

果てない 食 への好奇心

Endless Curiosity to Food

Key-words : Pottery, Soil, Clay, Tableware

木村 肇

Hajime KIMURA (Ichiyougama)

1. はじめに

窯元で生れた筆者は小さい頃より物のできる過程を身近にそだった。子供のあたまでは分類はされてはいなかったが、それは美術であり、化学であり、経済と捉えていたのだと思う。備前焼の町、伊部では通りに店が連なり、その店の奥に窯場や職場、土置き場があるのが一般的であった。

まず、備前焼の原料になる土は伊部周辺の田んぼの下、3, 4m 下にある粘土層が多く使われている。掘ってきた粘土は乾燥させてから砕いて、選別し、水を加えて泥にし、泥を数日間かけて適度な固さになるまで脱水、乾燥させてからそれを練って粘土を作る。昔は分業で職人や手伝いの人がこういう作業を延々とやっていて、邪魔をしながら、遊んでもらったり、少し手伝いながら原料（土）から材料（粘土）になる様子を当たり前のように体現していた。

2. 器づくり

職場の中では数名の職人がロクロでいとも簡単に器を作っていた。

土の塊が人の技術により、みるみるカタチになって

いくのを羨ましく見ていたが、たまに横から手を出してロクロを挽かせてもらいながら遊んでいると、父に見つかり職場から追い出されていた。ロクロで成形されたものは職場の中でゆっくりと乾燥していった。

窯焚きは半年に一度で、松割木を使い、登り窯で約10日かけて焼きあげる。備前焼は無釉焼き締めと言われるもので、乾燥した素地を窯に並べて焼き上げる、とても原始的でシンプルな焼き物である。しかし、窯の中の場所と詰め方、焚き方により1つとして同じ色のものがない。最高温度は約1200℃で、約1週間後に窯出しをはじめる。順番に出した物は1つ1つ、灰を落としたり表面をなめらかにする「すりこ」という作業をする。手入れができた物から分類し、値付けをして店頭に並べていく。

店では母や祖父がお客様に備前焼の説明をして、商売をしていた。家に入るにはお店を通るので子供の頃からお客様と話をし、何となく商売を肌身に感じていたのだと思う。筆者が子供頃はいわゆる備前焼ブームと言われる時代で、いつも店にお客様がいて備前焼を買い求め、母が荷造りをする。荷作りのテープカッターの音がいつも店に響いていたのを耳に記憶している。



図2 仕事場で土遊びをする息子



図1 掘りたての粘土を息子と運ぶ



図3 窯焚きの様子

3. 食とのかかわり

テーマの《食》を自分史で辿っていくと小学校の頃、店が忙しい時に自分でうどんの出汁を作って食べていた事だと思いあたる。出汁はイリコだったり昆布だったり、作るのは少し時間がかかるのだけれど水に浸けたり、ゆっくり温度を上げたり、沸騰したら火を弱めたり、材料を選ぶところから時間や火の調整をして作っていく過程にすごく好奇心を持った。それは自分の中で“物のできる過程”がしみついていたのでなんだろうな、と思う。幼少の頃から、今も料理はずっと好きで、色々な国の料理をその国の人に教えてもらいながら異国の食文化を追いかけている。異国の古陶磁を見るのはもちろん好きなのであるが、食文化を勉強することで“やきもの達”が生々と動いて見えるように感じられる。

4. おわりに

直接、自分の作るものに反映する事はないが、“物”だけを穴が開くように見ていた20代に比べて、頭の使い方や捉え方がインテグラルになっているという実感がある。



図4 将来へ向けて

知識は情報化されて、知恵が使われなくなりつつある現代で“やきもの達”が動きまわられるような事は何だろうかと模索している。

筆者紹介

木村 肇（きむら はじめ）

1976年備前焼窯元一陽窯 木村宏造の次男として備前市伊部に生まれる。1976年大阪美術専門学校研究科卒業後、父のもとで陶芸を始める。2012、2014年瀬戸内生活工芸祭、第29回クラフトフェアまつもと、第2～8回フィールドオブ倉敷出展、2016OKAYAMA AWARD受賞。

〔連絡先〕 〒705-0001 岡山県備前市伊部670 備前焼窯元 一陽窯
E-mail: kimuraichiyougama@gmail.com