

器に深さ 使い勝手よし

そばに置きたい



新年のお雑煮を盛るのにちよよい汁わんがあります。大分県日田市でつくられている小鹿田焼の器です。

小鹿田焼をこの欄で紹介するのは3回目です。山間の集落にある10軒の窯元が、それぞれ技術を一子相伝で300年余り受け継いでいます。

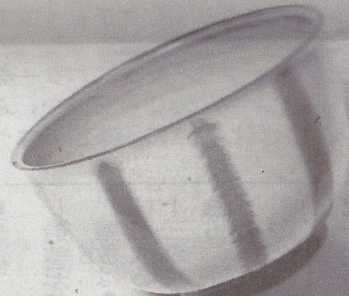
また川の水力を使って土を砕いたり、登り窯で薪を使って陶器を焼いたり、電気やガスに頼らず、すべて手仕事なのも特徴です。

汁わんのつくり手は黒木昌伸さんです。父の富雄さんから技術を学びました。現代的で暮らしの中で使いやすい雑器をつくりながらも、素朴さを残した作風に光るものがあります。

汁わんは、昌伸さんが焼き物をつくり始めて数年たった

頃、もやい工藝前オーナーの故久野憲一が製作を依頼しました。昌伸さんは「家業を継いだものの、父親のつくるもののまねをするばかりだった頃、自分に対して注文が入ってきたことがうれしかった」と当時を振り返ります。

ふっくらとした形を生かすように、青釉と鉛釉の縦流しが施してあります。白土に緑色とあめ色が交互に流れ、明るい美しさがあります。器に深さがあり、汁物以外にも煮物をよそうなど使い勝手がよく、今では昌伸さんの定番商品です。最近集落のつくり手の中堅となり、若手の指導のほか、かめやつぼといった大物づくりに挑んでいます。



小鹿田焼の汁わん（黒木昌伸作）
直径12センチ、高さ8センチ。税抜き2300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

もやい工藝スタッフ

堀沢三香