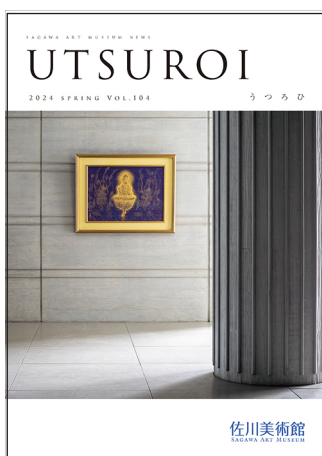
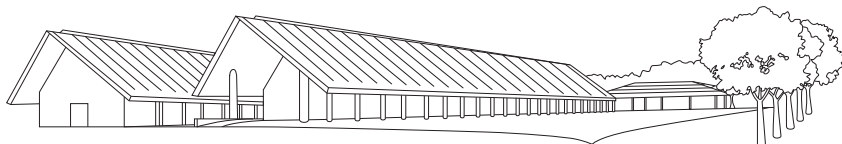


うつろひ VOL.104

リリースのおしらせ



佐川美術館友の会会員の方を対象に
年4回季刊誌を発行しており、
展示会のみどころや耳より情報をお知らせしています。
4/1発行の104号では、
『ポケモン×工芸展』を特集します。
耳寄り情報満載のその他コーナーもお見逃しなく！

目次

企画展 ポケモン×工芸展	1-2
フジイさんが行く！ SHIGART	PICK UP 3-4
ART up	5
コレクション展 樂直入 茶陶の美	PICK UP 6
コレクション展 平山郁夫 仏会	7
コレクション展 佐藤忠良 静と動	8
深井建築 LABO	9
教えてセンパイ！	9
【告知】 イベント / 次回展	10
美術館を支えるヒト / アンケート	裏表紙

年会費 3,000円
でオトク！

友の会会員
募集中



詳しくは
コチラ

友の会会員の方には、季刊誌を
ご自宅までお届けします。
その他にも特典がいろいろ！
詳しくは美術館公式 HP 内、
友の会ページをご覧ください。

次のページで
ちょっとだけ紹介！

Join the Friends
of the Museum



穴窯で どうやって焼くの？

穴窯は古墳時代の5世紀に日本へ伝わったとされています。薪を使ってじっくりと焚き上げる手法は、労力とコストがかかるため、現在では使用する窯元は減っているそうです。燃料に使う薪には、高温になりやすいアカマツが用いられます。みはる窯では1250度になるまで4日間かけて焼成し、この間は昼夜火を止めることなく薪を入れ続けます。4日間でその数なんと200束！穴窯の入口から1本ずつ薪を投げ入れていくのですが、どの方向に投げ入れるかによって、緋色の色合いや自然釉の表現に影響するため、熟練の見極めが必要な作業です。



アカマツの薪



穴窯内観

信楽焼の土について 詳しく知りたい！

可塑性を上げるため陶器をつくる土にはいくつかの材料をブレンドします。窯元毎にオリジナルの調合があり、みはる窯の場合、古琵琶湖層の粘土である信楽産の黄瀬土に可塑性の高い粘土を混ぜて土づくりをします。黄瀬土は採取されたままの状態では不純物が多く混じっているため、天日干し後に木槌で細かく砕き、ふるいにかけてから調合に使います。作品でどんな風合いを出したいかに応じて調合のバランスも変わります。(例えば黄瀬土の割合を増やせば、長石によって表された荒々しい土肌「霰」の表現を効果的に出すことができる。)樹本さん曰く、作品の要になるのがこの作業なんだそう！



黄瀬土



ブレンドした粘土

岡本太郎も 魅せられた信楽焼

信楽焼に魅せられた芸術家に岡本太郎がいます。

「芸術は爆発だ!」の名言とともに、関西でも馴染みのある「太陽の塔」が有名です。太陽の塔には、塔の頂部にある「黄金の顔」、正面の「太陽の顔」、背面の「黒い太陽」、地下の「地底の太陽」(現在は復元・再生したものを設置)と、4つの顔を持っていますが、「黒い太陽」が実は信楽焼で作られていることをご存知でしょうか。直径8メートルの「黒い太陽」は、信楽焼の黒いタイルを約3,000枚も並べて作られています! 実物の太陽の塔は円形の立体なので、顔もカーブに沿って作る必要がありました。

カーブしたタイルを作るのは大変な作業だったようで、何度も作り直したというエピソードもあるそうです。

岡本太郎は、黒い太陽の制作以前から信楽焼に着目しており、東京オリンピック(1964年)の際に作られた代々木競技場の陶板レリーフをはじめ、陶作品の大半を信楽焼で制作しています。そんな信楽に貢献した芸術家は、1971年に旧信楽町の名誉町民にもなっており、彼が亡くなった今でも信楽の町の人たちに愛され続けています。

フジイさんの ART通!



back

フジイさんが行く! ちよこつとトリビア

焼き芋と甲賀産アイスのコラボ。秋冬は信楽焼のタジン鍋でいただきます。カップも信楽焼でおしゃれ!



手作り焼き芋
aoikuma
滋賀県甲賀市信楽町牧
1293-2
TEL:0748-83-0126

おすすめです!



看板ネコのロクがお出迎えしてくれるかも!?



今回訪れたのはココ

みはる窯

滋賀県甲賀市信楽町長野 1388-1
10:00 ~ 16:00
TEL:0748-82-0213
① 無料
② 信楽高原鉄道「信楽駅」下車 徒歩20分

フジイさんが行く! SHIGART

今回お話を伺ったのは



樹本佳子さん

器をベースに、陶で表現する現代アーティスト。ポケモン×工芸展では、信楽焼によるポケモンの表現に挑戦されています。

第5回

「信楽焼」

みはる窯とは?

神崎継春さん・秀策さん親子と、秀策さんの妻・樹本佳子さんによる、信楽で4代続く窯元。伝統的な信楽焼以外にも現代のアーティストを取り入れた作品を制作しています。



みはる窯

信楽焼の カンタンな 歴史

鎌倉時代	甕・鉢・壺といった生活用の焼き物が生産される
安土・桃山時代	茶の湯ムーブメント! 信楽焼の素朴な風合いが、わび茶の精神性に通じて注目を集める
江戸時代	登り窯が築かれ大量生産が可能になる 釉薬を用いた生産もこの頃開始
明治時代	火鉢の生産が盛んになり、全国シェア1位に
昭和時代	戦中には地雷や手榴弾の薬莖などの陶製武器が作られる 戦後、タヌキの置物が有名になる
現在	食器など普段使いの焼き物以外にも、建築資材の需要が高まっている

THE信楽焼って何だろう?

信楽焼の歴史は今から700年以上前の鎌倉時代後期に、常滑焼の技術が伝わったことに始まり、日本古来の陶磁器窯である六古窯(信楽・瀬戸・常滑・越前・丹波・備前)の一つに数えられています。この地方で焼き物が盛んになった理由は、良質の土があったからです。300万年前、信楽がある場所に今の琵琶湖の前身である古琵琶湖がありました。古琵琶湖が移動した場所には古琵琶湖層群という地層が見られ、信楽で採れる古琵琶湖層の土は、周囲山地の花崗岩が風化して粘土化した良質の陶土を含んでおり、焼き物にピッタリの条件でした。細かな気孔が多く、熱を蓄えることに優れており、コシが強く成形しやすいため、大物作品にも向いています。伝統的な「信楽焼」は釉薬を掛けずに高温で焼成する「焼締め」が用いられ、穴窯や登り窯といった薪窯で何日も焼成することで出来上がります。今では陶芸と言えば、電気窯やガス窯の普及により低コストかつ効率的に焼成するのが一般的ですが、薪窯を使うことによってできる作品の自然由来の風合いは素朴で美しく、信楽焼の見どころです。

ちよこつとトリビア 信楽焼のタヌキは、昭和天皇が信楽を行幸された際に、日の丸の旗を持ったタヌキの置物がお出迎えしたことがニュースになって一躍有名に!

ビジュアル解説! 信楽焼



緋色

素地に含まれる鉄分が酸化し発色。炎が直接当たったところは緋色になる。

霰(蟹の眼)

粘土にブレンドする黄瀬土(信楽土)に含まれる長石が高温下で溶け、白いガラス状の粒に変化。

自然釉

薪の灰に含まれる成分が素地中の珪酸と反応し、溶融してガラス質の釉薬になる。

とんぼの目

自然釉が溶けて流れ、その先端が丸い半球の滴状になった様子。

古琵琶湖層について

現在の琵琶湖から三重県伊賀市付近まで約50kmにわたって、今から440万年~43万年前までの間に、古琵琶湖へと流れ込んだ土砂が堆積した地層のこと。三重県の伊賀地方で誕生した古琵琶湖は断層活動によって姿かたちを変えながら、今の位置に落ち着きました。



未来はどうなる!?

茶陶にみる樂焼の美しさ

茶陶とは茶の湯に使用する陶器を指します。

本展では実用と美しさを兼ね備える茶陶に焦点を当て、

茶碗や茶入れの他に、茶会で使用される水指や火入もご紹介いたします。

作品の数々から実用性の中における樂焼の美意識を感じ取り、

直入が創る茶陶の世界をお楽しみください。

茶碗は茶会や茶事において欠かせない道具です。基本的には焼き物ですがその形や産地は様々で、古くから茶道具としてだけでなく美術品として鑑賞の対象になっています。

伝統的な黒樂茶碗。
ツヤのある黒い釉薬で描かれた
景色と土とのコントラストが美しい。



《黒樂茶碗 銘 梅花的轍》2001年

フランス南西部コレーズ地方の
ルビニャックで制作。
フランスの土を使用し、ガス窯で焼成した。



《フランスRAKU茶碗》2009年

本展では規範的な黒樂茶碗と赤樂茶碗に加え、直入ならではの技法で造られた焼貫茶碗、フランスで制作されたフランスRAKUなど幅広い種類の茶碗を展示します。

水指 （蓋との調和）

水指は、釜に足す水、茶碗や茶筌をすすぐ水を入れておく道具です。金工、陶磁器、漆器など様々な素材により制作されますが、元は水瓶や壺だったものを水指に見立てて使用することもあります。

本作は焼貫技法を駆使して焼成され、釉薬の呉須による青色の大胆な刷毛目が目を引きます。また蓋が二種あり、一つは西村圭功作、もう一つは十三代中村宗哲作（蝶番は十六代大西清右衛門作）で、他の茶道具との調和を考える中で使い分けることができます。

※本展では宗哲作の割蓋を展示します。



《焼貫広口水指》2007年

Information

樂 直入
茶陶の美

会期：開催中～
9月23日(月・祝)

茶入 （仕服の妙味）

茶入は濃茶用の抹茶を入れる道具で、焼き物が主体です。

本作は特徴的な壺んだ形状で、表面には荒々しい質感が見られ、一般的な茶入とは異なった斬新さがあります。釉薬による青い縞模様が、モダンな雰囲気醸し出しており、今回は仕服と合わせて展示します。仕服とは茶道具類を入れる袋で、中身に合わせて作られるため、選りぬかれた布や紐にも注目です。この仕服は染織作家である上原美智子作の布を使用し、土田半四郎が仕立てました。



《焼貫茶入 銘 縞青》2008年 《両鍛織絹仕服》2013年