

「彫刻に向く高級な素材としてケヤキなどがありますが、どんな木にも一つ一つ違う硬さや木目といった特性、醸し出す魅力があります。私にとって木との出会いは一期一会、出会った木の特性を生かし、個性を最大限引き出してあげたい。樹種で差別したくないし、それまで命あった木なのだから、一片も無駄にしたくない。灰になつても烟で使えますよ」と話すのは、彫刻家の千葉照男さん。

木目やヒビ、腐れなどもその木の特性と捉え、現在は「金神」に発想を得て、豊かな表情を持つ「火面」を作っています。「大崎地方は、古川を中心で最も釜神が集中している地域。学術的にも、世界に誇れるこの貴重な文化が散逸してしまう前に、しっかりと管理できる施設がほしいですね」と話してくれました。

現在も講師を務めるリサイクルデザイン工房の木彫り塾の修了生たちと「伊達な木彫り塾」を二〇〇五年に立ち上げました。千葉さんの以前のお住まいでは、現在はアトリエ兼工房として利用する岩出山の旧中里分校を制作拠点に、素材となる廃材を百パーセント生かし切ることをモットーにして活動しています。これまで塾生とともに二回「火面展」を開催し、「三回目となる火面展」が、五月二十九日まで石巻市の雄勝観伝統産業会館で開催されています。三十二人の塾生の作品九十点とともに、自身の作品も五十点展示しているそうです。千葉さんの魅力あふれる作品に、ぜひ、会いに行つてみてください。

## 木との出会いも 一期一会



彫刻家 千葉 照男さん  
(岩出山・中里)



### Profile(略歴)

1949年 古川市に生まれる  
1973年 多摩美術大学彫刻科卒業  
1976年 同大学大学院卒業  
1980年 決まりきったコースに乗るのではなく、自然の中で人間らしく暮らし、その中で生まれる彫刻を追求するため、山の暮らしを求め各地を点在。炭焼きや植林、萱葺きなどの「山仕事」を通じて、木の特性や自然との対峙の仕方を学ぶ。  
1989年 岩出山町中里地区へ移住  
1998年 古川デザインリサイクル工房 木彫り教室講師  
2005年 伊達な木彫り塾 講師

## 「彫

刻に向く高級な素材としてケヤキなどがありますが、どんな木にも一

つ一つ違う硬さや木目といった特性、醸し

出す魅力があります。私にとって木との出

会いは一期一会、出会った木の特性を生か

し、個性を最大限引き出してあげたい。樹

種で差別したくないし、それまで命あつた

木なのだから、一片も無駄にしたくない。

灰になつても烟で使えますよ」と話すのは、

彫刻家の千葉照男さん。

木目やヒビ、腐れなどもその木の特性と

捉え、現在は「金神」に発想を得て、豊か

な表情を持つ「火面」を作っています。

「大崎地方は、古川を中心で最も釜

神が集中している地域。学術的にも、世界

に誇れるこの貴重な文化が散逸してしま

う前に、しっかりと管理できる施設がほしい

ですね」と話してくれました。

現在も講師を務めるリサイクルデザイン工房の木彫り塾の修了生たちと「伊達な木彫り塾」を二〇〇五年に立ち上げました。

千葉さんの以前のお住まいでは、現在はアト

リエ兼工房として利用する岩出山の旧中里

分校を制作拠点に、素材となる廃材を百パ

ーセント生かし切ることをモットーにして

活動しています。これまで塾生とともに二

回「火面展」を開催し、「三回目となる火面

展」が、五月二十九日まで石巻市の雄勝観

伝統産業会館で開催されています。

三十二人の塾生の作品九十点とど

もして、自身の作品も五十点展

示しているそうです。千葉さん

の魅力あふれる作品に、ぜひ、

会いに行つてみてください。

松山のきれいな  
地下水がはぐくんだ

## 【長尾せり】

このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統工芸や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月一品ずつ紹介していきます。

1回目は、松山地域の特産品で歯ごたえと香りが持ち味の「長尾せり」です。



明治期から生産が始まった松山長尾地区のせり栽培。現在は長尾地区十一戸の栽培農家で組合をつくり、地下水をくみ上げるポンプの共同管理などを行いながら、相互扶助と品質向上に切磋琢磨しています。収穫の最盛期は、自然栽培も行いながら、ハウス栽培も四月初旬から中旬、ハウス栽培も四月中旬からゴールデンウィークにかけて。取材でおじやました長尾せり栽培組合の高橋一郎組合長のお宅では、家族総出で出荷準備の真っ最中でした。この時期は注文が引つ切り無しで、手を休める暇もないほどだそうです。

せりは、春の七草の筆頭格で、古くから食されてきました。ビタミンやミネラルなどを豊富に含む緑黄色野菜で、食欲増進・解熱・整腸作用などがあ

ると言われています。飲酒後の熱をとる作用もあるということから、市内の飲食店でも長尾せりは珍重されています。長尾せりは、香り高く、くせが少なくてやわらかいのが特徴。おひたし、和え物、味噌汁の具、卵とじ、きんぴら、天ぷら、すき焼きや鍋ものの具など、料理の幅を広げてくれます。高橋さんにおいしいせりを作り秘けつを尋ねてみると、水の管理と土作りが最も大切だと話してくれました。酒どころ松山の清らかな地下水にはぐくまれ、みずみずしく、しゃきしゃきとした歯ごたえと、さわやかな香りを放つ長尾せり。まさに大崎市自慢の逸品です。酒のさかなに、今晩の食卓にいかがですか。



▲手間ひまかけて皆さん食卓へ届きます



▲取材にご協力いただいた高橋さんご一家