

# Reライフ

LIFE

## 人生充実

### そばに置きたい



### ご飯を2杯 ちょうどいい



松田共司さん作の4寸マカイ 直径約12センチ、高さ約6センチで税抜き1200円。「三彩点打」という絵付けが施されている。問い合わせはシルタ合同会社(0946・25・1270)。外山亮一撮影

沖縄の「やちむん」(焼き物)は明るく健康的で、多くのファンがいます。マカイとは、沖縄の言葉で茶わんのこと。私は、毎日使うご飯茶わんと汁わんは民芸品から選ぶと、と呼びかける「碗碗運動」を展開していて、今回はマカイを取り上げます。

おかげのような汁物を食べる器として、東南アジアや中国南方から沖縄に茶わんが入ってきました。そこに薩摩焼の模様や技法も加わり、独自のマカイが生まれたのです。

1992年、読谷村の共同窯で働いていた松田米司さんと共司さんの双子の兄弟ら4人が、その窯の北側に、13の房が連なる登り窯「読谷山焼北窯」を築きました。沖縄県内最大の登り窯です。年に5回ほど窯焚きがおこなわれま

す。

当初、共司さんは器のできばえに悩んでいました。沖縄に通っていた私は化粧土や釉薬、絵付けについて相談のり、特に窯に器を入れる「窯詰め」の改善をアドバイスしました。

共司さんが見事なろくろの技術で器を成形した後、奥さんの愛枝さんが絵付けをします。大量の器に一気に描くのですが、その作りのなさが魅力になっています。

共司さんのマカイは縁がやや外に広がっている朝顔型。使い込むほどに手にしっとりなじんできます。4寸は小ぶりですが、私はこれでご飯を2杯食べるのがちょうどいいんですよ。

(手仕事フォーラム代表)

久野恵一