

「このあたりは八溝山やみその麓で、昔からそばの実が作られてきた土地です。ただ、他の町みたいに、そばの産地としての名前が売れていないだけなんです。元来、そばというのは肥沃な土地は適していないんです。焼き物を作るのに適している粘土層の益子の土は、そばを生育させるにも

適しています。おのずと益子のそばは収穫量が多くないのですが、風味があるというわけです」と話す飯塚さんは、以前にゴルフ場のレストランで働いていた経験を持ち、現在も地元ゴルフ場でクラブを握っているそうだ。

飯塚さんから紹介を受けて、訪ねた陶器店が「益子焼 こうじんや」。益子本通り沿いに、数多く並ぶ陶器店のなかでも、外壁にツタが絡まっているのですね。



焼き上がった陶器は窯から工房へと運ばれる上・大誠窯(0285-7212222)下・こうじんや(0285-7215778)

基本的には真岡鐵道は1車両のワンマン電車。それでも、通勤時間帯の3両車やSLには車掌と車掌代行が同乗する



基本的には真岡鐵道は1車両のワンマン電車。それでも、通勤時間帯の3両車やSLには車掌と車掌代行が同乗する

ら10万円くらいまでの、コーヒーカップ・急須・花瓶など、多彩な陶器が所狭しと陳列されている。そのなかで、ゴルフ帰りの客に人気ののが徳利とお猪口の酒器セットと、陶器のビールジョッキだそう。

「今年で創業28年目を迎えます。手頃な価格ながら、よいものにこだわった商品を扱っています。焼き物とは、これからも、ずっと付き合っていくことですね」

益子本通りに並ぶ陶器店などを覗きながら歩いていると、まるで昔の銭湯を思わせるような、壁面に薪を山積させた広い日本家屋に出くわす。ここは「大誠窯」という、百数十年前の開窯以来、代々、薪を燃料とする登窯のぼりかまを使い続けてきた窯元である。この工房・登窯で作られる焼き物には、益子ならではの土質に合った釉釉(陶磁器の素地の表面に施すガラス質の溶液)が用いられている。ちなみに窯の温度は1300度に達する。下館行の上り「SLもおか号」は15時03分に、益子駅を出発する。取り立ててSLに興味があれば、陶器店を1軒ずつ覗きながら若手陶芸家の作風の違いを感得するのも趣があるし、陶器の温もりを素手で感じながらロクロを回す陶芸体験をしてみるのも、ゴルフ帰りにしては贅沢な「時の送り方」ではないだろうか。