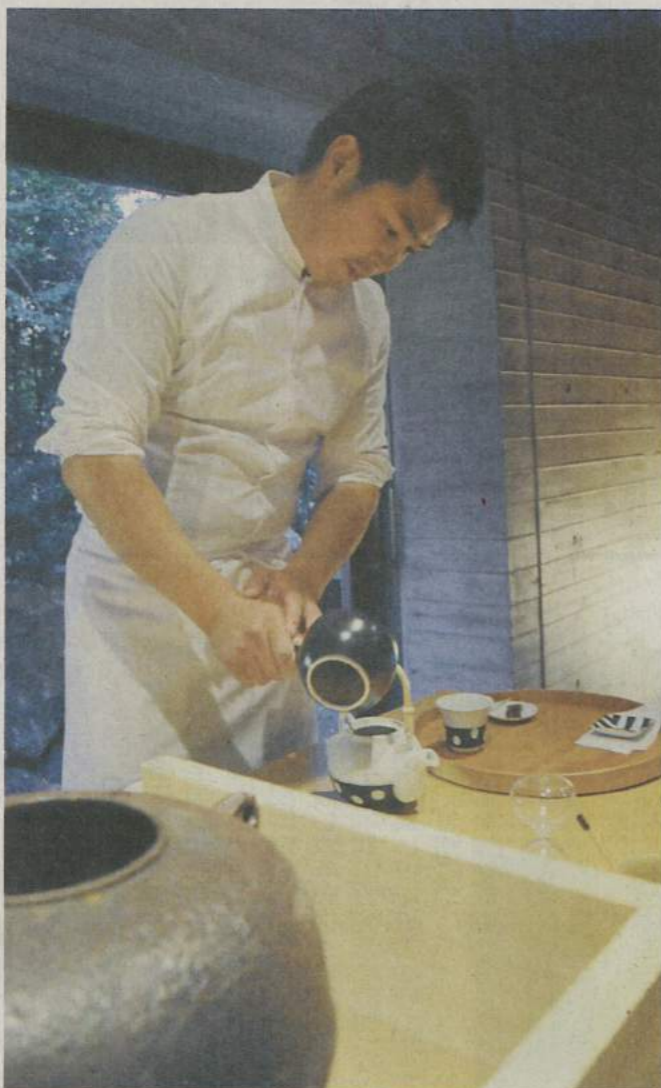
嬉野茶や嬉野温泉などが、それぞれのすばらしさを見つめ直す試み「嬉野茶時」の一環。行政などの力を借りず、農家と旅館経営者らでつくるグループで始めたプロジェクトだ。旅館「和多屋別荘」(嬉野市嬉野町下宿)で、これまで茶菓子を



茶畑に集う嬉野茶時のメンバー。中央が副島さん
—嬉野茶時提供

嬉野茶は1867年パリ万博に出品された記録が残る。幕末期、佐賀藩が海外にPRしようと出品した特産品だった。だが、副島さんは「嬉野茶はここ10年、20年、下降線をたどっている」と語り、茶を栽培する農家も減っていると指摘する。

嬉野茶 室町時代に茶の栽培が始まったと伝えられる。昼夜の温度差があり、日照時間など茶にとって好条件がそろった旧嬉野町を中心に栽培されている。中国から焼き物文化と共に伝えられた「釜煎り茶」の生産もある。一方、近年では紅茶やウーロン茶の生産もしている。



鉄釜で沸かした湯を使い、嬉野茶をいれる生産者

だとし、付加価値が大語る。「今、嬉野茶の切になると分析する。低迷は底だと思おう。和「お客様の感想を直接聞くことで、もっといいものを生産しよう」と見据えた。



星布の使い方が分からない人

—満井友紀乃さん

有田工高生徒たちがイ

パリ万博で出品された佐賀藩の品物はヨーロッパの人たちに驚きをもたらした。せったや有田焼など持参した品物が間違った使われ方をしている様子が資料に残る。そんな逸話を、有田焼のお膝元、有田工高の生徒たちに描いてもらった。

協力してくれたのは漫画研究部のメンバーで、デザイン科2年生の満井友紀乃さん(17)▽山口ゆりさん(17)▽本間聖奈さん(17)——の3人。日ごろは部活動で、デザインソフトなどを使ってイラストを描いている。

3人が描いた逸話は、「有田焼のとっくりをランプにした」「楮(こうぞ)紙(和紙)が丈夫だったため、服を作ろうとした」「星布の使い方が分からない」「せったを頬に軽く当てたこと」——の四つ。これらは「鍋島直正公伝」の中に、パリ万博での様子と共に記録されている。

本間さんは「普段は外国人は描かない」と当時のヨーロッパの服装を調べた。山口さんは「とっくりをランプにするってどういうことか?」と困り、当時の人たちの発想を考えるのが大変だったと振り返る。

栄養強化 品質優秀 365日朝夕に

持参した品物が間違っ



有田焼の「ついで」の「ついで」の「ついで」の人

—山口ゆりさん

Made of Washi

謹賀新年

新しい年の始めには水仙の白と黄の凍としたたすまいがよく似合う。それは梅に鶯、竹に雀と同じ程度に月並みに過ぎるけれど。冷たい大気の中、白い6片の花びらと更に花心には黄色の花冠が鮮やか。水仙は地中海沿岸が原産地という。シルクロード

はがき随筆

を通過して中国へそして日本へ、長い旅路の果てには家の畑の片隅まで命を延ばしてきたのだ。彼らのご先祖様はアドリア海やエーゲ海を眺めて生きていたと思うと、可憐な花の気宇壮大を感じる。さて、私のこの一年は気宇壮大といくかどうか。

鹿島市三河内 福川 清治(84)

2017.1.1

地域面は3日から再開します
きょう(元旦)日は新聞製作を休み、2日(月)の新聞は休ませていただきます。ご承知ください。地域面は3日(火)から再開します。

毎日新聞社