

岡山県

備前焼

陶磁器や漆器などの器や調理器具など、食の周辺にある道具——食具はさまざま。

その国の食文化によっても特徴があります。「食具の小さなミュージアム」からご紹介していきます。



備前焼の鉢に和菓子（島根県松江・風流堂の朝夕と若草）を盛って。枯淡な器に白と緑が鮮やか。



備前焼窯変半月鉢。出井潔晴作。長径24cm、短径21cm、高さ5cm。左右の丸柄を牡丹餅という。



半月鉢の裏を見たところ。三脚の脚がついています。備前焼に使う田土は田圃の底の層となる粘土。粒子が細かく、鉄分に富むので細工しやすく、焼き締めると茶褐色で堅牢に仕上がります。粘性や腰の強さがあります。



恩師の上田フサ先生が遺した器。備前焼の筒向付（径6cm、高さ7.5cm。懷石料理であえ物を盛る器）。流れ胡麻（※4）の景色が見え、炎のまわり方、焼成温度、灰のかかり方など、同じものは焼き上がりません。



右と同様、上田先生が遺した器です。備前焼宝瓶（径8.5cm、高さ4cm）。宝瓶は煎茶に用いる茶注。土そのままの無釉の焼き締めめ力強い魅力があります。炎の色をまとった美しい焼き色、緋襷（※5）が見えます。

窯変の妙味

部分、その境目の部分によってできる焼き色の变化。
 ※4 流れ胡麻：高温焼成のため作品の表面が溶け、薪の灰が付着して流れ、胡麻をまぶしたように見える。
 ※5 緋襷：緋色の線が襷のようにかかった模様。作品に薬を巻いて焼成。土の成分と化合してできる窯変。

用語メモ

- ※1 須恵器：古墳時代から焼かれた無釉の陶質土器。
- ※2 牡丹餅：作品にぐい呑みなど小さな作品をのせて焼くと、牡丹餅の模様に焼き上がることからの呼称。
- ※3 窯変：焼成の際、薪にふれた部分、ふれなかった

すが、播鉢と徳利は有名です。明治期には西洋文明一辺倒。日本の伝統文化は見捨てられていきます。日清・日露戦争の戦勝後、日本文化の見直しの気風が生まれ、茶道もその一つでした。茶陶として賞されたのは桃山時代の瀬戸、美濃、伊賀、信楽、唐津、備前など。若手の陶工や研究者が、桃山備前を手本として作陶し、北大路魯山人、イサムノグチなどから技法や造形を学び、その後の備前焼を開拓していきました。1950（昭和25）年に文化財保護法ができ、備前焼でも人間国宝が誕生します。備前焼の里、伊部は岡山駅から約40分。窯元によって得意とする壺や皿などがあり、引き寄せられるように店に入ることもしばしば。牡丹餅模様の中皿2枚と小さな木の葉の灰かぶりを手に入れました。小高い丘に登ってみると目の前は海。備前は、この水運があったらばこそ、と妙に納得しました。

釉薬を使わない備前焼は6世紀中期に須恵器（※1）の焼成技法が伝えられたことに始まり、鎌倉中期には壺、播鉢、甕などが生産され、中世窯としての備前焼が確立。桃山前期に千利休は水指や花生に使い、豊臣秀吉も愛好家であったといわれます。桃山後期の古田織部は備前焼の作風を変え、焼き締めの素肌を故意にゆがめたり、牡丹餅（※2）などの窯変（※3）を作り出していきます。その後、茶陶は瀬戸、美濃、京焼などが中心になり、有田では磁器が、萩や薩摩で施釉陶器が焼かれるようになり、備前焼は江戸期は衰退しま