



出しているが、最も力を入れているのが土鍋。独創的なアイデアを盛り込み、炊飯土鍋の「かまどさん」を筆頭に人気商品を続々と生み出し中だ。

土鍋は直接火にかけられるものなので、厚みが厳密に均一でなければならぬ。少しのムラで割れなどにつながるってしまうからだ。だから、ろくろで土鍋を成型するには、食器などよりも高い技術が要求され、熟練者でないと難しい。こうして長谷製陶で作られる土鍋は、使い込むほど味の出る普遍的な美しさを合わせ持つ。

「うまいものを食べたい」「おいしいお酒を呑みたい」。そんな純粋な使い手の気持ちに応えられるからこそ、長谷製陶の伊賀焼は絶大な支持を集めている。

◆三重ブランドとは？

三重県の豊かな自然・伝統の中で育まれた生産物の中から、特に優れた県産品とその生産者を県が認定。三重ブランドとして情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、生産者の意欲向上や、地域経済の活性化を目指しています。

三重ブランドホームページ
<http://www.miebrand.jp>



伊賀焼の歴史は奈良時代までさかのぼる。室町時代に茶道が広まると、無駄のない質実剛健なたたずまいが茶人の琴線に触れ、「茶陶」としてその名を立てた。

その最大の特長は土質にある。伊賀市島ヶ原地区で採取される粘土は多孔質で、焼くと中に小さな気孔がたくさんできる。つまり、伊賀焼には空気が多く含まれているため、火に強く、冷めにくく、そして水をよく吸収するという、非常に優れた性質がある。この特長を活かし、近年の伊賀焼は土鍋類の生産も盛んだ。

伊賀焼において、現在三重ブランドに認定されているのが、天保三(一八三二)年創業の窯元「長谷製陶」である。長谷製陶ではさまざまな器を世に送り

伊賀焼

豪快で荒々しくもあり、素朴な優しさもある「伊賀焼」。土と炎の生命力に、使う人への心遣いが融合されたとき、かつてない新しい伝統が誕生する。



無双の独創

人と自然の力。
海と大地と太陽と——
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生み出しました。



Vol.7 「伊賀焼」 〈平成31年4月 春号〉

※次号のテーマは『ひじき』の予定です
おたのしみに〜!

みんなのえがおを TOYOPET
三重トヨペット

本社／津市上井財町4番1号 TEL059-227-7171 (代)
最新情報はWEBでチェック!! 三重トヨペット 検索

楽豚(らくとん)

ランチは、こだわりの素材を使った絶品豚肉料理が食べられる楽豚へ。伊賀焼の器に盛り付けられた炭焼き豚丼は、香ばしい味わいが食欲をそそる人気メニュー!
今、伊賀は豚がBOOM!!!



伊賀流忍者博物館

伊賀を訪れたなら一度はチャレンジしたい、忍者なりきり体験。忍者屋敷を見学してから手裏剣打ちで、気分はすっかりくのいち! 必殺技も伝授してもらい充電OK! 明日からも頑張るぞ!!



炭焼き豚丼 ¥700
ミックス丼 ¥850
豚トロ丼 ¥1050

入館料
大人(高校生以上) ¥756
小人(4歳~中学生) ¥432

忍者のコスプレと真っ赤なプリウスが違和感なく伊賀の街に溶け込んでいる。現代の忍者はエコ!



忍法ハイブリッドの術!!
モデル: 黒忍者...関やよいさん
青忍者...楠井喜子さん



伊賀焼窯元 長谷園



180年以上の歴史がある長谷園。創業時から昭和40年代まで稼働していた16連登り窯は、国の登録有形文化財になっている。

「プリウス」おすすめポイント!!
エンジン+モーターで走るハイブリッドカーは、燃費がとっても良く、環境にもやさしい。安全装備も充実しているのでお出かけも安心。

※給付け体験以外の金額は全て税込価格です

プリウスに乗って 今回のドライブは... 意外な伊賀 再発見! ニンニン伊賀ぶらり旅

4月はスタートの月、新しいことを始めるにはぴったりの季節ですね。今回、仲良しOL2人がチャレンジするのは伊賀市の伝統文化・伊賀焼と忍者体験。独特な文化を育んだ地で、歴史に触れコスプレで街を散策!! そんな非日常の旅へと誘うドライブには、真っ赤なプリウスがぴったり。まさにハイブリッドカーのくいのち!

