



ヒビノアリタ

〈特集〉

「人間、柿右衛門」



短歌： 笹井宏之

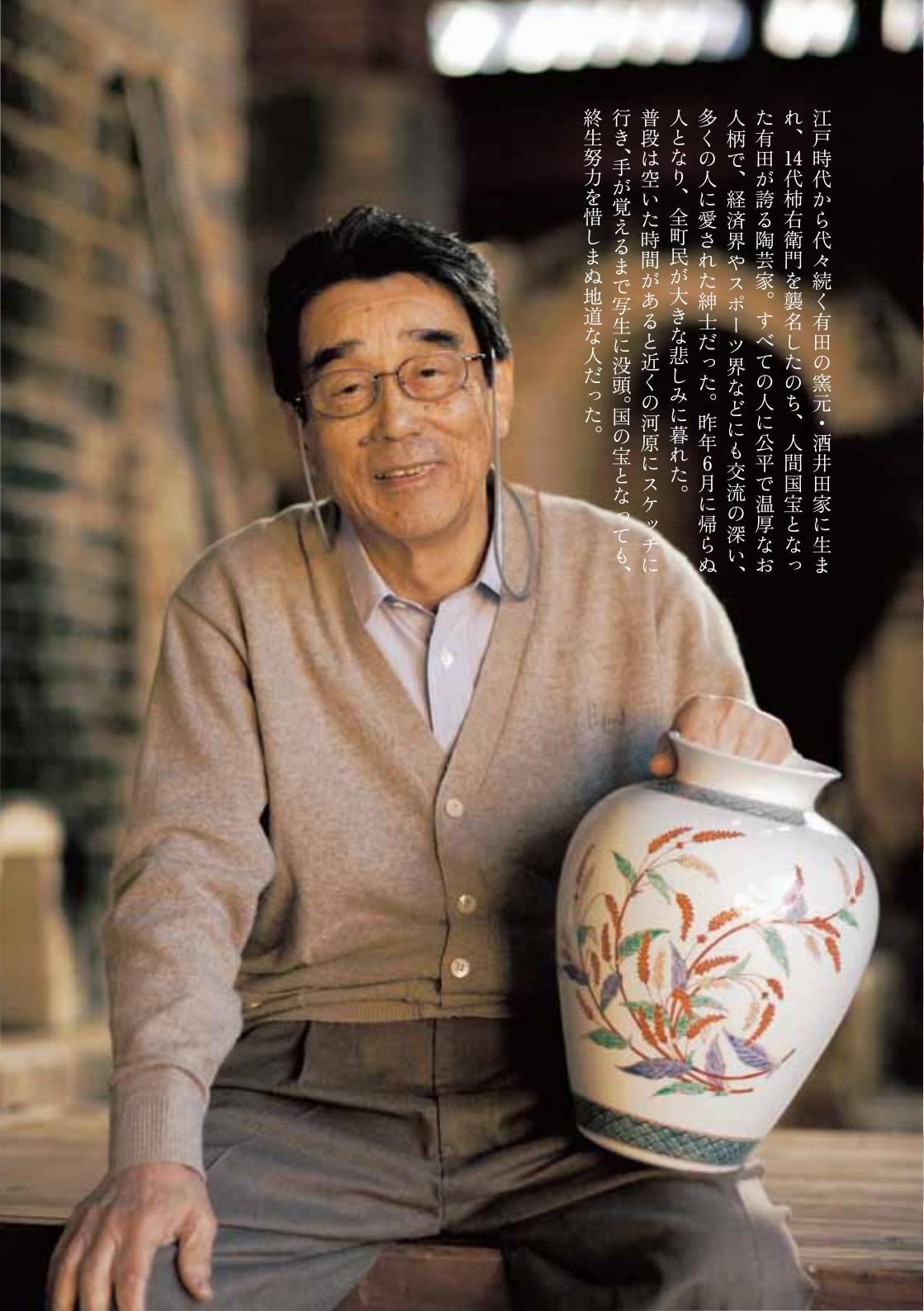
1982年8月1日、佐賀県西松浦郡有田町泉山に生まれる。
2004年、短歌を作りはじめる。
2005年10月、連作「数えてゆけば会えます」で第四回歌葉新人賞を受賞。
2007年1月、未来短歌会に入会。加藤治郎に師事。同年度、未来賞受賞。
2008年1月25日、第一歌集「ひとさらい」(Book Park)刊行。
2009年1月24日、自宅にて永眠。(享年26)
2011年1月24日、「えいんとくらから 笹井宏之作品集」(PARCO出版)、
第一歌集『ひとさらい』、第二歌集『てんとろり』(ともに書肆侃侃房)、刊行。

ブログ「些細」 <http://sasai.blog27.fc2.com/>

イラストレーション： MATSUICHI

佐賀県伊万里市に生まれる。有田工業高校デザイン科卒。
「0点楽第」所属。MATGRAPH代表。佐賀市在住。
九州北部を中心にフリーランスとしてグラフィックデザインや
イラストレーションを生業にしています。

<http://matgraph.net>
matsuichi99@gmail.com



江戸時代から代々続く有田の窯元・酒井田家に生まれ、14代柿右衛門を襲名したのち、人間国宝となつた有田が誇る陶芸家。すべての人に公平で温厚なお人柄で、経済界やスポーツ界などにも交流の深い、多くの人に愛された紳士だった。昨年6月に帰らぬ人となり、全町民が大きな悲しみに暮れた。普段は空いた時間があると近くの河原にスケッチに行き、手が覚えるまで写生に没頭。国の宝となつても、終生努力を惜しまぬ地道な人だった。



柿右衛門 人間、

文 || 荒岡弥生
写真 || 片岡亮

窯大生ご自慢の校長先生

日本磁器発祥の地・有田を学び場とし、多くの窯業従事者を輩出してきた『佐賀県立有田窯業大学校』。窯業全般の技術を習得できる唯一の陶磁器専門の専修学校として、今日もさまざまな年齢の学生たちが全国から集まっている。

そんな希有な学舎の校長を12年にわたって務め、未来の職人たちの手腕と感性を育ててこられた故・14代酒井田柿右衛門さん。

「お忙しい身だった先生にとって、学生たちとの焼物談義は新鮮だったようです。卒業制作展では学生一人ひとりの作品を講評されたのですが、ある時、ぼくもこんな風に自由に焼物を作つてみたいなあと、しみじみとおっしゃつたことを覚えていました。人間国宝として伝統を継承される立場にいらしたわけですからね。自由への憧れを感じていらした気がしました」。

同校副校長の堀賢太さんが語る。

在りし日の校長・14代柿右衛門さん。

400年の歴史の重みを想像するのは、凡人には容易ではないが、懷にそつとしまわれた憂いを垣間見た気がした。「学生たちは基礎力と継続性の大切さ、『きれい』と『美しい』の違いをよく話されていましたね。きれいなものは機械のボタンひとつで誰でも作れるが、ものの美しさは内面から醸し出されるもの。有田焼にはそうした品格があると。その技術を持った職人のもとをたくさん訪ねなさいとおっしゃっていたのが印象的でした」。

惜しみない愛情、感謝を未来へ

窯大2年生の中野愛子さんは、柿右衛門窯を校長自らに案内してもらった日の思い出を、宝物箱を開くようなキラキラとした瞳で語る。「職人が一人前になるには30年かかる。ようやく、そうした職人たちと一緒に仕事ができる今が楽しいと微笑んでいらっしゃいました」。

陶芸を始めてまもないわたしたち



右から、有田陶芸協会会长の河口純一さん
柿右衛門窯支配人の石井孝実さん、有田観光協会事務局長の筒井孝司さん



には、「同じことを繰り返すことで、美しさが形になっていく。だから、器用でなくつたつてい。基礎を深く学び、日本の美を感じできる」とよくわかった人“になりなさい”と激励。また、海外に比べて職人の手仕事が正しく評価されない日本に歯がゆさを感じ、「有田を職人さんが安心して暮らせるまちにしたい」とも考えておられたようだ。

2016年の有田焼創業400年祭では泉山復活を願い、「泉山の土と薪窯で昔ながらの有田焼を、学生と一緒に作ることを楽しみにしていらっしゃった」と中野さん。亡くなられる数ヶ月前まで、持てる力のすべてで、教え子たちにものづくりのあり方を伝え、一人ひとりの心に職人魂を根付かせた柿右衛門先生。その静かな情熱にお人柄が偲ばれる。

無類の愛煙家で酒豪、コーヒーイブレイクも日課

公私にわたり交流のあった有田陶芸協会会长の河口純一さんは旧知

の仲。共に過ごした時間が長過ぎて、「なんから話そうかね」とニヤリとされた。

「週に一度はコーヒー飲みにこんねって誘われて、仕事の合間によくおじやましました。先生にコーヒーと煙草は必須。お酒も強くて、まともに相手していたら、こっちの体がもちませんでしたね」。

昨晩も杯を交したように、あふれんばかりの思い出を語りながら、ふと「もう誘われることがないのかと思うと、やりきれんですよ」と、目の前の柿右衛門のコーヒーカップに視線を落とされた。

「肺の手術をされた翌日、面会謝絶の中、こつそり会いに行つたとです。顔を見たらすぐに帰るつもりだったのに、先生は例の調子でコーヒー飲みに行こうって点滴したまま、院内のカフェへ。ケーキまで食べて談笑して気づいたら3時間が経過。後日、支配人から家族も面会謝絶だったと聞いて、深く反省しました」。



有田窯業大学校学生の中野愛子さん



有田窯業大学校副校長の堀賢太さん



も見てないんですよ。亡くなるひと月前まで一人で飛行機に乗って東京まで。なので、今もどこかで休養中という気がして、現実感がないんですね」と語る柿右衛門窯支配人の石井孝実さん。早過ぎる死を誰もが信じられず、「周りに気を遣わせないように気遣いをされる先生でしたね」と、有田観光協会事務局長の筒井孝司さん。思い出を共有する3人の方々にとって14代柿右衛門さんは、「人を喜ばせるのが好きで、男の色気を感じさせる人でした」。

柿右衛門さんが愛した 流しの歌声

今や全国でも数えるほどしかないといわれる、酒場でギターを片手に歌う『流し』。この道41年のベテラン流しは、嬉野で活動中の、その名も流しの二郎さん。見た目はちょっとといかついけれど、裏表のない人柄と、人生の古傷に染み入る低いボイスに魅了されるファンも多い。彼の歌声を誰よりも愛し、お抱え



流しの二郎さん

でした。先生の顔を見ると100%その日の気分が分かるんです。元気がない時は明るい曲で励まそうと心がけていました。

いつも「二郎くん歌おうか」を合図に始まり、最高3時間歌い続けたことがあったそうだが、その間も「先生はただじっと俺の顔を見て、歌を聴いているだけ。周りの話し声が聞こえるだけでもイヤがるので、みんなもシンとして聴いていましたね」。

二郎さんの飾らない人柄と義理人情の篤さは、人間国宝の心をも裸にし、ギターと歌が鳴り響く間は、素の柿右衛門になれたひとつときだったのではないだろうか。

「わたしが死んだら、二郎くん墓前で歌ってくれよ」とジョーダンで交した約束が、遺言になってしまったと悔しがる二郎さん。

いまは体調を崩して療養中だが、約束を果たす日もそう遠くはない。最後に二郎さんはこう言つた。
「この日が俺の流し人生の総仕上げです」。

「先生とは23年のお付き合いでお元気だった頃の14代柿右衛門さんである。

「先生も23年のお付き合いでお抱えの流しとしてずいぶんと可愛がっていました。今、自分が歌っていただきました。今、自分が道を外れることなく、こうして人前で歌っていられるのも先生のおかげ。先生を俺の歌で喜ばせるのが俺の生き甲斐でした」。

二郎さんだが、「他の客にリクエストされても、基本、先生の好きな曲しか歌いません」と豪快に笑う。「先生が好きだった東海林太郎の裏町人生を一曲」とギターをボローンと鳴らして歌おうとされたが、すぐに下を向いて声を詰まらせてしまった。「こんな風じや先生に怒られるな」と泣き顔をぶるんとぬぐい、よそでは見せることのなかった人間国宝の素顔を話して下さった。

「先生はいつもおだやかで、自分のことは何も語られんとです。でも、先生がいるだけでその場の空気がふわっとなる、マシュマロのような人

『ななつ星』で初めて共有した 親子の時間

仕事も多忙で交友関係も広かつた14代は、まさに仕事に生きた職人。「家族と食事を囲むことはまずなかつたですね」と2月に15代柿右衛門を襲名する長男の浩さんは言う。運動会を見に来てくれたことやキヤッチボールを一緒にやった思い出も何ひとつないけれど、「でも、遠くで見守ってくれている安心感はありましたね」と、父の面影を語る。

そうした父不在の酒井田家において、父と息子が濃密な時間を過ごすきっかけとなつたのは、皮肉にも14代が病を患つてから。

父と同じ大学で美術を学び、帰郷後は後継者としての意識を強くした浩さん。

「父は工房のことは職人に倣えといふ考えでしたので、土のこね方やろくろの回し方、工房内の決まりごとは職人たちに教わりました。絵は職人さんたちに教わりました。絵から、少しづつ父と仕事の会話が増



ARITA no KAWAII ①



故14代柿右衛門さんの褒名記念で、昭和57年に有田町の曲川小学校に寄贈されたガス窯。これを利用して毎年全校児童が焼物作りに取り組む。年明けの「柿右衛門展」で各学年1名ずつ「柿右衛門賞」を選出。猫の土鈴は秋月來未さん(24年度受賞当時1年)、器は久保田耕規さん(24年度受賞当時3年)。



えていました」。
JR九州のクルーズトレイン『ななつ星』の車内で設置される洗面鉢製作の依頼を受け、再び職人魂に火のついた14代柿右衛門さん。「納期までの時間がなかったので試作をする余裕もなくて、洗面鉢においては設置するまでハラハラでした。父はその時すでに鬪病中だったのですが、仕事への情熱は半端なく、おもちゃみたいな作品まで作って喜んでいましたね」。

そのおもちゃというのが、展望室の壁に飾られている白磁のボタンと蜂の巣。これまでの伝統工芸からはかけ離れた、職人の遊び心を感じさせる作品である。

氣力はあっても病魔は少しづつ体力を奪い、「最後の方はデザインしたものを病室で見てもらって手直しをすると」というやりとりが続きました。浩さんにすべてを託されたわけですねと伺うと、「いや、かえってまだまだダメだって思わせたんじゃない」と力不足な自分を申し訳なく思っています」と控えめにコメントされた。

父から褒められることはなかったけれど、唯一アドバイスを受けたのが「スケッチをしなさい」ということ。「何事もスケッチに始まる。これを続ければ、何事もわかるようになります」と言つていましたね」。

繊細で女性的ラインが特徴の14代の作品と、直線的でシャープな若々しい15代の作品が、柿右衛門窯展示場隣りの『古陶磁参考館』に並ぶ。父と子の無言の対話に心の耳を傾けてみたい。



私の一点

第三回

金子 昌司

源右衛門窯 代表取締役社長

文 || 筒井 ガンコ堂
写真 || 片岡亮



荒磯碗
(高さ約 7.5cm × 直径 15cm)

源右衛門窯古伊万里資料館の膨大な収蔵品の中から金子昌司さん（56）が「私の一点」に選んだのは、意外にも地味な「荒磯碗」だった。十七世紀半ば、東南アジアに大量に輸出されていた肥前磁器の一例だという。

海外に渡った有田焼といふと、一般的にオランダ東印度会社がヨーロッパに運んだ「古伊万里」

がよく知られているが、量的にはそれより遙かに多く唐船によつて東南アジアへと運ばれたというのが通説である。

この「荒磯碗」は、深さのある独特的の器形で、汁碗のほかいろいろに用いられたと覚しい一品で、かなり使い込まれている。やや厚く、持つてみると見掛け

より重い。日常雑器であるにもかかわらず、見込みにまで呉須で絵が施してある。「筆使いを見ると、当時の職人の、一個でも多くつくろうといふ気持ちがありありでしょう。有田が海外に打つて出ていた頃の先人たちの息遣いまで感じられます」と金子さん。

金子さんが「荒磯碗」に魅せられるきっかけになったのは、鹿児島・吹上浜に打ち上げられた肥前磁器の陶片を見た時だった。昭和五十年頃、それを収集した現地の人から連絡があり、二十代だった金子さんも現地に赴く。おそらく長崎から運搬中だったジャンクが難破して沈没し、三百数十年を経て、その積

荷が打ち上げられたと考えられる。一部を分けてもらつた金子さんは自窯の資料館に展示している。その後、金子さんは何回も東南アジアに出向き、ベトナムでこの「荒磯碗」を入手したのだった。「東南アジア向けの製品は、有田だけでなく波佐見や吉田でもつくっていたでしょうが、これを見ていると有田の原点はここにあるのでは、とも思ひます。そういう意味で、ヨーロッパに渡った品より、東南アジアに渡った品に私はときめきますね」と金子さんは感慨深げに語つた。

羽間右衛門

おいしい有田を
いただきます

文＝筒井ガノコ 堂
写真＝片岡亮



いかにも陶都・有田に似合つた菓子だが、残念ながら地元でも認知度が低い。商品化して間がないし、売っている所が有田館と製造元の吉永菓舗の町内二カ所だけだからである。

もともとは有田窯業大学校の学生たちが考案したものである。毎年秋に窯大祭が催されるが、その

祭りの飲食担当者たちが何かやきものにちなんだ名物をと考え出したのが、ハマを型どったクッキーだつた。

ハマとは磁器を焼く際、窯の中で器の下に敷く磁器製の丸い敷物で、有田焼に欠かせない大切なものである。窯大生がロクロを練習するとき、まず取り組むのがこのハマづくりで、作りや削りにおいて、中心をとるのが難しく、初心者は一ヵ月かけても上手くいかないという。つまり学生にとつてはハマはやきもの修業の出発点で、それだけハマに対する思いは強いのである。

幸い羽間クッキーは窯大祭で好評だった。ならば更にレベルアップして商品化できなかと相談を持ち掛けたのが吉永菓舗二代目の吉永謙二さん(39)だった。商品の

ネーミングは学生間に公募して決まった。

吉永さんはこのクッキーをすべて手づくりで製している。味はアーモンド、カルダモン、シナモン、ココナッツ、黒胡麻黄粉の五種(続いて抹茶入りも検討中とか)。肝心のクッキーの出来は、歯応えよく、味も上々である。それぞれ二枚入り五種詰めで一、二〇〇円。桐箱入りで、商品名の箱書きはプロの書家に依頼して、高級感十分である。

最初からこのプロジェクトにかかるわった窯大二年生の中野愛子さん(兵庫県明石市出身)は、仕上がり商品を見ながら「後輩たちがいろいろ広く発想する一助になれば」と語った。



有田に出会えるお店

東京

*50音順

イトーショップ & ショールーム

50坪の店舗に、和を中心とした生活雑貨を展開。
有田焼、漆器、硝子、鉄等金属製品、布、和紙等の様々な素材から空間をしつらえる楽しさを提案します。

- 東京都品川区南品川二丁目七八
● 東京急行「青物横丁駅」より徒歩3分
● りんかい線「品川シーサイド駅」より徒歩10分
- TEL 03-3474-1486
● 営業時間／11時～19時
● 定休日／日曜・祝祭日 18時まで
● 営業時間／11時～19時
● 定休日／年末年始・夏季休業
● http://www.aito.bz/shops/ass

有田焼やきもの市場

東京 恵比寿店

恵比寿駅から徒歩約7分でアクセスに便利な立地。

- 有田焼窯元200社の品を取り扱っています。
名入れのギフトなど特注品も専門スタッフがお応えいたします。すべての品を掲載したネットショッピングもご覧ください。
- 東京都渋谷区広尾一丁目九
● 東京メトロ日比谷線「恵比寿駅」①出口より徒歩約7分
● JR山手線「恵比寿駅」西口より徒歩7分
● TEL 03-3542-7271
● 営業時間／10時～19時
● 定休日／不定休
● http://www.yakimonoichiba-tokyo.com

今右衛門 東京店

十四代今泉今右衛門の作品及び色鍋島今右衛門直営店舗です。

- 東京都港区南青山二丁目十五
● 東京メトロ銀座線「青山二丁目駅」より徒歩3分
● 都営大江戸線「青山一丁目駅」より徒歩3分
● TEL 03-3401-3441
● 営業時間／9時～18時
● 定休日／日曜・祝祭日
● http://www.inamemon.co.jp
- 東京メトロ半蔵門線「青山一丁目駅」より徒歩3分
● 東京メトロ千代田線「乃木坂駅」より徒歩10分
● 東京メトロ千代田線「六本木駅」より徒歩10分
● 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩10分
● TEL 03-3586-3841
● 営業時間／9時30分～18時
● 定休日／日曜・祝祭日
● http://www.kakiemon.co.jp

柿右衛門 東京店

柿右衛門窯元直営の店舗です。

- 東京都港区赤坂六丁目四
● ブリンセスビアビル2F
● 東京メトロ千代田線「乃木坂駅」より徒歩10分
● 東京メトロ半蔵門線「六本木駅」より徒歩10分
● 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩10分
● TEL 03-3586-3841
● 営業時間／9時30分～18時
● 定休日／日曜・祝祭日
● http://www.kakiemon.co.jp
- 東京都江東区南砂六丁目十五
● 東京メトロ東西線「南砂町駅」東口2番出口より徒歩5分
● 営業時間／10時～20時
● 定休日／年始（1/1～1/3）
● http://www.aritadori.com

源右衛門窯

東京店

東京駅に近い、中央区八丁堀にある店舗は直営店ならではの品揃えとなっております。

- 東京都中央区八丁堀三丁目一
● 都営地下鉄浅草線「宝町駅」A2出口より徒歩約5分

- TEL 03-3551-0179
● 営業時間／10時～18時
● 定休日／日曜・祝祭日・土曜は不定休
● http://www.gen-emon.co.jp

香蘭社 東京銀座店

香蘭社ブランドの商品を販売。2Fギャラリーでは、テーブルウェア教室、コンサートなどを随時開催しています。

- 東京都中央区銀座六丁目一
● 銀座香蘭社ビル1F
● 東京メトロ日比谷線「銀座駅」より徒歩3分
● TEL 03-3543-0951
● 営業時間／10時30分～18時30分
● 定休日／日曜・祝祭日
● http://www.koransha.co.jp

ヤマト陶磁器 東京営業所

趣味の器「さん京」。しん窯の「青花」ブランドの商品を取り扱っています。

- 東京都世田谷区赤堤一丁目十二
● 小田急線「高徳寺駅」より徒歩6分
● TEL 03-6273-4765
● 営業時間／10時～19時
● 定休日／なし
● http://www.yamato-taisho.jp

百田陶園

パレスホテル東京店

遙か昔の記憶を引き継ぐように名づけられた1616.Arita Japanは、有田焼の伝統を踏襲しながらこれまでの有田焼とは異なるデザインアプローチを試みています。これからも未来に寄り添う、新しい器のシリーズです。

- 大手町駅 C13b出口より地下通路直結
● TEL 03-6273-4765
● 営業時間／10時～19時
● 定休日／なし
● http://www.1616arita.jp

賞美堂本店 東京店

賞美堂本店オリジナルブランド「其泉」を中心に

- 一般和食器から美術品まで取り扱っています。
- 東京都千代田区内幸町一丁目一
● 帝国ホテル本館 地下1F
● JR山手線「有楽町駅」より徒歩約5分
● 東京メトロ半蔵門線「新橋駅」より徒歩約7分
● 東京メトロ日比谷線・千代田線「日比谷駅」A13出口より徒歩約3分
● 東京メトロ日比谷線・丸の内線・銀座線「銀座駅」C1出口より徒歩約5分
● TEL 03-3592-16455
● 営業時間／10時～19時（日曜・祝祭日10時～17時）
● 定休日／なし
● http://www.shobido-honten.com

深川製磁 「The House」

深川製磁のコンセプトSHOP。

- ゆっくりと時間が流れる隠れ家的な空間の中で、実際の「家」という場面でのライフスタイルを体験する事のできるSHOPです。オーダーリームを併設しており自分らしさが見つかる特別な場と新たなサービスをご用意しております。
- 東京都港区六本木三丁目一
● HOMAT WEST NO.120
● 東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩7分
● 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩7分
● 東京メトロ南北線「六本木一丁目駅」より徒歩5分
● TEL 03-3589-15520
● 営業時間／11時～19時
● 定休日／火曜日
● http://www.fukagawa-seiji.co.jp



表紙写真：14代酒井田柿右衛門氏による
「たばこの花」のスケッチ

一般社団法人有田観光協会
〈アリタノヒビキ〉3号

取材協力

柿右衛門窯／TEL.0955-43-2267
佐賀県立有田窯業大学校／TEL.0955-42-3144
大正屋／TEL.0954-42-1170
源右衛門窯／TEL.0955-42-4164
吉永菓舗／TEL.0955-42-3521

発行元

一般社団法人 有田観光協会
住所／佐賀県西松浦郡有田町岩谷川内2-8-1
TEL.0955-43-2121 FAX.0955-43-2100
ありさんぽ http://www.arita.jp
E-mail kanko@arita.jp

企画制作・編集
アリタノヒビキ 制作委員会