

# 備前焼作家 伊勢崎 紳さん

## 1000年の歴史と伝統が 支える平成の備前焼

素朴な力強さと深い味わいを持つ備前焼。現代備前焼作家の伊勢崎 紳さんは、その魅力について「相手を引き立たせるところ」と言う。釉薬を使わず絵付けもしないその独特な技法が代々受け継がれて約1000年。気鋭の若手作家はその伝統を受け継ぎ、奇を衒わずに真っ向から備前焼の技法に挑んでいる。

### さまざまな焼きの技法

日本六古窯のひとつに数えられる備前焼は、古墳時代から平安時代にかけてつくられた陶質土器の須恵器が発展したものとされている。岡山県備前市の伊部地区で盛んであることから、伊部焼きと呼ばれることもある。

一般の陶器は、釉薬を塗ったり絵付けをしたりする。しかし備前焼は釉薬も塗らなければ絵付けもしない。ろくろや手びねりで土を成形し、自然乾燥させてから窯に詰め窯焼きする。それだけだ。だが、それだけに焼きの技法にはさまざまな種類があり、奥が深い。

「僕がよく用いるのは、緋襷、胡麻、牡丹餅などです。窯変の技法を使うこともあります」

伊勢崎 紳さんが言う。

緋襷というのは、つくった作品に藁を巻いたり間に挟んだりして焼く技法のことだ。藁の成分と粘土の鉄分が反応しあい、緋色の襷をかけたような模様が現れることからこの名がついた。また、胡麻というのは、

焼くときに使う割木の灰が作品に付着し、胡麻を振りかけたような状態になったものをいう。そして牡丹餅は、ある作品の上に別の作品を置いた状態で焼き、火が直接当たらない重なった部分が牡丹餅のような形になり発色する。窯変は、作品が灰に覆われたり埋まったりしていぶし焼の状態になり、青灰色に焼き上がるようにする技法だ。

### 松がなければ 備前焼はできない

備前焼でよく使われる登り窯は、長さが数十メートルになるものもある。伊勢崎さんの工房にある登り窯も、下部から上部まで10メートル以上ある。その窯の中のどこに作品を置くかで、どのように焼き上がるかほぼ分かるという。

「アマチュアの方が焼くと、突然変異的にとってもいいものができることもあります。でもアマチュアの方はそれと同じようなものを再現することはできません。僕らは窯に詰めている時点でどのように焼けるかだい

たい分かっていますし、実際に8割がたは思い通りに焼けます。アマチュアの方が突然変異でつくったものも、僕らは見ただけでいくらかでも再現できます」

焼きの技法にはもうひとつ、重要なポイントがある。窯に入れた作品を焼くときには、松の割木を使うという点だ。すべての備前焼作家が松を使っているかどうかは定かではないが、伊勢崎さんは「松がなければ備前焼はできない」とまで言い切る。「かつては備前でも雑木を使って焼いていたことがあるようです。でもうまく焼けず、いろいろ試して松が一番適しているという結論になったのです。僕は赤松の割木を使っています。松の灰はマグネシウムと鉄分を含有していると言われ、それが焼き上がりにはいい効果を出すのです。松やにの脂も大事です」

登り窯の場合、最初の4日間だけはガスの火を使う。最初から割木を使うと温度が一気に上がりすぎて、作品が割れやすくなってしまふからだ。4日間かけて窯内の温度を100℃まで上げたら、そこから割木をく



いせざき しん 1965年、岡山県備前市生まれ。岡山県重要無形文化財保持者だった伊勢崎満氏（故人）の次男。大阪芸術大学陶芸科卒業。1999年に独立し、備前市伊部で備前焼作家として創作活動にいそむ。2009年、日本伝統工芸中国支部展岡山県知事賞受賞。



ろくろに粘土を置き、下から上へと伸ばして厚みを整えてから径と高さを決めていく①。その後器の下を削り形を整え②、乾燥させる③④。器の表情を決める炎の元になる松は松やにをたっぷり含んでいる、テレテル（肥えてる松の意味）がいいという。

べ、2週間かけて1,250℃までゆっくり温度を上げていく。

## ろくろは全部手で挽く

伊勢崎さんが登り窯に火を入れるのは8月の下旬から9月の初旬にかけて。1回に2,000点から2,500点の作品を焼く。これだけの量で8割がたは思い通りに焼けるというのだから、驚嘆せざるを得ない。焼いている間は3交代制で見守り続ける。温度計を見ながら必要に応じて割木を足す。2週間で約100万円分の割木を使い切るという。

焼きの技法とともに土づくりも大事だ。地面から1メートルほど下の土がいいという。だが、備前では鎌倉時代から江戸時代にかけて手で掘れるところはほとんど掘りつくした

ので、今は重機を使って地中3メートルくらいまで掘り起こす。

「備前の土でなくてもいいのですが、この近辺の土は鉄の含有率や耐火度がちょうどいい」のだと言う。

掘り出した土はまず砂や石を取り除き、乾燥させてからふるいにかけ、さらに泥水にして砂を分ける。そのうえで山土と黒土を混ぜて粘土にしていく。そうしてできあがった土をろくろで挽いて形をつくっていくのである。

「コテなどの道具を使わず、全部手で挽くのが備前流。ある程度以上に大きなものは手に布や革を巻き、圧力をかけながら挽く。それが昔ながらの備前の挽き方です」

デザインを考えるときにはスケッチを描く。

「相手を引き立たせるところが備前

焼の魅力。花を活ければ花が一層美しく見えますし、料理を盛れば一層美味しそうに見えます。どんなものをつくろうかとか、もっとこうしたらいいとか考えているときが一番楽しいですね」

## 備前には備前のルールで

伊勢崎さんの祖父、伊勢崎陽山さんも父親の満さんも、備前焼の作家であった。ともに岡山県重要無形文化財保持者となり、名匠と言われた人。伊勢崎さんは代々受け継がれてきた伝統技法を守りながら腕を磨き、若手として頭角を現してきた。

「備前には備前のルールがあります。それを受け継ぎながら新しいものを発見していくことが大事です」

そう語る伊勢崎さんは備前焼が大



「使って気持ちが良いのが『いい器』」という伊勢崎さんは、作品づくりのために、華道、茶道、そして料理も学んでいる。  
⑤緋櫛平皿、⑥酒器、⑦ぐい呑み、⑧窯変徳利

好きで、子どもの頃から土掘りや窯焚きなどを手伝い、芸術大学を卒業後、独立する前は約10年間、父親の満さんと一緒に仕事をした。しかしその10年間に焼き物の話をしたのは、わずか10分程度だったという。「父からは言葉では何も教えてもらっていません。これをするなということも言われませんでした。言葉で教えて分かることではないのです。ただ、とにかくたくさん失敗をさせてもらいました。そうして身をもって体験して仕事を覚えていきました。才能だけではだめ。経験の積み重ねが必要です」

## もう半分成功した焼き物人生

朝8時半に仕事場に出て、正午になったら昼食というように、伊勢崎

さんは毎日ほぼ同じような生活をしている。同じことを同じようにするのが大事。根を詰めたらいいものができるというものではない。コンスタントに普通に暮らし、何事も起きない穏やかな毎日だと、いいものができる。それが伊勢崎さんの持論だ。「最近、窯の中でどういうことが起きても対応できるようになりました。2年に1回くらい、自分でもいいと思えるようなものができるようになりましたね」

鎌倉、室町、江戸と続く歴史の中で、備前焼には必ずその時代を代表する作品があるという。名匠がつくる作品は時代の空気を映し出し、挿り鉢ひとつとっても形が違う。土や形を見れば、つくられた時代が分かるともいう。

「普段している仕事の中で何か発見

があると新しいものがつくれます。だからどんどん仕事をしないとだめ。いつか、後の時代の人が見て『平成の備前焼はこれだ』と言われるようなものをつくってみたいですね」

実は伊勢崎さんには3人の兄弟がいる。兄も弟も全員が備前焼作家だ。そして今、伊勢崎さんの3人の子どもたちも、備前焼作家への道を歩もうとしている。4人の兄弟、3人の子どもたちの中にも、備前の心が息づいているのであろう。

「子どもたちも焼き物が好きになるように育ててくれればいいと思っていましたが、どうやらうまくいきそうです。僕の焼き物人生も半分はもう成功です」

悠久の歴史を超え、脈々と受け継がれてきた備前焼の技法が、こうして伝承されていくのである。