

## 使って色づく 茶碗の趣向



瀬戸焼の女碗 直径12<sup>センチ</sup>、高さ5・5<sup>センチ</sup>。税抜き1700円。問い合わせは福岡県倉市の工芸店「秋月」(電話0946・25・1270、火曜定休)へ。 外山亮一撮影

小ぶりでもよく軽く、手

に取りやすいご飯茶碗はいいかがでしょう。色は少し黄みがかった白。ふっくら炊いた白米が美しく映えます。愛知県の水野雅之さんがつくる瀬戸焼の「女碗」です。

瀬戸は千年以上の歴史がある焼き物の産地。常滑や越前などとともに六古窯と呼ばれます。鉄分をほとんど含まない白い土が特徴で、その土に灰釉(かひゆう)をかけると、ご飯茶碗の色があらわれます。

私もこのご飯茶碗を愛用しています。使い込んでゆくほどに、表面の細かいガラス質のひびに色がついていきます。真っ白だった地色が味わしい深いベージュや薄い茶色へ

となじんでいくさまを見るのも、楽しみの一つです。

雅之さんは、伯父であり瀬戸の有名な陶芸作家であった故6代目水野半次郎のもとで20代のころに修業をしました。そこで磨いた技術がご飯茶碗にも生きています。

低い高台から円錐形(えんすいけい)にすつと立ち上がる形状は、昔の普段使いの瀬戸焼に独特なものです。もやい工藝のオーナーだった故久野恵一が岐阜県高山市の骨董店(こつどうてん)で昔の瀬戸焼の器を見つけ、それを見本に雅之さんにつくってもらいました。難しい技術を要するため、そのままつくれる陶工は多くないのですが、雅之さんは要望通りのものをなんなくつくってくれました。

雅之さんは50代ですが、お弟子さんがいません。この優れた技術を継ぐ人が現れてくれたらと思います。

もやい工藝スタッフ

堀沢三香

そばに置きたい

