



焼締徳利8000円とぐい呑5000円。



深い味わいのお茶碗3万円。



洋食を意識して作陶した銀上絵皿2万円。



器で使っている釉薬をピースにし、オーダーしてつくってもらった木の椅子に張り付けた、陶器タイルの椅子15万円。



お刺身や魚料理が映えそうな、荒々しく無骨な焼締角皿1万円。



(写真上)手にすっと馴染みそうなお茶碗3万円。  
(写真下)荒々しい土の味わいが心地よい、ぐい呑5500円。



白丹波徳利8000円。



焼締徳利(左)8000円、(右)7500円。

丹文窯 大西雅文さん  
料理人に愛される、  
荒々しい土味、大胆なフォルム。



白化粧鉢  
3500円。



「丹波DNAの詰まった」丹波の土で、器を中心に作陶する大西雅文さん。

●プロフィール  
大西雅文 (おおにし・まさふみ)  
1980年兵庫県・丹波立杭生まれ。2000年浪速短大デザイン美術科工芸専攻卒業後、瀬戸の加藤裕重氏に師事。2004年地元に戻り、父の丹文窯で作陶。

展覧会スケジュール  
●「丹波焼三人展」  
松坂屋名古屋店 南館6階アートブレイス  
11月2日(水)～11月8日(火)

「器」は、刺身など魚料理をイメージしながらつくることが多いですね」と大西雅文さん。長皿など、どっしりと荒々しく存在感がある。ちよっぴりやんちゃさも加わって、なんだか眺めているだけで元気になるそうだ。大西さんのキャラクターがそのまま器に反映されているかのよう。丹文窯4代目だが、やきものに目覚めたのは、修業のメッカである瀬戸に行ってから。「自分で土を掘り、形にしていくなはまったんです」。現在は、丹波の土を自分好みの荒々しい土に仕上げる。窯は、丹波焼特有の蛇窯といわれる登り窯。「蛇のようにはっていかないといけないくらい天井が低いのが特徴なんです。だから、他の地域の登り窯より焼けるのが早くて、だいたい3日ぐらいで焼けるんです」。

地元特産の黒枝豆から釉薬をつくったり、大西さんの言葉からは、丹波を愛する熱い想いがひしひしと伝わってくる。「自分一人が良ければいいのではなく、丹波焼全体が盛り上げられればいいな」と。丹波焼の若きホープ。料理との相性もいい大西さんの器から目が離せない。