

## 広告

企画・制作 LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 実行委員会

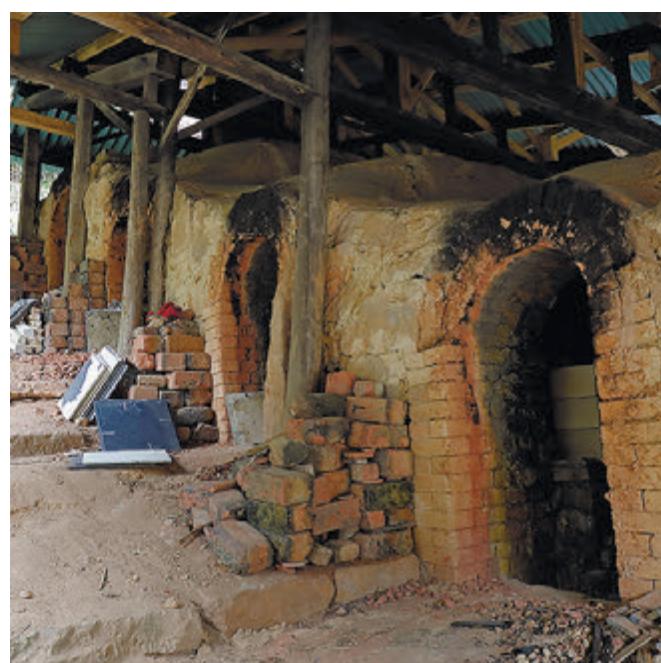
スーパーバイザー  
小山 薫堂氏

1964年6月23日 熊本県天草市生まれ。日本大学芸術学部放送学科に通う。「進め!電波少年」や「料理の鉄人」など、数多くのヒット番組の企画・構成に携わる。執筆活動の他、京都造形芸術大学副学長、地域・企業のアドバイザー、下鴨茶寮主人などを務める。「くまモン」の生みの親でもある。



1月24日、プレゼンテーションにて

「地域」の特性を深めながら、その魅力を「世界」へ広く発信する。LEXUSが掲げる「三律双生」を、地方創生×モノづくりへかける思いと完成した作品を紹介する。



登り窯で焼成する

坂本 創  
大分／小鹿田焼陶工

1990年大分県日田市小鹿田出身。江戸時代から現代まで約300年、10軒程の窯元が長きにわたり家族で窯を守っているのが特徴の「小鹿田焼」の陶工。幼少の頃から土に触れ、佐賀県立有田工業高等学校卒業後、クラフト館岩井窯山本教行氏に師事。2010年、父である工氏の窯元に入り、現在小鹿田焼坂本工窯に陶工として従事。

LEXUS  
NEW  
TAKUMI  
PROJECT



完成プロダクト「ONTA BOWL」

本プロジェクトは2016年、プロジェクトのスパークバイザーに、放送作家として多くのヒットを手がけ、くまモンの生みの親である小山薰堂氏を迎えて、生駒芳子氏(ファッシュン・ジャーナリスト)、下川一哉氏(意匠研究所)、サポートメンバーや、ロックフェラー一家主催のチャリティイベントへの出品、上海での国際的な展示会への出品など、目覚ましい活躍を見せており、3年目となつた今回は、全国47都道府県から計50名の若き匠が選出。昨年夏、行われたギックオフ・セッションを皮切りに、サポートメンバーが実際に工房を訪ねるエリア・コンサルティングを経て、匠は自身のアイデアを磨き、プロダクトの制作に取り組んだ。

1月24日、東京ミッドタウン日比谷で行われた発表会では、国内外の百貨店・セレクトショッピングバイヤー・メディア・デザイン関係者などに向け自身のプロダクトをアレンジーション。世界へ羽ばたく足がかり、ビジネス拡大のきっかけとなる大きなチャンスを手にした。

また当日は、2019年の新たな取り組みとして、全国の匠と、世界的クリエイター(コラボレーター)が、新たなプロダクトを制作するコラボレーションプログラムを発表。コラボレーターである隈研吾氏(建築家)、廣川玉枝氏(SOMARTAクリエイティブディレクター)、森永邦彦氏(ANREALAGE/代表取締役社長・デザイナー)、辰野しづか氏(クリエイティブディレクター/プロダクトデザイナー)が登壇し、想いを語った。2019年秋頃には、完成了のアート作品、過去のプロジェクトから生まれた匠たちの作品を披露するイベントを京都の地で開催することを合わせて発表。プロジェクトも一步一歩進化している。「伝統」を守りながら「新しい」感覚やテクノロジーを吹き込む。

大分県選出の匠、小鹿田焼陶工の坂本創さんとのモノづくりへかかる思いと完成した作品を紹介する。

## レクサスが日本全国の「匠」のモノづくりを応援

[LEXUS NEW TAKUMI PROJECT](主催:LEXUS)は、日本各地で地域の独自性や技術を生かし、新しいモノづくりに挑む「匠」を応援する。

自然の力と人の手  
伝統的技法を守る

大分県日田市北部、福岡県との県境に位置する小鹿田皿山地区。北に英彦山がそびえ、大浦川が流れる小さな山里には、約300年前から絶えず唐臼の音が響く。江戸時代中期に開窯した小鹿田焼は外部から弟子を取らなかつたため、開窓以来の伝統的な技法がそのまま受け継がれてきた。



唐臼

してきたが、「小鹿田焼の新たな可能性を提案したい」という思いがプロジェクトへの参加を後押しした。「私たちは同じものを作り続ける仕事だが、職人の仕事に一つとして同じものはない。スタンダードなものを作り続けるためには、進化が必要だ。今、昔ながらの大皿は一般家庭でなかなか使われなくなっている。現代の生活になじむ小鹿田焼に挑戦してみたかった」と話す。



エリア・コンサルティングの様子

全てが手作業で行われる小鹿田焼。器の出来は職人の技量に左右される。「まかしの利かない仕事。目や耳から入った知識を自分の中に取り込み、『こうしたい』と手を通して器に伝える。職人としての経験は足りないかもしれないが、自分がすることでも、若いうちだからこそできるチャレンジがある」と伝えたい。小鹿田焼を共に守る後輩への思いもじませた。



成形が終わり天日乾燥中の陶器



坂本さんが挑戦したのは、現代の暮らしに調和する機能性のボウル。「伝統的な蹴ろくろと登り窯を生かして、今まで丸い形のものばかりだった小鹿田焼の新たな可能性を探りたい」と話す。

原材料の精製、器の成形、焼成と器ができるまでの過程で小鹿田焼の特徴を踏襲した上で、使い勝手の良いボウルの深さや、手に持ったときにしつくりくる側面の丸みを追求。使い方を具体的に想定しながらフォルムをつくつていった。小鹿田の土は「使い勝手を考えて薄くすると割れてしまう」という。器の厚みも土と対話する中で導き出した。シリーズの特徴として斜めにカット

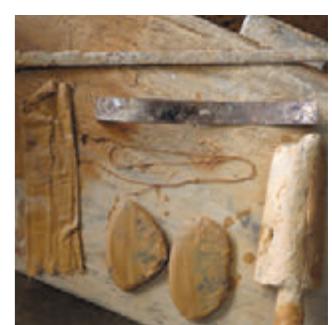
坂本工窯は現在10軒ある窯元の一つ。小鹿田焼の技法は一子相伝によって受け継がれる。創さんは2010年から父・工さんと共に働き、腕を磨いてきた。これまでにも展示会などで多数の作品を発表

た。

蹴ろくろを用いて橢円形を安定的に作るには、職人の鍛錬が必要とされる。「形が安定するまでに、だいたい100個くらい作らないといけない。まだ採算が取れないな」と苦笑するが、「慣れてくれば、もっと早くできると思う」とも。挑戦を楽しむように土と向き合つた。

## 試行錯誤を重ね3種の作品完成

坂本 創 大分／小鹿田焼陶工



作業道具

# 現代の生活になじむ橢円形のボウル

「モダンな小鹿田」の表現について議論した。釉薬についても研究を重ねた。小鹿田焼は自然ものの配合を変えて新しい質感ができるか試作した。器の色味は窯に並べた位置や温度でも変化する。

試行錯誤を経て、3種の作品が「ONTA BOWL」として完成した。刷毛目を用いた色違い2種と櫛描き1種。いずれも大中のサイズ違いで展開している。モダンな印象を与えるよう調節された釉薬によって器は柔らかい光を放つ。温度でも変化する。

「小鹿田焼の要素を凝縮して、形を変えたらこうなった。小鹿田の職人はどんな形でもできること伝えたかった。この挑戦は5年、10年先の糧になれる」。伝統を受け継ぐための進化がある。