



唐原窯遠景 赤枠線で囲った中に窯跡の一部が残っています。

# 唐原窯跡

上毛(こうま)風土記 Vol.100



歴史民俗資料館展示唐原窯採集資料

唐原窯跡は、上唐原と東下とを結ぶ県道東下・中津線の北に位置する小山田池(明治三十年頃の築造)の東岸にあります。満水時には水没していますが、秋から冬にかけての農閑期に水位が低下すると見ることができ、現在では西向きの緩斜面に、煉瓦を使って方形に区画された焼成部の基礎部分を見ることができ、周辺には陶器片やトチン(窯で使用する用具)が散乱しています。これまでに多くの陶器片などが採集されていますが、発掘調査などが行われていないため窯跡

の規模や時期など実態は不明です。この池のある一帯は古くから地元の人々に「皿山」とよばれ、「高取焼」の窯跡と伝えられていました。高取焼とは福岡県直方市にある鷹取山の麓で、黒田如水(官兵衛)の子、黒田長政が慶長五年(一六〇〇)、高取八山に開かせたのが始まりと伝えられる黒田藩の御用窯です。黒田氏は天正一五年(一五八七)に豊前国に入国し、中津城を拠点としますが、関ヶ原の戦い後、慶長五年(一六〇〇)筑前国に拠点を移します。そのため、黒田氏が中津に拠点を置いていた間に、唐原窯を開かせたと考えれば、唐原窯で焼いた焼物が「高取焼」の元になるともいえます。

黒田氏が筑前に移った後、細川氏が豊前国と豊後国の一部を領地とします。細川氏は寛永九年(一六三二)に肥後国に移るまでの約三十年間、小倉城と中津城を拠点としました。特に茶を千利休に学び、茶道を極めた細川忠興は、陶土に恵まれた上野(現福智町)に上野焼の窯を慶長七年(一六〇二年)開きました。元和六年(一六二〇)、息子の忠利に家督を譲ると忠興は隠居し、三斎宗立と号し、翌七年小倉城から中津城に移ります。隠居後は特に茶碗づくりに力を入れたと考えられます。これまでは、唐原窯跡で採集された遺物については、おおよそ一八世紀後半～一九世紀前半に位置付けられるようであり、高取焼あるいは上野焼に先行する出土遺物は確認できないとされてきました。しかし、最近、高取焼や上野焼を研究されている方々に歴史民俗資料館に展示している採集資料を見させていただいたところ、一部に上野焼に形状が似ている破片資料があるとの指摘を頂きました。また、文献史料の中に、「三斎様の領地である多布原(唐原)村に良い土があり、馬一駄分(一頭の馬が運べる重量は約一五〇kg)をもらうことができる」という文があり、三斎が隠居していた時期には、唐原に焼物のための良い土があったことが確認できます。現時点では唐原窯がいつ開かれた窯なのかは不明ですが、細川氏の時代に焼かれた可能性は十分考えられます。

教務課文化財保護係 佐藤 信

## 福岡県青年農業士に認定されました

農業就農者の高齢化・後継者不足が進む中で、青年農業者の育成確保などのために活動する「福岡県青年農業士」に松本大祐さん(垂水)が福岡県知事から認定されました。

松本さんは、平成21年に就農し、父親と一緒にイチゴ栽培を行っていましたが、昨年経営を継承しました。最初は育苗に失敗することもありましたが、ようやく軌道に乗ってきたところであり、現在は肥培管理の徹底により収量の向上を図っているところです。

青年農業士の認定を受け、今後は実務経験を活かし、若年者からの就農相談などのアドバイスや農業後継者の育成確保活動に活躍されることが期待されています。



さわやか市「大平」

☎72-3945

道の駅「しんよしみ」

☎84-7077



### たまねぎで血液サラサラ

西山 キヨミさん(下唐原) たまねぎ

たまねぎは疲労回復、高血症、糖尿病、不眠解消、精神安定にといろいろな効果があるとされています。生で食べる場合も、加熱して食べる場合も、たまねぎを切った後空気中に15分以上放置することで、栄養成分が安定して、血液サラサラ効果を最大限に引き出すことができます。



### スタミナ満点の野菜

ナチュラルファーム喜雨 代表 松本 茂さん(宇野) ニラ

ニラは、ギョウザや炒め物などいろいろな調理法に用いられ、夏のスタミナ食材としてもよく使われています。ニラの香りは食欲増進にもなるので、体力をつけたいときにうってつけの野菜です。またミネラルが豊富で疲労回復に役立つとともに整腸作用があり、昔より胃腸に効く野菜として親しまれています。

## 地産地消レシピ

### 高菜チャーハン



- 材料 2人分
- ごはん 1合分
  - 高菜の漬物 100g
  - 卵(溶きほぐしておく) 2個
  - ちりめんじゃこ 大さじ2
  - サラダ油 大さじ1
  - しょうゆ 小さじ2
  - 塩こしょう 少々
  - ごま 少々

- ① 高菜漬物は水に10分ほどつけて塩抜きをして、細かく切っておく。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①とちりめんじゃこを加え、中火で軽く炒める。
- ③ ②のフライパンの真ん中を空けて、溶き卵を流し入れ炒り卵にする。
- ④ ③にご飯を加え、ざっくりかき混ぜる。
- ⑤ ④の鍋肌からしょうゆを廻し入れ、手早く混ぜ合わせ、塩こしょうで味を調べて火を止める。
- ⑥ 皿に盛り付け、ごまをふりかける。



#### 高菜の効用

高菜の辛み成分は食欲を増進させ、味にアクセントをつけてくれます。活性酸素を抑え動脈硬化や心筋梗塞などの生活習慣病から守る働きがあるβカロチンが豊富に含まれています。また、皮膚や粘膜の細胞を正常に保ち、免疫機能を高める働きなどもあります。