

萬古焼

作陶家・堀野証嗣さん

自作の釉薬、自作の土で受け継ぐ伝統の技

江戸時代から伝わる萬古焼の製法にこだわる堀野証嗣さん。

松の葉を燃やしてつくる釉薬を用いた作品は、
独特の色合いを有している。

家庭で広く愛用される萬古焼

萬古焼と聞いても、どういうものなのかピンとこない人が多いかもしれない。だが、そういう人もそうとは知らずに萬古焼の焼き物を使っている可能性が高い。萬古焼の土鍋は国内で70～80%のシェアを占めており、たいいてい家庭に1個や2個はあるからだ。

萬古焼と聞いて「ああ、あの土鍋か」とわかる人には、萬古焼＝大量生産というイメージがあるかもしれない。実際、今、世の中に出回っている萬古焼の多くは大量生産品だ。しかし、今でも一つひとつ、萬古焼の作品を手づくりしている作陶家がいる。三重県菰野町に工房「八幡窯」を構える堀野証嗣さんもそうした作陶家の一人である。堀野さんはいは。「本来の萬古焼は、自然の素材を生かすことをとても大事にしています。だから、私は土も釉薬も自分でつくっています。その作業にはとても手

間がかかりますから、大量生産などしたくてもできません。三重県の四日市市と菰野町は昔から萬古焼の産地として知られていますが、今、私のように土まで自分でつくっている人はほとんどいないでしょう」

堀野さんは祖父が萬古焼の仕事に従事しており、自らも焼き物をつくるようになった。しかし、かつては現代工芸の作家として「オブジェのようなものばかりつくっていた」という。

萬古焼は江戸時代の元文年間(1736～1741年)、桑名の豪商、沼波弄山ろしやんが自分の窯を築き、茶器を焼いたのが始まりとされている。弄山は、永遠に残るようにとの思いを込めて自らの作品に「萬古」や「萬古不易」の印を押した。それが萬古焼の名前のゆえんで、弄山の時代につくられたものは特に古萬古と呼ばれる。

埋もれた技法の復活に挑む

だが、時代を経て土鍋や急須が大

量生産されるようになると、古萬古がどういうものだったのかを知る人が少なくなり、弄山が得意とした赤絵の技法も忘れ去られていった。

「古萬古の素晴らしさが歴史に埋もれてしまった。それを知ってもらうためには、古萬古の時代の技法で、弄山がつくったような茶器をつくる必要がある」

そう考えた堀野さんは、妻の栄子さんの手も借りながら古萬古の技法を復活させることにした。

だが、釉薬の一つである松葉釉づくりは、試行錯誤の連続だった。釉薬の調合に関する資料はあったが、そのとおりにつくっても思うような色にはなかなかならない。そしてようやくたどり着いた釉薬づくりは、非常に手間のかかるものだった。

「松葉釉は、松の葉を焼いて灰にしたものを使います。松の葉は知り合いの庭師が2トントラックに積んで持ってきてくれます」

しかし、その松の葉の山には枝や



手前にあるのが松葉釉をつくるため、トラックで運ばれてきた松葉。陶器は釉薬をかけて後ろの登り窯で本焼成をした後、絵付けをして再び電気窯にて低温でゆっくりと焼く。



堀野夫妻。右の灯籠は先代の賢三さんが四日市市にある萬子神社に奉納したものの試作品。

ほりの・しょうじ 1949年、三重県四日市市生まれ。かつてはオブジェのようなものを多くつくっていたが、茶陶に転向。結婚後、朝日陶芸展、現代工芸展などに出品する一方、個展を開き萬古赤絵の作品を発表しながら萬古焼のよさを知ってもらおうべく作陶を続け、今日に至る。1996年、四日市市の工房から菟野町の陶芸村に転じた。



写真左上、松葉釉の原料となる松葉を燃やす自作の窯。窯の右側にある煙突が短いのは、煙とともにきれいな灰が外に飛んでいくのを防ぐため。左下、出来上がった松葉釉。

松ぼっくり、他の木の葉などが交じっている。松葉釉の原料として使うのは枯れた松の葉だけなので、まず枯れていない松の葉や松の葉以外のものをすべて取り除かなければならない。もちろん、すべて手作業だ。

少なくとも数日間かけてこの作業を終えたら、枯れた松の葉を焼く。堀野さんの工房には、焼き物を焼く登り窯とは別に、松の葉を焼くための窯がある。

「この作業では炭化させず、完全な灰にすることが大切です。そしてその灰を水の入った四斗樽に入れ、灰汁抜きをします」

灰を入れる樽の底には小さな穴が開いており、そこに藁束が差し込まれている。そこから少しずつ灰汁が抜けていく仕組みだ。何度も何度も樽に水を足し、気長に灰汁を抜いていく。そして手で触って灰汁が抜けきったことを確認すると、灰を別の

容器に移し、今度は水をかけて濾していく。そうしてようやく、松葉釉に使う灰が出来上がる。

「新しい松葉釉は、ストックしてある古い松葉釉に注ぎ足します。作陶で使うときは、つくるものに応じてそこに長石などを加えます。今は化学的に調合された松葉釉も販売されており、そうした釉薬を使えば安定した仕上がりになります。自然の材料でつくった松葉釉は結果が安定していませんし、思ったとおりの仕上がりにならないこともよくあります。でも、そこが面白いんです」

土を10年以上寝かせることも

釉薬をかけるとき、堀野さんは柄杓を使う。作陶家の中には、素焼き

した焼き物を釉薬にそのまま浸け込む人も多い。そのほうが手間がかからないし、確実に全体に釉薬を塗ることができる。しかし、堀野さんは柄杓にこだわる。

「柄杓でかけると、釉薬が厚く付くところ、薄く付くところといった違いが出ます。そのことで焼き物に動きが生まれ、面白い景色が表れます」

登り窯の燃料には、赤松の薪を使う。赤松は火力が強く、炎が遠くまで伸びるので窯全体が高温になるが、場所によって温度差が出る。堀野さんは一つひとつの作品を登り窯のどこに置くか考え、それによって釉薬の厚さや、釉薬そのものを変えている。いつも松葉釉を使うわけではなく、松の木を燃やして灰にした松木灰の釉薬を使うこともある。もちろんそうした工夫をしても、予想外の仕上がりになることは珍しくない。堀野さんはそれも楽しんでいる。



写真中央、左側が伊羅保茶碗、右側が井戸茶碗。右上、土を粗もみしたのち体重をかけて菊ねりして空気を抜き、その後、ろくろを引いて成型していく。

作陶に使う土も、堀野さんは自分でつくっている。白い土と赤土の両方を掘り出してくると、まず^{みしろ}筵の上で天日干しをする。そして叩き潰すようにして粒度を細かくしてから水を張った甕に入れ、2日ほど置いてから攪拌し、上澄みのほうからすくって濾していく。それを寝かせるのだが、中には10年以上寝かせている土もあるという。

「寝かせた土は、ろくろを引いたときに自分の体に合うというか、伸びがよくて造形しやすくなるんです。いくつかの土を混ぜて使いますが、その配合はつくるものによって変えています。軟らかい土と硬い土が混ぜられているので、最初は硬さを均等にするために粗もみし、中の空気を抜くためさらにもみ込みます。この工程はもみ込んだ土に菊の花のような模様がつくので、菊もみと呼ばれています」

土をもむ作業は相当な力仕事のように見えるが、堀野さんいわく「体重をかければいいので力はそれほど必要としない」のだそうだ。

古萬古の魅力を伝えるために

土が出来上がったらろくろを使って造形し、室内で自然乾燥させる。そして茶わんなどの場合は高台を削り、素焼きにし、釉薬をかけて下絵付けをして登り窯で本焼成する。そして最後に上絵付けをしてから電気窯で比較的低い温度で焼き、完成というのが大まかな工程だ。

「登り窯の中に作品を100個入れたら、きちんと出来上がるのは30個にもなりません。化学的に合成した釉薬を使ったり、温度をコントロール

しやすい電気やガスの窯で本焼きしたりすればもっとたくさんできるので、でもこれが本来の萬古焼なんですよ」

萬古焼の土鍋を使うとご飯がおいしく炊けるといわれており、多くの人が使う理由になっている。また萬古焼は頑丈で、堀野さんも「萬古焼の土鍋は長石の一種のペタライトが入っているので、何百回使っても割れたりしません」という。

堀野さんは、大量生産の萬古焼を否定しているわけではない。ただ、今は萬古焼の本場である四日市市や菰野町でも、古萬古のよさだけでなくその存在すら知らない人がいることに危機感を抱いている。だからこそ、一人の作陶家として古萬古の魅力を伝えようとしているのだ。

堀野さんのような作陶家がいる限り、萬古焼は「萬古不易（いつまでも変わらない）」であり続ける。