

知多半島ケーブルネットワークコミュニティ誌 [ココナッツクラブ]

COCONUTS CLUB

November
2019

11

甕^{かめ}を作る職人
〜前川製陶所訪問記



甕かめを作る職人

前川製陶所訪問記

令和元年の「秋の常滑焼」シリーズ第二弾。
今回は常滑に古くから伝わる「ヨリコ造り」の技法を
日常的に駆使する職人を訪ねる。

その技から生み出されるのは近年評判を呼んでいるヒット商品。
「伝統の継承」と「開発精神」が両立する常滑焼の現場をご覧ください。

甕や壺は江戸時代以前から作られていたが、主力になったのは江戸時代のこと。庶民の日常使い用として需要が高まり、それに伴って生産量も増加。常滑焼は堅牢で火や湿気にも強いという品質に加え、廻船により大量消費地である江戸方面に大量輸送できたことが発展した要因のひとつ。大きな甕を作る

前川製陶所ヒストリー

井戸筒の話は前振り。前川さんを訪ねた本来の目的は、甕の製造風景を見せてもらうことだった。前川さんの手掛ける甕は、井戸筒ほどではないがけっこう大きなもの。時代に応じてさまざまなジャンルの製品を生み出してきた常滑焼では、古くから大物の甕が代表的な製品として知られてきた。

技術も受け継がれ、近代以降も大物の産地として成長していく。前川製陶所は、北条の丘の北端にある。陶磁器会館の西にある招き猫像「とこにゃん」脇に架かる跨道橋を渡り、その先の三差路を右に入ったところが工房。外壁に黒いタールが塗られた木造二階建てで、昔なつかしい窯屋の雰囲気をもっている。建物は、昭和二十年代にもと織布工場だった建物を移築・改装したものとか。

中は陶土にまみれた木の柱や梁がむき出しで、床は三和土。土を練るための「土練機」、鉢の石膏型、そして完成品や乾燥中の製品で埋め尽くされ奥には焼成窯が鎮座している。建物こそ古いが、今なお生氣に満ちている。

一階には土管を製造する「製管機」（通称『ドカン機』）もある。常滑での土管生産が実質的に終焉して久しいが、なんとこの機械は今なお現役というから驚く。注文があれば少量の製造を請け負っており、実際、製作途中の土管が機械の周囲に立ち並んでいた。睡蓮鉢を作る工程でも、製管機で筒を作ってから鉢の形に整えるという。かなり年季の入った機械だが、思った以上に耐久性に優れているようである。

とりわけ目を引いたのは、まだ成形してさほど時間が経っていない大きな甕がいくつも並んでいることだ。今では大

物の甕を手掛ける職人も少なくなってきたが、前川製陶所は今なお甕を主力のひとつとしているのである。

その甕について記す前に、前川製陶所と前川さんの歩みを紹介しよう。

前川製陶所の歴史が始まったのは大正時代で、創業者は前川さんの祖父、勝太郎である。当初から甕の製造を主力としており、近隣の三軒で共同の窯を使用して製品を作っていた。前川さんの父である二代目の健一は、戦後復興期から高度成長期にかけての好景気に対応し、シャトル窯や土管機を導入、量産できる体制を整えた。

「僕が子供の頃は、畑の隅によく置いてある肥甕の需要が多かったですね。特に昭和34年（1959）の伊勢湾台風のあとは肥甕がよく売れた。父が大八車に製品を載せて常滑港まで運んだのだけど、その後を押す手伝いをよくしたものです」。

そう振り返る前川さんは昭和22年（1947）の生まれ。幼少時から祖父や父の仕事を見て育ち、昭和38年（1963）、家業を継ぐため常滑高校窯業科に進学する。常高窯業科は明治29年（1896）開校の常滑工業補習学校がルーツで、常滑焼の生産に携わる多くの職人を育ててきた伝統を誇る。しかし、前川さんが入学した頃は常滑焼の窯屋が減少しつつあった頃。「窯屋の跡

継ぎは自分以外一人も同級生にいなかった」というほどだった。そんな時代なので、卒業していざ家業に入っても逆境が待っていた。

「その頃のうちの主力は植木鉢だったんですが、昭和40年頃にまったく売れない時期があつて、工場の中が在庫だらけという有様だったんです。もう親も困っちゃつて…」。

そんな折、前川さんは青年海外協力隊の隊員募集の案内をたまたま目にする。内容は、フィリピンの職業訓練校でやきものの技術指導の補助だった。家にも仕事が少ないので応募してみたところ、なんと合格してしまう。それでフィリピンで青年海外協力隊員として活動することになった。いちおう窯業関係の仕事ではあるが、一般的な職人とは少し異なる形のスタートを切ったのだった。

しかし、フィリピンでの活動が二年を過ぎた頃から、窯業界は不況を脱し、景気が上向きになる。家から「在庫の植木鉢が全部なくなるくらい忙しくなってきたから、そろそろ帰ってこい」という連絡が入り、前川さんは再び本業に戻った。程なくして昭和47年（1972）には皐月ブームが巻き起こり盆栽鉢の需要が急増、忙しさはピークに達する。その後は、第二次オイルショックによる燃料の高騰、イングリッシュガーデン

井戸筒はまだ作れる！

まずは前号の続きから。

特集「常滑井戸筒談義」では、とこなめ陶の森資料館で開催されていた企画展「常滑の井戸筒展」に合わせて、常滑市内で見ることのできる興味深い井戸や井戸筒を紹介したわけだが、実は取材しながらスペースの都合で書くことができなかった話題がある。それは、井戸筒製造の経験者の話だ。

その方は北条の窯元、前川製陶所賢山窯の前川賢吾さん。常滑焼の伝統工芸士であり、常滑市無形文化財保持者でもある。今回の「秋の常滑焼シリーズ」の二環でその技を見せていただこうと窯にお邪魔したのだが、話を伺う中で、所有するリンズ（井戸筒の口に紋様を付ける道具）を企画展用に提供したことが判明。しかも「井戸筒なら少し前に作ったことがあるよ」とおっしゃるではないか。

前号でも記したように、井戸筒は終戦から十数年後に上水道が普及したことで生産されなくなってしまった「過去の特産品」である。すでに六十年近くが経過した今となつては、製造に携わっていた人を探し出すのも難しいと思っていたのだが、まさか、である。

工房の二階の隅に眠っていた井戸筒の木型を、前川さんは引つ張り出してき



年季の入った窯屋の工場で、
土と汗の沁み込んだ道具が出番を待つ。

受け継がれてきたヨリコ造りの火は、
常滑から消えなかった。

の流行によるプランター需要の増加など、時代によって浮き沈みはあったものの、窯の経営は比較的堅調だった。現在は息子の淳蔵さんと妙子さん夫婦も窯での仕事に加わり、急須や普段使いの器を中心に手掛けている。

ヨリコ造りを間近に見る

長きにわたり甕や鉢などの生産に携わってきた前川さんは、古くから受け継

がれてきた常滑焼独特の大物製造の技術を持つている。それは「ヨリコ造り」という技法だ。

ヨリコ造りは別名「紐造り」とも呼ばれる。ヨリコの「ヨリ」は漢字にする「縋り」。紙を手で振る（む）ように縋り合（む）うが、これと同様に陶土を細長くしたものを「ヨリコ」という。

かつては多くの職人がこの技法を会得して甕を生産し、常滑焼繁栄の一翼

を担っていたが、今や甕はほとんど作られることはなく、常滑で日常的にヨリコ造りをしている人は前川さんが唯一である。全国の産地を見ても前川さんを含めて三人くらいしかいないと言われるほどで、平成25年（2013）には「大物ヨリコ造り」の保持者として常滑市指定無形文化財に認定された。

その貴重な技を前川さんに実演してもらった。

まずはヨリコを作ることから始まる。



1



2



3



4



5



6

粘土の塊を適当な大きさにちぎり、しつかりと練り絞って太さ・長さとも自分の腕くらの大きさにする①。ヨリコのサイズは重要で、これが大きすぎると持つことができず、次の工程に進めない。見ている分にはそう難しくなさそうにも思えるが「均等にするのがけっこう難しく、職人でもできない人にはできない」と前川さんは話す。また、これができるのと乾燥中に切れやすくなってしまうともいい、前川さんは「土が死んでいる状態にする」という独特の表現でヨリコの最適状態を表現した②。

続いては、ヨリコを積み上げる作業。最初に底を作り、下から順番に積み上げていくのだが、甕の工程の都合上、今回は一からやるのではなく、あらかじめ半分ほどまで形成して乾燥させたものに積み上げる。ヨリコを抱えるようにしながら甕の口縁に置くと、両の掌で挟んで厚みを整えながら伸ばし始めた。じりじりと甕の周りを進んでいくと、ヨリコは次第に薄く、高く、長く伸び、やがて半周まで辿り着く。ここで新たなヨリコを継ぎ足し、同様の手順で伸ばしてゆくと、やがて一周して繋がった③。

この段階ではヨリコを「積んだ」状態が目で見える。次に行ったのは継ぎ目を補強する作業。粘土を手で縋って細くしたものを、継ぎ目に手で貼り付けてゆく④。そうすると縄目が付いたよ

うな状態になるので、それを桜の木でできた篋（かぶ）を使って、丁寧に均していく。それが終わると、ようやく滑らかな器面になった⑤。最後に、口縁に「ハゴメ」と呼ぶ細長く切った布を巻く。これはこの部分の乾燥を防いで、次のヨリコを積みやすくするための処置だ⑥。ちなみに前川製陶所のハゴメは、前川さんの曾祖母が拵（こしら）えらえたもの。工場には何種類もの古い窯道具が置いてあるが、こういう脇役的な道具も相当な年季が入っているのだ。

熟練の職人のスピーディで無駄のない手捌きに見惚れあつという間だった。甕一個について今日の作業はこれで終わりである。次のヨリコを積むのは一日乾かしてから。一回で積むヨリコの高さは十センチほどなので、大きい甕になればなるほど完成に日数がかかることになる。今手掛けている甕は高さが七十センチなので、成形はおよそ二週間。これを1150℃の温度で二十一時間かけて焼成し、ようやく完成する。なお、冒頭で前川さんが井戸筒を作ったことを書いたが、そのときも木枠にヨリコを貼り付けて積み上げていくという製法で完成させたとのこと。

前川さんがヨリコ造りを始めたのは、父・健一さんが亡くなった後で、平成の始め頃という。「父がヨリコで大物を作るのはずっと見ていたけれど、自分が実際

にやるようになったのは父が亡くなったあとで、四十三歳の頃。母に『お父さんがやっていたことを、そろそろお前もやってみたら』と言われて始めたんです。細かい技を母に教えてもらいながら、五年くらいかけてようやく納得いくものができるようになりました。ヨリコ造りに関しては母が師匠だね」。

甕はまだ求められている

さて、この甕はいつたい何なのか。

取材のためにヨリコ造り技法を再現してもらったわけではなく、実際に販売している製品である。商品名は「壺焼芋がめ」。用途は焼き芋の製造器で、甕と、甕を乗せるキャスター、甕の口に置く蓋がわりの鉢がワンセットになっている。どのようにして使うかというと、甕の底に七輪を置き、甕の内側にあるフックに薩摩芋を吊るして蓋をすると、じっくり焼き上がったホクホクの焼き芋が完成するという仕組みである。

前川さんの父・健一さんはかつて、丈の異なる水瓶を二つ組み合わせたような形をした赤焼き（素焼き）の壺焼芋がめを作っていた。昔は駄菓子屋などによく置いてあったので、ご記憶の読者もあるだろう。前川さんも十五年ほど前にそれを復刻したが、年間で数個程度の需要しかなかった。



しかし、ある業者からとこなめ焼協同組合に「壺焼き芋専用の大きな甕を作れるところはないか」と問い合わせがあり、紹介された前川さんが、従来より扱いやすく芋の焼け具合も良好な、現行のタイプに改良した甕を製作した。これがなかなか好評で、焼き芋専門店が増えるにつれて製品の存在が口コミで

広まり、今では全国から注文が入るほどになった。

このほかにも前川さんは最近、ワイン醸造用に百五十リットルの容量の大きな甕を、ヨリコ造りの技法で製作した。これは、常滑市内で飲食店や農業の事業を展開する株式会社ブルーチップファームの社長、馬場憲之さんの依頼によるもの。

の。馬場さんは、常滑北部の丘の上にオープンした「常滑ワイナリーネイバーフッド」で、常滑産ブドウと常滑焼の甕でワインを作り、常滑焼のカップを提供するというプロジェクトに取り組んでいる。馬場さんの発想と情熱に、前川さんも意気を感じ甕製作を快諾したという。常滑焼の大物は、まだまだ健在だ。