

器も人間も
弱くて不完全だから
成長する

武内町黒牟田地区。この地で430年、14代続く黒牟田焼を作っている丸田さんは、武雄焼の特徴を「多様性がある個性」と表現されます。全部の窯元にそれぞれ違った個性があり、作品を見れば大体「あの人が作った作品だな」というのがすぐ分かるそうです。これにはない武雄焼の特徴。2006年の市町村合併で市内すべての窯元の作品を「武雄焼」と呼ぶようになり14年が経ちました。今までにない新しい系統に挑戦する窯元もあり、それぞれの作風に窯元さんの想いを感じられます。

有田焼よりも古い歴史をもつ黒牟田焼ですが、「伝統を「守る」意識はない。伝統はどんどん攻めて変えていくもの。焼き物の世界にこれで良い、これ以上ないということはなく、芸術品を作り、時代と対話し続けることは一生の勉強」と丸田さん。使うたびに愛着が湧く、「日常の器」としてみなさんの元へ。「器も人間も弱くて不完全だから成長する」と今日も丸田さんは焼き物と向き合います。

つくる人

丸田 延親(まるた のぶちか)
黒牟田焼 丸田宣政窯 武内町

昭和39年(1964)丸田宣政の長男として黒牟田焼の窯元に生まれる。平成6年(1994)日展入選以後14回入選。平成18年(2006)日本現代工芸美術展現代工芸賞受賞。日展会友。佐賀県陶芸協会会員。

自然に囲まれ、ゆつくりとした時間が流れる「工房わらべ」。

木の温かさや、昔ながらの囲炉裏が特徴的なこの場所で店を営まれている宮原さんは、大の器好き。武雄焼との出会いを聞くと「小さい頃から母に料理を教えてもらい、料理が大好きになったことがきっかけ」とのこと。

器を手にとって、「何の料理を盛りつけよう」とワクワクするのだそう。

そんな宮原さんが思う武雄焼の魅力は「素朴だけど、1点だけでも芸術性を感じるし、料理を盛りつけると気配を消して引き立ててくれる」こと。「生活

に溶け込む武雄焼」を毎日肌で感じています。

自分の子や孫にも、小さい頃から焼き物の器を使わせていたと宮原さん。焼き物は落としたら割れてしまう、だから割れない器を使うのではなく割れないように大事に扱う。物を大事にする心を日常の中で、器ひとつでも身に着けることができると言います。「絵柄、かたち、雰囲気堪能して、焼き物を身近に感じてほしい。気に入った器でごはんを楽しんでほしいですね」と温かく語ってくれました。

芸術性を感じ
気配を消して
ものを引き立たせる

宮原 俊恵(みやはら としえ)
工房わらべ 北方町

素材の良さを最大限に活かした料理の数々、丁寧な心のもったおもてなし。自然とともに、五感でお楽しみいただけます。※ご予約のみの営業です。
北方町大字大崎5176-5 ☎0954-36-2662

つかう人