そばに置きたい

漆芸家の意匠 受け継ぐ丼

寒くなってきました。うどんがちょうど1玉入る磁器の丼を紹介します。温かいうどんを入れ、旬のキノコをたっぷりと盛ってみてはいかがでしょう。

この丼は愛媛県砥部町の窯元でつくられている砥部焼の器です。磁器というと真っ白く、つやのあるものが一般的ですが、この丼は生地に2種類の土を混ぜ、あえて鉄分を残すことで、地に黒い点々があらわれています。表面の釉薬の色もやや灰色がかり、美しい奥行きを感じさせます。

絵付けは、焼くと藍色に発色する顔料「呉須」で、割格子に品のある筆づかいで笹紋が描かれています。これは民芸運動の父である柳宗悦に師事していた漆芸家の故・鈴木繁男さんの意匠です。

鈴木さんは砥部町の窯元によく出向き、絵付けや技法などを指導しました。笹紋も鈴木さん自身が描き、絵付け職人たちに伝授しました。新しい絵付けをする時は熟練の職人にも、手慣れた筆づかいになるよう新聞紙に何回も練習してから仕事に入るようにと言っていたそうです。

絵付けの作業場では、鈴木さんから指導を受けたベテランのもと、10人の職人が筆を走らせています。中には20～30代の若者もいます。鈴木さんが残した教えがこれからも続いてほしいと願います。

（もやい工藝スタッフ　堀沢三香）

砥部焼の呉須格子笹紋丼　直径16センチ、高さ9センチ。税抜き2900円。問い合わせは福岡県朝倉市の工芸店「秋月」（電話0946・25・1270、火曜定休）へ。　外山亮一撮影