



街も盛り上げながら作家としても活動する二足の草鞋でありたい。

## 清水 万佐年

展示会でどんなに忙しくなっても産地である丹波篠山への思いを強く持ち続け活動する清水さん。そんな清水さんが意識するのは緊張感のあるシャープな器。現代の技術を駆使して今だからこそできる方法で格好良い作品を発表し続けています。

細かな製作方法や、丹波への熱い思い、そして清水さんが陶芸家として印象に残っている出来事などたっぷりお伺いしました。

インタビュー記事ぜひお楽しみください。

## 丹波篠山の工房にて

### 陶芸を始められたきっかけは？

家は焼物屋さんでしたが継ぐつもりはまったくなく18歳から車の専門学校に行き、車屋でアルバイトをしていました。専門学校を卒業してもアルバイトはそのまま続けていて、いよいよ正社員になるところまで来たんですけど、土日が休みでなく、当時の若い僕にとっては友達と休みが合わないのが嫌で嫌で仕方がなかったんです。だから車屋には”家の焼物屋を継ぎます”と言ってやめたんです。やめる理由に使ったんですよね(笑) でもその時初めて焼物屋っていうのを意識したのがきっかけです。

### 丹波の作家として恵まれていると思うことは？

丹波は焼物の産地としてだけで人が来てくれる。例えばどこかの山奥で一人で焼物をしていると、その家だけを目指して来てくれるお客さんなんて滅多にいないから自分で営業に行かないといけない。それが家が焼物屋じゃない人の当たり前スタイルなんで凄く大変なことだと思います。陶芸家って焼くだけが仕事じゃなくて、焼いて、営業して、販売して確定申告してって色々あるじゃないですか。だから自分の営業努力なしに、丹波っていうだけで人が集まってくれて自分の作品を見て貰えるって凄くありがたいことですよ。

### 自分の直営店ではなくてギャラリーや展示会で販売する意味とは？

僕は窯元があるから直営店では窯元の商品を基本的に売ります。僕が作ったものもあれば従業員が作ったものもあり電気やガス窯を使ったものが多いです。僕が作家として作るものは基本的に薪窯を使ってあまり直営店では売らないですね。一つの理由としては丹波を目的に来てくれる人に対しては作家ものの商品は高すぎるんです。もう一つは展示会の為にいい作品は残しておくっていうのもありますね。ただ正直なところ、直営店に置いていたらそれはそれで、本当に好きな人は買ってくれると思うんですよ。それも、もちろんありがたいことですけど、でもそれで終わっちゃうんですよ。ギャラリーや展示会を行うと、自分がいいと思う作品を何カットも撮影してくれて、SNSに載せて、宣伝してくれる。だから極端にいうとカッコいいぐいのみ一つで、営業の全ての仕事をしてもらえます。そうすることで自分の存在を知ってくれる人が増えるのでそれが大きな理由ですね。

### 作品造りの拘りについて教えてください。

拘りと言われると難しいけど、現代だからこそ手に入る原料を使って選択肢を広げて作っていきたいと思ってます。昔の作品の再現をする為に、この土やこの灰を使わなければいけないと探し求めて、それでも再現ができず苦労をしている人もいるとは思いますが僕としては昔の人はその原料しかなかっ

たから、それで作っていたと思うんですよね。僕が登り窯を使う理由も昔を再現したいからじゃなくて、登り窯を使う方がかっこいいと思うからなんです。僕としては今の時代は便利なんで、現代の技術を使って、現代の原料を使って、現代風にカッコいいものを作りたいと思っています。

土は丹波の土で薪窯を使う作品は赤土を、釉薬を使うものは白土を使っていますが実は3-4割は磁土を混ぜているんです。僕が目指しているものは緊張感のあるスツとした焼物なので土100%だとどうしても野暮ったくなってしまうんです。丹波も信楽も備前も厚みがあって、ほっこりするような焼物と言われていますが、僕はその対局を目指してます。緊張感のあるシャープな作品を作りたいというのは焼物を始めた当初から変わらない想いですね。

## 製作方法について教えてください。

薪窯で焼くのは2日半くらいです。ただ最初の一日は重油バーナーで炙り1000度くらいまで持ってきます。その後は薪と重油を併用し、その後徐々に薪を増やして行って最終的に薪だけにします。温度は1300度から1200度の間をうろうろする感じですね。

薪は基本的に赤松と少し檜を使ってます。というのは赤松の入手が最近難しくなっているので油が多いと言われる檜を2割くらい使って焼いてみたことがあったんです。すると松に比べるとやはり油が少ないこともあり、温度が中々上がらなくて苦労し焼き締めは思っているようには仕上がらなかったんです。ただ釉薬ものは松と違って檜は燻が残るので還元が上手くされてカッコよく仕上がりましたね。逆に赤松だけだと焼き締めはカッコよく仕上がるけど、釉薬ものはうまく仕上がらなかったんです。15年たってやっとそのバランスってというのがわかるようになりましたね。

## 清水さんの考える丹波焼の魅力とは？

丹波って作家同士の窯元がめちゃくちゃ近いんですよ。2キロ圏内に50くらいぐっと集まっているので歩いて1分で行ける作家さんの家もあるんですよ。めちゃくちゃ寂しがりやみたいな街ですよ（笑）なので作家同士の繋がりは強いし、仲はいいですね。丹波を代表する飛び抜けた作家になるって難しいことですが、この50軒の窯元が力を合わせてこの街に人を集めようとするともめちゃくちゃ強いんですよ。丹波には組合員としての仕事もあるので、もちろん本当に飛び抜けた作家になれば組合をやめればいいんですが、大体の作家は自分だけ良ければ産地のことはどうでもいいとはならないんですね。だから飛び抜けたいけどできないっていう訳じゃなくて、この街のことも盛り上げていながら作家活動もしっかりする二足の草鞋でいたいんですよ。

## 登窯について教えてください。

登窯で焼こうと思うと細かいお皿やぐい呑みだけでは作れないんです。例えば大きい壺を炎のストッパーの役割りとして使うので最低でも3つは作らないといけないんです。丹波の窯って植木鉢を作る窯と同じなんです。窯変とか景色とかではなくいかに効率よく回せるかを考えて作られているんです。だから灰被りとか景色を出すっていう考えがないので、壺の位置も穴窯なら前に置く人が多いと思うのですが僕の場合は真ん中くらいに置くんです。ただ壺ばかりでストッパーの役割をする訳にはいかないので棚も沢山組んでお皿を置いたり鞘を置いたりして上に炎が逃げないようにします。窯をいっぱいにしようと思うと全作品で大体420作品くらいになるんですよ。なんで窯詰は二人でしても2日はかかりますね。窯いっぱいにするだけでめちゃくちゃ大変な作業です。逆に窯出しは興奮しているからもの凄いスピードでモグラが穴掘るみたいに一人で数時間で出しちゃいます(笑) ただその中でも1割は欠けたり割れがあったりするので使えないし、展示会に出せるいい作品っていうのは2-3割くらいしか取れないんですよ。

## 今後どうありたいかのビジョンはありますか？

50軒窯元がいる中でいるんな考え方があると思うんですが、地元の底上げをしてお客さんに来てもらうという考え方と、外に出て丹波の魅力を伝えていくという考え方があると思うんです。僕は後者の人間で、地元の底上げは得意な人に任せて、海外とかも含めてどんどん外に出て行って丹波焼の魅力をアピールしていきたいんです。この二パターンがあるからこそ上手くいくと思ってるので、外に発信していける作家で居たいと思っています。

## 清水さんの思ういい器とは？

使ってもらって100%になることを意識してます。だから自分は70%までしか持って行かないですね。お花を生けてもらって、料理を盛ってもらってやっと完成すると思っています。なんで使ってもらっているところを見ていいなと思えたら幸せですよ。

## 陶芸家として仕事をしてきて印象に残っていることはありますか？

仕事って陶芸に関わらず縁もあるし運もあると思うんですよ。今やらせてもらっている展示会って全部きっかけを考えると凄い縁や運だったんだと思うんです。正直いうと、今の仕事のきっかけの殆どがお世話になっている先輩からだったんです。その先輩と僕って全然出会うことがなくてもおかしくないんです、年も出身も全然違うんで。でも13年前くらいに、たまたま呼ばれて名古屋に行ってそこでその先輩に会ったんです。だからもしその日に名古屋に行ってなかったら出会うこともなかったんだと思うんです。その先輩だけに限らず、人って出会っても相性が合わなければもう出会わなくな

るじゃないですか。その中でその先輩とは話とか空気感があったのかな？分からないけど（笑）でも  
そうでもなかったらこんなにも続かなかったと思うんです。人との相性それも含めて運で、今があるの  
はいろんな偶然が重なったんだなって思ってます。

文章：山根由貴