

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卒。「料理の鉄人」や「ニューデザインパラダイス」、映画「おくりびと」など数多くのヒット作品の企画・構成に携わる。「くまモン」の生みの親でもある。



サポートメンバーの生駒氏（左）と意見を交わす照井さん（右）。昨年11月、有田町。

レクサスが日本全国の「匠」のモノづくりを応援

「本当に欲しくなるプロダクトか?」「地域のオリジナリティーはあるか?」「コンセプトやターゲットは明確か?」など、サポートメンバーから真剣なアドバイスをもらい、匠は約1年の試行錯誤を経てプロダクトを完成させた。1月18日に都内で行われたイベントでは全国の百貨店、セレクトショップのバイヤー、メディア、デザイナー関係者などに向けてプレゼンテーションを実施。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チャンスを手にした。



1月18日、プレゼンテーションにて

「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。『地域』の個性を深めながら、その魅力を『世界』へ広く発信する。日本のモノづくりを支え発展させ、そこから新しい価値を生み出す。としているレクサスのブランド思想の一つである「二律双生」を、地方創生×モノづくりの視点で実現するプロジェクト。佐賀県選出の匠、陶芸家・照井壮さんの思いと、完成したプロダクトを紹介する。

「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」(主催:レクサス)は、日本各地で地域の独自性や技術を生かし、新しいモノづくりの挑戦に「匠」を応援する。

有田の素材だけを使った新発見の『有田焼』

照井 壮 佐賀/陶芸家

陶器にも似た温かな質感

陶器を思わせるマットな質感の平皿に呉須の青い線が重なる。それが磁器であり、有田焼であることが気付かせてくれる「Arita Namihei」。1寸(約3.3cm)刻みで作られた皿が重なり合い、さながら波紋のように見える。青い線は器に刻まれた溝に呉須が



百貨店のバイヤーらにプロダクトを紹介した照井さん

「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。『地域』の個性を深めながら、その魅力を『世界』へ広く発信する。日本のモノづくりを支え発展させ、そこから新しい価値を生み出す。としているレクサスのブランド思想の一つである「二律双生」を、地方創生×モノづくりの視点で実現するプロジェクト。佐賀県選出の匠、陶芸家・照井壮さんの思いと、完成したプロダクトを紹介する。

職人の手により、寸分の狂いもないように作られる従来の有田焼とは違い、照井さんの器は「ゆらぎ」があり、どこか温かい。有田焼で用いられる土と呉須だけを使っただけ、これまでにない有田焼。照井さんは「有田焼の多様性を発信したい」と焼き物に込めた思いを語る。

普段使いの器をハレの場へ昇華

これまで、普段使いの器を中心として創作活動をしてきた照井さん。サポートメンバーの生駒氏らのアドバイスを受け、「ハレの場」でも活躍する器の制作にチャレンジした。生駒氏は「二つの器の完成度の高さを生かしながら、使う人に驚きを与える取り組みとして、平皿全てを鉢で覆うようなデザインを提案。その提案を見事に具現化した「Arita Namihei」には、従来の使いやすさに加え、パーティーシーンなどで場を盛り上げるパフォーマンスの要素も盛り込んだ。照井さんは「プロジェクトを通じて一つの作品を何度も見直し、改善を加える作業は貴重な経験になった。付加価値を高めるために「アップデューズ」する」という新たな視点も得られたと、作陶の広がりを実感したようだ。

新しい有田焼に多くのバイヤーが足をとめた



皿は1300度という磁器特有の高温で焼かれるため、薄く軽いながらも十分な強度を保ち、セットとしても扱いやすい。「Arita Namihei」が食卓やパーティーにどのような彩りを与えるのか、楽しみだ。



照井さんのプロダクト「Arita Namihei」

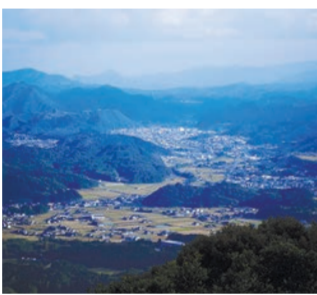
自分の中から出てくるものを形に

陶芸家の家に生まれた照井さん。幼いころから焼き物が身近にありながらも、「将来、焼き物作家になるとは考えたことがなかった」という。転機は大学時代。彫刻を学ぶ中で、現代アートの世界で注目される陶芸家鯉江良二氏の作品と出会う。鯉江氏は、レンガの粉や泥を水に溶いて描いた書や、窯で丸ごと焼いた自転車やミシンを「焼き物」として発表するなど「発想が突き抜けている」と照井さん。卒業後、鯉江氏に弟子入りし、陶芸の道に進むことを決心。その後、韓国の陶芸家にも師

事し、キムチつぼなどの「雑器」を作ることにも熱中した。有田に戻り、自身の作陶を模索する中で、素材は全て有田のものを使うことに決めた。照井さんはその理由について、「自分の中から出てくるものを作りたいと思ったとき、有田の恵みにあらためて気づき、有田のものを使うことが当然のように思えたから」と話す。軽くて丈夫という磁器の利点を持ちつつ、温かみがある陶器の質感を持つ照井さんの器はそうして生まれた。

有田の恵み、再確認

有田焼といえば光沢があり、高級感漂う伝統的な絵付けを思い浮かべる人が多いだろう。照井さんの作品は二見して有田焼には見えない。照井さん自身も「伝統を重んじる有田で、自分の器はなかなか受け入れてもらえなかつた」と素直に語る。だが、自分の信じる作品を作り続けてこられたのは「有田に住む人こそが、有田焼の新しい可能性を信じて発信をするべき」との信念があったからだ。



照井さんの作陶の地、有田



照井 壮 佐賀県/陶芸家

1974年佐賀県有田町生まれ。1998年東京造形大学彫刻科卒業。現代陶芸家鯉江良二工房にて内弟子修行。韓国の陶芸家李康孝氏の工房で内弟子修行。その後有田へ戻り、2002年独立。伝統的な有田焼の素材、磁器土や呉須を使って従来の有田焼とは違ったオリジナルの磁器の食器に挑む。新宿伊勢丹ほか、全国の器のギャラリーなどで年間10回ほど個展、企画展を開催。



工房での作業風景。全ての行程を手作業で行っている



コーヒーを愛する匠。作業の合間の1杯をじっくりと楽しむ

現在、工房は半年先までの注文が入る忙しき。将来的にはスタッフを増やすことも考えているが、照井さんは工房に他者が入ることを楽しみにしているという。「お互いにアイデアを持ち寄って、作陶がさらに多様化することができれば面白い」と、また見ぬ有田焼の新境地を探しているようだ。