



自然に囲まれた増穂登り窯の東側からは、富士山が一望できる

続・増穂薪窯通信

てんやわんや

文・写真 増穂登り窯 太田治孝

第1回 富士山の美しい富士川町から発信

7年ほど前、季刊『陶磁郎』の編集長 入澤美時氏から、山梨県の山の中から薪の窯場が集う人々と、その周辺の環境を地誌的に発信しないかと、お話をいただきました。『陶磁郎』はやきものの専門雑誌で、桃山陶から人間国宝、新人作家まで、主に伝統的な作品を正統に評価しながらも、現代の眼で見聞する雑誌と認識していました。私も毎月レポートを発行していますので、この薪窯通信を引き受けました。

最近、その頃の読者から、その後の窯場を知りたいと話もありました。間伐材の問題、自然との共生と地球温暖化など、以前テーマとしたことなどです。増穂登り窯は、8基8種類の薪窯で参加者全員で楽しみながら陶作品を焼成しています。

とくに故・池田満寿夫氏考案の「満寿夫八方窯」は、芸術家の池田氏が陶でしか表現できない造形作品を焼成するために築窯した薪窯で、桃山陶などは、ほど遠い焼き上がりの作品となります。

自らの表現したい造形を、自らの好みに焼成する使い手、見る人など考慮しない身勝手な窯です。入澤氏も「池田満寿夫氏の作品は陶芸ではない」と、はっきりと断っていました。なにか気になっていたのでしようか。マンネリ化している陶芸界に、なんとか外野からの活動、発想を求めていたのかもしれない。

窯場の北側には、櫛形山の保水林から流れ出る川、東側は日本一の富士の山がバランスよく見ることができま

また、この平林地区へ続く道々は狭いクネクネ道ですが、美しい棚田の景観が広がっています。冬から春には、カメラマンの富士百景のビュースポットとなり、夏から秋には、トマト、大根、ジャガイモなどと、棚田米を自作する都会からのオーガニックファンが多数来町します。

南アルプス櫛形山からの伏流水で作る棚田米を、薪窯で焼成した飯茶碗で食べるのは、最高の贅沢かもしれません。



焼成に使用するのは、赤松、杉、檜、松、クヌギ、栗などの間伐材



周辺の山から4メートルトラックで運び出した樹木は、チェーンソーで40cm長に切り出す

◎情報を募集します。増穂登り窯の太田さんが、みなさんの声にお答えします。薪窯焼成する前に準備しておく事や作品の置き方、薪のくべ方、窯の焚き方、焼成後の窯の掃除やメンテナンス方法など薪窯についての疑問・質問を編集部までお寄せください。

休刊から3年が経過しました。この間に東日本大震災があり、平林地区の環境も少しずつ変化しています。『続』として、ここ増穂登り窯から再び、地誌的に日本の文化・芸術を山の中から発信させていただきます。また、薪窯に適した陶土の選択、作品の制作法、窯詰め、窯焚きなど、ご質問がありましたら、編集部へご連絡ください。8基8種類の薪窯、516回の薪窯焼成の経験から、このページを通して回答させていただきます。これからも、よろしくお願いたします。



「割竹式穴窯」薪窯焼成ではめずらしい酸化焼成中