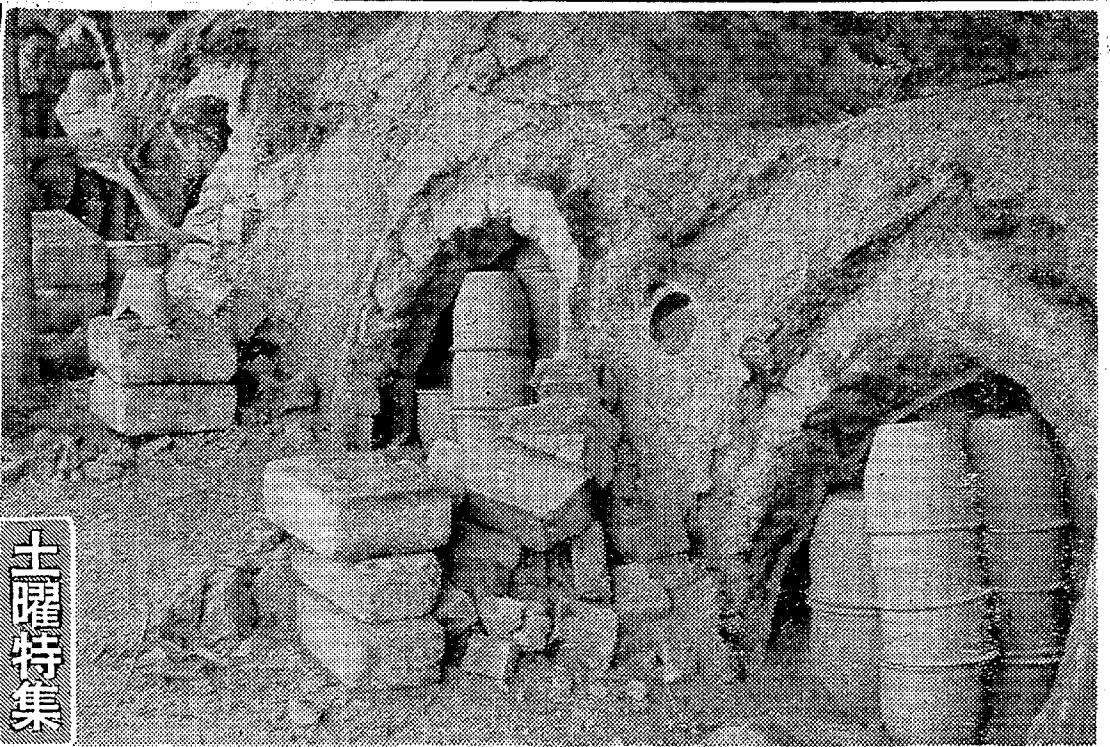


ロクロにのせられよく練り上げられた粘土は 三分間ぐらいで 直径15センチのタコツボに仕上げられる あざやかな手さばきだ



息子の達男さんが焼き上げたタコツボので きばえに リノさんの顔も思わずほころぶ



土曜特集

六基を連結し傾斜地に階段状に作られた「登りガマ」は、マキを燃料に摂氏1200度の高温で一度に1300個のタコツボを焼き上げる

◇赤井焼き◇

この道100年

昔ながらにタコツボ製造

〇：いわき市平字赤井地区は 付近から焼物に凝じた土が豊 富に産出。むかしから焼物の盛 んなところとして知られている が、明治元年から一〇〇年、一 世紀にわたって、親子三代今お 家業を守り、タコツボや植木鉢 を焼いている一家がある。赤井 駅ワキの鈴木リノさんご一家 で、息子の達男さんご、この 春移り住ったばかりの達男さんご と、八人を連れて赤井に土着し たのが始まりといわれる。明治

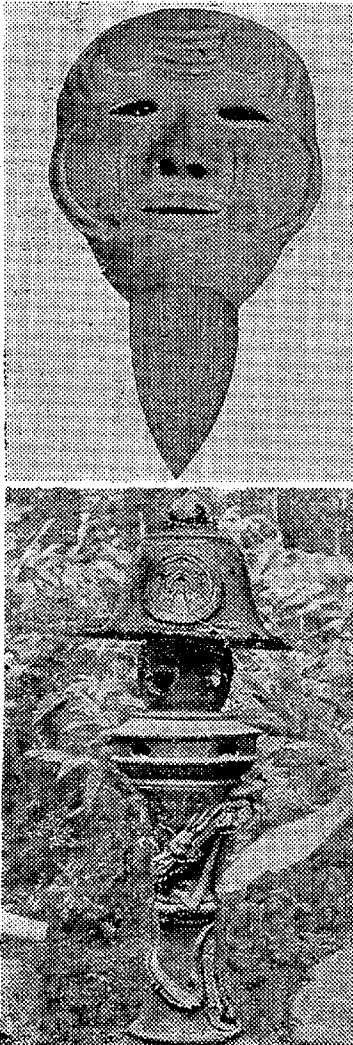
元年から、鉢、片口、カマなど の家庭用品を焼き、地元の人た ちから「セドヤ」と呼ばれてい た。

〇：明治時代の最盛期には二 十数軒を数え、製品は仲買人の 手で古殿町市場を通り白河方面 へもかなり売りがはかれていた タコツボは、小笠原、江名の漁 業用に作られ、製菓業者は主婦 たちのかつらぎのアルバイトで 馬車七、八台を置けて夜中から 朝にかけて運んだ。日中は二十 銭、夜中は五十、六十銭の割の り長い手間はあったという。

〇：戦時中日赤井製陶所の 拡充や石炭採掘で、赤井地区の 土が足りなくなり、カマを移転すな ど苦労してきた。ポリなどの化 学製品の進出で廃業する家が多

く現在ではたゞ二軒だけが残 り、むかしの手法で、タコ ツボや植木鉢に目をつけ 植木鉢の生産だけに絞ってい る。

〇：赤井焼きは家庭用品が主 だったが、いまは時々は、能面 や灯籠などを産物も寄附用とし て焼いたが、その数はわずかだ 現存しているのはすくなく、 いまはタコツボを一日二、三〇個 くらい生産し、江名、羽ノ内、 久志浜へ一手に販売されている。夏祭りのさいの七月か ら十一月までの期間が最盛 期で、八月末からの出荷を前に 土の乾燥、ウツをうけて粉土、 土コネ、ロクロ成形へ入り、う わすのかけ、窯のなかで焼く 作業に汗を流して取っかかっている



故鈴木徳次翁の傑作である赤井焼きの 能面(赤井反町 鈴木隆隆氏蔵)

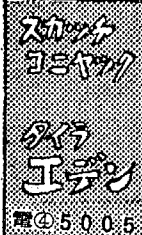
大正年間、下好間大蔵の大師匠に師事された「ひねり物の師」が つづいている「赤井焼き」は、赤井地区の焼物である

観光みやげ品と海水用具 卸し専門

- 景勝こけし・貝細工・ベナント・絵はがき・観光バッグ
- 海水浴用品・海浜用具
- たなばた用品取り出し中

玩具と人形 モリシタ

いわき市平・一町目 TEL・4-2602



68 お中元ギフトセール

内覧会実施中

鈴屋

いわき市平字大町(松尾病院前) 電(平)④3788・④8056

中華料理・割烹の店

割烹 湖 寿 多

平田町(紅小隊) 電話④三三〇五・④四三三

土地 建て物売買仲介

日光不動産株式会社

いわき市平字七町目 電話④二二〇五

相田整形指圧

相田 等 士

平三小正町わき 電話④四五三三

その気になって うなぎを食おう!

新味の魚清

電(4)2633

タクシーのご用は

ファミヨサン

電(3)2343 本社代表

安心して乗れる 皆様の自家用車

常交タクシー

松ヶ岡営業所 電④3410・3214

7月30日

土用丑の日

うな重 三五〇円から

予約承ります

(予約は注文の方には粗品屋上)

鮪よし川

湯水駅前 電話三三二七

