



平成 28 年 4 月 1 日 発行 第 19 号

## 目次

### 巻頭言

2016 年、今年は若冲  
今井 真正 …… 1

### 陶芸家のひとりごと

茶陶に目を向けて暫く経ちました  
松谷 文生 …… 2

### 陶芸道中いざ凝り気

陶芸 10 年の歩みと新たなる挑戦  
平須賀 三郎 …… 4

### 私の作品自慢

焼は一生  
布目 温 …… 7

### 陶芸技術ノート

楽焼体験感想  
宮崎 正制 …… 11

### 展覧会見聞録

京都工芸美術作家協会展  
増田 淳三 …… 12

活動報告 …… 13

会員便り …… 14

編集後記 …… 15

付録 会報 投稿のしおり …… 16

### 編集委員会

委員長 今井 真正

委員 増田淳三 片岡 俊彦 稲垣 薫

## 巻頭言

### 2016 年、今年は若冲？

会長 今井 真正

京都では、今年の 3 月まで琳派 400 年の企画が目白押しでした。私もいくつかの企画に参加させて頂き、あらためて琳派について考える良い機会となりました。やはり日本文化の中に、一つの様式（思想）として流れている琳派のイメージは、意識して探してみると、まだまだ私たちの中に新たなメッセージを感じることができるのではないかと考えております。

今年は、伊藤若冲の生誕 400 年になるということで、全国で若冲に関する企画が組まれています。私も大変好きな作家で、その独特のセンスは日本の絵画の中でも、異彩を放つもので、私もあらためて検証したいと考えているところです。

是非とも会員の皆様がたも、ヤキモノ以外の美術や文化に触れ、ご自身の引き出しにいろんなものを詰め込んで、それぞれの活動に活かさせていただければ、新しい発見もあるかもしれません。

今年も倶楽部では、秋の良い時期に作品展を企画しております。今まで出品されなかった方も是非ともご出品頂き、一緒に楽しみたいと思っております。また、やきもの以外の出品も面白いのではないかと考えています。例えば絵画や写真など幅広い自慢のものをご出品いただくのはどうかと考えております。

これから京都は、文化庁の京都移転など大きな動きもあります。街中は世界各国からの旅行者で溢れ、いよいよ日本の文化の中心になろうと思っております。その京都に集まり、楽しくやきもの事や、文化芸術について話をしたり、体験したりできるのは、素晴らしいことだと思います。

あと 1 年会長をさせていただくこととなりました。今年もいろんなことを考えてゆきたいと思っております。是非ともご期待くださり、ご参加、ご協力いただきますようお願いいたします。

## 陶芸家のひとりごと

### 茶陶に目を向けて 暫く経ちました

陶芸家 松谷 文生



伊藤若冲 『動植綵絵』の内「群鶏図」

前回、この「陶芸家のひとりごと」に寄稿させて頂いてから1年半も経っておりますが、あまり進歩していないので、内容をどうするか苦心しておりましたが、ここ数年、取り組んでおります茶陶について、最初の頃の話を書かせて頂くことにしました。

陶芸家を志していながら、何を今更と思われても仕方がありませんが、学ばねば身につかない事ですので、今井政之先生の弟子の頃から少しずつ本くらいは読んで勉強はしていました。レベルアップをと、お茶に詳しい方から、茶会をわかり易く解説したカラー図版の茶会記の本をお借りし、まずは何も考えずに読んでみることにしました。

まず、相当結構な数の単語がわかりません。当然、辞書を引きます。更に電子辞書を導入するも、それらに該当する単語は載っておりません。どうやら専門用語過ぎるようで、一般には用いられていない様です。最初のページを開いて3行目でのような事態になりました。これでは目を通すことすら不可能と思いましたが、当時は生活場所にインターネットも無く、仕方なく3Gの携帯電話で調べていました。

しかし、当然、これもまたちゃんとした意味かどうか確信が持てない（正解の意味ではない用いられ方、全く別の使われ方をしているものもしばしば）ため、少し困っていたところ、遂に最終兵器「角川茶道大事典」をお持ちの方から本をお借りでき、やっとこれで解説(笑)が進む！と喜んで、使わせて頂きました。

感謝しつつ、嬉々としてお借りしに伺いました。しかし、これがでかい。更に重い。想像以上に重い。使うだけで、指先の運動になりそうです。ページ1枚は極めて薄く、丈夫な紙が用いられておりましたので、相当な情報量が内蔵されていそうなのは理解できました。更に辞典の内容を補完す

る形で、薄めの（といってもこれで「淡交社原色茶道大辞典」のサイズに相当する感じ）本が置いておりました。

そして同時に、当時の私の中途半端な予備知識に記憶されていた「淡交社原色茶道大辞典」と勘違いしていたことに同時に気が付きました。こちらの本はかなりコンパクトになっており、普段使いの国語辞典とあまり大きさは大差ありません。

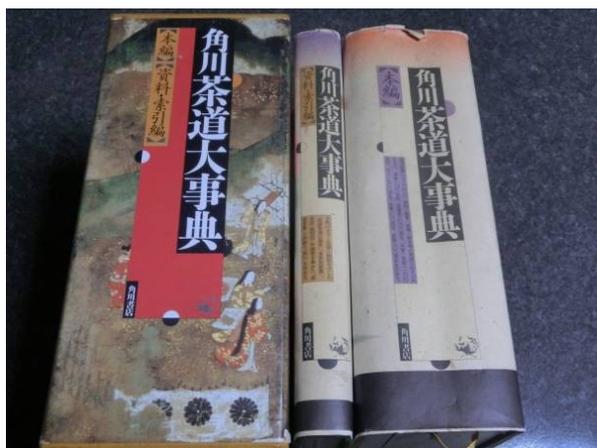


図1 角川茶道大辞典

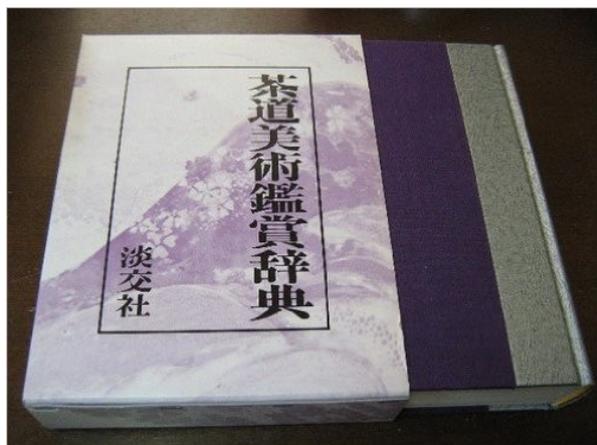


図2 淡交社 原色茶道大辞典  
縦、横は図1の本と大差ない。

「どえらいものを借りてしまった……。」と感謝の笑顔を装いつつ、この先の解説作業に更に不安がよぎりました。が、今更後には引けません。この本がなければどのみち先には進めません。

まず、お借りした大事な本です。丈夫な薄紙で表面は養生し、まず破損させない。読む前には手洗いを心掛け、早速その日の晩より茶会記解説に

臨みました。

結果、今度は茶会記のわからない単語の意味を茶道大辞典で調べ、該当する意味を見つける作業の流れを作ることができました。そこから用いられ方の膨大な凡例の中から該当する意味を取り敢えず理解できました。しかしそこはさすが茶道大辞典、今度はその凡例の解説文がわかりません。わからないことが多過ぎでしたので、更にその意味を電子辞書で調べるという、当初想像していなかった事態になり、当然読書スピードは亀以下に。1日全ての仕事が終わりと、寝る前1~2時間の取り組みであったため、1ページ1週間という最鈍足記録を作るに至りました。

簡単に読書の流れを申しますと、茶会記意味不明箇所→茶道大辞典意味不明箇所→電子辞書（国語辞典）→ようやく理解。といった感じです。

それでもチビチビとでも進めば進むもので、数か月後、何とか読み終えたときには季節が変わっておりました。文章が理解できただけで、中身を把握できたとはどうにも言えませんが、小さな一歩前進でした。

学生時代、茶道の授業を取ってはいったものの、あまり大して身につけておらず、思えばきちんと取り組んだ勉強ではなかったかと思います。私の師匠であります今井政之先生に御世話になっておりましたが、学ぶことの大事さも知り、「無知は罪」という言葉が響きました。これらの勉強が更に幾重と重なり、やっと茶会を催すということになるので、茶会を催される方々は本当に偉大だとすら感じます。

そんなこともありながら、地元愛媛に戻りました私ですが、茶陶での自分の作品制作に臨むや否や、周囲に全く相談できる相手がいないという事態になりました。自由に制作できるスタンスでいても、そこはやはり茶道具です。ある程度使い手や作り手の幅広い意見の下に制作に臨む環境が必要です。

しかし、残念なことに地元愛媛県砥部町にはそんな環境はありませんでした。そんな中で、何とか制作した茶盃は、それはそれは残念なモノでした。これではまずいと危機感を覚え、資料を読み漁り制作はしましたが、個展での展示では一旦茶盃は置いておき、手に持たない道具から茶陶に入ることにしました。

## 陶芸道中いざ凝り気

### 陶芸 10年の歩みと新たなる挑戦

会員 平須賀 三郎

まずは花器ですが、最初の作品はとても残念な出来でした。それでも続けて制作していきます。しばらくして鉢、そこから更によく水指、最近では茶盤の制作に取り組んでいます。時間も手間も掛かっておりますが、何とか茶盤らしいものになってきました。



図3 2016年制作 黎器水指

ここまで制作させて頂いてきまして最近感じていることですが、茶道の広がり、新しいスタイルの提案の斬新さに日々驚かされることと、これからの作陶についても考えさせられております。やはり、昭和世代に比べ、若い世代の方々の茶道への関心は薄れていると感じてしまいますが、そういう中で、新たに提案されている新しいスタイルでのお茶は、受け入れられる、受け入れられないは別にして、私にはいいものだと感じられます。もちろん、従来のお茶は素晴らしいものですし、その中でも従来のに比べ、捉われない素材の扱い方と制作アプローチに驚きと刺激を感じることも多くあります。

そんな中の片隅で制作させて頂いております自身としては、まだまだ至りませんが、その中に居続けられる作陶者でいたいと思うのです。

こ洒落た日本料理のお店を開きたいと西麻布の日本料理のお店で懐石料理を学び終える頃、どうせならお酒は店の名前（季寄せ料理 魚山人）を冠した手作りの酒を、料理は手作りの器でと思うようになり、お酒は豊橋の蔵元で、器は新宿の陶芸教室でと開店に向けた準備作業を始めました。



蒸し米に種麴を混ぜる作業

魚山人

酒は何とか目途がついたのですが、器は陶芸教室の初年度のカリキュラムが紐づくり中心だったため、何時になったら器が揃えられるのか全く見通しが立たない状態でした。



初めての作品（湯呑）

織部風の角鉢

この状況を打開するために既製品を購入する選択肢もあったのですが、何を思ったのか庭の一角を潰して、工房と窯部屋をつくり、朝から夕方まで工房に籠りっぱなしの生活を始めてしまいました。



工房「魚山人」の飾り窓ギャラリー

その時はこの判断が私の第二の人生計画を大きく変えてしまう出来事になるとは思ってもいませんでした。

余談になりますが、日本料理のお店と工房に「魚山人」と言う名前を付けたのは、料理、陶芸と共通項のある、しかし超えるに超えられない一日の長のある魯山人に肖るため、「魯」から「日」を取ってつけています。

工房「魚山人」での9時－5時の生活が始まると次第に陶芸の奥の深さに触れる事が多くなり、料理と同じで生半端な知識、技術ではお客様に出す器は作れない事に気づかされました。これをきっかけに陶芸に関する知識、技術を習得しようと窯元、美術館巡りや雑誌、専門誌を読み漁り、理解できない事や再現できない事があると執筆された先生に電話で教えを請い、又ある時は直接工房を訪ねて指導を仰ぐ事もありました。その中でも豊橋の蔵元の社長さんが紹介してくれた瀬戸赤津町の加藤令吉先生から頂いた「魚山人」の由来にもなっている「平成の魯山人を目指して頑張ってみなさい」と言う励ましの言葉や「透かし彫り」の現場を見せて彫りのイロハを教えてくれた15代沈壽官先生などが印象に残っています。

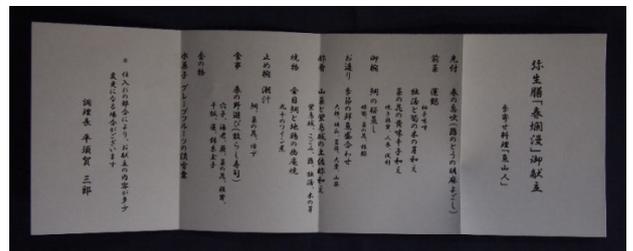


透かし彫り菊花文香炉



透かし彫り梅文皿

陶芸を初めて丸2年が過ぎようとした頃、陶芸教室で習った事を工房で復習する努力の甲斐あって、自宅工房でも轆轤を使った作陶が出来るようになるると益々陶芸の魅力に憑りつかれ、目標にしていた器作りは二の次になってしまいました。工房を作った時点で日本料理のお店を持つ話は立ち消えになるだろうなと薄々感じていたのですが、予想通りの結末になりました。現在では自宅にお客様を招待した時や祝い事の時などに、旬の海の幸、山の幸を使った季寄せ料理を供して楽しんでいきます。器はお察しの通り、今もって未完成のまま、既製品で間に合わせています。



「季寄せ料理 魚山人」の春のお品書き

本格的な轆轤を使った作陶生活を始めるにあたり、土ものにするか磁器ものにするか、はたまた両方にするか悩みましたが、陶芸教室の先生の「平須賀さんは磁器が向いているね」という言葉を信じて自分の工房では磁器ものだけに絞って作陶しています。

磁器作品に取り組んだ当初は、独学で絵付けの勉強をしていた頃に出会った楠部彌弍先生の発案された彩埴（さいえん）の技法に傾注していました。前述の透かし彫り香炉の菊花文もこの技法を使って描いています。ここに紹介する飾り皿は、初めての磁器皿に彩埴の技法で吉祥文の桃を描き、酸化焼成した作品で今でもこれを超える作品が作られていません。

この絵付技法から卒業し、絵付けの幅を広げるきっかけとなったのは、陶芸の書籍を読み漁っていた頃、繰り返し読んでいた小学館から刊行された「やきものを楽しむ」全34巻、朝日新聞から出版された工芸技術 陶芸「人間国宝」全12巻でした。それらの書籍で紹介されていた先代の人間国宝、今泉今右衛門先生の吹墨、薄墨の作品に憧れ、何とかして同じような作品を作りたいとの



彩埴 仙果 飾り皿



色絵吹墨ばら文花瓶



白抜きばら文鶴首花瓶

思いで（運よく当時息子が佐世保に赴任していた事もあって）幾度となく今右衛門窯のある有田赤絵町界限、大川内の鍋島焼の里を訪ねて歩きましたが、墨はじきは機密性の高い技術なのか有意義な情報は何も得られませんでした。それならばと神田の古本屋街を捜し歩いたのですが結果は同じでした。しかし三度目の正直とはこの事なのでしょう、有田赤絵町を3回目に訪れた時の事、偶然李三平を祭る陶山神社近くの窯元を訪れたところ、墨はじきに関する技術的な話を聞くことができ、喜び勇んで自宅に戻ってテストをしたのですが、なかなか思い通りの結果が得られず試行錯誤の連続でした。同じ頃、下絵の具をはじく別的手段として着目していたラテックスによる微細な描写ができる目途が立ったのを機に、本格的にラテックスを使った白抜きの作品づくりに取り組むようになりました。

ラテックスを使って細密な下絵を描く先例がなかったため、こちらも試行錯誤の連続でしたが、‘精神一到何事か成らざらん’の思いで頑張った甲斐あって、現在では1ミリの線も描けるまでになりました。

当初このラテックスでの絵付けは素焼き後の作品に描く下絵を白抜きにするために使っていましたが、現在では素焼き前の作品への絵付けにも利用しています。胎土となる磁土の白と白化粧の白の微妙な違いを生かして、白地に白のばら文様を散らした作品がその例です。



白ばら文の灯り

絵付けの技術はそれなりの完成度を達成出来ているのですが、轆轤技術はまだ満足できるレベルに達していないのが悩みです。磁器ものでも小物であれば陶芸教室で学んだ土ものの轆轤技術で対応できるのですが、大物の作品となると菊練りも含めて一から見直さないと完成度の高い作品づくりは難しいのが現実です。それでも一昨年、森田先生のご厚意で市川先生の工房を訪れる事ができ、大物の磁器作品づくりの現場を見せて頂いた事が大きな経験となり、現在では大物挽きでも安定した作品が挽けるようになってきました。

10年の足跡を駆け足で紹介してきましたが、昨年からは自慢だった視力に衰えを感じるよ



下絵を墨で描画



下絵をラテックスで描画

うになった事もあって、これからは焦点を絞ったペースも少し抑えた作陶活動にして行こうと考えています。そんな中まずは、これまでに習得した技術を使い自身の足跡として残せる完成度の高い作品を作りたいと考えています。



制作中の透かし彫りの作品と薄墨もどきの花瓶

これと並行してもう一つは、これまでとはパラダイムの違う作品づくりに挑戦したいと思っています。既に習得した技術をベースに新しい造形の作品の可能性を模索する傍ら、轆轤以外での造形や色土、練り込み、練り上げ、釉薬、大西政太郎著「陶芸の伝統技法」の中で紹介されている液体顔料などを使った彩描、さらには酸化焼成なども取り入れた作品づくりにも取り組んで見たいと考えています。



塊から成型中の花瓶



練り込みの花生け

30年を超えるサラリーマン生活でいつしか身に沁み込んでしまった無機質な殻を捨て去り、時の流れるままに心を遊ばせ自然の不思議に心ときめかせた幼き日々の無垢な感動にもう一度出会い

たいとの思いで、料理人を諦め、陶芸の世界を選択しましたが、あっという間の10年でした。これからの新しい挑戦が今年の第3回京都やきもの倶楽部展で頂いた先生方からの作品講評に応えられる道なのか分かりませんが、「温故知新」の精神を忘れずに「土の声」を聴き「時代の感性」を読み取る努力を続けていく事で、作品を見て頂く人に‘WOW’の感動を与えられる作品づくりが出来ると信じて作陶人生後半の旅に出ます。

これからも先生方をはじめ多くの会員の皆様にお世話になる事と思いますが、末永く宜しくお願い致します。

## 私の作品自慢

### 焼は一生

会員 布目 温

はじめに

作品展初日のことです。会場へ来られたご婦人が作品に触って「硬いわ、ゴムかとお・も・た。」と言われました。このような素直な感想が聞けたこと、もう嬉しくてたまりません。このたびは会長賞を頂きましてありがとうございます。

さて、うなぎを焼く、陶器を焼く、自慢話におつきあいを願います。

#### 1. うなぎを焼く

神田で入った鰻屋の壁に「焼きは一生」とありました。うなぎとやきものは共に焼きが肝心です。天然うなぎ・養殖うなぎを問わず、素材を吟味し瞬時にさばき、丁寧に串打ちしても黒焦げになっては台無しです。と、言いましたが、神奈川県武



写真 1 神田鰻屋さんのポスターを記憶で再現してみました。



写真 2 看板「うなぎとんかつ」字のバランスが抜群、当時メモリ内臓初期型デジタルカメラのため不鮮明です。

蔵小杉にある鰻屋さんは黒焦げを売りにしておりまして、訪れたとき、見た目では驚きましたが、食してみると中々いけまして、蒲焼では黒焦げが焼きの失敗とは言えません。

うなぎの焼き方は地方により、店により様々です。焼いてから蒸すか、蒸してから焼くか、全く蒸さないで焼きのみ、焼き方は色々あります。東の蒸す蒲焼と、西の地焼きの蒲焼、「どちらが好み?」とよく聞かれますが、私は欲張りでいずれも好きです。

私が育った西では、商店街の川魚屋さんで蒲焼を買い、炊き立てのご飯に乗せて食することが日常であり、十代も後半に初めて浜松へ行って、肉厚なのに「ふわふわ」な蒲焼きにびっくりしました。川魚屋さんの蒲焼とは全く別の物に感じました。

天ぷらなどと一緒にやっている鰻屋さんは、白焼きで保存していたり、蒸して貯蔵したり、その都度焼いても焦げたり、手間がかけられないのではと勝手に決めつけ、敬遠していました。

ところが、とんかつとうなぎを一緒に出している店が愛知県豊橋にあり、入ってみると、専門店並みかそれ以上であり、こと食に関し、決めつけて敬遠してはいけなさと悟りました。

「東は蒸す、西は蒸さない」と言っても、京都は蒸す鰻を出す店も多いのです。むしろ多いくらいです。あの勝新太郎が鼻糞だったと聞く、京都嵯峨の店は蒸した「ふわっと」した鰻を出しています。千年の都は、食に限らず、「京焼き」と同様に多種多様な面があると見ました。TV 番組で隣県、例えば埼玉と茨城であっても、異なる食文化を強調する「ケンミンショー」乗りでは、決めつけられないのが千年の古都たる所以でしょう。

食べモノのうんちくを語るのは楽しいですが、本人が美味しければ良いのです。美味しいと感じる味覚は、育った環境、特に両親からの刷り込みが大きいと感じます。岐阜県で生まれ、愛知県で育った祖母が、京都嵯峨で蒸した蒲焼を食して、「やわらかくて、こんなに美味しいうなぎ初めて」と言った記憶は、私が祖母の歳になっても、ズット刷り込まれたままです。

近頃は、「食べログ」で評判を見てから店へ行くという便利な方法もありますが、食べログ採点では、高い評価になっている鰻屋へ行った人が、「焼きが足りない」「味が濃すぎる」と不評を記している事も見受けられます。色々書かれているのは、好み店を探すデータとしては有難く、古くは、タクシーの運転手に聞くしかなかった口コミ情報を

簡単に入手することができます。

私の好みを言えば、「地焼き」のよく焼いた少し硬め、小倉の店のような「外パリ」「中ふんわり」が好きですが、それとて食ベログの人と同じ、育った環境下「好き」「嫌い」の範疇です。



写真 3 外パリ中ふんわりの鰻井の代表、この日は、山口産の天然物を奮発、陶器の丼が好きですが、塗りのお椀なのが惜しい。

「ガスで焼くよりも炭焼きの方が、備長炭は香りがある」とか「串打ちよりも長焼の方が、本来の味が閉じ込められている」など、食のうんちくは、とかく焼き方、手段にこだわり勝ちですが、焼く人の素材に合わせた火加減・手加減「ぷろせす」への微妙な「こだわり」が大きいと思います。

微妙な「こだわり」は、中々弟子へは伝えられないようで、「息子の代になって」と不平を言う先代からの常連の話もよく耳にします。一方で、蒲焼好きが自ら好む焼き方を工夫している内、店を出すことになったという話も聞きますが、好きこそ〇〇は、こと食の世界では間違いありません。

古九谷の絵皿を展示する石川県にある美術館へ行った帰路、小松の骨董屋さんで教えてもらった料理屋は、岩魚を囲炉裏で焼くように、遠火で串打ちしたうなぎを焼いてもらいました。美味しい蒲焼のために焼きに労を惜しまない人がおられます。

うなぎを焙ると油が滴りますが、この油処置が焼きのポイントであると大阪北浜の店主から聞いた覚えがあります。この店は改装されカウンターがなくなり、ご主人から直に焼きの話を聞ける機会がなくなり、まことに残念です。

串打ちや割きは、弟子へ教えられるし、数こな

せば上達するが、焼きは数ではなくて状況に応じたケースバイケース、「ここまででよし」と簡単に至らないところが「焼きは一生」たる所以なのでしょう。

## 2. 陶器を焼く

うなぎ食い始めと同じ頃、陶器づくりも再開しました。中学生の頃に、叔母がファンだった陶芸家を訪問する機会があり、陶器づくりを習いました。その後は近所で大陶器市のビラを見つけると出かけ、茶碗を買い抹茶を飲んでいました。これが父曰く、「日常茶飯」です。父は、午後書齋から台所に来て、立ったまま抹茶をたて、日常に飲んでいました。父の口癖は、「お点前はやりませんが、抹茶は嗜みます」でした。父は海軍の生き残りでしたから、この「日常茶飯」は、狭い船内で簡素に生活する海軍魂でしょう。

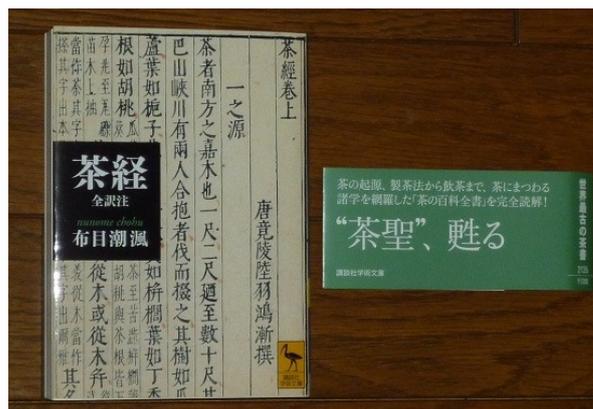


写真 4 父が亡くなり 5 ヶ月後、淡交社から「茶経詳解」が出版できました。2012 年 10 月「茶経全訳注」講談社学術文庫として再出版されました。

常々、自分で茶碗を作りたいと思っていました。市民講座に入り、いきなり抹茶茶碗を作りました。割高台、黒釉薬をかけ残した井戸型の茶碗です。

ただ、その頃、自分で出来る「ぷろせす」はつくりと釉薬かけまで、「肝心要の焼き」は、先生に頼むしかありませんでした。

自分で焼きたいと思いましたが、野焼きには広い土地が要り、窯がないと焼けません。その後、東京神楽坂にショールームがある桃原さんという窯屋さんとお見え、「自ら焼く」ことが出来るようになったのです。

電気窯焼成と並行し窰窯と呼ばれる薪を燃料とする原始窯を焚く機会に恵まれ、いよいよ「焼き」に嵌っていきました。

電気窯炉内は均一に温度が上がりますが、窰窯は炎が焚口から奥の煙道へ向かって走りますから、

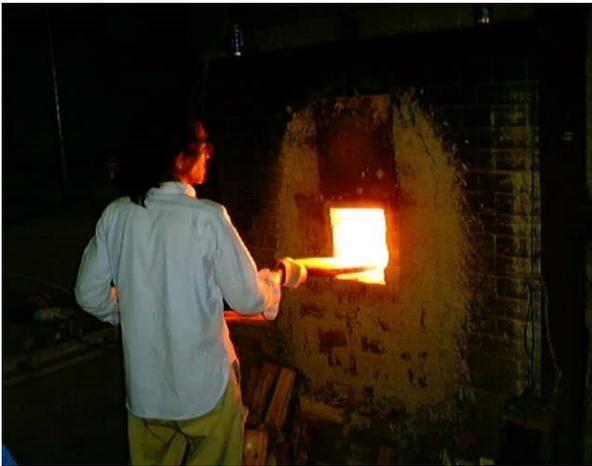


写真 5 薪窯を焚いているところ。この窰窯は 13 年間使わせてもらい、昨年からは新しい窯に移りました。

焼きは均一にはなりません。必ず、火前側と火後側が、焼きの「ぷろせす」痕跡として残り、前に置いた作品の影で「焼きむら」が出来ます。

「焼きむら」を窰変と呼んで、予期せぬことを喜んだり、悲しんだり、置き場所でけんかしたり、他人の出来具合をねたみもします。効率や対費用効果を求めるとトラブルの元で、結果ばかりに囚われず、その「ぷろせす」を楽しめる人としか一緒に窰窯を焚くことは出来ないと思いながら共同窯を続けています。

陶器づくりは多くの「ぷろせす」があります。木彫であれば、普通は木を育てることから始めませんし、油絵でもキャンバス織り・絵具づくりから始める人は稀でしょう。

陶器づくりでは、本格的には土づくりから始めます。楽家の当代が今掘って集めている土は、縁の下に寝かせ、次世代の当主が使うと聞きました。

釉薬は稲藁や木灰などその地方で調達できるものから、あるいは屋根瓦に使われた古い銅版を削ってつくります。流石に、私はそこまで出来ないで、粘土は、京都清水焼団地にある陶磁器材料店から、酸化銅粉や合成藁灰など原料を愛知県常滑にある陶磁器材料店から購入し、釉薬を調合

します。

釉薬原料をすり潰すにも機械式ミルを使わず、乳鉢ですり潰し、混ざり具合・その過程を手さぐりで楽しんでます。

粘土は水を多く含むと柔らかくなり、少し乾くと整形がし易く、もっと乾くと割れやすくなります。乾き具合に合わせて少しずつ感覚をとき澄ませて、形づくりを進めます。

こうしてゆっくりと「ぷろせす」を楽しむことができますが、あまり楽しみ過ぎると形に力強さがなくなります。轆轤は一気に引いた方が良いでしょう、大皿や大鉢になると、余程腕力がないと一気にはいきません。

中学生の時に習った常滑の先生は、火鉢職人だったので大物を、轆轤で一気に引いておられました。轆轤整形は同じ形を数作るのに向いていますが、「ぷろせす」を楽しんでいる暇はありません。抹茶茶碗を成形するとき、筒型は同じ形を楽に数作れますが、井戸型はどうしても揃わずに手間もかかります。

大量生産では、この手間を省くことをヨシとします。「手ひねり」成形は、少しずつ成形過程を楽しめますが、「ぷろせす」を楽しんでいるとなかなか揃いにはなりません。もしこんな自慢話を続けて良いなら、次に「瀬戸焼きうなぎって」を書きます。尚、お店など固有名詞は避けましたが、直に聞いてください。

メールアドレスは、[a-nunome@mx6.ttcn.ne.jp](mailto:a-nunome@mx6.ttcn.ne.jp)です。

### 楽焼体験感想

会員 宮崎 正制

初めての楽焼体験です。数年前にやきもの倶楽部で楽美術館の見学に訪れた際に楽吉左衛門さんから「楽には何故赤と黒しか無いのか知っているか」と問われたが、何も答えられませんでした。僕にとっては楽茶碗も茶道も無縁の世界で堅苦しい難しいものと言う先入観がありました。

吉村楽入先生の軽妙な話術に引き込まれて、緊張も解けて千利休のお茶に対する考えや、利休の要望に応えた長次郎の茶碗に興味を湧いてきました。日頃茶碗や湯呑を作る時には、どんな形にするか、色は何色にするか、模様を入れるか、等の見掛けをまず考えるが、楽茶碗ではお茶の点て易さ、飲むスタイル、口当たりの具合、等の機能が優先される様に感じた。利休の期待に応じて茶碗を作った長次郎が瓦職人であったことは非常に興味深かった。

いよいよ楽茶碗作りが始まった。まず1個の茶碗に1kgの土が配られたのには驚いた。丸めた土を玉作りで茶碗の形にしてお尻を絞上げて分厚い温もりのある原型が出来た。これを削って仕上げるのが楽茶碗の真髄とのことです。この削った土は元に戻して使うので無駄にはならない。僕は楽土と呼ばれる単味の土が有るのかと思っていたが、古くから伝わる土に新たな土を混合して受け継がれていると聞いて、伝統を守ることは大変だと思った。

おおよその形が出来たところで昼食になった。昼食の間に約300度に過熱した窯で乾燥させて頂いた。加熱した窯で乾燥させる先生方の裏技に感心しました。僕も非常事態の時にはやってみるかな。

午後は削り。まずは高台作りで、外側を削り出して高台際に線を入れた。内側は削り跡に個性を残すことが大切である。次は外側の削りで腰の部分は軽く、口部分は薄くならない様に注意する。先生は手の指を使って口の内側は爪の様に垂直に、

外側は肉球の様に丸みを与えると教えられた。口部分はアクセントを付けられる大切な部分で五山を薦められた。胴部分にも正面を位置付ける等、作為の削り模様を入れる事が度々ある。内側の削りは楽茶碗の命に係わる処で荒削りはしたが、最後の仕上げは楽入先生にお任せすることにした。

今回、楽茶碗の成形を教えて頂いたが、これは手捻りに共通する部分が多く、日頃の手捻りに活かしたいと思います。特に無作為の歪みは手捻りの極意だと感じました。陶芸を始めた頃は何処か歪みがある味のある作品があったが、最近は味も素っ気も無い丸か四角の作品しか作らないとは女房の酷評です。

今回も30人を越える人達が、長次郎の大黒無一物をモデルに楽茶碗に挑んだが、一つとして同じ作品は無かったのではと思います。

最後になりましたが、成形は勿論、焼成についても貴重な資料を提供頂き、感謝しています。今回の体験で得たことを糧にして、仲間達と再チャレンジしたいと思っています。



吉村楽入先生の軽妙な話術に引き込まれて…

## 展覧会見聞録

### 京都工芸美術作家協会展

会員 増田 淳三

平成 28 年 3 月 1 日 ~ 27 日の間、京都文化博物館で、同協会の創立 70 周年記念展覧会が開催された。京都文化博物館は、近郊の方はご存知と思いますが、東海道五十三次、京の始点である三条大橋の西、三条高倉の元日本銀行京都支店を玄関に構えた文化の殿堂です。京都工芸美術協会は陶磁、染織、漆、金工、人形、ガラス、木工、七宝、載金の広範囲な伝統工芸のプロ作家の集まりで、異なる工芸品を一堂に会して展示する日本でも、あまり例を見ないユニークな展覧会です。

案内書によると陶磁 82 点、染織 90 点、漆 28 点、金工 8 点、人形 8 点、ガラス 7 点、木工 4 点、七宝 1 点、載金 1 点と言う出品で土地柄、陶磁と染色が圧倒的に多いが、技法は多技に渡り、何れもそれぞれが融合している。京都・やきもの倶楽部の理事をしていただいている先生方も出品をしておられ、大変興味深く拝見をした。

展示はカテゴリー別ではなく、陶磁の横に漆があり、その後ろには染色が配置されて居たりとユニークである。凝視していると、これは陶磁かと思えば漆であったり、これも陶磁だろうと、技法を見ると金工で有ったりする。さすがに、当たり前のことながら、完成度が高く、作品によっては其々の技法を見分けられない領域にある。京都と

言う色々な文化が集結している土地柄なのか、技法は違えど切磋琢磨して磨きあげられているのだと感じた。

また、これは、あの先生の作品に違いないと、作者名を覗きこむと、やっぱり、と当たると何故か嬉しい。其々の作家の先生方が独自の作風を保ちながら色々と工夫され、誠に自由な発想を作品に表現されて居られるのを拝見すると感動すると共に、作家の先生方のご苦勞の境地が伺える。我々アマチュアもレベルの違いこそあれ、次何創ろうかと言う悩みは、もしかして先生方と同じかもと思ひ、大いに参考になる展示会であった。

以下に、展覧会カタログ（“創立 70 周年記念 京都工芸美術作家協会展—KOGEI 美の創造”）に収録されている写真の中から京都・やきもの倶楽部理事の先生方の作品を掲載させて頂いた。



“刻” 市川博一



会場風景



“鳳凰大香爐” 今井眞正

## 活動報告

### 第3回 京都・やきもの倶楽部作品展開催

開催日：平成27年10月16日～10月18日

今回の作品展は清水焼団地の一角にある高齢者福祉施設「きよみず苑・京都東」の一角をお借りして、毎年恒例の「清水焼の郷まつり」と同時開催を行った。会員26名、賛助出品者7名のご参加を頂き33点が展示され、多数の方々に作品をご覧いただいた。

会員作品26点の中から、秀作6点に、京都・やきもの倶楽部会長賞、副会長賞、奨励賞(2)、清水焼の郷賞(2)が与えられ、作品展最終日の懇親会会場において受賞者に贈呈された。今回から会長賞には副賞として今井会長制作の陶器およびトロフィーが手渡された。トロフィーについては各年度の受賞者の名前をリボンに記入し、次年度以降も継続して授与されることとなった。

### 特別講座「赤楽茶碗」の開催

開催日：平成28年2月21日

京都・やきもの倶楽部と清水焼団地協同組合との共催にて、吉村楽入先生のご指導で、「赤楽茶碗」作りの特別講座を清水焼の郷会館1階多目的室で開催した。会員19名、会員の紹介11名、新聞記事経由5名、合計35名の参加で盛況であった。

吉村先生の軽妙な説明と実演に加え今井、森田、市川、加藤、寺池、各理事の先生方の丁寧なマンツーマン指導で、形成、乾燥、削りまで、全員が一日で完成した。本焼きは4月に吉村先生の窯で講座参加者が挑戦する。

### 平成28年度 総会・懇親会の開催

開催日：平成28年2月21日

本年度も清水焼の郷会館2階会議室において総会が開催された。参加者は理事5名、会員14名、委任状19名で、総会成立とともに、議事案件はすべて承認された。詳細については、後日配布された総会報告書に記載されている。

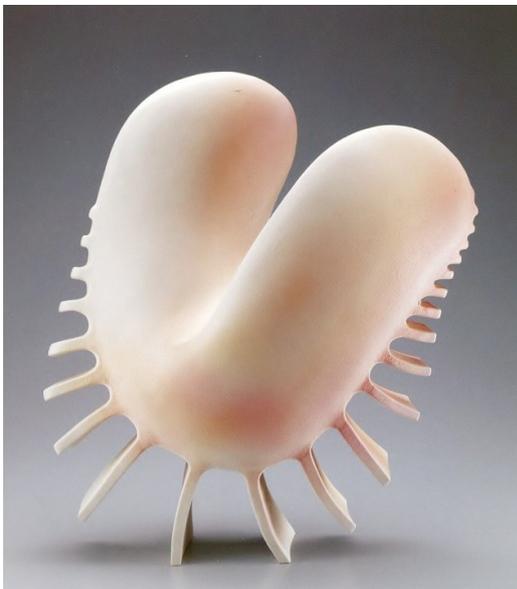
本総会での主要な議案は

#### ① 年会費の値上げについて

従来2,000円であった年会費を今年度から3,000円とする。



“流々” 加藤丈尋



“どこへ行く” 森田隆司



“赤土菊置陶宮食籠” 吉村楽入

② 作品展開催の期間と場所について

今年度も作品展を開催することとなり、  
期間：平成 28 年 11 月 8 日～11 月 12 日  
場所：京都市勧業館「みやこめっせ」  
ギャラリーA 室

であったが、何れも異議無く承認された。  
総会終了後、ホテルブライhtonシティ山科で恒例  
の懇親会が開催された。

## 会員便り

### 個展・グループ展・公募展

(平成 27 年 10 月 ～ 平成 28 年 3 月)

京都・やきもの倶楽部に所属されている方々の展  
覧会で、機関誌「倶楽部だより」に掲載されたも  
のをまとめています。会員各位の活動状況をお知  
らせするために設けました。掲載希望の方は、ど  
のような規模の展覧会でも結構ですので、ふるっ  
てお申し込み下さい。用紙は、「倶楽部だより」に  
添付されている展覧会情報掲載申込書をご利用下  
さい。

平成 27 年

- 9 月 15 日 ～ 9 月 27 日  
文化パーク城陽 アートギャラリー 2015  
文化パーク城陽 (京都府 城陽市)  
根本 都男、増田 淳三
- 10 月 3 日 ～ 10 月 4 日  
第 21 回 山中陶芸教室 作品展  
(奈良県 天理市)  
天理市文化センター 1F 展示ホール  
稲垣 薫
- 10 月 15 日 ～ 10 月 25 日  
今井真正 展  
ギャラリー 石堀小路和田 (京都市)  
今井 真正
- 10 月 16 日 ～ 10 月 18 日

第 3 回 京都・やきもの倶楽部 作品展  
高齢者総合福祉住宅「きよみず苑・京都東」  
(京都市)

京都・やきもの倶楽部

- 10 月 29 日 ～ 11 月 2 日  
京都新聞チャリティー美術作品展  
京都高島屋グランドホール (京都市)  
今井 真正、市野 雅彦、市川 博一、  
谷口 正典
- 12 月 12 日 ～ 1 月 17 日  
改組 新 第 2 回日展 京都展  
京都市美術館 (京都市)  
市川 博一、加藤 丈尋、谷口 正典、  
谷口 良孝、森田 隆司 (以上、入選)

平成 28 年

- 1 月 5 日 ～ 1 月 10 日  
そうび展 II 期  
精華町役場内 交流ホール (京都府 相楽郡)  
稲垣 薫
- 2 月 14 日 ～ 2 月 18 日  
第 21 回 日本の美術 全国選抜作家展  
上野の森 美術館 (東京都 台東区)  
宮崎 正制
- 2 月 18 日 ～ 3 月 28 日  
市野雅彦 陶展 UTUWA うつろのかたち  
公益財団法人 岡田文化財団  
パラミタミュージアム (三重県 三重郡)  
市野 雅彦
- 3 月 1 日 ～ 3 月 26 日  
京都工芸美術作家協会 創立 70 周年記念展  
京都文化博物館 (京都市)  
市川 博一、今井 真正、加藤 丈尋、  
谷口 正典、谷口 良孝、森田 隆司
- 3 月 1 日 ～ 3 月 26 日  
京都工芸美術作家協会 70 周年記念小品展  
京都伝統工芸館 5 階 (京都市)  
市川 博一、今井 真正、加藤 丈尋、  
谷口 正典、谷口 良孝、森田 隆司
- 3 月 16 日 ～ 3 月 22 日  
現代作家 200 人による日本画・工芸展  
「京に生きる琳派の美」(東京展)  
日本橋高島屋 8 階ホール (東京都 中央区)  
市川 博一、今井 真正、加藤 丈尋、  
谷口 正典、谷口 良孝、森田 隆司

- 3月16日～3月22日  
現代作家200人による日本画・工芸 小品展  
「京に生きる琳派の美」選抜小品展  
日本橋高島屋 6階美術画廊（東京都 中央区）  
今井 眞正

#### 凡例

- 開催期間
- 観覧会名
- 観覧会場（開催地）
- 出品者名（入選、入賞）

## 編集後記

昨年来、庶務を担当させて頂き、先生方や会員の皆様には色々ご協力を頂く事やお話をさせて頂く機会が増えた。会報「炎」の編集は初めての事ながら、ご寄稿の皆様方のおかげで脱稿できたのは誠にありがたく、紙面を借りてお礼を申し上げます。

思うに、京都・やきもの倶楽部は、アマコンを継承しているとはいえ、その会員が広く全国区で有る点に於いて、大変ユニークで貴重な存在である。仕事で各地を訪問する機会が有ったが、各地に必ず有って京都に無いもの？それは“城”だと思った。未だ嘗て殿さまが居なかった土地なのである。確かに天皇は住まいされたが、殿さまのように教訓、家訓など、下々に訓示されるはずもない。市民は、多分、市民のルールで自由に生活をしてきたのだと思う。京都は閉鎖的だとか、表と裏が違うとか言われるが、元々都会で、よそ者の集まりで拡大した土地である。人様の詮索はほどほどにして、仲良く暮らしてきた生活の知恵が、そう映るのでは無いかと思う。焼き物も自由、技法も自由、そこから色んなものが生まれてきたのだと思う。良く言えば個性が優先される土地柄かもしれない。しかし、京のいけず風に言えば、“あの人はそうやっているけど私はよう知らん、だけど私はこのやり方や”と言う事かもしれない。この会の名称が、京都に有りながら、京焼とせず、清水焼ともせず、単に“京都・やきもの倶楽部”と命名されたのは、全国の色んな個性ある方々の集まりを受け入れるに相応しい名称であったのではないか！さすがと敬意を表したい。確かに個性豊かな人達の集まりであり、楽しい。

（編集委員 増田淳三）

[京都・やきもの倶楽部 ホームページトップに戻る](#)