



すり鉢に片口。日々の暮らしになくてはならない小久慈焼の器

「火を入れる作業は合計50時間ほどで、最終的な出来を決める攻めだきは今晚の8時くらいになるかな」と教えられた。窯の中には窯元である岳芳氏の作品をはじめ、中野さんらお弟子さんの作品も納

窯を築いた熊谷甚右衛門が作った器はいわゆる生活の雑器。白くてキヌが細かい地元産の粘土を使い、片口、茶わん、角皿、すり鉢など、暮らしの器を作った。釉薬はみ殻の灰と砂鉄の2種、ぼてりとした乳白色と、味わい深い茶褐色。小久慈焼ならではの色彩はこの時代に生まれたのである。庶民に愛され始めたこれらの器はやがては八戸藩の目に留まり、藩の御用窯として隆

最終的には 炎が焼き物を焼く

一戸市から車で約1時間。岩手県北の港町久慈市は幾重にも連なる北上山地を越えたところにある。山越えの道程は小さな旅だ。はるかな海の青を想像しつつ、深い森の中を何度もくぐり抜けたその先に、久慈のまちがあった。

北限の民窯として知られる小久慈焼のふるさと小久慈のまちは、港町から少し内陸に入った場所にある。現在、小久慈焼を焼いているのは7代目窯元の岳芳氏が主宰する小久慈焼陶芸苑。森に抱かれたその場所に着くと、登り窯からもくもくと煙があがっていた。

小久慈焼の陶工のひとりである中野豊さんによると、前日の夜からたき始めたという。

茶わん、小鉢、湯飲み、皿……
どれをとってもさりげない風合いが漂う小久慈焼。約200年前の久慈に生まれたこの器は、庶民の食卓が活躍の場だった美を競わず、実用を重んじ、確かな手仕事を伝えるその姿は、北の地で生きる民の心根を表す

日々の食卓に確かさを 北限の民窯「みん小久慈焼やき」

められている。

「何カ月もかけてろくろを回した器たちだから、全部きちんと焼き上げたいね。でも、窯の前でいくら神経を使っても、最終的には炎が焼き物を焼く。なかなかどうして難しいよね」と、中野さんは薪をくへながら笑った。

暮らしの雑器として

この地に小久慈焼が生まれたのは約200年前のことだ。福島相馬出身のある陶工が小久慈焼の初代窯元の熊谷甚右衛門に作陶の技を伝えたことが始まりとされている。

いよいよ攻めだきが始まった。器の表情をつくる最後の仕事だ