

九州伝産の旅

vol.12

2022 年

唐津焼 健太郎窯

<窯元紹介>

健太郎窯は、2008年に開窯された、新しい窯元である。唐津市ご出身の健太郎さんは、有田窯業大学校を卒業後、唐津焼作家の川上清美氏のもとで修行され、30歳の時に築窯。最近は、日本酒を仕込むための甕や野外レストランで使用する器等も制作。窯元は、唐津市にある鏡山の中腹、虹の松原と唐津湾を一望する高台にある。



唐津焼 健太郎窯

がま

海と山に囲まれた自然豊かな場所で、料理の引き立て役になる器を制作

鏡山の中腹に開窯された「健太郎窯」さん。お店からは、虹の松原と唐津湾を一望できます。健太郎さんが土地を買い取り、建物のデザインもご自身で一から考えられたそうです。窯元に併設されているお店は、窓が大きく、気持ち良い風を感じることができます。秋晴れの穏やかな気候の中、健太郎さんの作品づくりに対する熱いお話を伺いました。



健太郎窯 健太郎さん



工房



店内の様子

■唐津焼の歴史・特徴

唐津焼は 1580 年代頃、岸岳城城主波多氏の領地で焼かれたのが始まりとされています。その後、豊臣秀吉による朝鮮出兵の際、朝鮮陶工を連れて帰り、その技術を取り入れたことで唐津焼は生産量を増していきました。江戸時代は藩の御用窯として伝統を守った唐津焼ですが、明治以降その庇護を失い衰退しました。しかし、人間国宝・中里無庵は、長い間忘れ去られていた桃山～江戸時代初期の古唐津の技法を復活させました。それにより唐津焼は再び息を吹き返し、作り手の数も増加しました。現代的な感覚を取り入れた作家も現れ、今では市内約 70 の窯元が点在しています。唐津焼の器は、ざっくりとした粗い土を使っており、素朴かつ力強い印象を与えるのが特徴です。

※（一社）唐津観光協会 HP および唐津焼協同組合 HP より引用・編集。

Q.「健太郎窯」の特徴を教えてください

形はシンプルにして、素材や焼き方で存在感を持たせるようにしています。そのように「日常に溶け込む素直な器」にすることで、和食や洋食など、どの料理とも合いますし、洋皿とも組み合わせて使うことができます。また、2015年に福岡市にオープンしたレストラン『食堂セゾンドール』については、お店の器をプロデュースしました。コース料理の器選びでは、全てを唐津焼にするのではなく、シェフの意向も踏まえながら、それぞれの料理に合うように、唐津焼や洋皿、ガラスの器を使い分けました。このように様々な食器があるからこそ、お互いの器が引き立て合うと思っています。



料理との取り合わせを第一にデザインされています

Q.器に使用される土をご自身で掘られていると伺い、驚きました

土を掘るところから始め、それぞれの土に適した精製方法を見定め、焼成温度も細かく見極めています。手間がかかりますが、土が持つ魅力と対峙できるので、「ものの秘密」に触れることができます。また、その土地でとれる土を使うことは、伝統を守ることに繋がります。昔の人は、原料を運搬することが難しいので、その土地でとれる材料で何かを製作することがほとんどでした。それがその土地の伝統になっていきました。よって、伝統を守るにはその土地でとれる材料から作ることが大切だと考えています。



登り窯



健太郎さんご自身で掘られた土



弟子の方が製作されたアクセサリ



塩筭杯

Q.唐津焼の職人になられたきっかけを教えてください。

昔から絵を描くことや物を作ることが好きだったので、デザイン系の大学に進みました。その後、窯業大学に通い、様々な産地の焼物を知りました。その中で、唐津焼は土から作っている人の割合が多いことを知りました。昔から、「自分が作った」という手あとが残るものを作りたいという思いがあったので、唐津焼こそが自分が本当に作りたかったものだと感じました。



お店からの眺め

Q.最近の取組を教えてください。

新しいスタイルの酒器『酒碗』を提案しています。天酒堂（※）の庄島さんとお話する中で、お酒はここ10年で進化を遂げていますが、それに対して器は昔ながらのものが多く気づきました。庄島さんの発案で、抹茶碗の流れを汲むお酒に合う形状の器を酒造10蔵、窯元10窯が集まり提案しています。実際に、9月にオープンした東京青山の天酒堂にて、大変ご好評を頂いています。酒蔵さんが自身で作られたお酒を酒碗で飲まれると、その味の違いに、驚かれます。

※天酒堂：有機的かつ洗練された最先端の「日本酒」と芸術性が高く機能性にも優れた酒器「酒碗」をプロデュース・販売するギャラリー。（天酒堂公式ホームページより <https://tenshudo.jp/>）



画像：天酒堂提供

Q.健太郎さんのモットーを教えてください。

長く使ってもらうことを大切にしています。昔から、長く使うほど良くなるものが好きであり、自分の作品も、長く愛用してもらい、経年変化を味わってほしいと思っています。使い勝手を良くするため、試作品を家に置き、家族がどう使うか観察しています。例えば、少しの口の高さや厚さによって使い勝手が変わるため、使いにくいものは無意識に選ばなくなってしまいます。そのようなものは、使いやすいよう改良をしています。陶器は、長く使うと肌触りが滑らかになったり、貫入ができたり、色が変わったりするので、それを楽しんでほしいですね。

profile

窯元名

健太郎窯

場所

佐賀県唐津市浜玉町横田下 1608-2

電話

0955-56-2368

定休日

木曜日

営業時間

10:00~12:30、13:30~17:00

Web サイト

<https://www.kentarougama.online/>



Q.今後の目標は？

いつも、その時その時で興味があるものをやっているのですが、長期的な計画はまだありません。しかし、今は観光に興味があるので観光をやってみたいと思っています。唐津には、虹の松原など、その場所でしか見られない魅力と、唐津焼のように他の場所に持って行ける魅力があります。唐津焼をきっかけで、唐津に来てもらえる方が増えればいいと思っています。また、今はうなぎの寝床さんと窯元の体験ツアーを企画中です。ツアーの内容は、器に使う土を掘るところから始まります。その後、ろくろ体験・窯元での焼形体験をし、焼き上がった器でお茶会も体験できます。観光事業は1人ではできないので、今後も唐津に関わる人とチームで取り組んでいく予定です。

Q.唐津市の魅力を教えてください。

海や山などの自然が昔のまま残っているところです。福岡市からも程よく離れているため、100年後もこの自然が残るだろうと思っています。また、唐津市の魅力は住んでからこそ分かることがたくさんあります。自分で日々魅力を探すのも、唐津市の楽しみの1つです。



「手あとが残るものを作りたい」という思いで唐津焼の職人になられたという健太郎さん。1つ1つ手作業で丁寧に作られた器は、それぞれに味が出ていて、健太郎さんの作品の思いを感じました。そのような器を1つ1つ手に取り、食事との取り合わせも考えながら、お気に入りの器を選ぶ時間はとても素敵だなと感じました。

