Journey. One thousand years. The six ancient kilns.

sixancientkilns.jp

旅する、千年、六古窯

火と人、土と人、水と人が出会った風景

旅する、千年、六古窯

後編

六古窯を見る／巡る号　2019.3

旅する、千年、六古窯

火と人、土と人、水と人が出会った風景

日本人とやきものの関わりは縄文時代に遡ります。やきものは、食糧の保存や調理などの生活用具や祭祀用具など、人間の営みに必要不可欠なものとして文明を築き、分野を超えて、さまざまな文化を深めてきました。

「日本六古窯（にほんろっこよう）」は、古来の陶磁器窯のうち、中世から現在まで生産が続く代表的な6つの産地（越前・瀬戸・常滑・信楽・丹波・備前）の総称です。1948年頃、古陶磁研究家・小山冨士夫氏によって命名され、2017年春、日本遺産に認定されました。それを機に六市町では、六古窯日本遺産活用協議会を発足。1000年にわたり、各産地にて育まれてきた技術・文化を見つめ直し、また俯瞰した視点で、改めて、六古窯の魅力を掘り下げています。

「旅する、千年、六古窯」プロジェクトは、“やきもの”を通して、人間の根源的な営み、人と自然との関わり、ものづくりの根源を再考する取り組みです。1000年という時をかけて育まれてきた6つの産地にある「火と人、土と人、水と人が出会った風景」を通して、1000年先の未来を思い描きたいと思います。

六古窯の時間と場所を巡る

二〇一七年度に発行した前編は「六古窯を知る／学ぶ号」として、六古窯の成り立ち、特徴について紹介しました。後編では「六古窯を見る／巡る号」と題し、六市町それぞれの魅力に触れていきます。各産地をまわり、土地が持つ雰囲気・景観や、つくり手・担い手の言葉と出会い、その道中を絵と文章で綴りました。本誌が、六古窯とやきものに触れていただくきっかけとなれば幸いです。

兵庫県篠山市［丹波焼］

兵庫県中東部に位置する。1609年、徳川家康の命により天下普請で篠山城が築かれたことが地名の由来。秋から冬にかけて丹波霧と言われる霧が農産物に好影響を与える。民謡デカンショ節のふるさと。

※2019年5月1日から篠山市は「丹波篠山市」に市名変更

福井県越前町［越前焼］

古来より越前がに、越前雲丹の主産地で、その美味風味は全国にうたわれ、越前岬は日本海航路の道しるべとして有名であったため、希望に満ち、将来の発展を期して越前町と選定した。（『越前町史』より引用）

岡山県備前市［備前焼］

1951（昭和26）年に伊部町と片上町が合併し、備前町となったのが由来。近代以降は三石、片上地区が全国でも有数の耐火煉瓦の生産地だった。公立としては世界最古の学校、閑谷学校が現存する。

滋賀県甲賀市［信楽焼］

滋賀県の東南部に位置し、近畿圏と中部圏をつなぐ広域交通拠点。古く甲賀は、「鹿深」「甲可」と書き、いずれも「カフカ」と呼称。信楽は、『正倉院文書』に「信楽」と表記されている。甲賀流忍者発祥の地。

愛知県常滑市［常滑焼］

西を伊勢湾、東を三河湾に囲まれた知多半島西部に位置する。「常＝床、地盤」「滑＝なめらか」が地名の由来と言われている。国内外の各地を結ぶ中部国際空港を有し、海陸に観光名所も多数。温暖な気候。

愛知県瀬戸市［瀬戸焼］

陸地の通路が狭く、谷と谷が向かい合わせの土地「背戸」が由来と言われ、「陶所＝すえと」が転じて「瀬戸」になったという俗説もあり。周囲を標高100～300mの小高い山々に囲まれ、気候も温暖。

六古窯の時間と場所を巡る旅

越前

京都から車で鯖江を経由して約二時間半、日本海に面した北陸の産地・越前。六つの産地のなかでも特殊なのは、日本海に面した雪国であること。また、古墳時代から潮流に乗って大陸の人や技術・文化がさまざまに流れ着いたとされ、神仏習合の源流とも言われる劔神社を有し、須恵器の窯跡も各地に点在しています。早速、日本海の白波を眺めながら温泉で体を温め、越前がにミュージアムからの織田文化歴史館、そして劔神社の境内を散策。越前焼を担う地区の文化と歴史・信仰の深み、そこから導かれるつくり手の思考に浸かりながら、この地でやきものをつくることについて、思い巡らせていきました。

劔神社

手づくりお惣菜 じんべえ
営業時間：10時～18時

越前温泉露天風呂「日本海」
営業時間：7時～21時
定休日：木曜日（夏休み期間、11月～2月末は第1・第3木曜日）

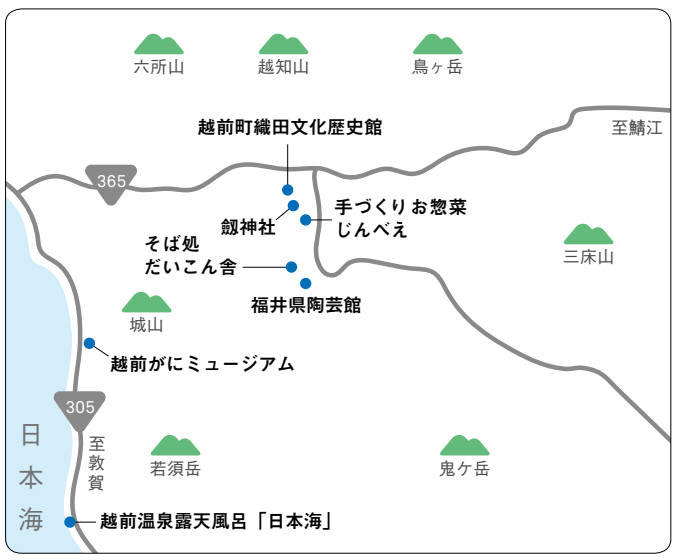
越前がにミュージアム
営業時間：9時～17時
休館日：火曜日（祝日の場合はその翌日）
※ただし、夏休み期間中は無休、11月～3月は第2・4火曜日

海鮮マーケット 2Fレストラン
営業時間：10時30分～17時
※ミュージアムの休館日に準ずる

越前町織田文化歴史館
開館時間：10時～18時（入館は17時30分まで）
休館日：月曜日（休日を除く）、休日の翌日（土・日曜日、休日を除く）、年末年始

福井県陶芸館
開館時間：9時～17時（入館は16時30分まで）
休館日：月曜日（休日を除く）、休日の翌日（土・日曜日、休日を除く）、年末年始

越前陶芸まつり／秋季陶芸祭
2019年は、5月と10月に越前陶芸村にて開催予定。詳細はWebサイトへ。

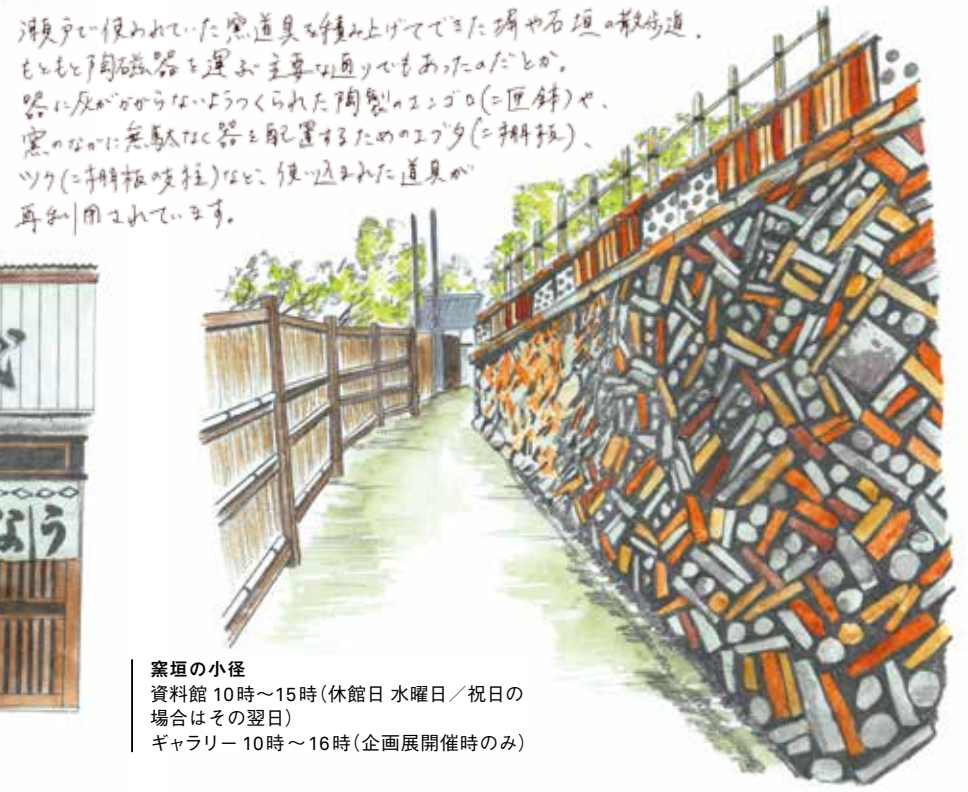


六古窯の時間と場所を巡る旅

瀬戸

名古屋の都心から電車で約四十分、やきものの代名詞である「せともの」の語源となった、一大産地・瀬戸。全国でも稀な白く焼き上がる土が今もなお採掘でき、日用品としての食器をつくる作家・窯元から、碍子（がいし）やファインセラミックスを扱う企業まで、幅広いやきものが産み出されるまちです。瀬戸本業窯・窯跡の杜で戦時中まで使われていた全長三十メートルを超える登窯跡を見学。また、瀬戸蔵ミュージアムで展開される歴史・やきものづくりの工程を知ることで、当時の瀬戸の勢いを肌で感じ、土に魅せられた職人たちの息づかいを想像しました。最後はゲストハウスますきちで、じっくりと一日を振り返ります。

洞本業窯（瀬戸本業窯）イメージ

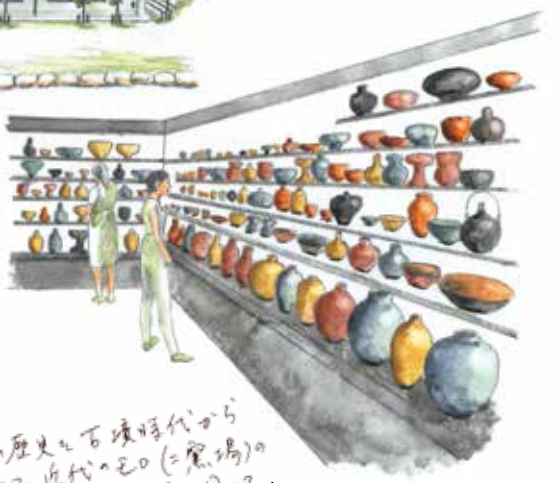


窯垣の小径
資料館 10時～15時（休館日 水曜日／祝日の場合はその翌日）
ギャラリー 10時～16時（企画展開催時のみ）

うなぎの田代
営業時間：11時30分～14時
（売り切れ次第終了）
定休日：月曜日

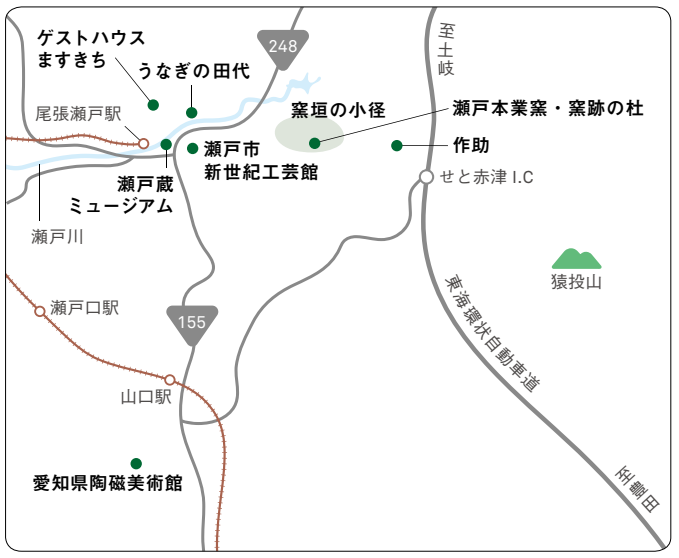
作助

愛知県陶磁美術館
開館時間：9時30分～16時30分
（入館は16時まで）
※7/1～9/30は9時30分～17時
（入館は16時30分まで）
休館日：月曜日（祝日・振替休日の場合はその翌日）、年末年始



瀬戸市新世紀工芸館
開館時間：10時～18時（入館は17時30分まで）
休館日：火曜日（祝日の場合はその翌平日）、年末年始

瀬戸蔵ミュージアム
開館時間：9時～18時（入館は17時30分まで）
休館日：年末年始、月1回程度臨時休館（要問い合わせ）



ゲストハウスますきち
受付時間：16時～22時（金・土・日曜日）
※予約・料金などはWebサイト参照

六古窯の時間と場所を巡る旅

常滑

名古屋駅から約三十分、中部国際空港を目の前に、知多半島の海の恵みを有した常滑焼の産地を訪ねました。何万年も前、知多半島全域を覆う東海湖と呼ばれる大きな湖があり、その湖底にたまった良質な土が現在のやきものの原料となっているそうです。六古窯以前、想定されるだけでも大小三千基を超す窯がこの土地にあり、古くからやきものと暮らしが密接な場所でした。今回の旅では、やきものを専門に扱う文化施設を訪ね、古窯跡を望み、常滑焼に触れるだけでなく、知多半島の豊かな自然環境で育まれた魚介と醸造文化を味わい尽くしました。

やきもの散歩道

常滑と言えば近代都市整備の際に国内各地で必要とされた土管！壁面にびっしりと設置されていました。常滑なうではの風景。

入り組んだ路地のような、やきもの散歩道エリアには、窯元の工房が多数あり、煉瓦造りの煙突が並んでいます。壁面が黒く塗られているのは、石炭で焼成した煙や潮風から家を守るためだとか。

常滑焼の産地問屋が集結したショッピングモール。常滑と言えば朱泥の急須ですが、ほかにもさまざまなやきものと出会うことができます。作家の器も見たい人は急須と器「いをべ」へ。店主が相談にのってくれますよ。

散歩道を歩き通した後は、金蔵鉢製陶所の倉庫をリノベーションしたカフェ「TSUNE ZUNE」でひと休み。常滑焼の急須を手元でお茶を飲めるため、ここでお気に入りの作家の器を見つけるのも◎

日常の急須づかいをイメージしながら……

地域の食材を取り入れた季節のケーキも美味！

TSUNE ZUNE
営業時間：10時～17時30分
定休日：火・水曜日

セラモール
敷地内に11店舗のやきもの専門店あり！

中世（平安時代末期～鎌倉時代）に一大生産地だった常滑。当時の規模を感じ取れる古窯跡が保存されています。山の傾斜を利用した窖窯は、土が焼けて固まった部分のみ残り、それ自体が大きなやきもののようです。

篭池古窯

見た目は鼻の穴のようですが、2つの穴を分けるのは「分焔柱」と呼ばれる構造体。窯全体の温度を高くするため、炎が焼成室に向かって分散するように設計されているようです。

とこなめ陶の森資料館
開館時間：9時～17時
休館日：月曜日（祝日の場合はその翌日）、年末年始

展示によっては実際に触れることも◎

常滑焼の生産用具や製品が展示されている「とこなめ陶の森資料館」。ずらっと並ぶ壺や甕のなかでひときわ目を引く大甕は、背丈よりも大きく重厚感いっぱい。

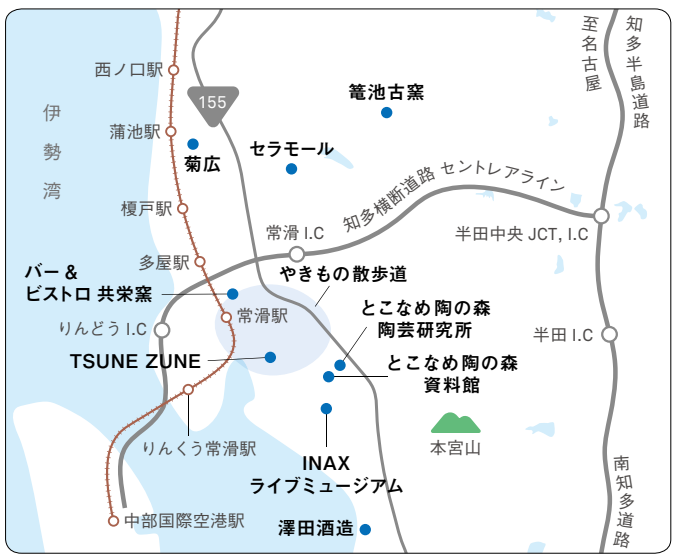
伊奈製陶株式会社（後のINAX、現LIXIL）創業者のひとりであり、初代常滑市長である故伊奈長三郎氏の寄付により創設された「とこなめ陶の森陶芸研究所」。奥の工房では若手作家の育成を行いながら、館内では、所蔵作品による展示も。

じっくり建物の外観を見てみると、すべてタイル貼り。うっすら紫色のグラデーションがかかっています。

とこなめ陶の森陶芸研究所
開館時間：9時～17時
休館日：月曜日（祝日の場合はその翌日）、年末年始

知多半島はやきものだけでなく、発酵文化にも長けた土地。毎年秋に地域の酒蔵で開催されるイベント「秋の蔵まつり」では、日本酒の味比べや地域の発酵食品が楽しめます。

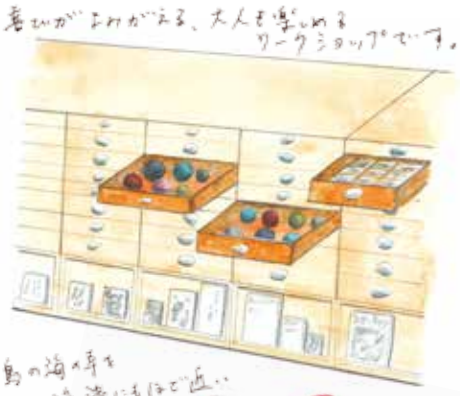
澤田酒造
営業時間：9時～17時
定休日：土・日曜日、祝日

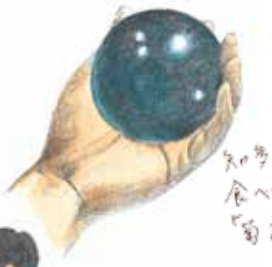


INAXライブミュージアム
開館時間：10時～17時（入館は16時30分まで）
休館日：水曜日（祝日の場合は開館）、年末年始

会場となる「土・どろんこ館」（良い名前！）の2階には、土にまつわる膨大なアーカイブが。1日いても飽きません。

LIXILが運営するINAXライブミュージアムの体験教室「光るどろだんごづくり」。やきものの粘土の玉をピカピカになるまで磨くという、シンプルながら、手を通して土を感じる喜びがよみがえる、大人も楽しめるワークショップです。





知多半島の海の幸を食べるなら、漁港にもほど近い「菊広」で。

菊広
営業時間：17時～22時
休業日：木曜日

燃料となる石炭が、高温の巨大な窯のなかで溶けて自然釉となり、大きなアーチを描く円壁にびっしり。

大小さまざまな土管をつくっていた共栄窯をリノベーションし、同名の飲食店に。窯の構造をそのまま残すバーで、稼働していた当時を想像しながら、1日の終わりに一杯。

バー＆ビストロ 共栄窯
営業時間：ランチ｜11時30分～15時（火曜日定休）
ディナー｜17時30分～26時

六古窯の時間と場所を巡る旅

信楽

京都から車で一時間半ほど、琵琶湖の真南に位置するやきものの郷を訪ねました。古くは奈良・京都・大阪といった文化の中心地へやきものを献上していた産地ということもあり、「紫香楽」「勅旨」などの地名にも、この地の特異性が表れています。さらに四百万年前には、信楽一帯に琵琶湖の原型となる古代湖があり、湖底の堆積物でできた古琵琶湖層から、現在もやきものに良質な土が採れるのだとか。そんな信楽焼にまつわる歴史を伝統産業会館で一気通貫し、窯元散策路をめぐり、朝宮茶で一服、ジビエ料理を味わう……。産地としての厚みを端々に感じる旅となりました。

| しがらき火まつり

事前登録すれば県外からも参加可能。毎年約200本の松明がまちなかを照らすのだとか。

神社の看板や鳥居もよく見たらすべて陶器！

火・土・陶祖に感謝の祈りをささげるため、毎年7月に開催する「しがらき火まつり」。新宮神社で大きな松明に火を灯したまま、3キロメートルほど離れた愛宕山（あたごやま）山頂にある陶器神社を経由して、信楽地域市民センターをめざします。

信楽の土は、鉄分を含んでいるため、焼成すると赤くなります。また、焼いたときの収縮率が低く、土に粘り気があるため、大きな器を成形しやすいのだとか。

琵琶湖のビワマスは、淡白な味わいで、くせになりそう！

縄文時代から現代へと続く、人とやきものの関係を丁寧に紹介した常設展は必見！

甲賀市信楽伝統産業会館
開館時間：9時～17時
休館日：木曜日（祝日の場合はその翌日）

小道沿いにさまざまな窯元が並び、煙突がまちの風景をつくる散策路。至るところに陶器があしらわれていたり、陶製のオブジェがあったり。暮らしのなかに窯業が息づいていることを感じられるエリアです。

信楽窯元散策路
※詳細のMAPなどはWebサイトを参照
shigaraki-wa.jp/

ジビエ料理と信楽焼、どちらも楽しみたい人は、陶の里料理「魚仙」へ。

小高い丘の上に、やきものに関連した施設が集まる「滋賀県立陶芸の森」。世界中からつくり手たちが訪れ、滞在制作を行う工房兼住居も併設。陶芸の可能性を月を探っている先進的な場所です。

滋賀県立 陶芸の森
開館時間：9時30分～17時（入館は16時30分まで）
休園日：月曜日（祝日・振替休日の場合はその翌日）、年末年始

実行委員の機能を持つ陶芸館では、古陶だけでなく近現代の作品をさまざまな切り口で紹介する企画展も開催！

窯元散策路エリアにある窯元のひとつ、丸滋製陶。平日も見学者を受け入れているそう。この日も職人さんがロクロをまわしている場面に出会えました。

突然の訪問にも関わらず、快く迎えてくださった今の社長。工場を案内しながら「人が来ると、職人がやる気になる！」と笑顔で一言。やきものの工程をひと通り説明いただき、手間と時間を惜しみなくかける、丁寧なものづくりをされているのだと実感しました。

平円の道具で手洗い鉢の内側を成形中の職人さん。

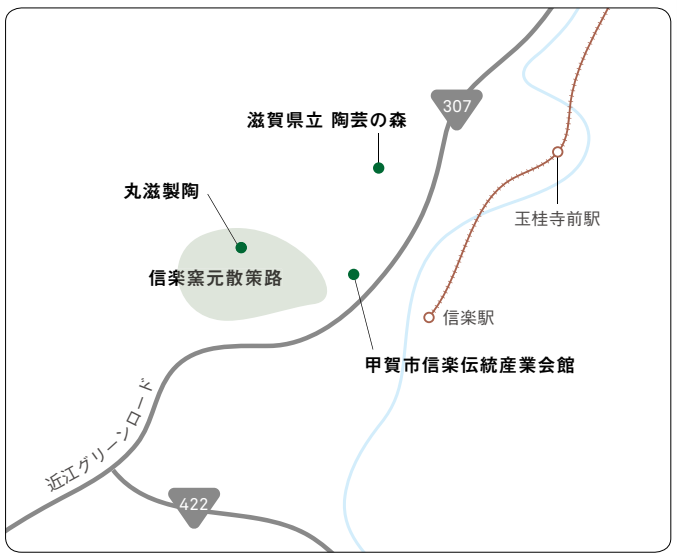
花器や什器など、サイズの大きなものを一度に焼ける巨大な窯。

丸滋製陶
営業時間：9時～17時
定休日：第2土曜日、日曜日、祝日、年末年始

信楽を拠点に陶芸を軸としたプロダクトなどのデザインを行うNOTA&design。デザイナー・加藤駿介さん、加藤佳世子さんによる花器。

信楽高原鉄道が畑の真ん中を通る、信楽のひらけた風景。

最寄駅近くには、NOTA&design.がデザインプロダクト、古道具、やきものなどを扱う「NOTA_SHOP」が。



六古窯の時間と場所を巡る旅

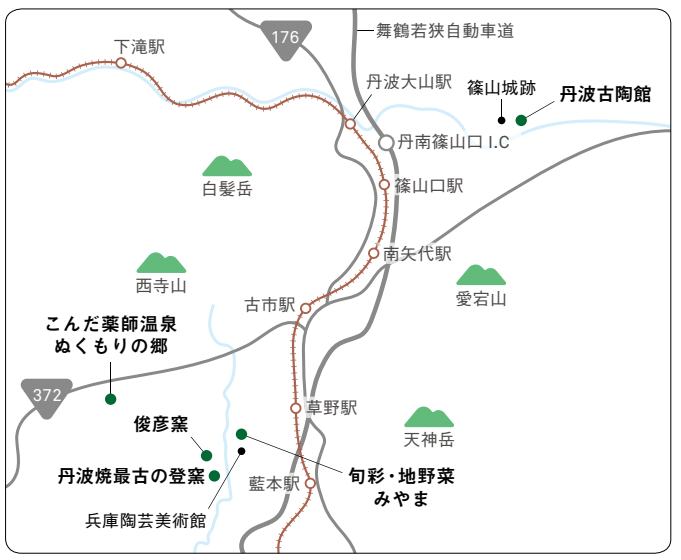
丹波

大阪市街地から車で約一時間、山あいにひらけた景色の広がる、丹波篠山へと向かいました。丹波焼の窯元の多くが工房を構える今田町上立杭（かみたちくい）エリアを散策。山の勾配を利用した窯からは煙が上がり、火入れを知らせます。俊彦窯・清水俊彦さんの工房で、江戸時代に注文を受けて制作されたと言われる古丹波のやきものと出会い、その形と深みのある色に目が釘付け。兵庫陶芸美術館・丹波古陶館で丹波焼の成り立ちを勉強し、創作料理・みやまで地産のものを生かした料理を堪能。この地で土とやきものに向き合う個々の力を感じ、最後はこんだ薬師温泉ぬくもりの郷で旅の疲れを癒します。

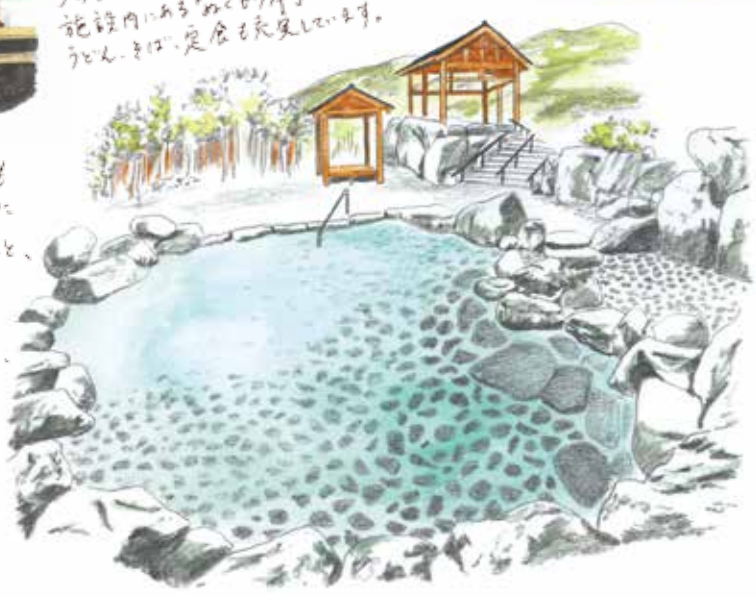
丹波焼最古の登窯

俊彦窯
営業時間：9時～18時

丹波古陶館
開館時間：9時～17時（入館は16時45分まで）
休館日：月曜日（祝日・振替休日の場合はその翌日）、
夏季（8月第4週の月曜日～金曜日）、年末年始



旬彩・地野菜 みやま
営業時間：11時30分～13時30分（L.O）、
18時～19時30分（L.O）
定休日：火曜・第2月曜日



こんだ薬師温泉ぬくもりの郷
営業時間：10時～22時（受付は
21時30分まで）
定休日：火曜日

六古窯の時間と場所を巡る旅

備前

岡山と姫路の間に位置し、瀬戸内海を望む産地・備前。六古窯以前より、瀬戸内海を経由して交流のあった、海の外からの多様な文化を受け入れながら、やきものの技術を今に紡いできた土地です。今回の旅では、伊部駅内のカフェUDOで朝ごはんの後、一陽窯で工房と窯を見学。つくり手の木村肇さんにもお話を伺うことができました。備前焼ミュージアム・伝統産業会館では、備前焼の成り立ちと現在を知り、山裾にある巨大な古窯跡・南大窯から、まだ海面が高かった時代の産地の風景を想像。今と昔、人々の暮らしと風景を重ね合わせる時間となりました。

JR伊部駅近くの山麓にある伊部南大窯跡から、まちを眺めた風景。南大窯は、室町時代末期に築かれたとされる全長50メートルの登窯跡で、その一帯は物原（二失敗作などを捨てる場所）として、現在おびただしい量の陶片に覆われています。山の中腹にあり、窯が使われていた当時は潮位も高く、あたりは海でちょうど湾になっていたのではいいいというのは想像ですが、やきものを港や浜から流通させていたと言われています。

伊部南大窯跡

備前焼の窯元が一堂に揃う展示即売所（その数4,000点以上）や、展示スペースを併設した伝統産業会館。備前の作家や窯元を知るには、もってこいの場所です。また1階の観光情報センターでは、備前一帯の情報はもちろん、民藝・特産品の販売も。

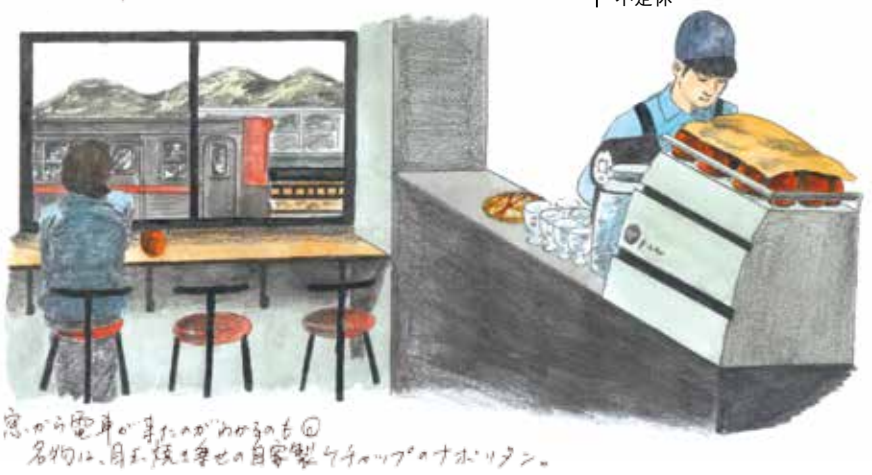
備前焼伝統産業会館
岡山県備前焼陶友会 展示即売所
営業時間：9時30分～17時30分
定休日：火曜日（祝日の場合はその翌日）、年末年始

古備前から現代の作家まで、さまざまな備前焼を堪能できる備前焼ミュージアム。備前の人間国宝にフォーカスした特集展示も見応えがあります。

備前焼ミュージアム
営業時間：9時～17時（入館は16時30分まで）
定休日：月曜日（祝日・振替休日の場合はその翌日）、年末年始、展示替時

JR伊部駅内、朝8時から営業している軽食喫茶。キノシタショウテンによる、世界のさまざまな産地から仕入れたコーヒー豆の量り売りや、近郊の産地食材を使った軽食ほか、ファクトリーでつくったこだわりの手づくりスイーツとメニューも豊富。備前焼の器を使っており、カップでコーヒーを飲む、平皿に乗ったトーストを食べるといった、やきものに触れる良い入り口となっています。

UDO
開店時間：8時～18時
不定休



窓から電車が来たのがわかるのも◎
名物は、目玉焼き乗せの自家製ケチャップのナポリタン。

木村さんがつくる擂鉢、ワインカップ↓

やきものに使う原土を見ながら「備前の土が良いといっても限りがある。薪も同じく。そのなかで何をつくるか／つくらないかを考えています」と木村さん。今の暮らしや文化に沿ったやきものの取り方を模索しているつくり手だからこその印象的な一言でした。

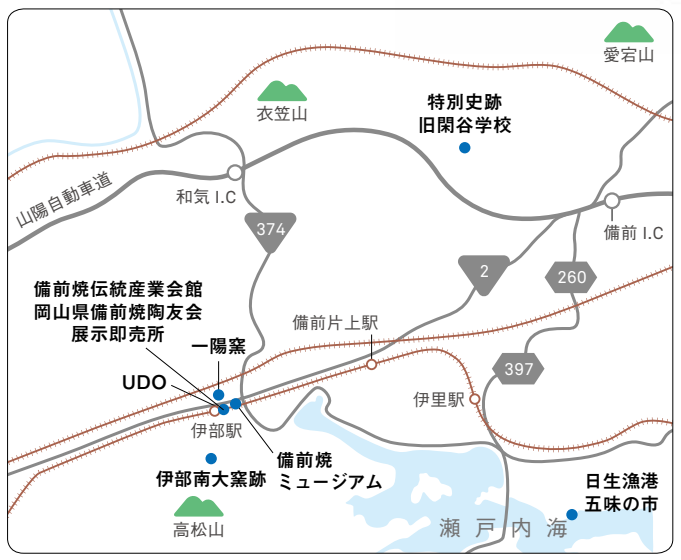
旧山陽道沿い、JR伊部駅からすぐの一陽窯。通りに面した店舗にはさまざまな器が並び、その裏手には工房と登窯、原土のストックが。一陽窯・木村肇さんにお話を伺いながら、見学させていただきました。

一陽窯
営業時間：10時～17時
※随時見学可能

江戸時代前期、岡山藩主・池田光政によって創建された、現存する世界最古の庶民のための学校。校舎には、備前焼の赤瓦が約5万枚使われており、約350年強経過しても割れずにその景観を保っています。また、創建当時の閑谷村には窯があり、そこでは藩が主導となって瓦が焼かれていたとのこと。

特別史跡旧閑谷学校
開門時間：9時～17時

校門をくぐってすぐのところに見える、瓦屋根の立派な講堂は、国宝にも指定されています。建物内も見学でき、現在も市民対象のセミナーや、地域の学生の講堂学習など、多様な機会をつくっています。



日生漁港 五味の市
営業時間：9時～16時（完売時は閉店）
定休日：火曜日（祝日の場合はその翌日）

窯元が並んでいた伊部のまちから車で20分ほどのところにある日生漁港の市場。漁協が運営している市場ということもあり、朝に獲れた海産物が並んでおり、牡蠣の季節には、牡蠣小屋も出るなど、賑わいを見せています。持ち込み可能なBBQスペースもあり。

六古窯紀行
―やきものの源流をたどる思考のリポート

高橋孝治
［プロダクトデザイナー／六古窯日本遺産活用協議会クリエイティブ・ディレクター］

六古窯の産地のひとつ、常滑・東部にある天竺で、陶芸家・鯉江明さんにはじめて取材をしたときのことだ。「中世は六古窯だけじゃないもんで。それぞれの産地の陶工や技術がどこから来て、どこを向いてつくっていたのか考えないと」。やきものと対峙するなかで生まれた言葉が、今も僕の頭に響いている。

二〇一七年春、六古窯が文化庁から日本遺産に認定された。クリエイティブ・ディレクターに就任した僕は、一年かけて産地を幾度となく巡り、さまざまな人と出会い、六古窯への理解を深めてきた。二年目となる今年は、鯉江さんとの出会いを機に、六古窯という枠組みをも俯瞰した、人と土・人と火の豊かな関係性のなかへと、新たな一歩を踏み出していくこととなった。

六古窯の源流

鯉江さんは、陶芸家の父親（鯉江良二さん）を持ち、その父の二十年ぶりの窯づくりの手伝いから、やきものと関わるようになった。「焼成できてこそ、窯の完成」という考えも、その経験があってのものだろう。まず焼成に執着し、国内の知人の窯焚きにも加わって研鑽を重ねた。そして、窯だけでなく、土づくりや成形など、やきものづくりのあらゆることを学んでいった。焼成の失敗を幾度となく重ねていたある日、転機が訪れたという。知人の紹介で、中世常滑の古窯跡の発掘調査に参加したときのこと。発掘品のなかに、陶工の手跡がはっきりと残る焼き台と出会った。自身の生まれ育った土地で、約千年も前に手作業だけでものづくりをしてきた先人の痕跡。その衝撃的な出会いから、中世やそれ以前のやきものに強く惹かれた。また自分のめざす先、目標がはっきりとしたのだという。その後、やきものの起源を辿り、海を渡って韓国にも師匠を求め、現在もたびたび通っている。

鯉江さんと知り合った約二ケ月後、僕は、彼の個展に訪れることができた。常滑の隣町・半田市にある水野屋呉服店のギャラリーに並んだ作品は、端正で、単純に格好が良かった。鉄分が多く耐火度の低い常滑の土の個性をどう生かすか。土という素材が、やきものの形や表情・大きさ・機能などを導くという、素材ありきの制作姿勢に大変感銘を受けた。また作品の根底にある、須恵器や中世常滑のやきものの話を聞くにつれ、中国や朝鮮といった六古窯成立の起源にあたるやきものも、じっくり見たいと思った。

鯉江明さん

猿投窯との出会い

幸いにも、個展を訪ねてから三週間後の六月三十日、瀬戸市の愛知県陶磁美術館で「知られざる古代の名陶 猿投窯」展がオープニングを迎えた。猿投窯は、古代・中世の時代に、愛知県の尾張地方と三河地方の境にそびえる猿投山の西南麓（現在の名古屋市東方に広がる丘陵地帯）で無数に点在した、陶器づくりの古窯跡「猿投山西南麓古窯跡群」のことだ。まさに、六古窯の瀬戸・常滑の源流にあたる窯でもある。

中国の唐からもたらされた施釉陶器を手本に高級陶器として焼かれ、当時は、上流階級に珍重されたそうだ。その後、日宋貿易が盛んになり中国磁器の流入が増大すると、猿投窯の施釉陶器は需要が減る。すると、新たな需要を求め、上流階級だけでなく、別の層へ向けた安価な施釉の碗や皿の大量生産がはじまる。それに伴って、産地は広がっていった。須恵器のように地域ごと、自給自足的に生産する方法から、猿投窯での施釉陶器生産を経て、甕・壺・すり鉢などの生活必需品を大量生産し、広範囲に供給する産地としての瀬戸・常滑が生まれたのだ。中国の影響を受けながら中世のやきものが生々しく変化し、結果として、日本各地で六古窯の産地が成立していったのだろう。

灰釉多口瓶（重要文化財）平安時代初期 猿投窯（黒笹36号窯出土） 所蔵：愛知県陶磁美術館（本多静雄氏 寄贈）

中世から続く歌舞

九月八日、民俗学者・神崎宣武先生の地元である岡山県井原市美星町へ、国指定重要無形民俗文化財の備中神楽を観に行った。倉敷で神崎先生と合流し、備中へ向かう道中、備中神楽の由来についてお話しくださった。

「神楽は元来、中世の村ごとに祀った産土荒神の鎮魂を目的とする神事。備中神楽には、その神事を起源とした中世系の神楽と、演劇性の強い近世系の神楽があります。後者は面を多用し、色彩豊かな衣装を変えて役を演じ分けるが、前者は素面、つまり仮面をつけずに演じていたんですよ」。

到着すると、生憎の雨のため、会場は小学校の体育館に変更されていた（晴天時は、満点の星空のもと、神楽が楽しめる）。しかし、会場は、お年寄りや小さな子どもを連れた家族など、地域の人たちで溢れかえり、すごい熱気が満ちていた。舞台後方に腰を下ろすと、間もなく開幕。観客の目線が、太鼓の鳴る神殿に向けられる。

いわゆる中世がえりした備中神楽は、榊舞からはじまった。神殿をはじめ、神楽に関わる空間・もの・人の一切を清める。その後、役指舞、白蓋行事、奉幣行事と呼ばれる舞が続く。役指舞では太鼓の「サンヤー」という囃子が体育館に響き、白蓋行事では神殿中央の天井に吊り下げられた白蓋につながった綱を取り、太鼓と唱えごとに合わせて上下前後左右に、ときには静かに、ときには激しく揺り動かし、神々を勧誘し鎮座を願う。導き舞を経て、猿田彦舞となり、神前における邪魔外道を追い払う。嬉しき舞で舞を納めたところで一部を終えた。

僕は歌舞を観ながら、信楽の陶芸家・谷宵さんの話を思い浮かべた。中世信楽のやきものが身近にある環境で育った谷さんは、なぜ中世の陶工たちがこんなにも難しい技術を用いて壺をつくっていたのかについて考え続けている。彼は、神仏に対しての供物を大切に保管するための特別な容れ物として、あえて困難なやきものをつくっていたのではないかと推測しているのだという。谷さんのつくる壺は、見るたびに印象を変える、曖昧で柔和な表情を持っている。しかし、明らかな意図も感じられる。その仕業が、眼前の中世神楽の静寂や余情と重なって見えた。供物を入れる特別な容器としてのやきものと、荒神への鎮魂の舞。中世の文化が、現在にまでつながっていることを目の当たりにしたのだった。

丹波でのトークセッションの様子

器を手に持ち、口をつける民族

年の明けた二〇一九年一月、「旅する、千年、六古窯―火と人、土と人、水と人が出会った風景―」展を丹波で開催した。六古窯の担い手やものに関心を持つ人が交流を深める場をつくりたいという想いから、二〇一七年度は越前と備前、二〇一八年度は十二月に信楽で実施した。来年度は瀬戸と常滑での開催を検討している。

メインとなる展示では、六古窯の中世から現代までのやきものを集め、約千年の変遷の可視化を試みた。中世のパートでは、常滑の山茶碗や瀬戸の水注、備前のすり鉢、信楽の大壺などを選出。近世は、丹波の浮徳利や傘徳利、備前の布袋徳利、信楽の汽車土瓶、近代では瀬戸のノベルティ、常滑の土管などを選出。現代においては、六古窯の各産地からつくり手を一名ずつ選出し、彼らのやきものと蒐集品を、本人の解説を添えて展示した。

ほかに一日限りの特別なイベントとして、丹波の陶芸家・今西公彦さん、同時期に兵庫陶芸美術館で個展を開催していた陶芸家・内田鋼一さん、そして僕の三人によるトークセッションがあった。

内田さんは、世界各地の窯業地を訪れ、地域特有の産業としてのやきものの技術を身につけてきた。その経験から、日本各地のやきものの特徴は「必然性から生まれ、その多様さは世界的にも唯一無二」と説明する。

例えば、自分専用の茶碗や湯のみなどがあり、料理や季節、冠婚葬祭によっても専用の器がある。ビールグラスにしても、口縁の薄さ、あるいは陶器製であるかどうかなど、多様で細かな好みがある。それらの理由を、「器を手に持って口をつける、身体と器の距離が限りなく近いからだろう」と聞き、腑に落ちた。「熱い食べものの入った器を手に持ち、フウフウしながら食べたり、豆腐のようなかたちが崩れやすいものを箸で食べたりするのを、海外の知人が見て驚いていたことを思い出す」と内田さん。日本人が多種多様な器を選び、使いこなしていることの根底には、身体で感じながら食べるという、身体に染みついた文化があるからなのではと語る。現在まで六古窯が存続している要因のひとつは、世界的に見ても器にうるさく、器好きの日本人がいることなのかもしれない。

大陸や半島からもたらされたものや技術が独自の歩みを経ることで、日本的な祖形として六古窯が生まれた。神仏への供物を入れる特別な容器となるやきものと、毎日の食事に関わる食器としてのやきもの。いずれも、今を生きる僕たちがその意味を感じ取ることができる、先人から受け継いできた道具であり精神なのだ。それを継承してきた代表的な産地として、六古窯はあり続けるのだろう。

高橋孝治
［プロダクトデザイナー／六古窯日本遺産活用協議会クリエイティブ・ディレクター］

一九八〇年、大分県生まれ。二〇〇四年、多摩美術大学卒業。二〇〇五―二〇一五年、（株）良品計画で無印良品の生活雑貨のデザインを行う。現在、常滑に拠点を置きプロダクトデザインを軸にさまざまなプロジェクトを行う。常滑市陶業陶芸振興事業推進コーディネーター。二〇一七年より、六古窯日本遺産活用協議会クリエイティブ・ディレクター。

わたしのツボ

平安時代末期から続く六古窯において、その時々の暮らしぶりや文化に呼応し、つくられてきたやきものの数々を、各産地で活動する現代の陶工が紹介します。

常滑 水瓶
平安時代末期（12世紀）

ツボを選んだのは…

鯉江良二さん
（陶芸家）

常滑市の陶芸研究所に勤めていた20代の頃、日夜問わず山や田んぼへ行って土を見ていた。やきものをつくりながら、野山の土に触れ、古窯跡から掘り出される壺や甕に夢中になっていた。そうやって、自らの身体でこの土地や大昔に暮らしていた人たちの営みを知っていった。この壺は、台風の日に土の割れ目から覗いていたものだ。自然のなかで、むき出しになった土に触れるところから、すべてがはじまる。まずは掘ること！

所蔵・写真提供：愛知県陶磁美術館（鯉江良二氏 寄贈）

備前 水指
安土桃山時代（16世紀）

ツボを選んだのは…

金重有邦さん
（陶芸家）

蓋がない状態でも“なり”が良く見えるよう、覗いている縁の部分が力強くつくられている。水が入れば、また違って見えるだろう。そのきめ細やかな技術をもって、いま何をつくるか。それが自分の仕事だと思っています。

信楽 桧垣文小壺
室町時代（15世紀）

ツボを選んだのは…

谷宵さん
（陶芸家）

百済寺の五重塔、その心礎跡から大甕に覆われて出土した蹲（うずくまる）。壺中にはガラス粒があり、舎利容器として大切に扱われていたようです。つくり手から見ると、高い技術によって、室町期における“幽玄”の美意識が表れていると感じます。そして、文化的に重要なものを後世へと託そうとする、意思が込められたやきものだと思います。

写真提供・所蔵：百済寺

越前 双耳壷
室町時代（15世紀）

ツボを選んだのは…

れい子・幸炎さん
（幸炎窯）

夫である故ベン・コーエンとともに、日本各地のやきもの産地を見てまわった時期があります。そのなかでこの双耳壷と、越前の地で生まれる素朴で力強いやきものに出会い、移住を決意。ベンは越前焼の窯元へ修行に行きながら、毎朝、双耳壷の前で瞑想をするのが日課でした。越前の暮らしを通して、彼が見出したメッセージがあります。「土は地球のもの。私はそれに形を与え、色や模様は炎から」。

所蔵：福井県陶芸館

瀬戸 灰釉魚波文瓶子
14世紀

ツボを選んだのは…

加藤清之さん
（陶芸家）

この瓶子は、岩手のお寺に伝えられていたものだ。お寺の伝説では、京都より伝えられ、高僧のお骨が収められていたという。瀬戸・萱刈古窯跡で出土した、私の所蔵する陶片に、まったく同じ魚波文があったことから出自が判明した。古瀬戸の瓶子のなかでも大型で、隙間なく魚文と青海波文で埋められ、精緻で完成度も高い。また、同じ萱刈古窯では、文字の書かれた陶片も出土している。文字が出るのは、数ある古瀬戸の窯のなかでも萱刈古窯だけ。唯一、不満があるとすれば、この瓶子が国宝になっていないことだ。

所蔵：名古屋市博物館

丹波 辣韮徳利
江戸時代初期（17世紀）

ツボを選んだのは…

清水俊彦さん
（俊彦窯）

赤土部の発色がきれいな辣韮徳利。15年ほど前、私の師匠から受け継いだ場所で当時の弟子とひとつの登窯をつくった。丹波の蛇窯は傾斜が11～12度だが、新たに築いた登窯は20度ほどあり、おそらくその技術は、江戸時代初期には丹波の地へもたらされ、見事な赤土部のやきものを焼成したと考えられる。この辣韮徳利が、私が赤土部のやきものに挑戦するきっかけにもなっている。

六古窯の再評価がもたらす未来へのヒント

城谷耕生（デザイナー）

六年ほど前になるが、韓国文化遺産協会の依頼で一年間、韓国の扶餘（ぷよ）というまちに通い、若い陶芸家たちを指揮してものづくりプロジェクトを行った。このとき、私が考えたテーマが「伝統を創造する」というものだった。これはイギリスの歴史家エリック・ホブズボームの著書『創られた伝統』に書かれた、ヨーロッパで伝統と呼ばれているものの多くが実は昔から自然に受け継がれてきたものではなく、工業化が進み均一化していく社会を危惧したインテリ層が（その国の）独自性を守ろうと近代になって意図的につくり出したものだという考察に着想を得たもので、目立った伝統工芸がない扶餘ならば、五十年後にこのまちの伝統工芸と呼ばれる持続可能な「新しい伝統工芸」をみなでつくり出そうと考えた。調査・研究を重ね課題として挙がったのが、ますます環境をとりまく問題が厳しさを増す将来を見据え、これからの地域の作陶は原料となる土を遠くから運ぶのではなく、なるべく地域の土を大事に使い、焼成用の燃料資源と焼成作業により排出される一酸化炭素を最低限に抑えるために一度の焼成（いわゆる焼締）で完成させることをこの地の伝統的陶芸スタイルと定めて作陶を進めた。同時にやきものだけでなく、絵画・木工などこの地の古い文化や生活様式についての調査も行った。工芸が未来につながるために、どのような形式をとるべきなのかを作品の好みではなく社会の環境や状況から計画していったのだ。しかし、偶然にもこのプロセスで完成したやきものは、陶芸文化をなくして久しい扶餘において、約一五〇〇年前、この地が百済（くだら）文化の中心として栄え、陶芸が盛んだった頃のやきものに通じる風合いに仕上がった。もしかしたら、現代のように個々が作品としての陶芸を目指す以前は、このように地域を取り巻く環境や生活文化に根ざした作陶が当然だったのかも知れないと気がついた。六古窯の再評価が進むなか、その歴史と文化を見つめ直し、それぞれがどのように未来の作陶につなげていくのか期待している。

城谷耕生　しろたに・こうせい
一九六八年長崎県生まれ。一九九一年イタリアに渡りミラノのデザイン事務所勤務。Enzo Mariと複数の手仕事のプロジェクトに取り組む。二〇〇二年帰国し長崎県雲仙市にSTUDIO SHIROTANIを開設。唐津、小石原、別府など九州の伝統工芸産地との共同作業を行う。作品は、東京国立近代美術館などに収蔵されている。

千年続くやきものの可能性

やきものと食物の関係

平松洋子（エッセイスト）

食べものを器に「盛る」という。もし、その器がやきものであれば、「帰る」といってみたくなる。

食物は、土や水や太陽や風、つまり自然が育む。やきものもまったく同じだと思うのだ。その構成要素は土地の土と水、釉薬には樹木、そして火。さらには、両者とも人間の手を介さなければ生まれ得ない出自も共通している。

食べるという行為を通じて出会い直す。

だから「帰る」。

最初からそう思っていたわけではなかった。各地の窯元を訪ねたり、陶芸作家の方々と交流を深めて以降のこと。土を捏ねる、ロクロを挽く、乾燥のために板に並べる、釉薬を掛ける……さまざまな過程を目の当たりにしながら、似た光景をどこかで見たことがある、何だろうと考えるようになった。すぐには思い至らなかったが、何年も経って、ふとした拍子につながった。稲穂を刈る人、畑の土を耕す人、魚の網を手入れする人、樹になった青梅をもぎり取る人、獲った鹿や猪をナイフ一本でさばく人。自身で食物をあつかう人々の手のさまざまな動きが、目に浮かんだ。

そうしたら、やきものを持つとき、無用な緊張感を覚えずにすむようになった。そうか、白菜を、豆腐を、鰺や烏賊を持つときの気持ちのままやきものを持てばいいのか。みょうな喩えだなと笑われるかもしれないが、本当の話だから仕方がない。気張ったり、へんに力が入ったりすると、やきものは食卓でズレたりそっぽを向いたりすることがあるから、血の通った人間がつくるものだなあと苦笑いが出る。

やきものと食物との双方向性、あるいは親和性は、つくる側と使う側を結び合わせる。二十年以上前だが、年末近くに出雲の出西窯を訪ねると、ちょうど登窯が焚かれていた。窯のなかの炎を凝視する人々の、赤く染まって汗ばんだ横顔がいまも忘れられない。

人間のあずかり知らぬ大きな力に、すべてが委ねられていた。

平松洋子　ひらまつ・ようこ
食文化や文芸を中心に執筆活動を行う。主な著書に『買えない味』（筑摩文庫）、『野蛮な読書』（集英社文庫）、『そばですよ　立ちそばの世界』（本の雑誌社）ほか。近著は「忘れない味　「食べる」をめぐる27篇」（講談社）。

越前焼 えちぜんやき

［福井県越前町］

六古窯のなかで唯一、日本海に面し北陸の気候を伴う産地・越前。元は熊谷焼や織田焼などと呼ばれていたが、1947年に陶磁研究者・小山冨士夫が越前焼の名称を用いたことが由来。常滑窯の系譜にあたり、焼締や灰釉などによる素朴な作風を持つ。

越前町商工観光課　〒916-0192 福井県丹生郡越前町西田中13-5-1
TEL 0778-34-8720　FAX 0778-34-1236

瀬戸焼 せとやき

［愛知県瀬戸市］

陶磁器一般を「瀬戸物（せともの）」と呼ぶように、日本に古くから続く陶都・瀬戸。平安時代末期から室町時代にかけ、六古窯のなかで唯一施釉陶器である「古瀬戸」を生産。江戸時代後期以降、多種多様なやきものが生産され、日本屈指の窯業地となる。

瀬戸市地域振興部ものづくり商業振興課　〒489-8701 愛知県瀬戸市追分町64-1
TEL 0561-88-2807　FAX 0561-82-2931

常滑焼 とこなめやき

［愛知県常滑市］

海路を利用して日本各地に運ばれていた、六古窯最大の生産地・常滑。釉薬を用いない焼締という方法を用い、大型の壺や甕を生産していた。また、江戸時代後期より中国の急須を模してつくられた朱泥の茶器は、現在も代表的な生産品のひとつ。

常滑市環境経済部商工観光課　〒479-8610 愛知県常滑市新開町4-1
TEL 0569-47-6116　FAX 0569-35-3939

信楽焼 しがらきやき

［滋賀県甲賀市］

琵琶湖の南方、周囲の山々にて豊かな原料を産し、古代より交通の要衝にあたる信楽。焼締陶器であり、備前焼同様に焼成によって生じる多様な景色が特徴。19世紀頃より土瓶や火鉢、昭和20年代からタイルや建築用材など多様な製品を生産。

甲賀市産業経済部商工労政課商工労政係　〒528-8502 滋賀県甲賀市水口町水口6053　TEL 0748-69-2188

丹波焼 たんばやき

［兵庫県篠山市］

京都・大阪に近接する山間に現在も続くやきものの里・丹波篠山。平安時代末期からはじまった丹波焼は、時代の要請を敏感にとらえ、同じ技法を単に継承せず、現在も生活に根ざしたやきものをつくり続けている。

篠山市農都創造部商工観光課　〒669-2397 兵庫県篠山市北新町41 第2庁舎2階
TEL 079-552-6907　FAX 079-552-2090　※2019年5月1日から「丹波篠山市」に市名変更

備前焼 びぜんやき

［岡山県備前市］

6世紀頃より瀬戸内市内でつくられていた須恵器の生産が終わる平安時代後期、伊部地域ではじまった備前焼。織豊期、焼締による素朴な味わいや簡素な風合いが多くの茶人に好まれた。釉薬を使わないことで器表に表れる「窯変（ようへん）」が特徴。

備前市産業部産業観光課観光推進係　〒705-0022 岡山県備前市東片上126
TEL 0869-64-1832　FAX 0869-64-1850

『旅する、千年、六古窯 後編（六古窯に見る／巡る号）』　発行：2019年3月　発行元：六古窯日本遺産活用協議会（備前市産業部産業観光課）　〒705-0022 岡山県備前市東片上126　TEL 0869-64-1832　FAX 0869-64-1850
編集：MUESUM（多田智美+永江大）　デザイン：UMA/design farm（原田祐馬＋西野亮介）　写真（表紙、裏表紙）：加藤晋平　イラスト（pp.4-15）：谷小夏　手書き文字（pp.4-15）：山副佳祐（UMA/design farm）　平成30年度文化芸術振興費補助金（日本遺産魅力発信推進事業）活用事業　主催／六古窯日本遺産活用協議会［福井県越前町、愛知県瀬戸市、愛知県常滑市、滋賀県甲賀市、兵庫県篠山市、岡山県備前市］　クリエイティブ・ディレクター：高橋孝治
「旅する、千年、六古窯」クリエイティブチーム：アートディレクター／原田祐馬［UMA/design farm］　エディトリアルディレクター／多田智美［MUESUM］
映像ディレクター／岡篤郎　Webディレクター／綿村健［FROTSQUARNEL CO.LTD.］　公式カメラマン／加藤晋平　※ 本誌は、「旅する、千年、六古窯」プロジェクトの一環で発行されました。

sixancientkilns.jp

文化庁