



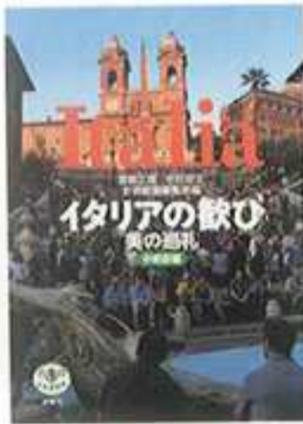
9784106022609

ISBN978-4-10-602260-9

C0326 ¥1600E

㊟定価：本体1600円(税別)

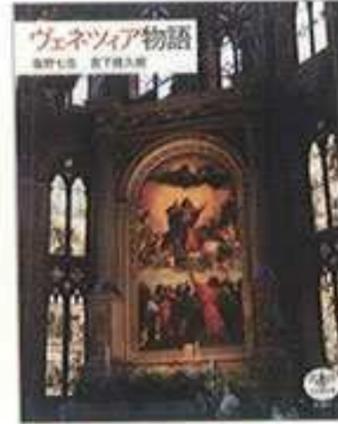
「とんぼの本」のホームページもぜひ御覧ください。
新刊案内や連載等、随時更新しています。
<http://www.shinchosha.co.jp/tonbo/>



イタリアの飲み
美の巡礼 中南部編
青柳正規 中村好文
芸術新潮編集部 編



イタリアの飲み
美の巡礼 北部編
中村好文
芸術新潮編集部 編

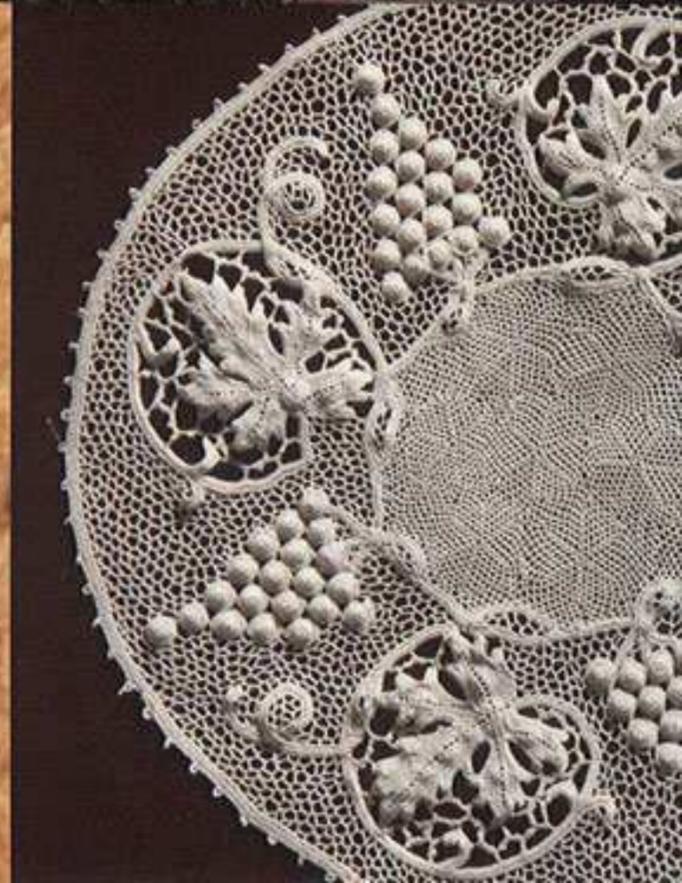


ヴェネツィア物語
塩野七生 宮下規久朗



フィレンツェ美術散歩
宮下孝晴
佐藤幸三 他

好評既刊より





ポッジ・ウーゴはロレンツォさんの祖父の名前。
看板はもちろんテラコッタ製。



[上]工房を切り盛りする4代目のロレンツォさんと姉アントネッラさん。「16世紀には村に100軒ちかくあった工房は、今日わずか9軒残るだけです」。
[下]インプルネータ市から受注した壺に貼る飾りを製作中。市の紋章を細部まで忠実に再現する。

Information

工房&ショップ

Poggi Ugo Terrecotte

(ポッジ・ウーゴ テッレコッテ)

Via Imprunetana per Tavarnuzze 16 - 50023

IMPRUNETA (Firenze)

www.poggiugo.it

アクセス

フィレンツェ市街から車で約30分。

今回製作工程を披露してくれたベテラン職人・アンジェリーノさんだったのだ。

ロレンツォさんは「ボクの代まで繋がったのは、先代たちの決断力と、それに応えてくれた職人のお陰なのです」と、アンジェリーノさんの肩に手を置いた。無口なアンジェリーノさんは、照れくささを隠すように、いつまでも粘土を捏ね続けていた。



11人いる職人の長であるアンジェリーノさん。
横に積まれた粘土の山から少しずつ取り分けて
棒状に捏ねる。

サイズにもよるが、その後の乾燥期間も加えると、製作にはおよそ40〜50日を要する。オーブンから取り出した鉢は、まさにフィレンツェ色！ 灰色から赤茶色へと見事に変身していた。「焼きあげること、土に含まれる豊富なミネラルと鉄分が独特の赤味を生み出すのです」。

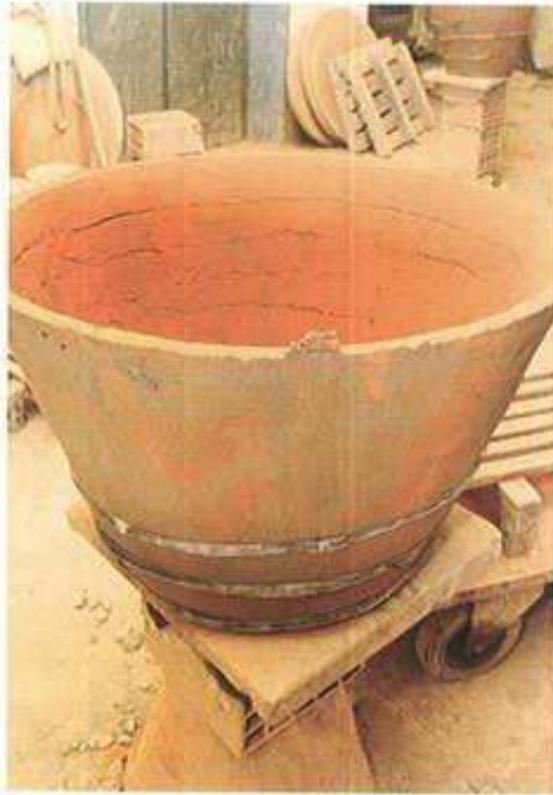
ロレンツォさんによれば、工房の歴史には幾多の試練があったという。1890年にインプルネーター帯を大地震が襲った。工房も大きな被害を受けて、当時の持ち主は継続を断念せざるを得ない状況に追い込まれた。1919年、そこを買い取って再び操業に漕ぎつけたのが、ロレンツォさんの曾祖父である初代トビア氏だった。ところがトビア氏の孫はすべて女子で、男子がいなかった。女性を職人に育てるのは、さまざまな意味で難しい時代だった。そこで近くに住んでいた農家の少年を息子のように可愛がって、技のすべてを教え込んだ。その少年こそが、

いる。その数なんと400万個。職人たちが誇らしさで胸をいっぱいしながら、朝から晩まで煉瓦を焼き続けた姿が浮かんでくる。

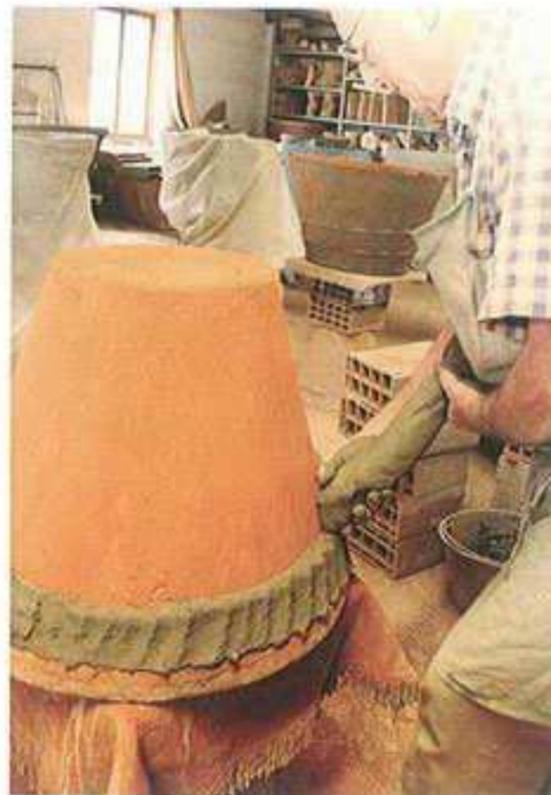
ちなみにそうした忙しい作業のなかでペポーズ (peposo) というインフルエンタのご当地料理も誕生している。牛肉に赤ワインとたっぷり胡椒を加えた料理で、煉瓦を焼く窯の隅で煮たのが始まりだ。

さて今回は、伝統的製法を守り続けるテラコッタ工房「ポッジ・ウーゴ」を訪ねた。

4代目にあたるロレンツォさん(49歳)が一番に案内してくれたのは、すでに13世紀には存在したという、工房裏の土採掘場だった。テラコッタと聞いて、私は勝手に赤い粘土質の土を想像したのだが、目にしたのは砂状で灰色の土だった。「この土を乾燥させてから機械で粉碎し、水を加えて粘土状にします。土の色がどう変化するかは、あとでお見せしましょう」。彼につい



原型から外したところ。赤茶色に見えるのは、剥がれやすくするために振りかけた土が付着しているため。内部に粘土を巻きつけた跡が確認できる。



原型に粘土を巻き付けてゆく。その速度は意外に速く、カメラが追いつかないほど。

- て工房に入ると、この道60年というアンジェリーノさんが鉢を製作中だった。その日行われていたのは、いくつもある鉢の製法のひとつで、グッショ (guscio = 殻) という手法だ。
- ① 粘土状になった土を太い棒状にまとめる。
 - ② 表面に赤茶色の土(粘土の原料と同じ灰色の土を焼いたもの。型から剥がれやすくなる)を振りかけた原型を置く。
 - ③ 工程①で用意した棒状の粘土を原型に巻きつけてゆく。
 - ④ 粘土ですべて覆ったら原型から外し、2日間乾燥させる。
 - ⑤ 開口部の縁やベルトラインにも粘土を重ね、表面を滑らかに整える。別々に作っておいた装飾を貼り、約15日間乾燥させる。
 - ⑥ オーブンに鉢を入れ、2日間かけて温度を少しずつ上げる。900〜1000℃に達したら火を消し、割れや破損を防ぐために今度は4日間かけてゆっくり冷ます。



テラコッタ工房「ボッジ・ウーゴ」。車で旅する欧州各国のガーデニング・ファンたちは、山ほど手に入れた鉢を荷室に積み、国境を越えて自国に持ち帰る。

ルネッサンスの中心地として繁栄を極めたフィレンツェの建築に、かつて大きく貢献した村があった。中心部の南約10キロに位置するインプルネータである。

この地で採れる良質な土は古代ローマ以前のエトルリア時代から知られ、村はテラコッタ（素焼き製品）の産地として発展した。オリーブオイルやワインを保存する壺が生産され、1308年には、すでに職人ギルドが存在したという。ルネッサンス期に入るとフィレンツェの発展に伴い、瓦や煉瓦などの需要が高まってゆく。インプルネータの土から作られたテラコッタは耐寒性に優れ、建築資材に適すると専門家たちによって評価されたからだ。

ルネッサンス期の建築界を牽引したフィリップポ・ブルネレスキもそのひとりだった。彼はサンタ・マリア・デル・フィオーレ（花の聖母大聖堂）のクラーポラ建設に、インプルネータから煉瓦を調達し、1436年に完成させて



[上]工房兼直売所の壁に飾られたレリーフ。顧客リストには欧州各国の著名建築家や貴族も名を連ねる。[左]インブルネータ産テラコッタは耐寒性に優れ、零下30℃にも耐えうる。巨大な壺の口径は2メートル、高さ1.7メートル、重さは650キロ。普通サイズの壺の制作期間が40~50日のところを、約半年間要した。縁にはさまざまな言語で「平和を願う」とメッセージが刻まれている。

12

トスカーナ州フィレンツェ県インブルネータ

テラコッタ工房