



THANK YOU FOR COMING!



常滑発
旅するパーラー陶の森
2015/12/
11日、12日、13日 / 18日、19日、20日

REPORT 「常滑の器で、おいしい料理を。」をコンセプトにした、五感で楽しむ移動式レストラン「旅するパーラー陶の森」が、この冬、スタートしました! 器の使い方や、フォルム・質感・重みなどを食事を楽しみながら体感できる、やきもの街常滑から発信する新たなプロジェクトです。
2015年12月11日~13日、18日~20日に開催した記念

すべき第1回目の会場は、常滑やきもの散歩道にある日本家屋「下村邸」。現在は誰も住んでいませんが、競艇選手だった大家の下村さんが、毎日愛犬と一緒に家のお手入れをされていて、今でもきれいな姿のまま趣ある日本家屋として常滑の街に佇んでいます。
当日は、12月とは思えない温かなお天気にも恵まれ、たくさんのお花や常滑ならではの素材を使ったテーブルなどで装飾された会場には、常滑市内外からたくさんの人にお越しいただいた他、作家のみなさん、お酒を持って集ってくださった地元のみなさん、ボランティアスタッフ…みんながひとつの空間に集い、とても穏やかな雰囲気になりました。
会場では、まず参加作家の器の中から好きな器を選んでいただきます。その器に合わせて盛りつけられた料理を前に、うれしそうに写真を撮る人もたくさん。「何時間も居たくなる空間でした」「すごく素敵なイベント! ぜひまたやってください!」そんなうれしい声もたくさんいただきました。
今回の料理担当は、岐阜県池田町のネシアンさんと三重県松阪市のカルティベイトさん。素材にもこだわったお料理は、おいしいのももちろんのこと、9名の参加作家それぞれの器とのコラボレーションで、見た目にもおいしいお料理になりました。

また、食事をしながら気に入った作家さんの器をその場で購入できる、作品の展示販売があるのも「旅するパーラー陶の森」の特徴のひとつ。ふらっと遊びに来た作家さんと、器について直接あれこれ話をする人もいたり、お客さんも作家さんともとても楽しそうに過ごしていました。
お客さんの、うれしそうに器を選ぶ姿や、おいしそうに料理を頬張る笑顔、楽しそうに作家のみなさんとお話している光景に、楽しく幸せな気持ちでいっぱいになった6日間でした。「旅するパーラー陶の森」は、その名前の通り、これから旅をしていきます。常滑から飛び出して、名古屋や東京、さらには海外までも…(?!). いろいろな料理を盛りつけることで、いろいろな器の使い方や魅力を体感できる場づくりをしながら、常滑でつくる人と、それらを食する人・使う人が交流し集う社交場を目指し、これからも常滑の器や常滑の魅力を発信していきたいと思えます。

常滑市「とこなめファン獲得事業」企画運営: 株式会社クーグート 今後の活動などについては、HPやFacebookでお知らせします。→ www.parLOUR-tou-no-mori.com f i t

TOKONAME

This and That

JANUARY 2016

3

TAKE FREE

とこなめ、あれこれ、第三号

恋する常滑の夜。



A Feature on The Kiln;
FIRED KILN
BAR & BISTRO KYOUEI-GAMA
EVENT;
PARLOUR TOU-NO-MORI
JOURNAL;
My Favorite TOKONAME
ART in the Street
TIMETRIP

ものづくりの根付く街・常滑のいまを綴るフリーペーパー

常滑市「とこなめファン獲得事業」

編集後記
「旅するパーラー陶の森」いかがでしたか?
今回のイベントは、冬、観光客が落ち込む時期に、新たなとこなめファンを獲得することを目的に開催されました。常滑市に来たことがなかった方、やきもの散歩道を知らなかった方は、たまたま、市内の方々にとっても刺激あるイベントだったのではないのでしょうか。観光地のヒットの原則は「コダケ」「アナタケ」「イマダケ」と言われています。「この地域にしかなく、来た人しか体験できなく、この季節だけのもの」を作りあげれば、自然とお客さんはお越しになるそうです。
「とこなめ、あれこれ」を読むと、常滑市に住みながらもこんな場所があったのかと驚かされます。常滑の何気ない場所だけで、常滑にしかない場所、「とこなめ、あれこれ」が取り上げるそんな風景。それもまた、常滑の魅力ある観光資源だと思っています。※「旅するパーラー陶の森」と「TOKONAME This and That とこなめ、あれこれ」第3号は、常滑市「とこなめファン獲得事業」として実施されました。
【常滑市商工観光課 鈴木将弘】

常滑市「とこなめファン獲得事業」
企画運営: 株式会社クーグート
今後の活動などについては、HPやFacebookでお知らせします。→ www.parLOUR-tou-no-mori.com f i t

GO TOKONAME
常滑へのアクセス

電車
名古屋駅から約35分(特急) 料金 660円(大人)
名古屋鉄道「名鉄名古屋駅」→(常滑線)
→名古屋鉄道「常滑駅」

バス
知多半島道路「大高IC」または「大府西IC」
→半田中央JCT
→セントレアライン「常滑IC」または「りんくうIC」

TOKONAME This and That VOL.3 JANUARY 2016
2016年1月31日発行 常滑市「とこなめファン獲得事業」
発行 常滑クラフトフェスタ実行委員会
企画・制作 株式会社クーグート
プロデュース 根本 紀久
アートディレクション&デザイン 森 真月
取材・文 伊藤 幸子
写真 今井 正由己
お問い合わせ 株式会社クーグート 担当: 根本 紀久
〒460-0011 名古屋市中区大須3-42-30 enomoto@couppug.jp

TOKONAME CRAFT FESTAは、「常滑のファンづくり」をコンセプトに、常滑の街の魅力を発信していきます。

窯のある夜に、乾杯。

冬の夜空の下、窯の火の横で、仲間と囲む小さな宴。
長い地道な作業のいつきのことではあるけれど、
お酒や他愛ないおしゃべりで、
ちぢこまった体や気持ちが、ほっこりとあったまる。

大切な人と、ときには一人で、
華奢なカクテルグラスに唇を添える。
火の記憶がきらめきを添えるその空間は、
かつてやきものを焼いていた窯。
すっぽりとその胎内に包まれながら、
さて今宵は、どんな話をしましょうか。

今回は、少しだけトキメキを秘めた、
やきものの街・常滑ならではの窯をめぐる2つの物語。

薪の火と大きな手が生む、やきものの魔法。

満ちる、満ちる、火が満ちる。昼もひねもす夜もすがら、薪をくべ続け丸2日。窯のちいばいに満ちた炎が、土と水のかたまりをやきものに変える。どこにそんな色がひそんでいたのか。その劇的な変化は、まるで魔法を見ているようだった。

火がついた瞬間、パッとその場が明るくなった。電球の青白い光とは違う、赤く熱をもった光だ。陶芸家の掛江祐造さんは、穴窯の焚口で薪や新聞紙を組み直しながら、すぐに消えてしまいそうな心細い火が、燠になるのを待つ。パチパチパチッと音を立てながら、薪の先で生まれた炎はみるみるうちに窯に吸いこまれていく。何だか窯が火を食べているみたいだ。「煙突があったまってくるのもっとよく吸いますよ」。大きな手で薪をくべながら、掛江さんは言った。訪ねたのは、正月気分のまだ抜けない、1月初旬。竹藪と椿に囲まれたトタン葺きの屋根の下に、その薪窯はある。すぐ傍の

知多半島道路を走り去る車の音を聞きながら、まだ小さな火をじっと見つめた。常滑を歩けばそこかしこに煙突が見える。大きな煙突が立ち並ぶ堂々たる登窯に、屋根より高く空に突き出る煙突。その重厚なレンガ造りの塔は、やきものの街ならではの壮観だ。多くの煙突はもう煙を吐きだすことはないが、今も薪で窯を焚く人がいる。その数は全国でも有数だ。ガス窯や電気窯に比べ、薪窯は時間も手間もかかるので年1、2回程度の人が大半だが、掛江さんはコンスタントに薪窯を焚いている。その窯で使う薪は檜や杉など量にして6tもの膨大な量。だいたい48時間焼き続ける。つまり、昼夜徹して丸2日火の番をするのだ。窯によってそれぞれ過ごし方は異なるが、その地道で過酷な作業を励ますべく、仲間が差し入れに来てくれることもあるという。

火を囲む、小さな宴

この日も火がつくの待っていたかのように、ちらほらと来客の姿が。掛江さんをはじめ若手作家の姉さんの存在の国島文さんは、慣れた手つきで窯から薪を取り、持参した小型のコンロに炭火をつけていく。勝手知ったる自然な振る舞いを、

ほおっと眺めていると「揚げ、焼いてあげるね」とにっこり。もちろん食材も持参だ。そうこうしているうちに窯の横では、宴の席ができていた。

薪をくべる掛江さんに、なぜ薪窯を焚くか聞いてみた。「薪窯でできるものが好きなんです。薪の灰が乗ると風合いが変わってきますし、長く焼くことによってしっかり焼けるというか、うーん…。あ。そもそもガス窯よりも先に薪窯をやっていたんです、先輩の影響で。だからですかね」。何だかあいまいな答えにもやっとなつ、隣の膨大な量。だいたい48時間焼き続ける。つまり、昼夜徹して丸2日火の番をするのだ。窯によってそれぞれ過ごし方は異なるが、その地道で過酷な作業を励ますべく、仲間が差し入れに来てくれることもあるという。「はは。人の助けがなきゃ5回ぐらい死んでばかりです。常滑の陶芸研究所に入ったのも、合格発表がいちばん早かったからで、その辺はなりゆきなんです。特に選んだわけじゃない。僕の場合、一事が万時そんな感じ」。そうこうしているうちに、窯の隣では揚げ

か。飲めるのは、私ともみじ（広島出身の掛江さんの愛称）と…」と文さんは持参の日本酒を開け、小さく盛り上がる宴会席。すでにちょっと寝不足顔の掛江さんの口元もふわりと緩む。

「でも、そんな感じで始めたわけですけど、薪窯ができるようになってなかったら続けてなかったでしょうね。薪窯は大変ですけど、けっこうおもしろいんですよ」。お酒を飲みながら掛江さんが話を続ける。理想とする焼き色を求めてあれこれ試行錯誤を繰り返すも、全然うまくいかないまま2年ぐらい続いた頃。窯焚きの終盤でうっかり1時間ぐらい寝てしまった。慌てふためいたけれど何てことはない。その時のできがとても良かったのだという。火に委ねてきた偶然の美。思い描いていたものはこれだ。「そういうのが出ると続けてもいいな、と思いますね」。窯焚き1日目は、掛江さんのゆるいトークと小さな宴で夜がふけていった。

地道な仕事で満たす、窯の火

窯焚き2日目。窯の温度も上がり、焚口は下から上へ移動し、奥に踊るようにゆらめく炎が見える。「もうちょっとしたら炎の

色が白くなって、中のものが見えてきますよ。そうなってくるのが薪の入れ時です」。火という赤いイメージだが、1,000度を越えるほど温度が高くなると、その色は白に近づいていくという。色は薄くなるけれど、光は強く眩しくなる。その火の様子を見ながら掛江さんは薪をくべ続ける。

合い間に、掛江さんが目指すやきものについて聞いてみた。「昔のものとか結構好きで、でも、昔のものなら何でもというわけではなくて。江戸時代に作られた、石皿っていう縁のがっすりしたやきものがあるんですけど、同じようなものでも自分が気に入るものってそのうちのどれか。その自分が好きだと思うもの感じをつくりたいんです。ふわりとした表現だけれど、ものをつくる確かな意思が垣間見えるような気がした。そしてまた、くり返しくり返し、延々と続く作業。午前中に少し仮眠を取ったらしいが、やはり疲れて来るのだろう。「もう窯焚きの最後は耐えることかもしれないですね」なんて言葉ももれる。でも、一方で、山積みになっていた薪も随分と減り、窯の中は昨晩よりもずっと火が満ちてきていた。激しく発光する炎の奥には白い器のシルエット。しばらく見つめてから眩しさで

目を閉じた。そして、窯からやきものを出す窯出しの日。まだ温かき残る薄暗い窯から取り出し、自然光の中で器を見た。寝過ごしたことで偶然見つけたというその焼き肌は、オレンジがかった淡いピンクに洗ひ銀光沢の上品でやさしい色だった。どうして灰や土が、こんなにも明るく温かな色になるのか。そっと器を指でなでながら、窯焚きの火を思い出す。土を仕込み、形をつくり、釉をかけ、人の手をかけた最後の仕上げは、火の仕事。窯の中に満ちた炎が土をやきものへと変えるのだ。

自分のことをなりゆき任せ、と掛江さんは茶化したけれど、思えばこの色に出会うまで2年もかけたのだ。しかも、今回の焼き肌も満足いくわけではないという。いいなと思う色や形を思い描きながら、掛江さんはこれからも薪窯を焚き続けていくのだろう。その仕事の誠実さとおおらかなさ、火の神さまとの相性がいいような気がする。

掛江祐造 YUZO KAKEE | 広島出身。京都での大学時代のサークルでやきものに出会う。就職活動をする際に企業で働くイメージがわかず、好きなことを仕事にするような感覚で陶芸の道へ。2003年 常滑陶芸研究所を卒業し、2006年に独立。作品は各地のギャラリーのほか常滑では「いそべ(常滑市金山上砂原100)」「morina(常滑市栄町7-3)」などで販売中。

人と空間の歴史で満ちる一杯のカクテル。

窯がやきものに息を吹き込み、その一方で、火の消えた窯もある。長い煙突からもくもくと煙を吐きだし、土管を量産したのも、今は昔のこと。しかし、いつしか人が集い、新たな明かりが灯る。過去の思い出に新しいページを重ね、空間は物語で満ちていた。

ツウ———っ。まるでスローモーションのように、ゆっくりとグラスにお酒が注がれる。空間の光をその中に包み込みながら、華奢なグラスに満たされるカクテル。「マティーニでございます」。そして口に運ぶ瞬間に、ふわっとレモンピールの香りを一振り。一連の動きの優雅さと小さなグラスにたたえられたお酒の淡い光に、思わずため息がもれる。

「ここは舞台のようなものですから。お客様が主役で私が演出家の、ひとつの劇だと思っていただければ。雰囲気が重要なバーとして、この空間は完璧ですね。バー

のためにあったんじゃないか、とそんな気がしています」。BAR&BISTRO 共栄窯のバーテンダー、鈴木雄太さんが賛美するこの空間は、共栄窯という名前の通り、もともと明治から昭和まで稼働していた窯だ。大型の土管などを量産してきた、常滑の中でもとりわけ大きな窯で、カウンターとテーブル席を合わせて20席がその中に収まる。ここで、当時は、石炭や重油などを燃料とする激しい炎が吹き上げていたのだろう。かまぼこ型のヴォールト天井に何層も重なり流れる釉薬のきらめきや、焚口に入ったひび割れが作る陰影など、場を彩る光と影はまるで炎のゆらめきだ。素材に刻まれた火の記憶が幻想的な雰囲気をつくっている。「東京にいるときからいろんなバーに通って、レンガ造りのバーもあったけど、もう全然違う。この素材に包まれている感じもいいし、何より空間にエネルギーがある」と語るの、酒とやきものをこよなく愛する、常連客の辻孝二郎さん。3年前までINAXライブミュージアムの館長を務め、退職後、三重県に引越した後も度々常滑に足を運び、このバーも大のお気に入りだ。グラスを傾けながら辻さんは話しかける。「バーになる前から知ってるけど、密度



木々に囲まれた窯場。夏に窯を焚いていると地中からセミが出てきて、樹まで走っていくのを見たりするのだとか。



釉薬によってちょうどいい場所があるので、窯詰めの際によって釉薬を変えている。



「バーに来るのは魂が乾いている人だからそれを潤すのにスピリッツがいる。そもそも、リキュールというのは、生命の水という意味の…」作家志望だったという鈴木さんの話は物語にあふれる。

建物も窯業をしていた時のまま。ギャラリーにした時に外壁を黒く塗った。



焼きだての揚げとお酒でお腹もあつたか。



が濃くなった気がするね。ねえ、鈴木さん。「やっぱりギャラリーをしていたからいいですね。窯業の後すぐにバーになっていたら、この雰囲気はなかったですね」。

人を動かす新しい風

ここがバーに至るまでには、何人かの熱い思いのリレーがあった。共栄窯は昭和46年で窯の火を消した後、しばらくは倉庫として使われていた。それを、現オーナーの長谷川学さんの父親が当時の所有者であった祖父と相談し、平成5(1993)年にギャラリーとして再生した。共栄窯ギャラリーのwebサイトにある文章が当時の意気込みを伝えている。

「その窯の持つエネルギーは、人間の力の及ぶべきも無いものですが、窯から感じ取れるパワーだけでも、次の世代に生かすことができたら(中略)。共栄窯を通して多くの方が出会い、熱い心を持ち、そして新しい風が舞い上がることを期待いたします」。

まだギャラリーが少なかった常滑では先駆的な存在で、地元作家の企画展をはじめ季節のイベントやコンサートなども催し、中にはここで結婚式を挙げた人も

いる。ギャラリーの枠を超え、人が集う拠点のような場だったのだ。だから約20年続いたギャラリーが閉まる時と決まったときも、地元で一気に噂が広がった。それは常滑市大野町でバーを営んでいた。鈴木さんの師匠である川合広一郎さんの耳にも届く。ちょうど2号店を開く場所を探していたところ、しかも以前から、いつかこんなところでバーができたらと憧れていた場所。すぐに、バーとして使いたいと申し出た。その空間をそのまま生かしたいという提案は、オーナーの長谷川さんとマネージャーの竹内孝一郎さんの思いにも共鳴した。「ギャラリーを閉めるときに取り壊しの話も出ましたが、こんな窯でもう建てられないですし、やっぱり貴重な建物なので、できるならこれを引き継いで残したいと2人で話していたんです」。

空間の魅力が人を動かし、縁とタイミングも味方して、新しく本格派のバーへ。2014年1月の企画展を最後にギャラリーを閉じ、2014年6月BAR&BISTRO共栄窯がオープンした。

本物が本物を引き寄せ

師匠からこのバーを任せられた鈴木さん

は、彼らの思いも一緒に引き継いだ。「子どものベースはバーですが、人が集う場というギャラリーの時と想いは一緒なんです。バーとしてはまだ2年も経っていないんですが、もうずっと昔からやっているような気がします。昔この窯でバイトしていたという地元のおじさんとか、結婚式を挙げたという人もいらっしゃいました。そういう思い出がここには蓄積されているんですね」。

「ギャラリーをやめるって聞いたときは僕もショックを受けたね」と辻さんも当時を振り返る。「その後、飲食店舗が入って聞いて、絶対に本格的な店が入って欲しい、普通の店では合わないと思っていたんだけど、こうなって本当によかった。やっぱりこういう本物の空間は、半端なものではないんだらうね」。

「...それにしても、やっぱりうまいなあ。鈴木さんの酒は」。カクテルの王様、マティーニを口にしながら辻さんがつぶやく。「ありがとうございます。でも、辻さんほどバーが似合う方もいらっしゃらないですよ。やきものに関わる仕事をしていらした辻さんの歴史と、この窯の歴史が交錯する瞬間が、今、この一杯のカクテルでつながっています」。スラスラとバーテンダーの口から、

詩のような言葉が紡がれる。なるほど、こうして建物や地域の歴史に人の思いを重ね、いっそう空間は物語で豊かに満ちていくのだ。

今も伝統的な手法でやきものを焼き続ける掛江さんの窯と、その用途を変えつつも、人の集う場として愛され続ける共栄窯と。昔と今とが、モノと人とが、あたり前のようにそこにある。大急ぎで変化を煽る社会の中で、古いものと新しいものとがちゃんとあることに、ホッとさせる。

時代とともに、人も街も変わっていくものだけれど、インターネットや消費社会のスピードは、愛着や味わいを育てていくにはちょっと早すぎる。薪窯でしかできない焼き肌や、時間を経なければ生まれない建物の風合い。それらに魅力を感じるのには、そこにモノと人との丁寧に向き合う時間がつまっているのかもしれない。

BAR&BISTRO 共栄窯 | バーのほかにピストロ・ラウンジスペースもあり、場面にに応じて利用できる。地元食材などを使ったランチやディナーは、味はもちろんのこと盛り付けにもセンスが光る。愛知県常滑市 北条2-88 ☎0569-34-7786 / 11:00 ~ 14:00, 17:30 ~ 翌2:00 https://www.facebook.com/kyoueigama/



カクテルをつくる様子を見ながら「待つ時間がいいんだよね」と辻さん。



焚口に置かれたライトが後照りにも重なった輪郭の深い輝きを照らす。



“TOKONAME This and That” JOURNAL

地元の人が語る、常滑の魅力あれこれ。

#03

新しい故郷 セントレアの夜景



GUIDE #03_SACHIKO SHIMAZAKI

GUIDE #03 嶋崎幸子

SACHIKO SHIMAZAKI | 常滑商工会議所勤務。常滑で生まれ育ち、結婚後は半田に移り住むも、毎日、常滑へ通勤し、実家のある熊野町にも毎週のように帰る。故郷をイメージすると、小さいころに遊んだ山の景色や海の夕焼けが浮かぶが、いつしかそこにセントレアの夜景も加わった。

My Favorite TOKONAME



常滑市熊野町|熊野神社を中心とした海岸沿いの小さな集落。空港島のちょうど東側に位置する。夜景を見るときは、海岸沿いの堤防か、熊野農村公園(常滑市熊野町3-320)辺りのやや小高いところへ上がると見やすい。

「あそこには別世界があるような気がするんです。けれど、遠いものではないし、よく使う空港なのだけど、何か新しい世界があるように感じるの」と目を輝かせて嶋崎さんは話す。別世界とは、生まれ育った常滑市熊野町から見える、中部国際空港の夜景のこと。実家へ帰る際、海岸に向かって下る真っすぐな道を車で走っていると真正面に空港島が見える。まるで滑走路を走っているようで、そのままヒューッと飛ばそう気分になるのだとか。色づいた夕景も美しいけれど、真っ暗な海とくすかに青みが

かった空の闇を分かつように一筋の光がきらめく夜景は格別だ。商工会議所の職員として、建設準備から今も継続して空港に関わる嶋崎さん。建設過程での苦労を見聞きし、街との共生を目指し活動してきたからこそ、いっそう眩しく映るのかもしれない。新しい明かりが灯る一方で、消えていくものもある。「悲しいことだけれど、でも、その後は新しいものができる。それでいいと思うんです」。常滑で育ち、常滑で働きながら、その変化を見つめる目は明るく前向きだ。

街角これもART #03



博物館美術館が好きでよく行く、特にやきもの企画展が好きだ。中国古陶磁、日本の明治時代の超絶技巧。その時代の陶工の探究心、高い技術

廃材の山に宿るアート 無作為の美

より、できてしまった模様が美しいと感じる。先日、常滑のサイクル業者を見学した。粉碎前の不良品のやきものやコンクリートの廃材が山積みされた、そんな景色の中にも模様が見える。廃材置き場に積まれた円柱形のコンクリートの塊も、現代アートだと言われればそう見えてしまう。配色であったり形であったり、こういう美術品でないものから美しさを感じる事ができたら街はもっとおもしろくなると思う。



TSUKASA ISOMURA

文：磯村司 TSUKASA ISOMURA | 常滑生まれ常滑育ちで、小さい頃の遊びは粘土細工。20年間の衛生陶器の製造経験を経て、INAXライブミュージアムのスタッフとなり、「光るどろだんご」づくりをはじめワークショップを担当する。趣味は街の散策のほか、美術館めぐりに、ヨット、お酒など。

時間旅行



DATE 1956年 LOCATION 多屋の海泉海岸 MEMORIES 7歳くらいの時で祖父や妹と一緒に撮った海水浴の写真です。当時、祖父の伊奈長三郎は奥楽の本宅の他に海泉に別荘がありました。夏の間はそちらで暮らしていて、会社にもそこから出勤していました。両親と私や妹は本宅の留守番役でしたが、夏休みになると私や妹も別荘に泊まりに行って、毎日目の前の海で遊んでいました。タイヤチューブの浮輪、祖父の妻の帽子や手ぬぐいなど、当時の雰囲気がしのべれます。

TRAVELLER #03 常滑市陶業振興事業運営委員会 会長 常石神社 氏子総代長 LIXILグループ取締役 伊奈啓一郎 KEIICHIRO INA | 伊奈製陶創業者伊奈長三郎の孫。66歳。二人の娘と三人の孫に囲まれ、奥様と二人暮らし。「長三郎の期待に答えなかった落第生という評価かもしれませんが」笑いながら、ジムで体を鍛えつつゴルフと家庭菜園で余暇を楽しむ。



KEIICHIRO INA