

特集

ここでしか出来ない器

みかわち焼

400年以上の歴史を持つ器の町、三川内。江戸時代には平戸藩の厚い保護の下、朝廷や幕府への献上品を制作。高度な技で作られた繊細な器は海を渡り、19世紀ヨーロッパの人たちをも魅了しました。

近年、三川内ではこうした独自の伝統を見直し、先人たちの技術を再興する取り組みが行われました。そしてことしから、そこで得られた経験を基に、各窯元が新しい器を開発する取り組み「匠プロジェクト」事業が始まりました。

今回の特集は、佐世保が誇る伝統工芸「みかわち焼」。伝統を守り、技術を追求しながら新しい器作りに挑む、産地の取り組みを紹介します。



①三川内東窯跡(三川内町)。三川内に2カ所あった御用窯の一つで、江戸時代から昭和にかけて稼働。通焰孔(つうえんこう)の一部が残っている②染付桜花文皿(江戸時代後期)③染め付けの雲と龍が一体となった、染付雲龍文花瓶(明治・大正時代)。龍のうろこやひげまで細かく表現される④木連絵花瓶(明治時代)。「置き上げ」の手法で、花が浮き立っている ※②～④は三川内焼美術館展示品

三川内、木原、江永 皿山の歴史を訪ねる

皿山を作った陶工たち

九州地方で陶磁器の生産地を指す「皿山」。かつて平戸三皿山と呼ばれた三川内、木原、江永の始まりには伝説的な陶工たちの存在がありました。

その一人が、今村三之丞です。三之丞は、平戸藩主松浦鎮信が慶長の役(朝鮮出兵)の後、連れ帰った朝鮮陶工・巨閑の子でした。針尾島で網代陶石を発見したとされる三之丞は三川内長葉山で作陶を開始。寛永15(1638)年に平戸藩御用窯の責任者、三川内皿山棟梁兼代官となりました。

もう一人の祖として、朝鮮陶工の高麗媪がいました。唐津・椎ノ峯の中里茂右衛門へ嫁いだ高麗媪は、夫と死別後、元和8(1622)年に三川内長葉山に窯を開きました。百歳を超える長寿を全うして三川内焼の発展に力を尽くしたと言われています。

そして、もう一つのルーツが唐津・岸岳を拠点とした陶工集団です。文禄元(1592)年、陶工を保護していた領主・波多氏が追放されたため各地に離散した陶工たちの一部は、木原や三川内で最初の窯を開いたと言われます。

純白の白磁と御用窯

寛永20(1643)年には木原、江永に皿山役所の出張所が置かれ、平戸三皿山が成立。そして今村三之丞の子、弥次兵衛のころに御用窯の御細工所(工房)ができました。また、天草陶石を数種類の陶石と調合することで、純白の磁器制作が可能になったと言われています。

これにより三川内は平戸藩の厚い保護の下、朝廷や将軍家、大名への献上品を焼く御用窯として発展。陶土を塗り重ね図柄を立体的に表現する「置き上げ」の技法や、日本画のような描写など、他の追従を許さない高度な技術を確立しました。

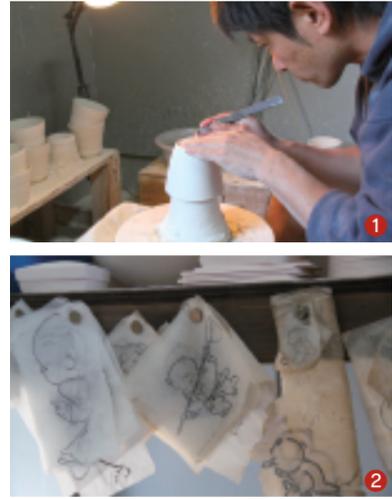
19世紀には、みかわち焼はヨーロッパに輸出されました。薄作りの白磁は高い評価を得、当時の物が大英博物館などに収蔵されています。

明治時代に入り民営窯となった後も、唐子絵の器をはじめ、日本中の食卓で親しまれています。

御用窯で培われ、世界で評価された三川内の伝統美と技術。その心意気は現代の陶工たちに脈々と受け継がれています。

【参考文献】「佐世保の歴史」「三川内焼窯元巡り皿山三昧」(佐世保市)、「図説 佐世保・平戸・松浦・北松の歴史」(郷土出版社)、「長崎のやきもの」(下川達彌著・下川納理子発行)





①嘉久正窯でのかんな削りの様子②～④プロジェクトに参加する平戸松山窯の工房⑤玉泉窯が試作した、透かし彫りを施した白磁のカップと磁器製の巻き簾

は減少しています。このような状況

今後の展開

近年、全国的に業務用食器の生産量は減少しています。このような状況の変化を受け、匠プロジェクトでは、生産が増加している一般消費者向けの器を主に開発することを目的としています。

「アドバイザーの坂井基樹さんは、陶磁器の雑誌を長年手掛け、全国の焼き物に精通する人。デザインや絵柄の構図にもアドバイスがあります。例えば、三川内は飾り皿は大得意なんです。でも食器の場合、絵柄は描き過ぎない方が料理も映えますよね」と、余白の役割や、絵柄の効果的な配置にも目が向くようになったといいます。

「三川内は産地としての規模が小さい所です。だからこそ、一つの窯元で売り込むより、各窯元が製品開発をして、それぞれの個性がうまく出た器が集まる方が、商品構成も豊富にできるし、初めて見る人にもみかわち焼としてのイメージが伝わりやすいと思うんです。今回の匠プロジェクト事業の成果として、そういう展開ができることを目指しています。」

産地としての思い

有田、波佐見を含む肥前窯業地帯にあって、三川内では陶工の手仕事、質の高い伝統技術が多く残っています。反面、産地として知名度が十分ではない、との思いがあったといいます。

「みかわち焼のこともっと知ってもらいたいですね。そのためには、良い器を作るのはもちろんですが、その背景には脈々と続く伝統や高い技術があるんだ、ということが伝われば、興味を持ってくれる人も増えるのではないかと思います。」



嘉久正窯が制作した試作品。【手前右】江戸時代の名作「棕櫚（しゅろ）葉形皿」の復刻品。【手前中央】同じものを深めにアレンジした皿。【奥】ガラス細工のように薄い、磁器製のコップ。

各窯元が考える、みかわち焼の新しい器作り「匠プロジェクト」が始まりました

かつて、みかわち焼は平戸焼と呼ばれ、繊細を極めた器は多くの人を魅了しました。近年、三川内では平戸焼の技術を復興し、現代の器作りに生かす取り組みが行われました。こうして生まれたブランド「ネオみかわち」は、使いやすいデザイン、手ごろな価格で楽しめるみかわち焼として好評です。そして本年度からは、各窯元が「みかわち焼」らしさを追求する新しい器作り、「匠プロジェクト」が始まりました。この事業について、幹事役を務める嘉久正窯の里見寿隆さんにお話を伺いました。

薄作りの町、みかわち

匠プロジェクトでまず取り組むのが、みかわち焼ならではの軽さと手触りを生む「薄作り」の技術向上です。「三川内では平成20年度から、平戸焼の再現や技法を復興したほか、産地の特徴である薄い作りを大事にして製品開発に取り組んでいました。今回の匠プロジェクトでも、『薄作りの町、みかわち』を皆さんに強く印象付けたい気持ちがありました。」

そして、もう一つ力を入れているのが、三川内を代表する技法「染め付け」

ひと目でみかわち焼と分かる「白磁に青」。呉須が生み出す青の色合いは、各窯元がそれぞれ微妙な違いを出している大事な部分なのだそうです。

新しい器づくり

匠プロジェクトではアドバイザー（器の専門家）を招いて、窯元へのアドバイザーを行っています。新しい製品作りは、窯元が作りたい器と、アドバイザーからの提案との両方を軸に進められています。



里見 寿隆さん 写実的な染め付けを得意とする嘉久正窯の八代目。伝統を守りながら、新しい器作りにも意欲的な窯元です。

4世紀にわたる三川内の歴史を肌で感じる やきものの里散策



レンガ造りの煙突や工房など、昔ながらの血山の風情が色濃く残る三川内地区。また、歴史あるこの地区には御用窯時代の旧跡や平戸藩ゆかりの名所など、たくさん見所があります。

現在、三川内地区では散策しながら、この町の歴史や魅力に触れることができる「まち歩き」の取り組みを行っています。三川内町まちづくり部では、「まち歩きガイド」を実施。また三川内陶磁器工業協同組合では、窯場や名所の散策マップを作成し、三川内焼伝統産業会館や各窯元などで配布する予定です。



三川内まち歩きガイド
所要時間 1~2時間
ガイド料 1,500円(3人から)
1人追加500円
※1週間前までに要予約。
※ご希望により窯元見学なども対応しています。

平戸寿司体験
古い旅籠(旅館)を改装した「泰平や」で、郷土料理「平戸寿司」を作ります。
体験料 1人1,200円(5人から)
※4日前までに要予約。



問 三川内陶磁器工業協同組合 三川内本町343 ☎30-8311

使ってみれば、その良さが伝わります みかわち焼を生活の中へ

みかわち焼の窯元は現在市内におよそ40力所あり、多彩な器を日々作り続けています。

本市は平成21年度から、みかわち焼を「世知原茶」「九十九島かき」とともに、重点的に販売促進を行う「戦略産品」に指定。産地の皆さんと協力しながら、全国への情報発信や市場開拓などを行っています。

伝統の技、丁寧な作りが生む手触りと質感。使ってみれば、その良さが伝わります。さまざまな窯元を回ってお気に入りのものを選ぶのも、産地ならではの楽しみです。

佐世保が誇る器、みかわち焼を普段の暮らしの中にもぜひ取り入れてみませんか。



「させほ四季彩館」では、みかわち焼のさまざまな窯元の器を取りそろえています。贈り物やお土産にもどうぞ。
させほ四季彩館
三川内本町289-1 ☎30-7744



①昭和初期のティーカップ(左)と試作中の復刻版(右) ②工房での中里さん(左)と給付けを担当する職人 ③へらと土だけで、桜の花がそこに咲くかのように表現する ④中里さんの作による、水指(みずさし)と呼ばれる茶道具

新しい器の開発現場へ

現在、匠プロジェクトには10の窯元が参加しています。各窯元ではどのような器が作られているのでしょうか。今回はその中の一つ、平戸洗祥団右エ門窯の十八代目、中里太陽さんから、試作中のティーカップを見せてもらいました。

「あるお客さまから、昭和初期にこの窯で作ったカップを見せてもらったのがきっかけでした。そのカップは窯元にも残っていない貴重なものでした。当時、この窯元では宮内省(現在の宮内庁)にも食器を納めていたそうです。半世紀以上の時を経て作り手の元に戻ってきた器。『気品のある器でした。新製品には洋食器を作ってみたくて思っていたので、匠プロジェクトでこのカップの復刻版を作ることになりました』。

今後、このカップをはじめ、パスタスプーンなどの洋食器も開発する予定だそうです。

「ティーカップから、洋の食卓へと広がりを持たせて提案したかった。もともとは和食器や茶道具など、伝統

的な和の器が得意なんですけど、自分たちの食生活も和食もあれば、洋食もあります。和の雰囲気を残しながらも、今の暮らしに合った現代的な器も作りたいですね」と語ってくれました。

物語のある器づくり

今回の匠プロジェクトでの器作りを、中里さんはこう表現しました。

「ストーリー(物語)のあるもの作りです。器だけでなく、その背景にある人と人とのつながりや、みかわち焼の歴史、伝統を表現できればいいです。」

大量生産・大量消費のもの作りが岐路を迎え、消費者が共感できるもの作りへの需要が高まっている現在。今求められる器とは何かを考え続ける、作り手の真摯な姿勢が伺えました。

現在、匠プロジェクトでは平成25年の製品化を目指し、各窯元が新しい器を数点ずつ開発。手作りの温かみを持ちながらも、手に取りやすい価格帯のものを目指しています。三川内での新たな挑戦が始まりました。