

美濃焼 のある 場所

美濃焼は国内陶磁器シェアの半分以上を占め、中でも土岐市は陶磁器生産量日本一を誇ります。美濃焼の生産量が多い理由は、あらゆる陶磁器製品の生産に対応できることにありますが、一方で、特徴がないことが美濃焼の特徴ともいわれています。

この地域は良質な陶磁器用粘土が豊富なことから、1300年以上前から焼き物の産地として発展してきました。その歴史は7世紀の須恵器の生産に始まり、安土桃山時代から江戸時代初期にかけて、黄瀬戸、瀬戸黒、志野、織部などの茶陶・高級食器が生み出されました。その後は日用食器の生産が主体となり、明治時代以降は量産化が進み、現在の陶磁器産業の基盤が形成されました。

私たちにとって美濃焼は珍しいものではないかもしれませんが、だからこそ、このまちの焼き物について、つかう人とつくる人を通して考えたいと思います。

うつわとお茶を楽しむ



暮雪庵での月釜や陶器祭りでの市民茶会など、土岐市ではたくさんお茶会が開催されています。日本文化の原点ともいうべきお茶。うつわ「茶碗」をつくる人とつかう人の視点から、うつわとお茶の楽しみ方に迫ります。

美濃焼と茶の湯

茶会で用いられる陶器を茶陶といいます。茶陶は日用の食器ではなく、最高のもてなしのための陶磁器です。

茶の湯が流行した桃山時代。美濃地方の焼き物は美濃桃山陶と呼ばれ、黄瀬戸、瀬戸黒、志野、織部といった茶陶や食器が畿内（京・大坂・堺）を中心に全国に流通し、一世を風靡しました。

特に国の重要文化財に指定された泉町久尻の元屋敷陶器窯跡出土品は、美濃桃山陶が成形・絵付・施釉の各工程で高度な技術を駆使し、時代の最先端をいくデザインの茶陶や食器を大量に焼成したことを表しています。

茶碗を芸術品として扱う「茶の湯」の文化の中で、美濃焼はその技術力と流行の解釈において茶人の美意識に込められてきたのです。



自然に逆らわず、
無心に

父親のおかげで幼い頃から絵画や陶器など文化的なものに触れたことは、陶工として、とても幸運だったと思います。

お茶碗を作るときは、茶道を理解しないと良いものは作れないと思っています。千利休が作り上げた茶道ですが、自分なりの茶道を求めて勉強しました。私が思う「日本人のお茶」を好きになりたかったのかな。今でも、常に使う人の気持ちを考えてお茶碗を作り続けています。良いお茶碗と呼ばれるものにもいろいろありますが、私は、毎日そのお茶碗でお茶を飲みたいと思ってもらえるもの、このお茶碗で飲むとお茶がおいしいと思ってもらえるものが、本当に良いお茶碗なのだと思います。



自分の楽しみ方を
見つけて



私はずっと穴窯で陶器を焼いていますが、穴窯での焼き上がりは自然の力によるものが大きく、味わい深い。やはり自然の力には敵わない、と思います。ただ整えられただけの器では、使う方も面白くないでしょう。私は、自然体で存在感があるものを作りた。手に取って響いてくお茶碗を目指し、作り手として枠を越えていかなければならない、といつも戒めています。

つくる人

市無形文化財「瀬戸黒」保持者
水野 澤三 さん

つかう人

土岐市茶華道連盟会長
加藤 勝之 さん

くのも、とても楽しいですよ。お客さんは、お茶碗を手に取って隅から隅までご覧になるので、生半可なものでは出せません。とても良い物を出すときは、特別なもてなしの気持ちを込めて、箱書きをお見せすることもありますが、とくに、どんなお茶碗でもいいので、お茶を点ててみてください。私は家でコーヒーの代わりに点てています。旅先で現地の名水を使って外でお茶を飲むのも面白いですが、気軽にお茶の世界に入ってみてください。器を買うことやお茶を飲むことなど、楽しみはさまざまです。一人一人違った楽しみ方を見つけてみてください。



お茶会に参加してみよう

日本の文化である茶道。“作法”が心配で、参加するのをためらう方も多いのでは。大切なことは、ちょっとしたマナーとみだしなみ、相手への思いやりです。

まずは新緑の季節を楽しみながら、気軽にお茶をいただいてみませんか。

暮雪庵茶会

5月11日(土)・12日(日)10:00~15:00
本席一般500円

▷5月11日は野点(一般300円)も開催します。季節の花を觀賞しながらお茶をいただけます。

【薄茶の作法】

一般的なお茶会で出されるお茶を「薄茶」といいます。

- ①出されたお菓子は最初にいただきます。食べきれなかった場合などは、懐紙に包んで持ち帰りましょう。
 - ②次のお客さんがいる場合は、茶碗を膝前の下側に置いて、「お先に」と一礼します。
 - ③茶碗を膝前に置き、亭主に向かって「ちょうだいいたします」とあいさつをします。
 - ④茶碗を右手で手に取り、左手の手の平に乗せます。茶碗の正面が自分に向いているので、茶碗を左手に乗せたまま回し、正面をずらしていただきます。
 - ⑤飲みきった後は、親指と人差し指で飲み口をつまんで拭き、指は懐紙で拭きます。
 - ⑥茶碗を正面に戻して膝前に置きます。亭主に「とてもおいしかったです」「ごちそうさまでした」など、自分の言葉でいいので感謝の気持ちを伝えましょう。
 - ⑦器が割れたりしないよう低い姿勢で眺め、造りなどを楽しみます。
 - ⑧器を亭主に返すときは、相手に正面を向けましょう。
- ※作法は、流派によって異なります。

図 文化振興課(内線556)