

五所川原市金山を陶器の一大産地にしたい

陶芸家 中鉢 徹

僕は昔からテレビっ子でした。ある日、伝統工芸のドキュメンタリー番組を見て「自分で何か作るのって楽しそうだな。」と思ったのが陶芸家を志したきっかけですね。修行して独立して、東京で陶芸教室をしていた折、妻の実家（五所川原市）へ結婚のあいさつに行きました。その時初めて津軽金山焼を知ったんです。そして津軽金山焼の未来を語る窯元と、ここの土に大変感謝を受けまして、移住を決意しましたね。将来的にはもっと津軽金山焼の認知度を上げて、ここに沢山の陶芸家を集め、五所川原市金山を陶器の一大産地にしたいです。



ちゅうばちとどる 神奈川横浜出身。1988年生まれ。2001年に独立し、下北沢で陶芸教室を主宰。2002年、津軽金山焼主催の第1回世界薪窯大会に参加したことを機に、五所川原市に2008年に一家（夫婦、子ども3人）で移住。

住所 五所川原市金山千代鶴5-79
電話 0173-29-3350
営業時間 9:00~17:00（年中無休）
 ※レストランは3月まで休業
【体験・要予約】 ※料金はいずれも税抜
 ●電動ろくろ/60分（1名様3,800円）
 ●手びねり/30~60分（大人1,200円、子ども900円）



五所川原市にある津軽金山焼のギャラリーでは、コーヒーカップやピアカップ、ブローチや小物までいろいろな津軽金山焼の作品が見られます。

日本原燃Facebookでは当社の取り組みをはじめ県内のイベント情報など様々な話題を掲載しています。

日本原燃公式 Facebook

ろくろ成形の工程、うまくいきそうでいかなところが楽しいんです。



①粘土は意外と固い ②指を押し込み穴を広げる ③形を整えていきます ④これで完成です

今回体験したのは、日本原燃株式会社広報部の佐藤史子さんと坪田奈津美さん。ふたりとも陶芸はまったくの初体験ということで緊張気味だが、中鉢さんが姿勢のとり方から丁寧に教えてくれる。津軽金山焼体験には手で成形する手びねりよりもろくろでの成形がある。今回はろくろで、佐藤さんが小鉢、坪田さんがピアカップ作りに挑戦。ろくろの中心にタワーのように整えられた粘土が回る。水で手を濡らして粘土に触れると「ぬるっとして思いがけない感触です。」と笑う佐藤さん。



器のカタチが思い通りにならないのがもどかしくも楽しい。

ろくろのコツは土から手を離すとき、急がないこと。「土からばつと手を離すと形が崩れて失敗するんです。」と中鉢さん。ろくろ成形は自転車と同じで、やっているうちにふとコツをつかむ瞬間が来るんだとか。

「陶芸って中高年の趣味というイメージがあったんですけど、実際にやってみると違いますね。好きなように作れるので、とっても楽しいです。」と坪田さん。

「ここは誰でも何回でもウエルカムです。お客様は幼稚園児から大人の方まで幅広く、リピーターも多いですよ。手作りなので、自分の手の寸法に合ったものができるんですよ。結果、自分の手にしっ

「手のカタチが残るからいい」

「陶芸って中高年の趣味というイメージがあったんですけど、実際にやってみると違いますね。好きなように作れるので、とっても楽しいです。」と坪田さん。



ろくろ回しは自転車のようなもの。慣れるとコツをつかむ瞬間がくる。

「できました。」

この後乾燥させてから登り窯に入れ、1,350℃で1週間焼きます。

くりと馴染む。難しい部分は勿論フォローしますし、失敗しても大丈夫です。途中で投げ出さず、完成させるプロセスが大事なので、うまくいかなかったら丁寧な、我慢してやり遂げた時の何とも言えない楽しさを体験してほしいです。買ったものにはない、自分の手のカタチが残るからいいんですよ。」微笑みながら話す中鉢さん。津軽金山焼は、温かい作り手の想いと魅力にあふれている。

Present! アンケートプレゼント

ハガキに必要事項をご記入の上、アンケートにお答えいただき、下記宛先までご応募ください。抽選で10名様に「津軽金山焼カップ&ソーサー」をプレゼントいたします。

応募締切 / 2017年2月10日(金) 当日消印有効
応募宛先 / 〒030-0802 青森市本町1-2-15 青森本町第一生命ビル
応募先 / 日本原燃株式会社 地域・業務本部「チラシ」係

必要事項
 ①郵便番号/住所 ②氏名/年齢/性別 ③今回の内容は面白かったですか(はい/いいえ)
 ④裏面(モニタリング面)の誌面構成に対するご意見ご感想をご記入ください ⑤当社へのご意見がございましたらご記入ください

抽選で **10** 名様

※当選は賞品の発送をもってお知らせします。お寄せいただいた個人情報は賞品発送以外の目的には使用いたしません。

青森大人手帖

自由に自然に大人らしく、ていねいに生活を楽しむ



今回のテーマ
 この冬あなたは何をして過ごしていますか？
 なんだか退屈だなあ。そう思ったら普段と違うことをしてみよう。
 今回のテーマは「津軽金山焼」。見に行くもよし、作ってみるもよし。
 大人らしいちょっとクリエイティブな休日をご提案。

津軽金山焼

体験

津軽金山焼ってどんな焼き物？

今回、青森県の代表的な焼き物のひとつである「津軽金山焼」を紹介してくれるのは中鉢徹(ちゅうばちとどる)さん。その魅力的な金山焼の世界を案内してもらおう。

「津軽金山焼は、金山の大溜池の底に堆積した良質の粘土を使用し、登り窯を使って1350℃の高温で焼く焼き締め陶器です。もともとは釉薬(ゆうやく)※を使わない焼き物で、土独特の風合いを備えています。使い込むほど色味が深くなり、艶も出てきます。いわゆる青ツ器なんです。またこの場所一帯の土は、太

古から海に没したことがないため、キメが細かく上質で、薄くて割れにくい焼き物を作ることが出来ます。」中鉢さんはさらに続ける。「津軽金山焼の歴史は実は意外に浅く、30年ほどです。ですからお客様の要望によっていくらかでも姿・形を変え、これからは歴史を積み上げていくことができる焼き物なんです。」中鉢さんにはこれからの津軽金山焼に対する想いと夢があるようで、時折笑みがこぼれる。

※釉薬/焼き物の素地にかけられる薬品。焼くことでガラス質になり耐水性が得られる。さまざまな種類があり、原料や使いかたによって、色や模様が変わる。

豆知識 津軽金山焼の食器は水やお茶が美味しくなる!?

「金山焼は他の食器とちょっと違う」中鉢さんも、お客様も感じていたまるやかな風味や味わい。本当に違うのかはさきりさせようとして検査機関でテストを実施。水を入れて24時間後…なんとカリウムや鉄、カルシウムなどのミネラル成分が増加。金山焼が誇る豊かな土の恩恵を受けているようです。お酒やビールも美味しさが増す。是非ともお試しください!

※平成23年1月 青森県薬剤師会衛生検査センターによる試験検査成績書

「津軽金山焼」はよく「備前焼」と比べられる。備前焼は日本六古窯のひとつに数えられる岡山県の焼き物だ。両者ともに土の風合いを生かし、釉薬を使わない焼き締め陶器だが、決定的に違う点はその使われ方だ。備前焼は比較的花器や茶陶器といった作品が多いのに対し、津軽金山焼は日常の生活で使う食器が多い。実はこれが窯元の理念のひとつである。「食器は使わないと意味がない。皆さんが日常で使えるものを提供したい。」中鉢さんはそこにも共感した。

そして今、窯元は津軽金山焼の新しい方向を探っている。日本国内のみならず海外の作家と積極的に交流を持ちたい、勉強会を開いたり技術の向上に余念がない。また、新たな試みのひとつとして、釉薬も2年前から使い始めている。中鉢さんが積極的に陶芸教室を開催しているのも、色々な人と会うことで消費者が作品に何を求めているのか、またそうすることで自分の知らないことが何かを感じることが出来るからだ。