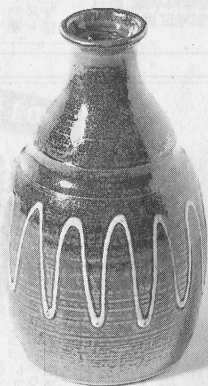


受け継ぐ伝統 途切れぬ山道

太田哲三さんの山道とっくり 高さ14・7寸、胴の幅8寸で400cc入る。税抜き5千円。問い合わせは久野さんがかかわる「秋月」(電話0946・25・1270)、火曜定休

外山亮一撮影



一段と寒くなってきました。日本酒を熱かんで飲みたくなる季節です。

今回紹介するとっくりは、江戸時代初期に朝鮮から技術が入り、盛んになったという福岡県の小石原焼(こいしはらやき)のもので、窯元は交通アクセスが比較的便利なところがあり、昔から多くの人が訪れました。現在では50軒を超える窯元があります。

山道とっくりは、文字通り山道のような模様が描かれています。うわぐすりをスポイトに入れて、絞り出す「イチチン」と呼ばれる技法で描かれています。とっくりの底に少しへこんでいるところが3カ所あるのですが、指の跡です。底を持って、模様は描かれます。小石原焼伝統の技法

です。

作っているのは、全国的にも有名な作り手であった太田熊雄さんの三男の哲三さんです。その父の指導を受けた哲三さんは、優れたイチチンの技法を持っています。湾曲した面に、道が途切れないように素早く描くにはかなりの訓練が必要なのです。

哲三さんの傍らでは、長男の圭さんが父親の技術を学んでいます。小石原焼は、デザイナーなどのコラボレーションが盛んな一方、伝統を放棄してしまったように思える窯もあります。哲三さんが守ってきた伝統が次の世代に受け継がれてほしいと思っています。

(手仕事フォーラム代表

久野恵一)

そばに置きたい

