



備前焼の専門店素美庵（そびあん）は岡山市北区下石井に本店、同天神町に城下店、倉敷美観地区の入口に倉敷店と岡山県内に3店を有する。江戸中期から備前と深い縁を持つ綾家の長兄敬一郎さんが創業し、三兄弟で店を守っている。地元の伝統文化である備前焼を質の高い本来の姿で後世に伝えることが同店の使命だという。今回は倉敷店の店長・伸介さんにご登場いただいた。

備前焼は歴史ある焼き物なので、平安時代末頃から水を蓄えれば腐敗し難く米を貯蔵すれば虫がつかず耐久性に優れているといわれ、生活を支える実用

倉敷美観地区の入り口に建つ備前焼専門店素美庵（そびあん）倉敷店

「土がそのひとつです。釉薬を使う焼き物の場合完成時に土は見えないのですから、1トン当たり千円程度の安価な陶土でも使用可能です。備前焼作りには1トン当たり数万円、数十万円の土が用いられる場合もあり、日本一高価な土が使われているとも言えます。その土の良さを活かすための作り方、焼き方も伝えられています。ガスや電熱を使う窯が一般的になった現代でも備前焼の焼成には

の器として同時代の他の焼き物を圧倒してきました。文化としての備前焼が頂点に達したのは室町時代から江戸時代初期までの古備前期と呼ばれる期間で、当時の権力者がお茶やお花のお道具として優れた焼き物の育成に力を注ぎ、いわばカネに糸目を付けずに良品を求めた時代です。明治維新後は洋風文化が流入し、現代では産業として成り立つことが重要視されるため、製造原価が抑えられて往時のような文化的に優れた作品が作りにくい環境にあります。通人たちの支持に助けられて多くの作品が生まれています」

備前焼は何が優れていたのでしょうか

炎が生む偶然の芸術？ 「それは間違いです」

素美庵倉敷店 店長

綾 伸介さん (72)
あや しんすけ



赤松割木を使い、標準で10日から14日、あるいはそれ以上の間焼き続けます。古備前期は2か月くらい焼いていました」
「お店に置かれた備前焼には作家名が付いていませんが「名札ではなく作品そのものをご覧頂きたいからです。同一作

家の同形の作品でも優劣がありますから。備前焼を炎が生み出す偶然性の高い焼き物だと錯覚している方がおられますが、それは間違いです。実力のある作家さんは窯のどこに置けばどんな焼き上りになるか、ちゃんと分かっているのです」
「備前焼作家の森陶岳さんが大窯を築いて話題になっていますが

「森さんは昭和55年（1980年）に長さ46mの大窯を築いて47日間焼成した備前焼を発表し、その後も53mの窯を築いて大成功しています。平成に入ってから85mの窯を計画し、すでに築きあげています。現在そこに詰める器を作っている段階で、1年半か2年後には新しい窯で焼かれた作品が完成することでしょう。これは備前焼の理想像を実現しようとする試みで、備前焼850年の伝統を精査して可能な限り理想の土づくり、窯づくり、焼成を集大成する挑戦です。成功すれば世界の陶磁器界の金字塔になります。私たちも大きな視野に立つてその成功を祈っています」

▽素美庵倉敷店 岡山県倉敷市阿知2-22-15、電0866・426・1544。

▽綾 伸介 1941年6月3日生まれ。明治大学卒。