

陶器

笑

種子島から日本中を笑顔に。
人、地域、地球を元気に。





最小限を、
最大限に楽しむ。





「陶房六大」の種子島焼きができるまで——



1. 粘土・生成

種子島の山中の粘土層から手作業で土を採取。

島内でも場所によって土質が異なるので、作品に応じて採取場所を変えている。

種子島の粘土は、単身（たんみ・一種類のこ）で焼ける良質な粘土。

土をつく、土の荒さを変えるなどして、他の土と合成せずに生成する工夫を行う。

2.成形（蹴ろくろ・手捻り）

陶房六大での作品制作は、主に「蹴ろくろ（けろくろ）」と「手捻り」で行われる。

蹴ろくろ（朝鮮ろくろ）を使って、リズムカルに形を整える。職人の五感と技術で仕上げていく。回転数とスピードを調整しながらの制作には緊張感が絶えないが、うまく流れに乗った瞬間には、言い表しがたい充足がある。

手捻りではヒモ状にした土を一周ずつ積み上げていく。甕や壺などの大きなものや、風合いを出したいものの製作に用いる。

形を整えたらある程度乾燥させ、仕上げを行う。最小限に削り、シノギや櫛目などを入れて完成。



3. 窯詰め

器をじっくり焼き締めるための工程。
仕上げた器は乾燥させた後、
炎の流れや雰囲気(※)を考えつつ、
並べたり重ねたりしながら、
ゆっくりと丁寧に、時間をかけて、
自ら築いた穴窯に詰めていく。

※雰囲気……酸化と還元のこと





4. 窯焚き

作品の完成は炎に委ねる。

種子島焼きは1200度前後という低い温度で焼き締めるため、灰が溶けずに残る「灰被り」や、部分的に還元がかかって浮き出る「茜色」といった、温もりある表情が生まれる。

酸化したものは赤みの深い茶褐色になり、陶房六大では「種子島紫」と呼ぶ。

複雑な焼成条件がかもしだす微妙な古の色触は、この工程で生まれる。

5. 窯出し

十分冷ましたら窯出しへ。陶房六大が信条とする自然の要素をふんだんに取り込んだ、ナチュラルな焼き物が完成する。じっくり焼き締められた種子島焼きは表面がガザガザとして、手触り・口触りから大いなる自然の力を感じられる。



自然の温もりに包まれた器は、料理との相性も良い







陶芸家 木下裕一の
器にこめる想い

八丈島の八丈陶房で2年、熊本の伝統工芸「小代焼き」の窯元「一先窯」で2年、種子島に渡り種子島窯で3年の修業を積む。1998年に独立し、2001年に陶房「六大」を開窯。種子島焼きを行っている。

世界を旅し、自然回帰を果たした陶芸家。海と山に囲まれた種子島から、大自然のパワーを届ける。

陶芸を選んだのは「自然回帰」



元々サーフィンが好きで、旅をしながら世界中の波に乗りたいと思っていました。20歳でオーストラリアに波乗り旅行に行ったのをきっかけに、お金を貯めては大好きなニアス島を中心にインドネシアで過ごす生活を続けました。ニアスにはもう10回以上行っています。

旅の仲間に、陶芸家の娘さんがいたんです。話を聞いて陶芸を少し知ることができました。また、ニアスで触れた原始の文化にも感銘を受けまして。彼らのプリミティブな生活には昔から変わらない一定のリズムと温かさがあった。なのに10年ほどの間に消費社会に侵され、徐々に人間がスレていくのを見て衝撃を受けました。

そんな経験を経て、大量消費の文化から離れた生活を送りたいと願うようになりました。石油製品を使わない仕事は何か調べて、探して。この頃は海外での暮らしが長かったので、日本の文化にも惹かれていましたね。

日本に戻り、例の陶芸家のお父様に会いに京都に行きました。その人がすごくいい人だったのと、やっぱり自然の素材を扱うことが魅力的で、僕も陶芸の方向に行けたらと思いました。



紆余曲折あって八丈島に住むことになったんですね。1989年のことです。

八丈島には「八丈陶房」があって、そこの先生に焼き物を習いました。島のホテルで働きながら工房に通い詰めて技術を学ぶ、そんな生活を2年ほど続けた時期があります。その間に、先生が水挽きに使っていた「蹴ろくろ（けろくろ）」を教わりました。

蹴ろくろは電源のないところでも使える道具です。自然志向の僕にとっては、器の制作における相棒のような大事な存在ですね。回すときに足で踏み込むのですが、そのときに生まれるリズムとバランスに、サーフィンの波と似た波長を感じます。

蹴ろくろのリズムは不安定で、電動のろくろにはない揺らぎがある。トップスピードから止めるところまでには速度の余韻も残ります。美しい器を作るためにこのリズムとテンポをコントロールするのですが、実は僕たち生き物の中も、同じように独特のリズムとテンポがあるんですね。それはハタヨーガのアーサナ（体位方）呼吸と動作のようなものです。

この二つがうまく同調したときに生まれるハーモニーには、いつも惚れ惚れとしてしまいます。

焼き物の醍醐味は「火」

窯焚き（火入れ）は工程の最後を占める工程です。完成を火に委ねるのは、他の工芸と大きく違うところですね。

焼き物は焼いてナンボの世界です。やはり焼くことが醍醐味なので、ここまでの色んな時間のトータルがここに集約される。その瞬間は緊張のピークで、同時に静かな興奮も味わいます。

それに、火ってとても神秘的じゃないですか。火を扱うのって原始的な行為で、古代エジプトや縄文時代の日本でもやっていたこと。赤々と燃える炎の光と熱は、深いところに響くんです。

焼き物は古代から形が変わらない伝統工芸。過ぎていった時間に思いを馳せながら、今日も火柱を見守っています。

自分で築いた穴窯（あながま）。灰が多く出るので焼き物に良い風情が出る（右）
サーフィンはライフスタイル。種子島でも日常的に海に出るほか、年に一度はスマトラ行き、現地の波と同調するのを楽しんでいる（下）



「六大」のこれまでと、これから



種子島を選んだ理由は大きく二つあります。

一つは、八丈陶房を始めた青木先生が、種子島焼きの発起人の一人である中里隆先生とご縁があったから。波乗りもできると聞いて種子島を訪れました。そしてもう一つ、種子島には粘土も波もあるから。波乗りにはいいポイントがあって、かつ、あちこちでいい粘土も取れる場所なんてなかなかありません。

理想が詰まった種子島で最初から働きたかったけど、当時は窯の仕事がなかったんですね。なので地元の熊本に戻り、修業を続けました。2年くらい経った頃に種子島窯が求人を出していたので、応募して移住。それから30年近く経ち、種子島の地にもずいぶん馴染んできたと感じています。

制作は常に大変です。肉体労働だし、生活の収入を得なければというプレッシャーもある。それでも辞めたいと思ったことはありません。なぜなら、僕は苦しさごと楽しんでしまうから。味わって噛みしめてしまえば大抵のことは乗り越えられます。

続けることそのものにも僕は価値を見出していて。趣味でも何でも、やめてしまったらそこで全てが途切れてしまう。細々とでも続けていれば、後でまた何か新しい世界と繋がれるんです。そうやって繋がった人たちと一緒にまた世界にも飛び出ていきたいですね。

Q. 「六大」の由来は？

A. 六大=チャクラ。工程の一つずつを大切に積み上げて焼き物を作る様子がチャクラに通じるから。七つあるのが一般的ですが、チベットでは六とカウントします。

Q. 陶芸作品に影響を与えているものは？

A. サーフィン、旅、家族、ヨガ、様々な出会い、自然との対話。自然に逆らわず自然素材と向き合うこと。



Q. 「六大」のこだわりは？

A. 人力で作業をすること。

まず土は山に行き、作品に応じた場所の土を手作業で掘り出します。焼き締めを使う薪も、丸太で持ってきてもらったものをチェーンソーで切って、割って、寝かせてから薪にする。焼き物の表面を滲ませたりグラデーションにしたりするのに使う「にがり」も、これは天日塩の制作過程で生まれるものですが、友人の塩屋さんにわけてもらって。

こうして考えると、僕は人にもとても恵まれていますね！



木下裕一

1961年生まれ。熊本県出身。修業を経て、2001年に種子島で「工房六大」を開窯。化学製品を使わない持続可能な工芸に注力している。南日本陶芸展入賞。熊本伝統工芸館、福岡博多天神ギャラリー”風”で個展を開催。西之表市のふるさと納税返礼品も手掛ける。



使い込む程に表情豊かに変わって行く器。

陶房 六大 (ろくだい)

鹿児島県西之表市西之表259-5

☎ 0997-23-2612

✉ info.rokudai@gmail.com

営業：10:00～15:00

定休：火、水、木



陶器

六

