

九州伝産の旅

vol. 8

2022 年

小石原焼 翁明窯元

<窯元紹介>

初代の鬼丸翁明さんが、小石原に受け継がれる匠の技と心を伝承し、1983 年に開窯。日常で使う器だから、使いやすく、日々の生活が、もっと楽しくなる器を…。そんな思いを込めて、ひとつひとつ、丁寧に作陶を行う。現在 8 名体制で運営。

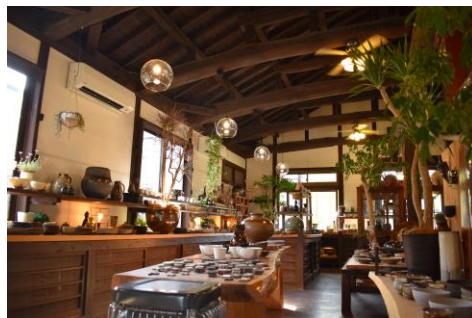
こいしわらやき おうめいかまもと 小石原焼 翁明窯元

一人一人のお客様を大切に、産地での直販にこだわる

マットな質感やドットが施されたおしゃれな器が若い世代に人気の翁明窯元さん。一枚板のテーブルや大きな梁など、木目を活かした店内は緑にあふれ、心地良い空間が広がっています。二代目の鬼丸尚幸（たかゆき）さんにお話を伺いました。



二代目鬼丸尚幸さん（右）と奥様の晃子さん（左）



明るく緑あふれる心地良い店内



翁明窯元の器

■小石原焼の歴史・特徴

天和 2 年（1682）、黒田 3 代藩主・光之が招いた肥前・伊万里の陶工が中国風の磁器を伝え、既に小石原にあった高取焼と交流することで、小石原焼が形成されました。大正～昭和のはじめ頃までは、共同窯を使って大型の甕・鉢・皿・すり鉢などを作っていましたが、民陶ブームが到来したことで共同窯は消え、個人窯元が増えました。そこで暮らしの中で使われる生活の器づくりが活発化していったのです。生活雑器としての道を歩みながら、用と美を確立した小石原焼。素朴で温かい持味を出す、^{とびかん}飛び鉋、^{はけめ}刷毛目、^{くしめ}櫛目、^{ゆびかき}指描、^{ながしかけ}流し掛け、^{うちかけ}打掛けなどの技法が生きています。多くの窯元は、そんな伝統の技を大切に受け継ぎながら、小石原焼の発展を願ってさらに新しい作風の確立をめざしています。

※東峰村公式観光情報サイトより引用・編集。

Q.「翁明窯元」の特徴を教えてください。

^{とびかん}飛び鉋の技法をベースに、洋食器やクラフトなど、食器の薄さや形状などを工夫しながら、現代の食卓に合うものを製作しています。製作にあたっては、あくまで「小石原焼」を逸脱しないように気をつけています。妻の意見も取り入れながら、女性を意識した商品を作っていることもあり、客層はやはり女性が多いですね。小石原焼とは違いますが、私自身は大学で青磁を研究していたこともあり、今も公募展等に出展するなど、青磁の製作も続けています。

Q.店構えや店内がとても素敵ですね。

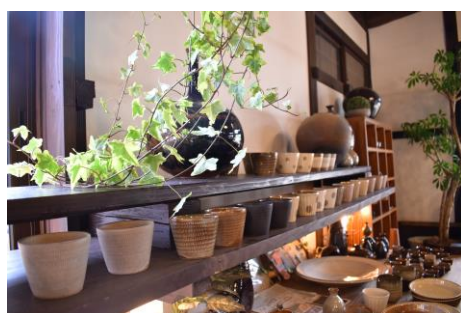
お店と町並みの融合や外観の斬新さを評価いただき、令和3年5月に福岡県の「第10回福岡県屋外広告景観賞」をいただきました。店内はお客様にとって、くつろげる空間、うきうきした気持ちでゆったり楽しんでいただける空間を意識しています。当窯は、はじめから「これ」と決めて進めていくのではなく、やりながら考えて変えていくスタイルなので、お店のディスプレイなども日々進化しています。最近はどんどん観葉植物が増えていて、子供からは「ジャングルみたい」と言われています（笑）。



福岡県屋外広告景観賞の賞状



店舗正面のロゴは尚幸さんが自ら制作



観葉植物と花器のコラボレーション

Q.店内には商品がとても多いですね。

直接販売 100%にこだわっているため、店内の商品数は多いと思います。商社やデパート等にも卸していないので、購入できるのは基本的に東峰村のこの店舗だけです。どうしても欠品が出てしまいますが、なるべくお客様のリクエストに応じてバランスよく多くの商品をお店に出せるよう、心がけています。個人向けの販売がほとんどですが、カフェなど業務用としても使っていただいています。



Q.直接販売に絞るとは・・・思い切りましたね。

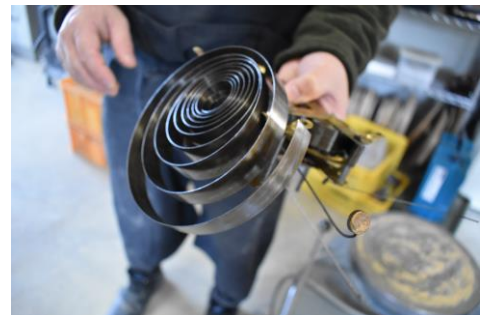
東峰村は「ただの山奥」というわけではなく、恵まれた立地と資源がありますし、春と秋の民陶祭には毎年大勢の人がいらっやいますので、直販に限定してもチャンスはあると考えました。今のところ、新型コロナウイルスの影響も大きくは受けていません。

Q.広報や PR はどのように行っていますか。

広報については、主にInstagramを活用しています。特に若い女性のお客様は手料理を盛り付けた器をアップするなど、勝手に宣伝してくださる方も多く、ありがたいですね。

Q.伝統技法「飛び鉋」の道具を教えてください。

意外かもしれませんが、専用の道具はなく、ゼンマイ時計のゼンマイを加工して使っています。ゼンマイのストックはたくさんありますよ。窯元によって飛び鉋のクセや特徴が異なりますし、仕上がりの柔らかさなど、やはり職人の腕の見せどころです。飛び鉋の仕上がりを見ただけでどの窯元か分かるという人もいますね。飛び鉋は器の外側よりも、内側の方が難しいんですよ。



飛び鉋の道具の材料となるゼンマイ



器を回転させながらかんなを当てて一瞬で模様をつける

Q.最近の取組を教えてください。

スターバックス様とのコラボで「コーヒーロママグ」を2年かけて開発しました。スターバックス様は他の産地ともコラボされていますが、当窯のマグは小石原から近いスターバックス3店舗限定で購入できます。また、スターバックス様とはマグのコラボをきっかけに、焙煎工場を併設する中目黒の「スターバックス リザーブ ロースタリー東京」での限定カップも共同開発しました。はじめてコラボの依頼でお話があった時は怪しい業者かと思って断り続けていたのですが（笑）、あとでスターバックスと分かってとても驚きました。その他には、ピエトロ様とも去年からドレッシングと器をセットにしたギフトセットを共同開発しており、ゆくゆくは海外にも売り出していきたいと考えています。



「ロースタリー東京」での限定カップ

profile

窯元名

翁明窯元

場所

福岡県朝倉郡東峰村小石原
1126-1

電話

0946-74-2186

定休日

火曜日

営業時間

10:00~17:00

Web サイト

<http://www.020umei.info/>



Q.尚幸さんのモットーを教えてください。

伝統の中に小石原焼っぽくないデザインや作り方を取り入れることで、小石原焼をベースとしつつ、それを超えたものを作ることを意識しています。大きく流通させることは目標にしておらず、一人一人のお客様を大事にすることを心がけています。お客様にこの地に足を運んでもらって、ひとつひとつ手にとって購入いただくのが一番嬉しいです。

Q.今後の目標は？

最近「陶板」といって粘土の板を手作りの型に押し当てて形を作る作品に挑戦しています。箸置きや飾り物など自由な形ができるのが魅力です。まだまだ少量生産しかできないため、将来的には量産できる環境を整備したいですね。



Q.小石原焼の魅力、東峰村の魅力を教えてください。

小石原焼は伝統系と変化系に二極化していて、作品の幅が広く、見て回って楽しいと思います。また、東峰村は、立地が山奥でありながら、人の往来が多いという珍しい環境ではないかと思います。九州ですが、雪も降りますし、川遊びもできるなど、四季がはっきり感じられる環境が魅力だと思います。焼き物だけではなく、食事どころも色々ありますし、最近古民家を改装した宿泊場ができていのほか、キャンプブームで来訪者も増えています。



明るく居心地の良い翁明窯元さん。商品数も多く、つつい長居してしまいます。伝統を再解釈して、新しいものを創造するセンスはもちろんのこと、潔く直販にこだわることで、心地良い店舗作りに力を注ぐとともに、お客様の要望や反応に柔軟に対応し、ご夫婦で真心を込めて器を提供されていることが、多くのリピーターを獲得されている秘訣のように感じました。