

コラム

登り窯で茶碗を焼く夢

高田太久吉

私が焼き物に興味をもったきっかけはお茶である。元来私はお茶が好きで、紅茶、緑茶はもとより、そば茶、中国茶、野草茶、ハーブ茶その他さまざまなお茶を愛飲した。その自然な成り行きで、数年前から抹茶を喫するようになった。

抹茶を楽しむためには、難しい作法はさておき、最小限度の道具が必要である。中でも不可欠なのは茶碗と茶筥である。始めは近くの食器店で手に入れた形だけの茶碗を使っていたが、毎日のように茶を点てるうちに次第に茶碗に対する興味が深まって、いつからか、よい茶碗について考えるようになった。

そこで、時間のあるときに銘碗を所蔵している美術館を訪問したり、名品の図録や各地の窯の紹介などを讀んだりするようになった。また、旅先などで茶碗を置いている骨董店を見つけると、中に入って店主にいろいろ教えてもらった。おかげで、茶碗に関する知識は頭の中に大分貯まってきたが、そのうち、自分で気に入った茶碗を焼いて見たいという欲求がわいてきた。

これまで美術館や図鑑で、世に伝わる銘碗と呼ばれる数多くの茶碗を目にしてきたが、毎日お茶を喫する立場から言えば、よい茶碗の規準はきわめてはっきりしている。まず、一見して気品があり、姿かたちが美しいこと。手に取って見ると、手取りが軽やかで作行きと土味が自分の掌になじむこと。さらに、茶を点てて見ると茶筥が振り易く、茶の緑を美しくひきたてること。そして最後に、実際に口をあてて飲んでみて、飲み干す時の感触に違和感がないこと。これだけの条件をそれなりに備えていれば、それは私にとって銘碗である。作者や値段は関係がない。

ずっと毎日使いたくなるような茶碗を一生に一つで良いから自分で焼いて見たいという大それた希望を胸に、知り合いの手ほどきで1年ほど茶碗作りに取り組んでみた。結果は、いうまでもなく散々な失敗であった。陶芸家はしばしば、「陶芸は茶碗に始まり茶碗に終わる」と言うし、茶碗作りの難しさを口にする陶芸家も少なくないが、実際に茶碗作りに挑戦してみて、それがいかに難しいかをしみじみ思い知らされた。

なぜ、小さな器ひとつがこれほど難しいのだろう

か。その理由の一つは、茶碗には、他の生活雑器にはない約束事があることである。それに比べると、花活けはずっと自由である。茶碗作りに限界を感じた私はいくつか花活けを作ってみたが、それらは出来不出来に関わりなく、花活けとして実際に使用することができる。その理由は、花活けの場合は、活ける花との組み合わせが問題で、多少できの悪い花活けでもそれにふさわしい花を活けることで器として生きてくるのである。しかし、茶碗の場合には、こんなごまかしはまったく効かない。

茶碗の難しさは、一つの器として自己完結していなければならないことである。茶碗は、お茶を美しく見せ、手に取った時の快い感触や満足感を生むために、他の道具の助けを借りることはできない。茶碗は、飲む人の手のひらの中で、唯一で存在しなければならない。その意味で、茶碗は孤独な器である。要するに、よい茶碗にもとめられる条件は、その他の器に比べて格段に厳しいのである。

作陶をはじめて数カ月で自分の浅はかさを思い知り、敗退した茶碗作りであるが、まだあきらめたわけではない。私が希望を託しているのは、数ヶ月前から始めている本格的な登り窯での焼締である。八王子市の郊外に築かれた登り窯で、5日間にわたる窯焚きに参加した経験はこころがはずむほど楽しいものであった。ようやく焼き終わり、さらに数週間冷やして窯出しされた作品は、1200度を超える炎の洗礼を受けて、窯入れの時とは生まれ変わったような別の姿で現れてくる。窯の中で幸いにも火の神に愛撫された器は、想像を超える精妙な窯変で見る人を魅了する。それは奇跡にさえ思えてくる。

この体験が、わたしをもう一度茶碗作りに挑戦する意欲を呼び覚ましてくれた。もちろん、火の神に愛される作品一個を作るまでには、これから何年もかかるだろう。しかし、私にもその可能性があることを登り窯が教えてくれたのである。たとえ結果的にそれが幻想に終わっても、赤い火柱を立てる巨大な登り窯の傍で過ごす時間が私にとって至福の時間であることには変わりはない。