

菜萁木の陶芸家

中西
Tenshi
NAKANISHI
天志



いにより一念発起し修行生活を始めます。三田の豊かな自然環境から得るものは多く、様々な木を原料にしたオリジナルの釉薬(注)作りに没頭し、何百回もの試行錯誤を重ねる日々だったと振り返ります。人里離れた山里での修行生活は6年に及び、98年に独立、本格的に地元大阪狭山で工房「天志窯」を構えました。(注・釉薬は焼き物の表面を覆っているガラス質の素材。灰や藁などを原料に調合して作る)。

西さんは、そんな桃山陶の作風をめざした創作活動をしています。主に茶器や茶碗、片口や皿などをオリジナルの釉薬を駆使し、現代の生活にマッチするものを創作しています。中でも黄瀬戸の「奇跡の黄金色」といわれる発色への挑戦は過酷なもので、約500通りもの釉薬調合の試行錯誤を繰り返しました。結果、中西さんの生み出した黄瀬戸の発色の美しさは、本場の美濃でもほんまもんと称賛されるレベルに達し、工房には「奇跡の黄金色」の自慢の作品が並びます。

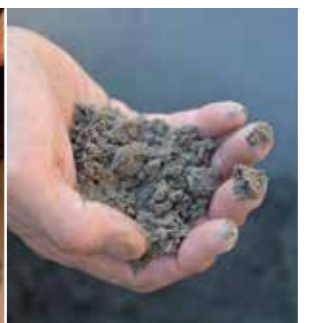
地元の土や桜を使った「おおさかさやま陶邑焼」で陶邑の歴史を今に伝える大阪狭山市の木は桜です。中西さんは、市内で剪定された桜の木や、地元農家のモミヤ藁を譲り受け、独自に精製・調合した「さ

やま桜藁灰釉(さくらわらばいゆう)」という地元産にこだわったオリジナルの釉薬を作りました。地元の桜と土が使われた作品は、柔らかな白色と灰色のまだら模様のあたたかい表情が特徴で「おおさかさやま陶邑焼・さやま桜藁灰釉」として商工会のさやまのええもんにも承認されています。陶邑の歴史を今の時代に伝える陶器として紹介されています。

日常の飾らない食卓から生活を豊かに感じるために中西さんの作品は、料理が引き立つとプロの料理人からも評され、奈良のミシュランの星付きの蕎麦屋や心齋橋の日本料理店でも使われています。「うつわのおかげで料理が美味しい」と言われる事は陶芸家冥利に尽きるといいます。豊かな食卓の演出に、趣のある食器は不可欠という考えは変わりません。「美しい器での食事は、簡単な焼きそばだって、立派なご馳走になりますから」と。

ありがたいと言ってもらえるものづくりを目指す

何でも安いものが簡単に手に入る時代。伝統文化に身を置く立場として産業のバランスの悪さを



天然灰作り(釉薬の原料)



釉薬作り



釉薬の目を細かくする道具



釉薬完成



釉薬掛け



窯入



天志窯
大阪狭山市菜萁木6丁目789-2
TEL.072-365-3317
携帯.090-4497-6193
工房見学の際には、事前にお電話を。

菜萁木の天志窯の窯主、陶芸家の中西天志さんをご紹介します。狭山池まつりの陶器市や産業祭など地域のイベントでもお馴染みの陶芸家です。

古墳時代から奈良時代にかけて大阪狭山市や泉北ニュータウンを含む大阪南部の丘陵地帯は、現代の陶器のルーツとなる須恵器を焼成する窯が群存していたという焼き物の歴史があります。日本三大古窯のひとつ「陶邑窯跡群」で、その規模は日本最大級。日本書紀にも陶邑(すえむら)といわれる窯が記されています。

中西さんは、この歴史を現代に受け継いでいきたいと「おおさかさやま陶邑焼き」という地元の土や桜を原料にした陶器を作り陶邑の歴史を今に伝えています。

ゼネコンサラリーマンから、三田での修行生活へ。

中西さんは現在48歳。この道に入ろうと決意したのは大学卒業後、ゼネコンで勤めていた25歳の頃です。大きく社会を捉えた時、生活を豊かにするのは、立派な建物の家ではなく豊かな食卓に原点があると考えるようになったのがきっかけといいます。

そんな時、兵庫県三田市の陶芸家小西天楽氏との偶然の出会いしひしと感じると嘆息します。伝統文化継承の危機すら感じるとも。焼き物本来の持つ豊かさを伝えるためにも、つくり手と消費者が直接コミュニケーションをとる「ものづくりマーケティング」の形態も整えたいと。単に器を作って売るだけではなく、使いたい人に買ってもらう活動、使ってみて「ありがたい」と言ってもらえる創作活動でありたいと考えています。

地元の陶芸家として「陶邑窯跡群」の歴史や風土を次世代に伝えるのも陶芸家としての使命と、ろくろ体験会などで陶芸に触れてもらう活動もしておられます。桜藁灰釉のおおさかさやま陶邑焼は狭山池まつりや産業祭など様々なイベントで紹介されています。飯茶碗や湯飲みは1500円から。④