

九州伝産の旅 vol.14

2025 年

天草陶磁器 丸尾焼

<工房紹介>

弘化 2 年（1845 年）
初代金澤與市が創業
明治 20 年（1887 年）
二代 金澤久四郎が窯を継承
昭和 7 年（1932 年）
三代 金澤武雄が窯を継承
昭和 30 年（1955 年）
四代 金澤武昌が窯を継承
昭和 55 年（1980 年）
五代 金澤一弘が窯を継承
令和 5 年（2023 年）
六代 丸尾焼

あまくさとうじき まるおやき 天草陶磁器 丸尾焼

生活をより豊かに

日用品としての陶磁器の可能性を探求する

自然と文化に育まれた宝島「天草」の中心地に工房を構える天草陶磁器の丸尾焼さん。店内には明るい光が差し込み、とてもあたたかい印象を受けました。素敵な笑顔がまぶしい金澤佑哉さん、金沢弥和さんにお話を伺いました。



天草陶磁器 金澤佑哉さん、金沢弥和さん



お洒落で洗練された店内



店内で販売されている陶器

■天草陶磁器の歴史・特徴

天草陶磁器には、日本一といわれる良質な天草陶石を使って焼かれる磁器と、地元の陶土を使って焼かれる陶器があり、磁器は約 350 年前（1676 年頃）に、陶器は約 260 年前（1765 年頃）に焼き始められました。

特徴は窯により異なりますが、一例として、透明感の天草陶石を使用した透明感のある美しい白磁や藍青の持つ呉須（高浜焼）、白磁や青磁（内田皿山焼）、海鼠釉（水の平焼）、丸尾が丘周辺で採取される赤土を使った素朴な味わい（丸尾焼）などがあります。

※熊本県伝統工芸館 HP より引用・編集。

Q.「丸尾焼」の特徴を教えてください。

使用している釉薬に特徴があり、三代目金澤武雄の釉薬の調合を基本に使い続けています。乳白釉、白釉、黒釉、緑釉、透明釉の釉薬です。

元々は陶器の窯でしたが、25 年ほど前から地元の天草陶石も器づくりの素材として使用し、丸尾の磁器（MaruoChina）も制作しています。

様々なバリエーションの器作り、日用品としての陶磁器の可能性を求め、日々の暮らしの中で元気で生き続ける器作りを目指しています。



乳白色の色味が特徴の丸尾焼



工房の様子

Q.熊本地震発災時に熊本市現代美術館で、「〇〇（マルオ）の食卓」と称し、丸尾 3 兄弟展を開かれたとお聞きました。

本展示会では、来場して下さったお客様に、「食卓に映り込んだ器の写真」をいただき、お返しとして器を 1 人 1 点プレゼントするという取組を行いました。当時は地震の被害で多くの家庭で器が割れ、食事は紙皿で食べることを余儀なくされていた頃であったため、「日常の復興」をテーマに企画しました。最終的に、会場はお客さんの食卓の写真でいっぱいに埋め尽くされ、たくさんの人に温かい気持ちを届けることができた取組だったと思います。



3 兄弟でのお写真



展示会の様子

Q. 令和4年8月から1年間、毎月第4日曜日に「〇〇（まるお）の朝市」として、朝ごはんや絵付け体験ができるイベントを主催されたと思います。どのような思いからイベントを始められましたか。

当時はコロナ禍で、島から出られないような環境でした。そこで、地元で楽しめて、人々のハブとなれるような場所を作りたいと考え、イベントを始めました。反響も大きく、最後には夜市まで開催することができました。

1年経って新型コロナウイルス感染症の拡大も落ち着き、「〇〇（まるお）の朝市」というかたちでの取組は終了しましたが、その時々にな置かれている環境を鑑み、「より良い環境に整えていく」ことが重要だと考えています。



多くの地元の方で賑わう朝市の様子

Q.最近の取組は？

7月20日～21日に、世界初？の無人島（亀島）での陶芸体験を開催しました。島にあるものだけで1から陶器を作るという体験は、これまでずっと挑戦したいと思っており、その話を東京藝術大学陶芸科教授の三上先生にしたところ、賛同いただき実現に至りました。また、本イベントは熊本県の補助事業（夢チャレンジ推進事業）を活用し、後継者育成の観点からも取り組みました。イベントには多くの子供たちに参加し、総勢30名規模で開催することができました。イベント後のアンケートでは、「楽しかった」「またやりたい」「陶芸がこんな身近なものだとは思わなかった」といった声がきかれ、普段触れることのない工芸品に関わるきっかけづくりになったのではと思います。



profile

事業者名

クラフト・ワン株式会社（丸尾焼）

場所

熊本県天草市北原町 3-10

電話

0969-23-9522

Web サイト

<https://www.maruoyaki.com>

Q.金澤さんのモットーを教えてください。

モットーは、普段使いの器作りの中でシンプルでも平易にならないこと。決して単調にはならず、陶芸という仕事と常に真摯に向き合いたいと考えています。

Q.今後の展開は？

色々な人がやって来て、交流し合う地域のハブのような場に丸尾焼がなれたらと考えています。そのためには「面白そう」や「楽しそう」と思ってもらえるような取組や環境づくりを続けていくことが大事だと思っています。そうした取組や環境づくりの継続が、人が自然に集まっていくポイントになるのではないかと思います。

そのほかには、学校に強化磁器の食器ではない陶磁器の器を提供し、給食で使ってもらい、高学年では洗うまでの行程を取り込めたら、手が覚える感覚も教育の現場で学ぶことができるのではと思います。天草陶石の採れる島として、手仕事を生業にしている者として、学校給食の器を提案するのは義務的な気もしますし、他にない「食育」の形になるのではないかと考えています。

Q.天草陶磁器・天草市の魅力を教えてください。

天草陶磁器の魅力は「固定的な意匠（デザイン）がない」点だと思います。これといったデザインがないからこそ、それぞれの窯元でそれぞれの表現が可能になっており、それが天草陶磁器の良さだと考えています。

天草市の魅力は温暖な気候のほか、歴史にあると考えます。

約 390 年前の島原天草の乱でほとんどの島民がいなくなり、多くの移民が移住したことで言葉も文化も多様に混じり合い、ある意味新しい土地であると考えます。そうした点からも、人と人の垣根のない場所であり、大変興味深く魅力的な場所だと思います。

「丸尾焼としての想いがこもった器をお客様に提案したい」という信念で作られている金澤さん。店内に置かれている器は、それぞれが個性を持ち、他の器にない独自の表情を見せてくれているように感じました。我々の生活に欠かせない「食事」の時間に、特別な想いがこもった器を使うことで、より生活が豊かになるのではないかなと思いました。
