

# 始良市特産品協会 会員インタビュー

## 龍門司焼次郎太窯 様



## やきものの種類

6月9日から11日までの3日間、龍門司焼次郎太窯の窯元祭りが開催された。初日に伺ったところ、多くの方が足を運んでいた。

陳列されたさまざまな陶器には、龍門司焼の特徴とされる流し釉と呼ばれる装飾が施され、彩りを添えていた。

龍門司焼次郎太窯さんは始良市特産品協会の会員でもある。後日、この道50年、龍門司焼第十二代川原輝夫さんにインタビューを実施する機会を設けていただいた。

今日はごく基本的な事柄もお伺いしていきますが、どうぞよろしくお願いたします。龍門司焼も「やきもの」のひとつですね。やきものにはどのような種類があるのでしょうか。

「やきものは、大きく分けて磁器と陶器に分かれます。陶石と呼ばれる岩石を砕いたものを原料とするのが磁器であり、いわゆる瀬戸物がこれに入ります。

私たち（龍門司焼）のは陶器であって、粘土を使ってつくっていきます。」

砕いた石を原料にするのが磁器、粘土を用いるのが陶器ということは、陶芸体験などで作られるのは陶器ということですね。

「そうですね。これが一般的なやきものの定義です。

今は鹿児島県全体のやきものを総称して薩摩焼といますが、昭和30年代頃までは、龍門司焼は龍門司焼、豎野焼は豎野焼、苗代川焼は苗代川焼と呼ばれていました。

これらの中で、殿様の御用窯であって綺麗に絵付けがされた「白もの」がいわゆる薩摩焼と呼ばれるようになっていったようです。」

## 渡来陶工の「分業」

薩摩焼の歴史は400年以上前に遡る。文禄・慶長の役（豊臣秀吉の朝鮮出兵）に同行した薩摩の島津義弘公が朝鮮の陶工たちを連れて帰ってきたことに始まる。

陶工たちが薩摩の各地で起こした窯が、現在の鹿児島県内各地にある薩摩焼の発祥となっており、龍門司焼もそのひとつである。

川原さんからいただいた資料によると、島津義弘公は、渡来陶工のうち、金海、下芳仲及び何芳珍という3名の陶工を現在の始良市に呼び寄せたことになっている。



「なぜ3名かということについていろいろ調べていったら、渡来陶工たちのやきものの作り方はそれぞれの工程の担当を分ける「分業」だったみたいですね。」

分業？どういうことでしょうか。

「ろくろ（※陶芸用の旋盤のこと）をする者、粘土づくりをする者、窯で焼く者に分かれていたようです。」

そういうことですか。おひとりで全部担当する印象を持っていました。

「今の時代から考えると、すべての工程を自分でして当たり前という感じになっていますが、今の視点で昔をみてはいけないわけですね。1600年頃に帰ったつもりになって考えることも必要です。」



## 龍門司焼「次郎太窯」命名の由来

龍門司焼「次郎太窯」さんの名前の由来を教えてください。

「私の祖父の名前が次郎太でした。幼いときから粘土を作り過ぎて手首を悪くしてしまったのが原因で、ろくろができなくなりました。

そのため、釉薬（※「ゆうやく」、器の表面にかける薬品のこと）の技術を一生懸命学んだようです。

皇族への納品などもさせていただき、龍門司に次郎太あり、と言われるようになったのです。」

釉薬の技術が突出しているのが次郎太窯さんの特徴なのですね。

「はい。稲わらで作り出す釉薬、白流し、玉流し、銅を使った青流し、いろいろあります。」

黒薩摩、白薩摩というのはどのようなものなのでしょうか。

「土の違いです。黒いやきものが黒薩摩、白いやきものが白薩摩ではありませんよ（笑）」

白い土でないものを原料にしたものは、その後どんなに化粧土で白くしても白薩摩とはいいません。250年以上前に、霧島白土という白い土を使うようになるまでは、ほとんどが黒土に化粧をして白く見せるようにしていました。

例えばこのお椀は白く見えますが、これも黒薩摩です。」

どのように見分けられるのでしょうか。

「お椀の底を見れば分かります。底が黒いですよね。」

なるほど。確かに底が黒い。一般的には、黒薩摩は庶民的なやきもの、白薩摩は藩主御用達のやきものという区分になっている。



## 伝統の釉薬

釉薬はどのように作るのでしょうか。

「囲炉裏の灰や草木を燃やしますと灰になりますよね。その灰を1か月くらいかけて水で溶いて、あくを抜いていきます。そして、その灰を岩、シラス、粘土などに混ぜて釉薬を作ります。このような感じで分量も確認しながら調合することを釉薬調合といいます。」

分量によって色も変わるのですか。

「変わります。ある程度溶けていくと、光り出していきます。分量を適正に入れれば綺麗に溶けるのですが、そこを陶工は見るわけです。だから、人に教えようとしてもなかなか難しい。自分で覚えなれないといけないわけです。」



## 江戸時代から変わらない粘土づくり

この粘土がやきものの素となるものですか。



「はい。座布団みたいなになってますが、これを機械にかけて丸くします。同じ柔らかさにするために、2回かけるようにしています。

これを自分のろくろに乗せて、形をつくっていきます。」

粘土、ろくろ、釉薬、すべて自分の手で行っているのが川原さんの一日は忙しい。

ろくろに乗せるまでが大変です、と川原さんは笑う。



「昔の陶工はそれをやっていたわけですけどね。でも、粘土も釉薬もすべてイチからやることで、昔の陶工に並んでいる気持ちになります。江戸時代から全く変わらない粘土づくりです。だから、大変だけど満足しています。私は機械も使っているからまだ楽ができていますよ。昔はそれもなかったわけですから。」

## 理想のロケーション

川原さんが窯の外側を案内してくださった。小高い丘の上にあるので、とても見晴らしが良い。

「見晴らしより何よりここは日当たりがものすごく良い。陶工にとって大事なところです。しかも、この場所は桜島に向かって真南になっていて傾斜地になっている。先祖は良いところに目を付けたなあと思いますね。ろくろも釉薬も練習を積み重ねることで上達していきますが、焼き方だけは環境に左右されます。焼き始めて1,200度まで高温になったときに赤い炎から白い炎に変わります。こうなったときに大事なところなのですが、ちょっとした湿気で温度は下がってしまう。それを嫌うから湿気のあまりないところに陶工は窯を作りたいと思うわけです。ここは陶工にとって正に理想の場所です。」



## 400年の歴史

龍門司焼次郎太窯さんのパンフレットには、初代の山元碗右衛門から現陶主、十二代の川原輝夫さんに至るまでの系譜が書かれている。

没年齢も書かれているのだが、みなさん長命だ。先代の十一代、県無形文化財三彩焼技術保持者でもある川原軍次さんは98歳まで長生きされた。

第五代の川原十左衛門種甫が藩主島津重豪から「芳工」の号をいただいたことから、以降、現陶主の輝夫さんまで、みなさんお名前の後に「芳」の字に漢字一文字を加えた号を持っている。輝夫さんの父、軍次さんは「芳揮」、輝夫さんは「芳輝」だ。

「伝統というのは後からはどうしてもできないものですね。伝統に対して「ただ親から引き継いだけだろ。それが何になるか」という人もいるかもしれませんが。でも、ぼさっとしていたら、親のように作れないし親のような釉薬も作れない。本当に廃れていってしまう。自分で工夫して、勉強して、それを維持しての毎日です。」

そのためには「前、前、前向き」にやらないとダメだと輝夫さんは力を込めた。

「ぼさっとしているのに「俺は親父から習ったから大丈夫だ。」なんて思っていたらとんでもない話。これまでの歴史に応えるつもりでやらないといけないから大変ですよ。大変だからこそやりがいがある。今になって「あなた400年の歴史を作ってごらんなさい」と言われても、そうはいかないですよ（笑）」



## 龍門司焼一筋

輝夫さんは、子どものころから龍門司焼を生業にしようと考えていたのですか。

「いや、全然考えていなかったですね。父は龍門司焼の組合の中で仕事をしていたから、仕事場に行くのと叱られました。子どもが行くと、粘土に石を投げたりふざけたりしますからね。それでも、中学生になってからは少しずつろくろを習ったりするようになっていました。私たちの子どもの頃は読書が特に奨励される時代。図書館にある本を何冊読んだとか、そういったことを競い合っていました。

私は歴史の読み物が好きだったのですが、それらを読んでいくうちに、あっ、親父がしていることも一緒だ。歴史のあることをやっているんだと分かってきました。

それまでは、何で自分の父親は仕事をしないでやきものばかりしているんだろうと思っていたくらいでしたよ。」

学卒後の一時期、輝夫さんは東京で働いた。仕事が休みの日は、画廊巡りをしたり博物館に行ったりする日々だった。

「そんなある日、上野の博物館で自分の先祖が作った龍門司焼が展示されているのを見ました。あれは感動しましたよ。」

龍門司焼一筋の人生を歩んでこられたようにみえる輝夫さん。趣味を尋ねてみた。

「いや、やきものがすべてです。同じ姿勢で長時間作業するものだから、肩が凝ったり胃の調子が悪かったりするので、ウォーキングだけは続けています。それくらいですね。」

龍門司焼をどのように使っていただきたいですか。

「日常の朝ごはんのお碗として、あるいは小皿として使ってもらえればと思います。100均で買った容器も良いですが、たまには伝統のあるやきものも使ってほしいなと思っています。」

インタビューの間、ずっと隣で話を聞いておられた奥様が、最後にこう仰った。

「山に行って、釉薬を作って、作ったものを売って・・・全部自分でするわけですから、何よりも身体を大事にしてほしい。身体に気をつけて、これからも元気でいてください。」





**お問い合わせ**

〒899-5201

鹿児島県始良市加治木町小山田6096-2

龍門司焼次郎太窯

電話 0995-63-4267

<https://www.jirotagama.com/>

**取材者**

〒899-5492

鹿児島県始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145