

「現代」取り入れ創造続く

鈴木蔵さん(83)岐阜県多治見市に、工房に案内された。巨大な窯が目に入



ガス窯の改良を続ける鈴木蔵さん＝岐阜県多治見市

志野の頂点 鈴木蔵さん

分厚く覆つ。「もっと厚くてもいい」。そこに、志野を焼いて60年にわたる試行錯誤の歴史が詰まっている。

桃山陶の華「志野」は16世紀に突然現れて消えた。岐阜県可児市の山中で焼かれていたことを突き止め、再興したのが荒川豊蔵(1894~1985)。その

技は東濃地域の陶芸家に連綿と受け継がれている。その一人が鈴木さん。荒川の後を受け、1994年に国の重要無形文化財保持者(人間国宝)に認定され、現代志野の頂点に立つ。

人気と名声は海外にも届く。各地の高島屋を巡回する個展の初日の4月11日、東京・日本橋店。中国人夫妻が応接テーブルに抹茶茶わん数点を並べて品定めを始めた。



「力強く君子の美德を感じさせる」と夫。夫人は「竹林の絵が描かれていて具体的でいい」。茶わん4点、陶塑1点の計2千万円超の商談が私の目の前でまとまった。

志野はまき窯でなければ、との思い入れが陶芸家の間で根強い。桃山を仰ぎ見るあまりのだが、鈴木さんは20代からガス窯を取り入れた。火力の強さや炎の調整のしやすさを見込んだ。

「志野が生まれた当時、それまでになかった革新的な焼き物だった。今を生きる我々が現代を取り入れるこそ創造なのです。昔のままに作っただけは写しの域を出ない」。よく口にする芭蕉の言葉「不易流行」につながる考え方だ。

志野の見どころは表面に

浮かぶ緋色。生地に含まれる鉄分が淡いピンク色となって現れる。焼き上げた後、ゆっくり冷ますのがコツ。壁が厚いほど効果的で、窯は造り替えるたびに大きくなった。

一焼き、二土、三細工といわれる焼き物の世界。土や釉薬は父親の通雄さん(故人)の代から研究。細工とは造形。ろくろに加え、板状の粘土を張り合わせるタタラづくりなどを駆使する。

東京国立近代美術館工芸課長の唐沢昌宏さん(53)は「人間国宝になって四半世紀近いのに守りに入らない。後進がやっとなつていく」と思ったら、先に行っている」と話す。愛知県陶磁資料館の学芸員当時から長年、鈴木さんと付き合ってきた。

「50年後、100年後に振り返った時に昭和、平成を代表する作り手として名を刻んでいるだろう」

(田中彰)