

— 第百拾七号 —

(2012年春号)

春の陶器市来る！

有田名物陶器市も、もうすぐやって来ます。いつもこの時期になると、なぜかソワソワ、ドキドキ、ワクワクです。今年是有田観光協会も法人化され、期間中100万人をお迎えする受け皿づくりが着々と進んでいます。今年、祝日の並びがラッキーです。4月28日(土)～30日(月)まで三連休、そして5月3日(木)～6日(日)まで四連休という暦です。最高のゴールデンウィークになりそうです。



しん窯青花 春の陶器市

2012年4月28日(土)～5月6日(日)

●春の新商品●

二方押し鉢 各3,000円

(流水帆船・二人異人・出船帆船(3柄))

《サイズ 約13cm×約15cm×高約7cm》

音の風景

NHK音響担当の方が、先日登り窯焚きに徹夜で付き合われました。

窯焚きは、種火から始めて終わるまで、大きくあぶりー練らしー攻めーあげ火と4段階に分かれています。それぞれ意味があって、あぶりは約850℃まではゆっくり温度を上げていきます。雑木で十分です。1時間で約50℃～100℃位の間隔でしょうか。そして約8時間かけて約850℃まで上げてから練らしに移ります。約2～3時間同温度をキープします。これは、攻めに入る前に不純物を煙突からとばし、部屋の雰囲気をもより均一にします。約900℃で攻めに移ります。ここで、窯焚き職人さんの目の色がぐっと変わります。今までは酸素を入れておさえ気味に焚いていましたが、900℃後の攻めに入ると、一気に薪に変えて温度を上げ、めらめらとした長い炎を作ります。松やにと言われる油分が影響しているためです。その前に煙突の下の穴を開け空気を送ります。いわゆる空気断板の役目です。また煙道も調節しながら断板を入れます。これで窯の部屋の中はほぼ真空状態になります。そこで小さな穴から勢いよく炎が吹き出ます。この炎の勢いで薪を入れるタイミングを計ります。炎が出たり、煙突からもくもくと黒煙が上がると、攻めの雰囲気を示します。あぶりと練らしの時の酸化炎から、空気(O₂)を入れない還元炎に変わった証しであり、攻めの重要な作業です。小さい穴から炎が消えると即座に合図をして再び薪を入れます。しん窯の登り窯の1部屋は1m³ですが、薪は約30本1束10kgを一気に約50束使用します。約900℃から一気に約5時間かけて1250℃まで上げます。そしてあげ火に移り、1300℃まで薪を入れ続けます。炎の状態を見ながらあげてみ(サンプル)を金棒で引っ掛けて出し、溶け具合などを見て、終了のサインを出します。現在は白金棒センサー温度計など便利な機器がありますので、とても楽です。昔は炎の色の変化でおおよその温度を想定していました。特に攻めの温度を間違えると大変な事になります。窯全体のやきもの(飯碗にして約300個)が全て黄色味を帯びたり、呉須も黒ずんで、有田の染付独特である澄んだ白磁と味わい深い呉須の藍色が発色しません。窯の分業の中で最後の砦であり作業ですから、最も神経をつかいます。以前は、釉コンという手づくりの温度計を作って、釉の溶け具合を観察していました。そこで窯職人さんの中では「窯焚きさん」という敬称で呼んでいました。渡り職人さんとして各登り窯ではモテモテの存在でした。現在は電気炊飯器のように熱管理は全てコンピューターであり、スイッチひとつで窯焚きができます。逆に登り窯窯焚きはぜいたくな職人技の世界です。

ここまでを約5分間の音の風景にまとめられ、3月いっぱいラジオでずっと流れていました。炎の移り変わりを音で感じる事もでき、職人さんの会話も時々混じって、とても良い登り窯風景になりました。昭和40年代(1965年)以前に戻り、なつかしく聞き入っていました。



お客様の声

時々お客様から嬉しいお便りをいただきます。ほんとうにお客様から育てていただいているのだと実感します。

Y・S様より（一部抜粋）

本日、注文しておりました商品を受け取りました。とてもご丁寧に梱包していただきありがとうございました。

ネットの写真を見るだけのオーダーでしたのでちょっと不安でしたが希望通りの「青花」が届き、とても満足しております。それに社長の梶原さまからの直筆のお手紙まで頂いて大変恐縮いたしました。

私は今は東京在住ですが実家が大分県で、30年ほど前友人と有田の陶器市に行って初めて「青花」と出会いました。何ととっても可愛らしく、それでいて飾り物ではなく毎日日常的に使用できる機能性に優れている「青花」に一目惚れいたしました。それから仕事でアメリカに住んだり、東京に戻って来たりしてもその時に購入したいくつかの「青花」はいつも私と一緒に毎日食卓に存在していました。今回、毎日使う食器を整理して必要なものなどを整理交換するにあたって、いろんな食器を見て歩いたのですがやはり私は「青花」が一番好きなんだという結論に達し、オーダーさせていただいた次第です。有田の伝統を守りながらも新しい風を感じさせる「青花」が大好きです。これからも今回購入した「青花」を楽しませていただきます。

ありがとうございました。

友、遠方より来たる

4月9日（月）と10日（火）に、角田雄二先輩、レオ先生がそれぞれしん窯を訪問していただきました。

角田雄二先輩は、昨年6月までスターバックスジャパンの総師として陣頭指揮をし、後進に道を譲ったと言って御奥様孝行を兼ねてわざわざ九州・有田しん窯へ来て下さいました。アメリカ・ロスでレストランを開き成功され、全土に多店舗化され、息子さんに任せているそうです。その腹心のシェフが立部重人さんと言われ、何とおとなりの西有田町（今は合併して有田町）出身だという事で二度びっくり。早速、時間を割いて立部家へ案内して、ご夫婦揃ってお母様に丁重にあいさつをされている姿が印象的でした。スターバックスジャパンの創業者でもあるので、数万人の部下がいるにも拘わらず有田町出身というだけで実家を訪ねたいという、温かくも誠意ある生き方に大きな感銘を受けました。立部重人さんがいかに角田先輩の信頼を受けているかが分かり、私達もとても誇りに思えました。角田先輩と私は、27才から36才まで（1971年～1980年）青年会議所時代に日本J.C.でリーダーシップの勉強会を毎月開いて交友を深めていた同志です。そして彼が40才の頃、弟のサザビー社長陸三さんと二人で今からアメリカでひと旗あげてくるからと有田訪問をしていただき、龍門の鯉に舌鼓を打ちながら大ラップを吹いて渡航されました。それから30有余年、文字通り言葉通り、レストランとスターバックスジャパンの両方共成功に導き、凱旋訪有であります。しばし有田の澄んだ空気に触れていただきながら、旧交を温めました。

レオ先生は、現在マイセン製陶所デザイナーとして現役ですが、10年程前窯大で教鞭をふるわれていましたが、しん窯の職人さん達とはすっかり仲良くなっておられました。今回里帰りのような形で三度有田訪問がかなって、工房の職人さん達と旧交を温めておられました。



角田先輩ご夫妻と



レオ先生御一行様と

小学6年生よりのすばらしいプレゼント！

春は卒業入学のシーズンです。この度、しん窯工房のふるさと黒牟田地区の子供達から素敵なプレゼントをいただきました。以下、黒牟田タウンQ 6年生一同（3月当時）のメッセージです。お許しを得て、そのまま掲載させていただきます。

黒牟田・タウンQの皆様へ

いつもお世話になっています。

僕達6年生は、皆様に温かく見守って頂いたおかげで卒業する事ができます。

そこで、今までお世話になった恩返しと、今後もよろしくおねがいしますという意味を込めて、手作りのぞうきんをぬいました。役に立てるとうれしいです。このぞうきんを使い、公民館がピカピカになるといいです。是非、使ってください。今まで、ありがとうございました。中学生になっても、ご迷惑をおかけすると思いますが、どうぞよろしくおねがいたします。 黒牟田・タウンQの6年生一同より

また、区長の佐々木康基さん（私の同級生）のコメントも読んで下さい。

この手紙を読ませていただき、心が込もる雑巾を手にした時、感動で思わず涙が溢れてまいりました。この様に素晴らしい子供達がこの黒牟田にいてくれると思うと、この歴史ある黒牟田に誇れるものが一つ増えたと実感したところでございます。

小学校を無事に卒業され、4月から中学生になられますが、必ずや、健やかに成長され、感謝の心を持ち続ける立派な人間として、世のため・人のために貢献できる素晴らしい人間として大成されることでしょう。黒牟田の子供達の成長をいつまでも温かく見守っていきましょう。