

# 土本来の力が宿る、自由闊達な伊賀焼

三重県・伊賀

新学さん



ざくざくっと土の塊を竹や鉄、陶片など様々な素材のへらで削り、削りぬいでいく。ろくろより時間がかかるが、その表情には躍動感があり、土のもつ生命力みたいなものが強く感じられる。早業のろくろに比べ、動かない土とじっくりと向き合う新学さん。なんだかとても愉し気だ。

大学卒業後、サラリーマンをしていた新さん。「漠然とものをつくっている企業で働きたいなあと思ってました。でも、配属されたのは販売の仕事。ものをつくりたいという思いがどんどん強くなって。そういえば、父(新歓嗣さん)は、やきものというものづくりをしている。あんなふうに生きていきたい」と26歳でやきもの世界へ。「やきもの小学校へ行くという選択肢もあったんですけど、父に学校で変な感じがいたら、伊賀焼はできないし、別にうまくする必要はないからやめとけと言われ、基礎は父に学びました」。やきものは、こういうやり方でつくるものだという固定観念にとらわれることなく、ものをつくる時の幅が広がったという。例えば、土への接し方。「ろくろだけでなく、たたいたり、ひっぱったり、削りぬいたり。いろんなアプローチで土の表情を出すことができるんです」。作品がのびやかなのも、そんな姿勢があらわれているのかもしれない。

窯場の裏は、伊賀の土の宝庫。山肌は、いくつもの層がバウムクーヘンのように重なる。新さんは、慣れた手つきでパラパラとはがしていく。木節粘土や蛙目粘

土など3種類の土がとれ、同じ種類でも場所によって性質が異なるという。

「原土なので、土にとっても癖があり、土自体から自分の特徴が出るんです。裏の山の土で焼くと、自然と細かいヒビが出るのでおもしろいですよ。」

同じ土でつくっても、穴窯に入れる場所によって色や風合いも変わってくる。土の生命力を火の力がさらに変化させる。力強く焼き締まった土肌、やわらかで色気のあるビードロ釉、吸い込まれそうな深みのある藍色。

そして最後の仕上げは、使い手のアレンジ。

「料理を盛った時に器の表情ががらりと変わりますよね。こうくるかって。それを見るのが一番楽しいですね。」

味人45号より転載

manabu atarashi

1973年大阪府生まれ。1975年伊賀へ。1995年関西大学文学部卒業。サラリーマン生活を経て、1999年父である歓嗣氏に師事。現在、伊賀にて作陶。

