

# うつわ 紀行

[ 北 陸 ]



加賀・今九谷窯

◎ 中村元風さん

先人たちの想いを紡いだ、

# 進化し続ける九谷焼

加賀大聖寺初代藩主・前田利治公の支援のもと約350年前に登場した、

華やかで優雅な風格を漂わす九谷焼。

見た目の華やかさばかりに目がいきがちだが、

「実は「用」にも優れていたんですよ」という

今九谷窯の中村元風さん。

古九谷焼の「心」を受け継ぎながら進化する

中村元風さんの今九谷焼の世界を訪ねた。





# 余白である白地を主役にした、“ふくら手”

九谷焼といえは、白地が見えな  
いぐらびつしりと描きこまれた  
ものが多い。「古九谷焼」とい  
るから100点余りお借りして、  
実際に手にとり、写しをするうち  
に、だんだんその頃につくり手の  
想いがわかるような気がしてきた  
んです」と中村元風さん。手にと  
つて気が付いたこと。それは、薄づ  
くりで軽く、とても持ちやすく、  
器に至っては口当たりがいいとい  
うこと。九谷焼は、何かと見栄え  
ばかりが先行してしまうが、実は  
道具としても優れていたのだ。

そして、もう一点。やはり、当  
時のつくり手も、本当は白磁に憧  
れていたのではないか。技術的に焼  
成素地を白にすることができず、  
やむなくそれを隠すためにべた塗  
をしたけれども、白い地を生かし  
た作品をつくりたかったのではな  
いか。そんな思いが、元風さんの中  
で膨れ上がり、先人の思いに込め  
るためにも、余白と思われている  
白地をいつそのこと主役にしてみ  
ようと思いついた。それが、白い釉  
薬をふっくら盛り上げて、冷たく  
みえる磁器でやわらかさを表現



中村元風さん プロフィール  
1955年石川県生まれ。金沢大学大学院で哺乳類、鳥類の生態を研究。大  
学院在学中から、中村翠恒氏のもとで修業をする。その後、三代徳田八十吉  
氏（人間国宝）に師事。今九谷窯をおこし、九谷焼の始祖である前田家の御  
用窯の指定を受けた。  
※3月15日～28日「日本橋高島屋」（電話03-3211-4111）、6月  
14日～20日「大阪高島屋」（電話06-6633-1101）で、個展予定。



ふるさと百名山は、『ホテル百万石』のロビーや『ダイニング  
大観』などに飾られている。

●ホテル百万石：電話0761-77-1111（代表）



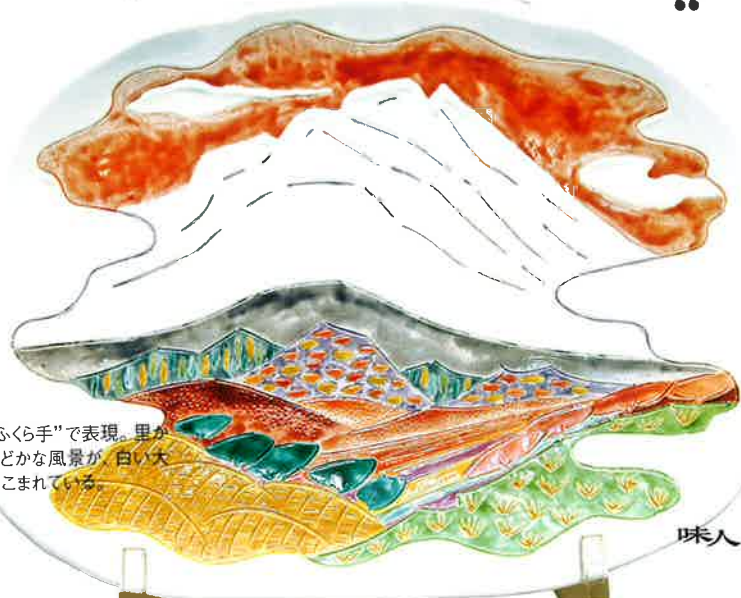
した“ふくら手”と  
いう技法。

その“ふくら手”が  
魅せてくれたのが、  
日本ふるさと10  
0名山の絵皿だ。1  
998年に、加賀市  
内の『ホテル百万石』  
から、作品を飾りた  
いという依頼を受け、  
日本全国から訪れるお  
客さんにとっても、ホテル

はもろろん、地域にとっても  
意味のあるものは何かと考えた結  
果、辿り着いた答えが、各都道府  
県にある山を絵皿にすることだっ  
た。ちょうど、『日本百名山』の著  
者である加賀市出身の深田久弥  
氏の生誕100年が、5年後に  
控えていた。

「選定も私がしたのですが、選  
ぶのが大変でしたね。学生時代、  
ワンダーフォーゲル部だったので、  
各地の山々に縁はあったのです  
が…」。

『ホテル百万石』に飾られている  
各地の山々を眺めていると、日本  
昔ばなしに出てきそうな、ほっこ



雪山を“ふくら手”で表現。里か  
ら見るのどかな風景が、白い大  
皿に焼きこまれている。

りした山から、凛とたたずむ山、  
猛々しい山と、それぞれの山々が  
立体感をもって、やさしく迫って  
くる。例えば白山。雪山の輪郭  
が“ふくら手”の技法を使うこと  
によって、より鮮明に目に焼き  
付く。

素焼、本焼、下塗り、そして色  
を重ねて…と4～6回も焼き重  
ねた絵皿には、思わず微笑んでし  
まうような、不思議なおおらか  
さがあった。





# 日本人ならではの感性で 生まれた”元風グリップ”

【ホテル百万石】の中にある、会席料理『ダイニング大観』では、ふるさと百名山の小皿が料理の中で登場する。

(上)彫刻家・藪内佐斗司の作品や漆芸品を展示する「うるし蔵美術館」にある茶房では、元風さんのカップでコーヒーを飲むことができる。

●うるし蔵美術館  
電話0761-73-8116 <http://www.urusigura.com>  
(下)手に添うようにつくられたグリップ。もちろん、優雅さも持ち合わせている。唐草文カップ&ソーサー 一客5万2500円。



精力的に九谷焼に取り組む元風さんだが、大学院中は生物学の研究者として、どぶねずみの研究に勤しむ日々を送っていた。しかし、生物の研究と自分の理想にギャップを感じ始めた頃、陶芸に出合った。自分の好きな世界をやるもので表現できないかと思ひ、妻の祖父である中村翠恒氏のもとで修業をしたという変わり種。作品は、元風さんの”好きな世界”である、動物・植物などの生物や山などの自然をモチーフにしたものが多い。

元来理系の研究者魂なのか、コーヒーカップのグリップ一つにも、研究に余念がない。

「西洋人は、コーヒーカップのグリップをつまんで飲みますが、日本人はお碗を持つ習慣があるの

で、ヨーロッパメーカーのグリップは日本人にとっては持ちにくいんです。口当たりも違います。カップ以外の洋食器は、持たない、口をつけないのが原則です。しかし、和食器は手に持ち、直に口をつけるものが多い。そのため、日本人は唇がとても敏感です。だから、ヨーロッパの真似をしてはダメ。なんでも有名なブランドのものが完璧だとは思わない方がいいですね。」

つまむのではなく、掴むことを優先に考えられたグリップ。道具としての役割を果たしながら、尚、可憐で、見た目にも美しい。

”用”と”美”。この二つの要素を、意識してつくられたものこそ、本来の九谷焼であり、器の原点なのだろう。