



# 好きなことから始まった 陶芸の道

坂本 好二

聞き手・坂口朋香 宮前貴子（石川県立飯田高等学校1年）

## 自己紹介

坂本好二、昭和5年10月31日生まれの82歳です。生まれは、石川県珠洲市三崎町です。職業は陶芸家。家族構成は妻、息子夫婦、孫3人。子供の頃から絵や音楽や美術的なことが好きだったから、夢は美術学校へ行きたかったかもしれんなあ。しかし、もともとね、父親が屋根瓦を作る工場を経営してて。父が年になって、私がそこを受け継いだ。

## 陶芸家になったきっかけ

昭和57年に瓦工場が解散してしまったんだわ。時代の流れで瓦工場がなくなって、たまたま陶芸教室が出来てから、これいいなあと思って入ったんですわあ。工芸の珠洲焼は珠洲市で平安時代からあったが、室町時代でなくなってしまった。だから現在に至るまで、焼き物がなかった。それを復興するため市がお金を出して建物を建てた。陶芸家を育て始め

たのが、ちょうど私が入る4、5年前。珠洲焼の設備があったもんで、瓦も土を触る仕事でしょ、土を触りなれとるから始めた。こっちから望んで入ったっていうよりも自然になった。

## 珠洲のこと

珠洲の好きなところはね、私わりと釣り好きやさかいに、海が良いわな。綺麗やし、魚もたくさんおるし。山もいいねえ。加賀と能登やと、加賀は都会に近いから、能登は自然そのまま残つとるとこ多いさけいいね。珠洲は、若いうちはちょっと物足りんかもしれんけど、年配になると自然が豊富でいい所だわ。

## 珠洲焼について

珠洲焼を作っていて楽しい時は、最初は無我夢中だったけど、慣れてきて自分の好きなものが作れるようになって。そ

れを作っただけじゃ、まだ焼き物の前やから、焼いて出てくる時が、一番楽しみ。それから物を作る楽しみ。それが楽しかったですねえ。辞めたいと思ったことは、あんまりないね。自分の好きな道やからね。お客さんに好まれるのを作りたいと思って作ってるかな。自分の創作意欲を引き立てるような気持ち。

昔からずっとあったから、伝統的な形とか焼き方を受け継いで行かなくてはいけない。やっぱりね、自分のオリジナルや好きなものを加えて新しい方向にやっていきたいなあと思いつつやっていますわ。だけど珠洲焼は珠洲焼として、伝統を残しながら、時代に合ったような品物を作りたいと思いつつやっていますわ。伝統的な珠洲焼はあんまり絵が入ってないわね。だからちょっと変化を加えた方が良く思っている。だからちょっと絵を描いたり紋様入れたり近代的なやり方もしていきたいなあ。

良かったことはお客さんが買って喜ぶこと。完成した作品を見て嬉しい時と悲しい時では自分のオリジナルだから嬉しい場合が多いかもしれないね。うまく焼きあがれば嬉しい。

## 大変なこと

失敗したことはたくさんあるよ。いいなと思って作っても、焼き物は焼いて出て来ないとわからないんだわ。ろくろを回して作り上げた状態ではまだ半分くらいやから、焼いて出て来て割れたり、水入ると漏れるとかがしょっちゅう

ありますよ。だから自分の思ったようになると楽しい。焼き上げの最終段階（約1200～1230度）で窯の戸口や他から吹き出す炎を泥で塗りつぶして密閉する作業が大変で、その時に苦労する。よう火傷する。作っていてイライラすることはうまく出来ない場合だね。その時の気分によって同じろくろを回していても、うまくならない時があるんやわ。スムーズにいくときは気持ち良い。陶芸家をやめたいと思ったことは、そりゃあ、あるやろね。失敗が続いたりすると何か他の仕事しようかなって思うね。

## 特徴・作り方

1つの作品は大きさによるけど、大きい壺はそうやなあ。1週間くらいかかるかな。小さいぐい飲みとか湯飲みは瞬時でできるわ。1窯焼くのに100あまり大小作るから、多い時は窯で8回焼くから年間2000個くらいかな。私の窯は小さいからね。

今は個人では自分と息子だけで作業してる。珠洲焼の特徴は一般に言われるのは焼き方。普通は釉薬やけど珠洲焼は使わん。色が全然つかない焼き方は、酸素を入れて温度を上げて焼き上げてから炭を焼くように密閉する。いぶし焼の状態にする。そうすると黒っぽい色になる。大量に作ることは少ない。伝統産業のような感じで作ってる。他の焼き物に負けないところは独特の焼き方と渋い色合い。やっぱ真似ができないような焼き方。作るときに気をつけていることは伝統をあまり壊さず守ることやね。



(左上) 坂本さんの珠洲焼  
(左下) オリジナル性を加えた作品  
(右上) 焼き上げに使う窯



作業の様子

今までで一番良かった作品は、そうやなあ。最初のころは一生懸命やったけど、あの頃の作品がよかったなあ。あの頃の色はなかなか今になっても出てこないね。焼き物はそういうところが面白いげんわ。絶対に同じ物作ろうと思っても作れないところが面白い。そこが難しいところであり楽しいところやね。

金沢の方へ出て毎年個展してね、連続で20何年金沢でやりましたよ。私が金沢に出たの一番先かな。それで長いこと金沢でしとったらお客さんが珠洲より金沢の方が多くなった。石川県にも最初はほとんどの人が、珠洲焼のこと知らなかったけどだんだんわかる人が増えていった。今では結構珠洲焼は石川県で定着しつつある。今はね、珠洲焼は県の指定受けてるけど、国の指定はまだまだ。

珠洲焼を作る作業工程はまず土を採掘する。この土を胎土っていう。胎土を採掘してきて、ろくろで回せるような土にする段階。これが第1段階。次はろくろで回して成型。次に乾燥。急に乾燥するとひび割れる可能性があるからなるべく陰干し。小さいものは一気に出しても割れんけど、ある程度大きくなると急に温度が変わると、ひびが入る場合がある。いよいよ乾いた時点で日に当てても良いけど、しばらく当てんようにして乾かす。これが乾かす段階。次に窯に入れる工程。工程は少なくとも簡単は簡単。それを焼いたらしばらく時間を置いて冷ます。珠洲焼の場合は火を逃がさないように密閉するやろ。なかなか冷えんげんわ。早くて1週間そのままにしとかんと。大きいものを入れると熱いものを急に出すと割れる場合があるから大きいのは10日ほどかかる。最後の段階は冷えてから窯出し。工程とすれば、初めから最後まで1カ月かかる。

毎日する作業は夏場は土づくりからして、土が出来れば、ろくろ回して製品をたくさん貯めて。貯まれば窯で焼く作業

を繰り返す。工程の中で一番好きなところは、そりゃあやっぱりろくろ回しやろ。好きなもの作れるし。珠洲焼を作るときに使う道具はお店に何でもあるけど私は何でも自分で使いやすいものを作る。竹や木を削ったり針金を曲げて作ったり私はほとんど自分で作った。今現在で窯を120回ぐらい焼くことをやった。1窯に大体200個入るから24000個作った。年数は20年くらい。

## 高校生に言いたいこと

高校生に言いたいことは頑張れやね。好きな道まっしぐらに進んだらいいわ。昔は自分の行きたいところも行かれんような時代やったけど、今は自分の行きたいところへ、とことんどこでも行きたいやろ。自分の好きなことやとやっぱり一生懸命勉強するし、嫌々ながらやっても駄目ねんね。そしたら将来ノーベル賞でもとるかもしれん。そういう才能あれば伸ばしていった方がいいわな。そういう時代やし。今の私らにしてみたら羨ましいわ。昔は自分が行きたいと本当に思っても家庭の事情とか、それから親の言うこと聞かんらんし。今はお父さんお母さんも理解あるやろうし、子供がしっかりしとれば、その点ではいいよな。

## 願望・思い

これからもこの仕事を続けたい。この年やから他の仕事つけん生涯現役やね。

珠洲焼は一応ブランド性がある。焼き方を生かして進めてほしいと思う。これも復興してから日が浅いから、全国的に知らん人もおるから知名度を高めていきたい。今では珠洲焼は日本伝統工芸展へ出したりね、そういう人がだんだん増えて来てますから、それは良いことだと思います。大事な伝統的な仕事をもう少し理解してほしい。珠洲の独特な産業やから、もう少しそれを理解して宣伝してもらいたい。珠洲焼は将来少しずつ変わっていくかもしれませんが、その中で変わってほしくないものはやっぱり焼き方でしょうね。焼き方がほら、珠洲焼はオリジナルだから、おそらく変わらないと思う。一番基礎だからねえ。後は形とか紋様は時代に依じて変わっていくことはしょうがない。落ち込んだ時は次に向けて失敗の原因を確かめてまた再挑戦する。それが治れば楽しいわね。

世界農業遺産に能登がなってから変わったことは、やっぱり伝統的な産業は続けていかなくてはいけないと思った。昔からの良さをずっといつまでも残していきたいという気持ちが強くなった。みなさんいろいろな特徴を持つてるからそれを見て参考にしたりしてる。有名な人の陶芸展や本見たりして、勉強しとるわなあ。珠洲焼はまだ全国的に浸透して

いない。全国的にはちょっと無理やけど、石川県内には結構、浸透してきた。全国にはまだ時間がかかる。陶芸関係の人や知る人は知ってる。一般の人は知らんかもしれんなあ。知っている人が増えて焼き物をする人が増えて行けば良い。平安時代から伝統はあるんだからそういう歴史の古い焼き物やからその点では、他の焼き物には負けていないんだけどね。だからこれから、お客さんをどんどん増やしたい。人間国宝のような人が出てくれば一気に広がる。中央の方にたくさん送って賞をもらったり、PR出来るようになったらいいなあ。珠洲焼をする人はだんだん増えてきてる。アマチュアのような人から本職でしてる人は全部で50人くらいいるかな。だけど本格的に窯を持ってしてる人は10人くらいやから、もっと増えてほしい。

## PROFILE

**坂本 好二** さかもと こうじ

昭和5年10月31日生・82歳・  
陶芸家（珠洲焼作家）

富山大学経済学部卒業後、家業の瓦製造業を継ぐが昭和57年に廃業。瓦製造での技術と知識を活かし、珠洲焼の復興に携わる。昭和63年に地元珠洲市で「珠洲市伏見窯」を独立開窯。一度途絶えた珠洲焼の伝統を守りながらデザインにオリジナル性を出して全国に珠洲焼を広める事に力を入れている。



## ● 取材を終えての感想 ●

私は聞き書き研修により、出会った名人の方から伝統を守ることの大切さを学びました。名人は初めて会った私達に笑顔で語っていて、表情から仕事の楽しさを感じました2回目の取材の時、実際にろくろで珠洲焼を作っている所を拝見させて頂き、真っ直ぐな目で見つめながら作っている姿は、伝統を守りつつデザインのオリジナル性を出す事の難しさが伝わって来ました。

名人は趣味で写真を撮っていらっしゃる、その写真を見て私は「能登っていいなあ」と感じました。名人には能登の魅力を見せつける力があると思いました。

聞き書き研修では、文章構成や文章を要約する事を学びました。人を引きつけるような文を作る事はとても難しく感じました。タイトルは人を引きつけ、内容が分かるようにするため内容の濃いところをまとめる事に注意しました。

聞き書きの体験によって出会った方に感謝したいです。今後、この体験で学んだことを生かしていきたいです。（宮前貴子 写真：右）



私は、聞き書き研修で今までにない、これからはそう簡単に体験することの出来ない体験をさせていただきました。

まず私は、地域の特産物や産業についての知識がまったくありませんでしたが、そんな私でも、今回の企画で能登についてのことが以前よりも分かるようになりました。私が取材した珠洲焼きについても、知らないことがあるのはもちろん、見たことすらなかったので取材出来るかが不安でした。けれど名人である坂本さんは優しい方で、とても話しやすい雰囲気でお話を迎えてくださったので、インタビューするときも作業体験をさせていただいたときも、お話ししやすかったです。何の面識もなかった私たちに明るく接してくれる坂本さんは、小さい頃から知っているおじいちゃんのような方でした。仕事に対しても、坂本さんは楽しそうで、本当に珠洲焼きを楽しんでいて、それが好きだという気持ちが伝わってきました。

今回の体験で、あやふやだった自分の将来が見えてきたことも大きな出来事です。たくさんの人とふれあって得たものもたくさんあります。今後も人との関係を大切にしながら未来に向かっていこうと思います。関係者の皆さん、ありがとうございました。（坂口朋香 写真：左）