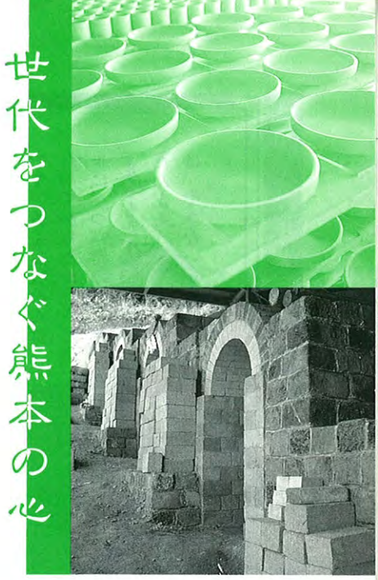

世代をつなぐ熊本の心

この焼き物が自分です。

本渡市本渡町水の平

岡部 久万策さん(76歳)
信行さん(49歳)
祐一さん(15歳)
俊郎さん(11歳)

一個の器が、一〇〇年も二〇〇年も、いやそれ以上も生命を持つことができるという。この事実に、焼き物に魅せられた人たちの、心の熱さを想う。

「ホンモノは残るんです。いいものでなければ、二、三年であきられてしまう。厳しい世界だからこそ、奥が深い。やりがいがある。」

と、天草・水の平焼の岡部信行さん。水の平焼の歴史は古い。明和二年の創業というからすでに二二〇年もの時間が流れている。そして、その歴史を飾る作品が、天草の土の中から生まれてきた。

水の平焼といえば、青なまこ赤なまこに代表される独特の紋様が特徴である。柄が海の海鼠(なまこ)に似ているところから、その名がついた。青なまこは、土から。赤なまこは、天草陶石からつくられる。苦心の末、その海鼠色をつくり上げたのは、信行さんの祖父五代目源四郎さんであった。そして、その技法は、さらに磨かれて今へとつづく。

「赤まなこが、うまくできた時は、菊の花が咲いたようで、そりゃあもう見事なものですよ。」

とは、六代目岡部久万策さん。久万策さんは、今年で76歳。さすがに最近では、ロクロを回されることは少なくなったが、焼き物づくりへの情熱はさめていない。

どちらかと言えば、水の平焼は毎日の暮らしに使われる焼き物である。

「気軽に使えるものがいい。そんな器を焼いていきたい。本来それが焼き物の使命なので

久万策さん

水の平焼とは

天草・水の平において明和二年岡部常兵衛によって創業され今日に至る。当初は、象眼焼が特徴とされたが、五代目源四郎の手により、海鼠色が開発され、以来水の平焼の特色となる。写真下の花入れは、三代目弥四郎作左の茶つぼは、四代目富次郎作と伝えられる。

すから。」

気負いなく話される信行さんの言葉に、二二〇年の歴史を誇る水の平焼の真髄を見たような気がする。

さて、信行さんには男の子が二人。長男の祐一君は15歳。俊郎君は11歳。どちらも次の水の平焼を受けつぐ意欲は充分だ。ただし、信行さんは強制はしないという。本人にやる気がなければ続かない仕事なのだそうだ。それだけ創意と工夫が必要な、大変な仕事なのだろう。

焼き物は、着色釉(うわぐすり)の加減と火の具合で、制作者の意図をはるかに越えた変化をとげる。それが窯変である。人の力で予測できない何か。ここに焼き物づくりの魅力があるのだろう。

そのロマンを求めて、信行さんは新たに登窯を築かれた。登窯は、山の傾斜を利用して築く窯のことで、ここでつくられる焼き物は、窯変の妙がいっそう期待できるという。

「私には夢がありましてね。この時代に生きたという証しをつくりたいんですよ。私は死んでも、一〇〇年、二〇〇年と生きつづける焼き物を、ひとつだけ、焼き上げてみたい。」

そんな祈りをこめて、真新しい登窯に、やがて生命の火が入る。

俊郎さん・祐一さん

信行さん