

# うつわ紀行

— 三重県・伊賀 —

形と焼きが融合して  
生み出される、  
堂々とした姿、流麗な佇まい。  
陶芸家 渡辺愛子さん

伊賀の市街地から山あいの道に入ると、まっすぐ天に向かってそびえ立つ杉林に、渡辺愛子さんの穴窯がある。訪れた日は、窯焚きの2日目。まちなかの喧噪はどこへやら、悠々と流れる時のなかで、穴窯は、炎が赤々と燃えていた。



800度近くになると、窯の入り口を、薪で蓋をし(木蓋)、より温度をあげていく。

## 古い信楽の壺に宿る つくり手の思いに魅せられて。

「渡辺愛子さんの器は、骨董の器と並べてもひけをとらへんのです」と、信楽にある料理屋「陶の辺料理 魚仙」の4代目林田裕貴さんは言う。「頭の中で、しっかりデッサンできている。例えば、古い陶片を見ただけで、全体の造形を創造する力があるように思っています」。

学生時代は、現代美術を学び絵画を専攻していた渡辺さん。デッサン力などは、すでに培っていたのかもしれない。卒業後は、木を使って立体物をつくったり美術の講師として中学校の教壇に立っていた。やきものに興味を抱いたのは、その頃だ。

「古い信楽の壺を見て魅せられてしまったんです。小さい頃から寺や神社、仏像が好きなんですけど、似たにおいを感じました」。つくり手の魂が宿っているものは、見る者の心を揺さぶる力がある。渡辺さんは、信楽からほど近い伊賀で、年に7回ほど窯を焚く。「現代の穴窯は、かまぼこ型が多

いんですが、本を読み、たぐさんの窯を調べていくと、ろうそくの炎の形が一番理想だなと思えました。空気の流れや熱の伝わり方、炎の走り方を考え試行錯誤しました。その甲斐あって、作品の焼け具合や自然釉の流れ方、色の変化など、作品づくりを楽しめるようになりました」。

窯焚きの営みも好きだという渡辺さん。「最初、温度を上げる時は、どんな木でも使いますが、最後は松で火力をあげると、きれいなビードロになるんです。松以外だと濁ったようなマツトなビードロになってしまっ」。パチパチという燃える音を聞きながら、炎の色を見て薪を入れていく。その一連の流れが、とてもゆったりとしていて、傍らで見ていると安心感がある。

今や指一本で何でもできて、便利で楽になったはずなのに、なぜか日常は時間に追われ、せわしなく過ぎていく。しかし、窯焚きは、昔ながらに4日間ひたす



ら五感を頼りに火と向き合うのだ。人間の五感という本能が置き去りになるなかで、神経が研ぎ澄まされる人間本来の営み、心躍る時間が過ぎる。

人の感覚と経験で窯をつくり、薪を入れ、焚いていく。だからこそ、その人自身の感覚や直感が、やきものの個性につながっていくのだろう。渡辺さんのやきものが多くの人に愛されるのは、他の人にはない五感の鋭さと、直感を信じて突き進む、芯の強さが奥底にあるからだろう。



伊賀筒花入 73500円。

## 手回し轆轤で、呼吸をしながらじつくりと形をつくりあげていく。

趣のある土味が印象的だが、主に信楽や伊賀の山の土を使っているという。「耐火度が高くて強いです。成形は、手回し轆轤を使います。電動轆轤とは、土の動きが違います。なにより息をとめてつくるのではなく、普通に呼吸できる間合いが、私に合ってい

写真左  
立ち姿が堂々としている信楽大壺 262500円。

ビード口釉が、今まさに流れんとする、動きのある花入れ信楽罍 29400円。





個展スケジュール  
●松坂屋名古屋本店 南館6階美術画廊  
2月1日(水)~2月7日(火)

●プロフィール  
渡辺愛子 1971年大阪府堺市生まれ。1992年嵯峨美術短期大学美術学科卒業。94年から信楽の穴窯で焼成技法の勉強をはじめ。2001年三重県伊賀市で穴窯を築窯し、独立。2009年3基目の穴窯を築窯。

にも、やさしく包み込んでくれる包容力もある。しかし、これが完成形ではない。「使っていくうちに少しずつ趣が出てくるので、それも楽しんでいただきたいですね」と渡辺さん。使い手の心構えが、器の表情をゆっくりと変えていく。まるで、年輪のように……。

「陶の辺料理 魚仙」の林田さんが、渡辺さんの器に合った料理を盛り付けてくれた。「渡辺さんは、骨董の器への理解があるので、古典的な料理がとても合います。長皿には、冬枯れで侘びたものをイメージしました。どら鉢には鯖寿司を、蓋向には、朽木盆と朽木椀を合わせてみました。ねっ、ひけをとらないでしょ。」

さまざまなお表情を見せてくれる器。重厚感があり、力強さの中にも、やさしく包み込んでくれる包容力もある。しかし、これが完成形ではない。「使っていくうちに少しずつ趣が出てくるので、それも楽しんでいただきたいですね」と渡辺さん。使い手の心構えが、器の表情をゆっくりと変えていく。まるで、年輪のように……。

「やきものをつくる上で、心掛けていることを聞くと、「裏表なく、正直に生きる」と、答えが返ってきた。「やきものは、自分がそのまま出しています。だから、常に自分を磨いていないと。壺に魅せられて、この世界に飛び込みましたけど、今は、器や花入れなども、壺と区別なく同じ意気込みでつくっています」。



「窯場付近から、赤土が出たんです。その土で、どら鉢をつくりました」と渡辺さん。「陶の辺料理 魚仙」名物の鯖寿司を盛り付けて。焼メ銅鑪鉢 15750円。



朽木盆の上に朽木椀とかぶら蒸しを盛り付けた渡辺さんの蓋向。土味が生きた蓋付向付 5250円。



初冬の冬枯れをイメージして、雪輪れんこんや手長海老のから揚げなどが盛りされている。皿 63000円。

『陶の辺料理 魚仙』  
住所／滋賀県甲賀市信楽町長野1334-2  
電話／0748-82-0049  
営業時間／11:30~14:00、  
16:00~21:30(L.O.)  
定休日／月曜