

# 篆刻の世界

## 磯翠茗さん

皆さんは「篆刻」というものをご存知ですか？篆刻は書画の落款（サイン）として利用されていることが多く、あまり作品として注目されることはありませんが、押印した印影自体が独立した芸術作品でもあります。

現在、泉にお住まいの全日本篆刻連盟の評議員で、書道教師の磯翠茗さんに篆刻について伺いました。

●篆刻とは何ですか  
篆刻の始まりははっきりとはわかりませんが、古代中国の戦国時代（紀元前）までさかのぼるといわれています。

日本では奈良時代に中国の隋唐にならい篆書体らしきものが使用されていたといわれています。篆刻は印章の歴史でもあり、今から五千年前のメソポタミア文明にまでさかのぼるそうです。



●いつから篆刻を始めましたのですか  
書道を中学二年生から始め、大学で中国文学を専攻したときに篆刻に出会い興味を持ちました。

小さな印面に自分の知識や技術、感性などを盛り込んで、表現ができる芸術だと思えました。若い頃は、篆刻の素晴らしい作品を求め、中国の北京、上海、杭州などに一人で二十回ほど旅をして、さまざまな作品を探し訪ね歩きました。

●篆刻の魅力は  
己が情念を石に刻む、その厳しさ難しさの中に秘められた楽しさが魅力だと思っています。

文字を素材として表現する点では書道と同じですが、篆書という古い書体を使うことで、現代の文字とは違った歴史の面白さもあります。

●今後への想いは  
現在、矢板中央高校と矢板東高校で書道の

（記者の感想）  
自分で、とても真似できませんが、篆刻の資料を見て魅力的な文字に心を奪われまし。今回は、篆刻を刻む姿を見ることができ、皆さんに優しく丁寧に教える姿から、一字一字と心を込めて刻むの、うと想像しました。（T・T）



講師をしていただきます。書道という伝統文化の継承をしながら、生徒と共に一緒に書を楽しんでいくことが一番だと思っています。

また、最近は少子化となつていますが、後継者となる人を育てる事も使命だと強く思っています。

# 「しもつかれ」を作ってみよう

今回は、節分の時期になると作られる栃木県の有名な郷土料理「しもつかれ」について紹介します。

しもつかれは、初午の日に作り、使用する材料は、捨ててしまうような塩鮭の頭や節分の豆まきに使った豆を利用します。同じ材料でありながら味や見た目は家ごとの工夫、こだわりがあらって食べると違いが分かります。七軒の家のしもつかれを食べると無病息災とも伝えられています。

ごほんにもお酒にも合う滋味豊かな郷土料理を作った下野（矢板）のかあちゃん（エライ）！今回、紹介するレシピはあくまでも一例です。方はご家庭により異なりますのでご了承ください。ださい。（T・M・K）



- 【材料】26cm×12cm鍋一つ分  
 鮭の頭（大きめ）・・・1匹分／大豆・・・100g  
 油揚げ・・・3～5枚／人参・・・500g  
 大根（できれば三浦大根）・・・2kg  
 酒粕（板状）・・・150g／水・・・500cc、2ℓ  
 和風だし・・・適量／塩・・・適量  
 佐藤・・・大さじ1～2／醤油・・・大さじ1～2
- 【作り方】  
 ①ボウルに水500ccを入れ、酒粕150gを2～3cmの大きさに手でちぎり浸す。  
 ②鮭の頭をさっと水洗いし、出刃包丁等で半分の厚さに切り、魚焼きグリルで両面をよく焼く。  
 ③油揚げを湯通し、縦半分にした後、5mm幅の細切りにする。  
 ④大豆100gは洗わず、鍋に入れてから煎り、焦がさぬように鍋を振りながら中火で火を通す。  
 ⑤鍋に水2ℓ、②の鮭、③の油揚げ、④の大豆を入れて中火にかける。沸いてきたらアクを取りながら6時間以上弱火から中火にして、気長に煮る。材料が煮こぼれないよう、時折水を足し、菜箸で、鮭の頭をつまんで、つぶれるくらいまで煮る。（長時間煮込むので、目の届かないときは火を消して、幾度にも分けて火を入れる。）  
 ⑥鮭の頭が煮えたら大根、人参の皮をむき、鬼おろしで別々におろす。（汁は捨てない）  
 ⑦鍋におろした大根を入れ20～30分煮込む。次におろした人参を入れて煮込む。  
 ⑧材料がすべて煮えたら、味を見て和風だし、砂糖大さじ1～2を入れ、味見をする。①をまわしいれ、よく混ぜ、塩味をたしかめる。酒粕が入った後は焦げやすいので火加減に注意する。  
 仕上げに、醤油を大さじ1～2をまわし入れ全体になじませる。塩味は塩鮭によっては塩加減が異なるので味見をして好みで味を決める。