

手仕事が生むやさしい器 高取焼工房 末吉宏光さん



高取焼工房では、機械を使わず、手仕事を大切に作陶が続けられています。目の粗い土を足で踏んで練り、足蹴りろくろを使って器を形づくりします。さらに、焼き物の多くを薪窯で焼くというこだわりも特徴です。

「古き良き高取焼の良さとともに、現代の食器も作っています。これからの時代の流れに合わせて作品を作りたい」と末吉さん。

土本来のやわらかな風合いを生かした器のほか、細かな作業が求められる人形などの作品も制作しています。伝統の技を守りながら、新しい表現にも挑戦しています。

☎高取焼工房 末吉宏光(永満寺891-3) ☎24-6500

「きれいさび」の器を日常に 永満寺窯 清水筑山さん



永満寺窯は1965年に先代が復興した窯元で、高取焼の伝統を受け継ぐ「遠州七窯」の一つとして知られています。

清水筑山さんは「高取焼のきれいさびを表現し、使いやすい食器を目指しています」と語ります。永満寺窯の器は、薄づくりで上品な姿が特徴。飴色の鉄釉や、わら灰釉が流れるように現れる釉薬の表情も魅力です。湯呑み等は手になじみやすく、口当たりの良い形に工夫されています。伝統を守りながら、日々の暮らしで使いやすい器づくりを大切にしています。

☎高取焼永満寺窯(永満寺2045-1) ☎22-2279



土と向き合う 職人の技

未来へ続く炎

現在も、直方では、焼き物づくりが続いています。

土を練り、形を整え、釉薬をかけ、炎に託す。その工程は、400年前と大きく変わりません。一方で現代の暮らしに寄り添うデザインや新しい表現にも挑戦している職人たちがいます。



古高取の魅力在现代に 内ヶ磯窯 友枝観水さん

「古高取焼」の魅力在现代によみがえらせようと制作に取り組むのが、内ヶ磯窯の友枝観水さんです。

「古高取の良さを現代にも継承していきたい」と話す友枝さん。窯跡から出土した陶片を手がかりに研究を重ね、当時の技術や風合いを独自に復元してきました。

作品はどっしりとした存在感と大胆な造形が特徴。天然の釉薬と陶土を用い、ヘラ模様や左右非対称の形など躍動感のある表現が印象的です。高取焼の精神を受け継ぎながら、個性的で芸術性の高い作品を生み出しています。

☎高取焼内ヶ磯窯(上頓野1811-7) ☎26-1114

