

# やちむんやちやー (作陶家・松田米司さん)

\*やちむんやちやー=沖縄の方言で焼物屋の意味。

## 焼物の実用の美を求めて

琉球王朝時代から沖縄に伝わる焼物。沖縄最大の登り窯を構え、伝統的な技法にこだわりながら、使いやすい実用の器をつくる松田米司さん。海外でも評価される現代の名工の1人である。

### 荘厳な雰囲気火入れ式

時刻は夜の10時半を過ぎていた。朝の8時ごろから作業を始めてすでに14時間以上になる。

10時35分、登り窯の焚口にくべられた薪の間に新聞紙に火がつけられた。しばらくするとパチパチと音を立てて太い薪に火が移り勢よく炎が燃え立つ。丸太状の太い薪はすべて、琉球松だ。やがて火勢が増し、周りに立つ人々の顔が赤く照らし出されるようになると、火入れの儀式が始まる。

1人ずつ焚口の前に出て、盃にお神酒が注がれる。そのお神酒を炎にかけた後、盃に口をつける。親方や弟子たちだけではなくその場に立ち会った人が全員、その儀式に参加する。この日は総勢約25人。お神酒に使われたのは日本酒ではなく泡盛だ。

沖縄県読谷村。やちむんの里でもひときわ目を引く北窯では毎年5回、こうした火入れ式が行われる。

沖縄では、焼物のことを、やちむんと言う。松田米司さんは高校卒業後、そのやちむんの世界に身を投じた。沖縄が日本に返還された翌年の1973年のことである。

太平洋戦争末期、沖縄では地上戦

が展開され、大勢の人が犠牲になった。そして1952年、サンフランシスコ講和条約が発効し日本が主権を回復した後も、沖縄は米軍の施政権下に置かれた。日本本土から沖縄に行くときにはパスポートが必要だったのだ。その沖縄が日本に返還されることになったとき、松田青年は自らのアイデンティティがどこにあるのか、深く考えた。

自分は日本人なのか、アメリカ人なのか、それとも沖縄人なのか…。悩み考える中で松田さんは改めて沖縄の文化や歴史について学び、1600年代の琉球王朝時代から連綿と続くやちむんのことを知った。

「沖縄の人間として、自分も焼物をやってみようと思うようになりました。『焼物では生活できない』『早くちゃんとした仕事を見つけなさい』、ほとんどの人たちからそう言われました。でも、高校を卒業する前に、気持ちはもう固まっていました」

こうして松田さんは、高校卒業と同時に那覇市にある石嶺窯に入って修業を積んだ。

### やちむんの「故郷」と「聖地」

琉球王朝時代、沖縄では各地で焼

物がつくられていた。しかし1600年代の末、当時の琉球王は焼物産業を振興するため、各地にいた陶工を壺屋地域に集めた。現在、那覇市内にある壺屋には今でも「やちむん通り」沿いに多くの工房や焼物店が軒を連ねている。

しかし1970年代になると、焼物を焼くときに出る煙が公害問題として取り上げられ、那覇市内では薪を焚く登り窯が禁止されることになった。そのため多くの陶工たちはガス窯に転換せざるを得なくなったが、そこに救いの手を差し伸べたのが読谷村だった。村に返還された元米軍用地にやちむんの窯元を集め、「やちむんの里」とする構想を立ち上げたのだ。これを機に読谷村に多くの陶工が移り、工房を開いた。現在、その数は50を超す。今は「やちむんの故郷」と呼ばれる壺屋に対し、読谷は「やちむんの聖地」と呼ばれている。

1992年、長い修業を終えた松田さんもこの読谷の地に自らの工房を構えることになった。そして陶工仲間の宮城正享、與那原正守、松田共司(米司さんの双子の弟)の各氏とともに共同の登り窯をつくった。それが北窯だ。4人の親方たちがそれぞれの工房でつくったものは、この共



登り窯の温度は1270°C。13ある焼成室（袋）は、その温度に耐える土とレンガで塞ぐ。下から順に1番手、2番手と呼び、最上段は13番手となる。1番手は灰かぶりと呼ばれる袋で白物と呼ばれる陶器を焼く。



写真左上、絵付けをしている米司親方。左下は、袋に陶器を搬入しているところ。写真中央は、火守りの合間に昼食をとる米司工房の皆さん。親方を中央に左が息子の健悟さん。

同窯で焼く。

「電気やガスを使うことを否定するつもりはありません。でも、私たちは土づくりから始まり、焼きまでの一連の作業を仲間たちとともに共同で力を合わせてやることを大事にしています。みんなで段取りを考え、協力し合って一連の作業をする。そういうことが文化をつくるのだと思います。薪に琉球松を使っているのは、松脂が入っているので火力が強いからです。ほかの木とは火の立ち上がり方が違います。でも最近は松くい虫の被害が広がり、だんだん松が少なくなってきています。そのため最近は読谷の製材所が輸入している米松やラワンなども使っていますが、本当は全部松がいいのです」

## 南方系の温かなものを目指す

北窯の登り窯には全部で13の焼成室（袋という）があり、沖縄県内では最大だ。この登り窯をつくるとき

松田さんは大型免許を取り、自ら工事に参加した。

「とにかく焼物が好きで、自分たちの窯を持ちたいという一心でした。資金もコネもありませんでしたから、できるところは自分たちでやるしかない。私はウンボも運転しましたよ」

そういつて優しげな笑みを浮かべる松田さんは、自分のことを「素人」と言う。

「何百年と続いている窯元の職人とは違い、私たちは自分が好きで始めただけ。自分の個性を表現する作品をつくるのではなく、使いやすい実用の器を伝統的な方法でつくるのが目的です。伝統的な琉球焼物をつくるのが私の仕事。伝統的な焼物に近づけば近づくほど、地元の間人としての生活ぶりがそこに出ます。それは私の個性ではなく、琉球人としての個性であり、それがやちむんの魅

力でもあるのです」

もちろん作陶家としての個性がないわけではない。松田さん自身、双子の弟の共司さんがつくるものは「私がつくるものよりずっとダイナミックだ」と評する。では、松田さんのつくるものの特徴はどこにあるのか。「人からは、柔らかい感じがするとよく言われます。もともと沖縄の焼物は優しい感じがしますし、それに向かって仕事をしているからなのでしょう。自分でもシャープなものより、南方系の温かなものをつくりたいといつも考えています」

ひょうひょうと語る松田さんだが、実は勉強家としても知られる。那覇市にある市立壺屋焼物博物館に松田さんはよく訪れる。それも一般には公開されていない倉庫の収蔵品まで熱心に見ていくのだという。「昔の人がつくったものはすごい」と言う松田さんは、最近は琉球焼物に伝統的に伝わる赤の色を出すことに熱心に取り組んでいる。赤絵は素焼きを

まつだ・よねし 1954年、沖縄県生まれ。1973年、首里の石嶺窯にて大嶺實清氏に師事。その後1979年より「大嶺工房」にて修業。1992年に県内最大級である13連房の北窯を開く。ロンドンで個展を開催したこともある。20歳のときに洗礼を受けたクリスチャン。2016年に大病を患ったが、リハビリを経て回復した。



北窯の親方四人衆。左から宮城正享親方、與那原正守親方、松田共司親方、そして米司親方。38歳のときから北窯で焼く與那原親方は、「仕事は楽しい」と目を細めて話す。

した後、絵付けをし、再び低温で焼成するなど手間のかかる作業が必要になるが「何とか昔の赤を出したい」と意気込む。そんな松田さんの作品は海外でも評価され、2013年にはイギリスで個展を開催。2015年からは同国のヴィクトリア&アルバート博物館でも松田さんの作品を収蔵するようになったという。2016年には松田さんの焼物づくりを描いたドキュメンタリー映画「あめつちの日々」も公開された。

## 土練り3年、轆轤7年

やちむんの里には北窯でつくられた食器や壺などを販売する売店がある。その一角に「弟子募集」の紙が貼られていた。昨年、2人の弟子が独立し、今、松田さんは5人の弟子を抱える。そのうちの1人は、長男の健悟さんだ。焼物の修業は、土練り3年、轆轤7年とも言われる。つまり最低10年にかかるということだ。

実際はもっと長いかもしれない。決して楽な仕事ではない。それでも9年前、健悟さんが米司工房に入ってきたときは「素直にうれしかった」と松田さんは相好を崩す。

「使いやすくて優しい焼物をいかにつくるか、口で伝えるのは難しいのが一番。私自身、窯から出したときにはいいものができたと思っても、3日もすると、もっとこうすればよかったと思うようになります。でも、そんな思いを引きずっていたら前に進めません。そんなことを思う暇があったら土をこねたほうがいい」

北窯の火入れはおよそ3日3晩続く。その間、4人の親方はそれぞれの弟子たちとともに交代で24時間、火を守る。疲労がピークに達するのはこのときだ。そして火が消え、窯の中を冷ます間の4日間は休息期間

となる。窯出しをしたらまた土づくりから始めて轆轤や絵付けの作業に入り、しばらくすると次の火入れ式の準備に取り掛かる。

北窯の人たちは、日々やちむんと格闘しながらそうしたサイクルに心地よさを感じているようにも見える。

その北窯から車で10分ほどにある次女の七恵さんが経営するカフェには、松田さんの作品が展示されている。「私は父のつくったものを売ることができました」と七恵さんは語る。

北窯の4人の親方たちの弟子には20代の若い人が多い。そしてこのカフェも若い世代が支えている。

あたかも梁山泊に集ったものたちのように、北窯に集い、やちむんづくりに精魂を傾け、少しでも多くの人にやちむんを知ってもらおうと努め、琉球焼物の伝統を守りながら新しい伝統を築き上げていく。北窯の人たちのそうした生き方そのものに、新しい文化の息吹が感じられた。