

窯元手帖
信楽



窯元散策路のWA

×

信・楽・人



目次

奥田丸隆製陶	13	道具図鑑 2	26
みはる窯	12	なか工房	25
丸倍製陶	11	シクヤ製陶所	24
壺久郎陶房	10	とらのす	23
名言集	9	松庄	22
明山窯	8	デイリーライフ信楽	21
丸滋製陶	7	やすお陶房	20
英山窯	6	ますみ窯	19
嶋吉陶房	5	小川顕三陶房	18
文五郎窯	4	道具図鑑 1	17
壺八	3	山兼製陶所	16
忠六苑	2	谷寛窯	15
目次	1	卯山製陶	14





壺八(大器の器)

つぼはち(だいきのうつわ)

甲賀市信楽町長野1330-2
☎0748-82-0186

今までにないものをお客様の手に。
三代目の奥田さん。デザインをする時には基本的に昔からの流れの中で先代や親から受け継いでいるものをベースに考えている。そこに、今の考え方をほんの少しだけ取り入れる。創業の頃から水鉢と傘立てを作っていた。しかし、このまま同じものを作り続けていても新しいものに挑戦しないとお客様に飽きられてしまうと感じた奥田さんは、「水琴窟」に挑戦する。水琴窟作りには、水鉢と傘立ての技術と制作のノウハウが活かされている。従来扱っているものとは感じ方が全く違うものを作りたい、その思いから今では独自に陶製スピーカーなども販売している。



左 / 様々な色・かたちの水琴窟が店内に並んでいる。右下 / 陶製のスピーカー。器の部分にスマホや音楽プレイヤーを入れるだけで、音楽をより一層楽しむことができる。



忠六苑

ちゅうろくえん

甲賀市信楽町長野1178
☎0748-82-0013



左上 / 電動ろくろを用いて、ひとつひとつ丁寧に仕上げていく。左下・右下 / 焼きあがりの自然な土の色が味わい深い。器に花が添えられていたり、展示にもこだわりを感じられる。

手作りにこだわりをもつ窯元。
陶芸家の古谷さんは、ろくろや手びねりで作陶する。こだわりは、釉薬をかけないで、焼きあがった自然のままに仕上げること。おじいさんの代から続く歴史ある穴窯に、赤松を焚いて器を焼く「かま焚き」を行っている。これは赤松の燃えた灰が表面にくつき溶けることで様々な表情を生み出す。同じ形を作っても、同じ器はできないのだ。古谷さんは、そんな自然のままの信楽焼を作ることを大事にしている。
家で作り、焼いたものを家で売っているの、お客様とお話をする機会も多い。形やサイズについてお客様の意見を聞き、次の陶器のデザインに生かすようにしているのだそう。多くの人に手にとってもらえる信楽焼を、古谷さんは日々作り続けている。



嶋吉陶房

しまぎちとうぼう

甲賀市信楽町長野 1010
☎0748-82-0154

組み合わせを試行錯誤。
色や形のバリエーション豊かな陶器が並ぶ嶋吉陶房。どの作品にも嶋田さんの巧みな技術が表れており、ひとつひとつが嶋田さんの努力の結晶である。器には、茶器や茶碗など種類によってある程度決まった形やサイズがある。嶋田さんはその制約の中で思い浮かぶ形を、まずは電動ろくろを使って立体にする。それから、土や釉薬、焼き方を変えるなど、昔からずっと続けてきた技術を試行錯誤しながら組み合わせる。納得のいくものになった時、今までにない新しい作品が出来上がる。嶋田さんは日々陶器の可能性を広げながら、陶器を作り続けている。



右上 / いつも作業しておられる場所。お店で作業の様子が見られる。右下 / 店内には茶碗や湯呑みなど、普段の生活で活用できる器が多く並ぶ。



文五郎窯

ぶんごろうがま

甲賀市信楽町長野 1087
☎0748-82-3153



左上/奥田章さん。ろくろで茶碗を作成中。薄さにこだわっている。左下/繊細な細い線が特徴的なセット。右下/窓から竹林が見えるモダンなギャラリー。

生活に馴染む信楽焼。
文五郎窯の陶器はシンプルなデザインとマットな質感が最大の特徴。多くの作品に見られる、細い線の並びは全て手書き。繊細な手仕事によって整っているながらも揺らぎのある線は、味があり、飽きがこないデザインである。これらは奥田章さんの現代の生活にあった信楽焼を作りたいという思いから生まれたものだ。見た目だけではなく、生活に合ったほどよいサイズ感など使いやすさにも気を配っているようだ。特徴的な質感をつくるには、失敗がつきもの。理想とするものに近づき、超えていくためには、何度も試して納得いくまで諦めないこと。それが一番大事だという。たゆまぬ努力によってシンプルで魅力的な器が生み出されているのだ。そんな文五郎窯のもう一つの魅力は、お洒落なギャラリーである。その名も文五郎倉庫。どこかわくわくする響きが気に入ってこの名前にしたそうだ。ぜひ訪れてみてほしい。

丸滋製陶

まるしせいとう

甲賀市信楽町長野953
☎0748-82-0033



右上/大物を作るときに使われる機械ろくろ。左下/グラフィックデザイナーKIGI(キギ)とコラボしてできた「KIKOF(キコフ)」。
右下/丸滋製陶の主力となっている手洗鉢。

インテリアの陶器をメインに製造されている丸滋製陶さん。もともと傘立てやガーデンテーブルなどのエクステリア商品を中心としていたが、今井さんの代からはインテリアに力を入れている。主力となっているのは手洗鉢だ。インテリアの陶器は歩留まりが悪くデリケート。製造過程で少し傷が入っただけで、商品として扱えなくなる。ハードルが高くて、作りたいという気持ちに忠実なのが今井さんだ。グラフィックデザイナーのキギとコラボして商品を開発するなど、新たな挑戦が続いている。きちんと作ったものを適正な価格で買ってもらうための努力も欠かさない。製造工程を見せながら営業し、丁寧に作っていることを理解してもらおう。いいものをお客さんに届ける、ということまでが仕事なのだ。

挑戦する窯元。



左上/さまざまな個性の茶器が並び。左下/2匹のたぬきがお出迎え。英山窯ではギャラリーとお食事を楽しむ。

英山窯

えいざんがま

甲賀市信楽町長野1036
☎0748-82-0114



お茶の心を大切に作る窯元。

「茶陶の心意気。茶でもてなし、茶器を誇らず。」
茶器を見せびらかすのではなく、お茶でもてなししようとする心が大切ということ。奥田英山さんが信条としている言葉だ。お茶室ではお茶碗だけが個性を発揮してはダメで、お茶碗・水さし・花入・お軸など全てのモノが一体となりひとつの空間を作っている。これを踏まえて、奥田さんは、お茶室で調和する茶器を作ることを心がけている。どの作品もぬくもりがあり、味わい深いものばかり。また、併設されているカフェでは、お茶事で出されるお料理の味が楽しめるランチをいただける。器はすべて信楽焼で、ぐい飲みなども小鉢として使っているのがポイント。築一〇〇年以上になる古民家の趣ある雰囲気の中、信楽焼でいただくお料理は格別。他にもお抹茶やコーヒーなどがあるので、散策の休憩におすすめ！

自分がブランドにならなあかんのです。

—— 小川顕三陶房

好きでやっている。

いやいやじゃない。

—— 谷寛窯

タヌキは表情が
スパツと出る。

—— 奥田丸隆製陶

数を作るために手を抜かない

—— 丸滋製陶

窯元
名言集



商品というより
周辺で売っている

—— デイリーライフ

奥さんに作っていただいたものなら、
全部おいしいというとかわ。

—— 丸倍製陶

自分の中の
哲学を磨く

—— 文五郎窯

茶陶の心意気。

茶でもてなし、茶器を誇らず。

—— 英山窯

土は再生する

—— 山兼製陶所



右 / 登り窯が目印の、ギャラリーOgama。カフェがあり、ひと休みにもってこいの場所だ。左上 / 今年の干支のとりをモチーフにした商品。左下 / 製造に欠かせない機械ろくろ。



従業員みんなで作る。



明山窯

めいざんがま

甲賀市信楽町長野947
☎0748-82-8066

インテリアを得意とし、季節のものをテーマとしてきた明山窯さん。最近ではデザイナーとのコラボ商品など幅広いものづくりをするようになってきた。今も昔も、見て和み、飾って喜んでもらえるものづくりを心掛けている。二十人くらいの従業員がおり、商品のデザインはみんなで案を出し合い考える。つくる工程は分担作業である。手作りのものも多く、マニュアルがあってもそのままするという感じではなく、なるべく職人さん自身のやりやすい方法でつくっているそう。ものができるとカタログをつくりウェブに載せ…。自主品牌だからこそ大変さもある。

丸倍製陶

まるますせいとう

甲賀市信楽町長野944
☎0748-82-2012



右上/神崎倍充さん。左下/硬度計で土の硬さをはかっている。右下/釉薬の濃さをしめす濃度計。

神崎さんは、誰にでも伝わりやすい教え方をしてくださる職人さんだ。誰かに仕事を頼み、土の固さや釉薬の濃さを伝えるために硬度計や濃度計を使ったり、私たちに道具の説明をしてくださった時はホワイトボードに絵を描いてくださったり…。誰が聞いても同じように理解してもらえるように意識しているのは、いつ作っても、誰に頼んで作っても同じ品質を保つことを大事にしているからだろう。

これだけ聞けば、ただの職人さんかもしれないが、イベントに呼ばれたらアツプルバイ職人に大変身。自らレンガを持ち運び、その場で作った窯で焼きあげられたバイはお客さんに大好評。「最近、こっちの方が調子ええ。（お金が）入ったるさかい。」とニヤリとした神崎さんだった。

職人二面相。

ものづくりは、恋愛と一緒。

夫婦で経営されている、壺久郎陶房。今回取材を受けてくださったのは奥さんの富増晶子さん。土を扱う仕事は体力勝負。夏は暑い窯に向き合い、冬には凍てついた釉薬に手をつける。七日連続で同じ作業をしなければいけない日も。そんなときは、ヘビメタをリピートすることで自分のモチベーションを保っているそう。辛い仕事だが、作れなかったものが作れるようになることが、最大の喜びだという。いつも何を作ろうかと考えている富増さんは、土に、仕事に、恋をしている。



壺久郎陶房

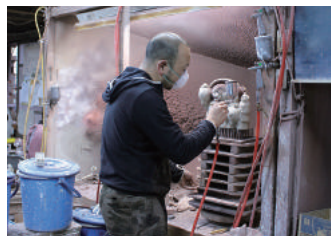
つばくろうとうぼう

甲賀市信楽町長野1384-121
☎0748-82-0446



左上 / 庭のりんごをモチーフに作った陶器のシリーズ。右 / たくさんのスケッチを描いてイメージを膨らませる。





奥田丸隆製陶

おくだまるたかせいとう

甲賀市信楽町長野967
☎0748-82-0723

たぬきの置物の中には……
ここではたぬきの置物が主力商品で、これまで数多くのたぬきたちが生み出されてきた。その中でも、「上を向いて歩く狸」は、奥田さんにとって最も思い入れのあるデザインなのだそう。震災に遭われた方々のために「たぬきにも何かできるのでは」と考え、有名な「上を向いて歩く狸」という曲をイメージして作られた。これをきっかけに、ほっとしてもらえような、思いが込められた置物をデザインするようになったのだという。奥田丸隆製陶さんで作られる置物の中には、職人さんたちの愛がいつぱい詰め込まれていたのだ。



左 / 上を向いて歩く狸。
右上 / 一つ一つ手作業で、
筆を使って細かい部分を
着色している。



みはる窯

みはるがま

甲賀市信楽町長野1388-1
☎0748-82-0213



右下/佳子さんの作る「見たことのありそうでない」個性的なオブジェ。

個性が光る一家の信楽焼。

みはる窯では、器とオブジェを製作している。
器は、神崎継春さんと息子の秀策さんが製作している。「気取った感じではなく暮らしの中で使ってもらえる器」をテーマとし、普段使いのものから展覧会に出品するものまで様々なものを手がけている。使い勝手や料理を盛った時に綺麗に見えることや、パツと目がいくポイントを一つ作ることを重視している。口元の処理など、絶対ここを第一印象で見たいところというところはより真剣に作るそうだ。
オブジェを作っているのは、神崎佳子さん。テーマは「見たことのありそうでないもの」。日常生活の中にあるものや気になるものをモチーフにしている。実は使っている道具は市販の調理器具などを購入し、それをさらに自分で加工して活用したものだという。

谷寛窯

たにかんがま

甲賀市信楽町長野788
☎0748-82-2462



左下/雪中華というシリーズの作品の一部。右下/自作のガス窯。



工房とギャラリーとカフェをもつ谷寛窯さん。取材を受けてくださった谷井芳山さんは作品づくりを、奥さんは花を生けたり商品の管理をしたりと環境づくりを主にしている。芳山さんは十八歳のころから焼き物の世界にはいり、いろいろな経験をしてきた。土をさわっているときは、心が乱れていたりイライラしていたりすると、すぐに形に出してしまう。しかし、触っていると、だんだんと落ち着かせてくれることも。焼き上がりを見て何か失敗があったても、焼き物は正直だから何がダメだったのか教えてくれる。何年も焼き物を焼いていると、窯も言うことを聞いてくれないときが出てくるそう。そこで、芳山さんは自分の作品に合った窯も自分でつくっている。焼き物を通して多くの人と出会い、たくさんさんの経験をしてきた芳山さんは、これからも焼き物と共に歩んでいく。

焼き物と共に生きていく。

生活道具としての陶器。

卯山製陶は、花器や食器、傘立から、陶照明、手洗鉢まで、生活道具としてのさまざまな陶器を製作している。西尾さんは陶器をデザインする際に、ある年代の人物像を思い浮かべる。そして、その人のライフスタイルにあった商品を作っている。使いやすさを追求して、人に喜ばれるものを作りたいという願いは昔から変わらないそう。現代のライフスタイルに合った、生活道具としての信楽焼。信楽焼のあたかみとデザインの新しさが合わさり、とても魅力的だと感じた。



卯山製陶

うざんせいとう

甲賀市信楽町長野789
☎0748-82-0203



左上 / 新しいカンナと長く使っているカンナ。削られて長さが全然違う。
左下 / 透ける陶器で作ったランプシェード。



道具図鑑1



コテ

作るものに合わせて様々な形がある。木を削って手作りしている職人が多い。

印華

着物の柄などをつける道具。石膏を掘って手作りしている。



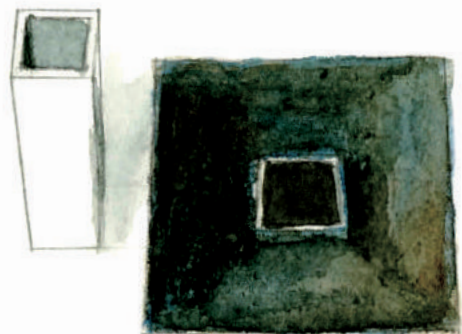
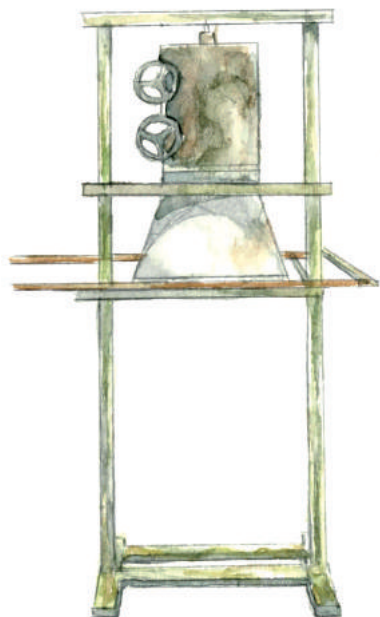
かきべら

ワイヤーの部分で、土をかき出したり細かい細工をする道具。



プレス機

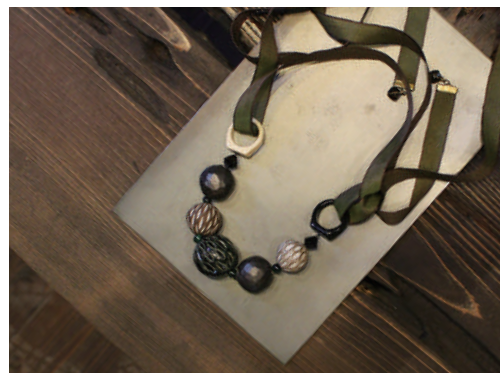
器械に右下の型を装着し上から土を押し出すと、型通りの筒が出来上がる。大物を作るときに使う。



山兼製陶所

やまかねせいとうじょ

甲賀市信楽町長野1423-5
☎0748-82-1732



左下/陶ビーズのアクセサリ。右下/着物の模様などに使うお気に入りの自作の印華。

女性らしさ溢れる陶器たち。

作家の葛原淳子さんは、陶人形を通して、日本の歳時記を残し、伝えていきたいという思いで作られている。陶人形は、土を工夫し、着物のやわらかさや生地感を出す。着物の柄は、一から石膏に彫って作った印華を使うことで細かい柄を表現している。また、陶人形の表情は穏やかになるように心がける。陶人形には葛原さんのこだわりがたくさんつまっている。だからこそ、葛原さんの「陶人形」は、ほっこりとやわらかな色味や表情になり、見る人を優しく穏やかな気持ちにしてくれる。陶房「準」では、陶芸教室では珍しく、陶人形を作れるそう。

葛原さんは陶ビーズアクセサリも製作されている。オリジナルにブレンドされた土によって、軽くてきれいな発色の陶ビーズ。日常のおしゃれに使えるアクセサリは女性らしさが溢れる信楽焼の新たなスタイルだと感じた。

ますみ窯

ますみがま

甲賀市信楽町長野763
☎0748-82-2222



右上 / ペアで使ってもらうことを想定したコップ。左下 / 同じ青色でも、微妙な色味の違いにこだわるますみさん。いろんな人の好みに合うようなものづくりを心がけている。右下 / 工房にはたくさんのたぬきの人形が。

主に食器を製造されているますみ窯さん。
カラフルで食卓が明るくなるような作品が特徴的である。デザインは無地のものから花柄や葉っぱ柄など様々で、考えるときはペアになるものが多いそうだ。ますみさんがものづくりで気遣っていることは、自分の好きなものだけではなく、選んでもらって使ってもらうことまでを考えて作ること。たとえば、背が高い器を実際に使ってみると不安定で怖いという意見がある一方で、三五〇ミリリットルの缶ビールが全部入るくらいの長い器が好まれることも。人は十人十色というが、人の好みもそれぞれで異なる。自分の思いでないものを選ばれ、買い手と思いが一致しないと感ずることもたまにあるそうだ。その人にとって使いやすくて丈夫で収納しやすいもの、そして使っていて楽しくなる器になるように心がけている。

人の好みも十人十色。

自然でシンプルな信楽焼。
小川さんの窯で以前使用していた「穴窯」。そこでは二〇〜三〇分おきに薪を入れるという作業を二四時間×四日間連続で行い、一二三〇〜一二五〇度まで少しずつ温度をあげる。冬は乾燥しており温度が上がりやすく作業に向いている。しかし夜中は寒さと眠さで苦勞するという。
小川さんの陶器の個性は「自然でシンプル」。いい加減な気持ちで作るといい加減なものが出て来る。集中力を保つことと技術を磨き続けることを欠かすといいいものが作れない。そう話してくれた小川さんが作る「自然なもの」は日本のみならず海外からも人気を得ている。



小川顕三陶房

おがわけんぞうとうぼう

甲賀市信楽町長野755-1
☎0748-82-2216



左上 / 窓際から差し込む光が、器の魅力を引き立てる。窓から見える風景はのどかで気持ちが良い。左下 / 以前まで使用されていた穴窯。





デイリーライフ信楽

でいりーらいふしがらぎ

甲賀市信楽町長野739-2
☎0748-82-2866

倉庫から出会いの場へ。
日常の中にある素敵なモノやコトをつなぐ、そしていろんな人がつながる場所として「&」という集いの場を新たに信楽に生み出した。「&」では、自社の土鍋を使った料理教室やイベントの際のお食事処「北半食堂」、陶器作品の展示などを行っていて、今後も様々な活用方を模索しながら、人と人との出会いの場の可能性を広げていきたいという。信楽にない新しい場所、新しいことを生み出したいと、田中さんの頭の中はアイデアで溢れている。その他にも、現代生活に会うおしゃれで便利な様々な鍋を開発しており、実際に家事をする奥さんの意見から新しい鍋のアイデアを考えているそうだ。



左 / 北半食堂のお料理。
デイリーライフ信楽の土
鍋をつかっている。



左上 / 器の大きさを揃える
ための道具トンボがた
くさん並んでいる。右 /
トレードマークのはにわ
の置物。



デザインは脳内スケッチ。
5代目の奥田安正さんと息子の安之さん、正道さんの3人で経営されているやすお陶房。今回取材にご協力いただいた正道さんがものづくりを始めたのは、二十二歳の頃。京都で学んだ後、信楽に戻り作品を作ってきた。父である安正さんは作りながらデザインを考えるが、正道さんは先に頭でスケッチしてだいたい決めてから作業に取りかかる。オリジナルティを出すために、自分の頭だけでじっくり絞り出してデザイン考えるそうだ。だからこそ、やすお陶房では他の作品にとらわれない独特の魅力的な陶器と出会うことができる。



やすお陶房

やすおとうぼう

甲賀市信楽町長野771
☎0748-82-0347

とらのす × naotora product

甲賀市信楽町長野822
☎0748-60-3233



左下 / 銀彩をあしらった器。使い込むと写真のように渋い味わいが出てくる。右下 / ずらりとならぶnaotoraの器。アンティーク調の棚と器の相性は抜群だ。棚の向こうには制作スペースがあり、店内から制作工程が見えるようになっている。

naotoraの器が集まる場所。
昨年二〇一六年十一月にオープンしたばかりのギャラリー「とらのす」。店内にはご主人の谷井直人さんの器「naotora」が並んでいる。中でも目を引くのが、銀彩をあしらった器だ。キラッと輝く銀が、使い込んでいくと渋味のある味わい深い銀へと変化していく。店内の空間は、ギャラリーを切り盛りする奥さんの谷井みやこさんのこだわりが見られる。器がどのように日常で使われるのか想像できるよう、アンティークを基調とした家具とともに器を展示している。カフェの経営もされており、コーヒーやデザートと一緒にnaotoraの器を楽しむことができる。のちには、壁などに飾るスワッグのワークショップを開催予定。さらにギャラリーの一角には工房も設計中だ。今後の展開が楽しみな場所である。

松庄 (shiroiro-ie)

まつしょう (しろいろいえ)

甲賀市信楽町長野645
☎0748-82-3773



左上 / 8代目の奥田泰央さん。右下 / 社宅を改造したギャラリー「shiroiro-ie」で販売している土鍋と器。店内は壁も床も真っ白に塗られている。白を基調とした陶器が展示・販売されており、別世界のような魅力的な空間となっている。

作品ではなく商品である。

数多くの商品を製作している松庄さん。土鍋、手洗い鉢、焼酎サーバー、イオンボトルなどざっといっても五百種類以上もの商品がある。商品を作る際には一番最初の目標にできるだけ近づけるよう気遣っている。作品ではなく商品だ、という想いで手作りでも同じ形に作るような心がけ、商品の完成を待ってくれているお客さんのイメージを壊さないようにしている。同じ商品でも同じように作ることは難しい。気候や窯の温度など様々な条件が日々違うからだ。しかし経験をもとに調整して統一をしている。毎日違う気持ちで少しずつ試行錯誤を繰り返している。従業員数は約二十人。様々な工程をリレー形式で渡している、全員が一つ一つの作業を丁寧に行っている。仕事以外にもぶらり窯元巡りなど町の行事にも深く関わっている。忙しいが、家族、子どものために日々頑張っている。



なか工房

なかこうぼう

甲賀市信楽町長野1368
☎0748-82-1424

使ってわかる商品の魅力。
土鍋、コーヒーマット、グラタン皿などの耐熱食器や花器など、一般的にクラフト系のもので作っている、なか工房。デザインも大事だが、一番重視していることは使いやすさだ。マグカップの取手もデザインが面白くても持ちづらければ意味がない。料理をよりおいしくみせる食器、花を美しくひきたてる花器、常に使用したときのことを考えてデザインをしている。道具にもこだわりを持ち、使いやすいように自作しているものもある。仕事は、続けることに意味がある。どんなモチベーションのときでも続けることでレベルアップし続けている。



左 / 独特なマットな質感が特徴のシリーズのポット。右上 / 窓際には柄の入ったかわいいカップがならぶ。右下 / 金銀の模様がかった目を引くシリーズ。



シクヤ製陶所

しくやせいとうじょ

甲賀市信楽町長野820-3
☎0748-82-0096



左上/約1センチのもっとも小さい陶器のカエル。左下/一番大きいサイズのカエルの置物。
右下/ストラップのカエルには金具が付いていて手が込んでいる。

カエル好きにはたまらない。
カエルがたくさんいるこの工房。小さな置物やキーホルダーなど細かい作業が得意な窯元。お客さんが商品を手に取られたときにニヤッと喜んでくれるような、ユニークで可愛らしいものをつくりたい。そして買ってくれた人が、人に伝えたいようなものになれば良いと語ってくれた。作るのは昔ながらの茶色いカエルの置物から若者向けのカラフルなものまで。今や置物にとどまらず、食器や生活雑貨など色々なアイデアでライフスタイルにカエルを取り込んでいく。デフォルメされたものから、かなりリアルなものまでさまざまだが、リアルなものは手と足の指の本数にまでこだわっているらしい。ちなみにカエルの手の指は四本、足の指は五本なのだそうです。
面白いカエル商品が思いついたらすぐ作り、お客さんの反応を見て、商品化しているのだそう。



スプレーガン

成形したものに釉薬を吹き付ける。
部分的な塗装に便利な道具。

トンボ

商品のサイズを統一するために器
の大きさをはかる道具。

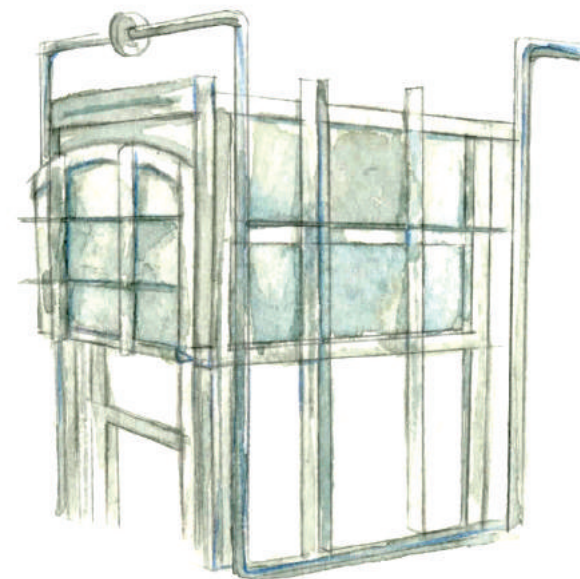


硬度計

気候や作るものによって変化する、
土の硬さをはかる道具。

ガス窯

陶芸用の窯は穴窯、ガス窯、電
気など様々な種類があるが、窯
にもこだわりをもって手作りす
る職人もいる。



編集メンバー紹介



古長 美蘭



加藤 彩香



山本 彩乃



中島 優



山本 紗也



岡田 京子



坂口 亜弥



槇 沙也加



藪 かなえ

信・楽・人

焼き物のまち信楽で陶業を営む窯元の職人さんと共に地域の魅力を発見し、発信していく活動をしている滋賀県立大学の学生団体です。自分たちで信楽焼を製作したり、展示やイベントを企画し、学生目線で信楽の良さを見つけ伝えています。

信楽窯元手帖

協力 | 窯元散策路のwa

発行 | 信・楽・人

編集 | 信・楽・人メンバー一同

発行日 | 2017年3月10日