

オックスフォード・穴窯プロジェクト

世界に行脚する懷石と英国で窯焚きした備前焼

稲賀 繁美

(いなが しげみ／国際日本文化研究センター，総合研究大学院大学)

1. オックスフォードの「穴窯」

オックスフォード大学の郊外に、日本の焼物の穴窯が築かれている。昨年はじめての初釜をしたばかり。窯は実験用のものと、実用のものが2基、ゆるやかな丘陵をなす牧場の一角に建屋を含めて設置されている。幅2メートル、奥行き10メートルほどだろうか。実験用の方は悪戯で全身が緑色に塗られ、巨大な龍の姿の窯が、傾斜地に鎮座している。素人目には登窯とどう構造が違うのか、外からでは判別できない。5月の連休に訪問した折には、次週に迫った火入れに備えて、近辺の森で採取された薪が堆く建屋の壁面にそって積み重ねられていた。隣接する天幕にはすでに多くの器が集められ、窯詰めと火の洗礼を待っていた。

実験炉は現地地の土の土台のうえに築いたが、実際に薪を焚いてみると、摂氏1100度前後で土が溶解してしまうことが判明した。これでは窯そのものが崩壊する恐れがあった。そのため実用炉にはわざわざ日本の備前から窯のための煉瓦を大量に運び、それを土台から敷き詰め、高温に耐える仕様に改めたという。備前焼の技術者、瀧川卓馬氏が窯の設計を受け持ち、煉瓦の組み上げを指揮した。空焚きから何度もの焼成を経てはじめて、窯本体の煉瓦から水分が抜け、窯として成熟してゆく。一般に倒煙式の登窯と違って、穴窯は直煙式の構造だが、まだオックスフォードの穴窯は出来立てほやほやの新参者でしかない。

2. ウィッチフォード・ボタリー訪問

この「オックスフォード穴窯プロジェクト」に参画している主要な関係者として、イギリス側にはJim Keeling, Dr. Robin

Williamの名をあげておきたい。キーリングさんは奥様のDominiqueさんともどもケンブリッジ大学を卒業したのち、1976年からコッツワーズに家族で引っ越し、伝統的な庭園用の鉢植えなどの焼き物技法を習得した。師匠筋にはサレイのレックスハム Wrecclesham in SurreyのFred Whitbread, Red Harrisがおり、かれらは四代にわたって蹴り轆轤による伝統的な植木鉢の製法に通暁していた。キーリング一家は、現在ではオックスフォードまで自家用車で1時間ほどのウィッチフォードWhichfordに窯を擁する作業場を営んでいる。Oxford方面に向かう路線をBanburyの鉄道駅で下車し、タクシーで10分ほど。Feldonの丘陵地帯に囲まれ、8000平方フィートに広がる地所には、自家製の大小さまざまな鉢植えに季節の花が咲き乱れる庭園が設えられている。近隣の陶磁器作家の作品を展示即売する八角堂Octagon Galleryの画廊兼販売所とともに、家族経営のStraw Kitchenと名付けられたカフェで昼食を頂くこともでき、週末には来客で結構な賑わいとなる。お手製の木製家具に、供される食器はもちろん自家製のストーン・ウエアやスリッパ・ウエア。庭には羊や兎など動物のテラコッタ像が散在し、牧場に放牧された(本物の)馬と子供たちが戯れ、久しく忘れていた田園の悦楽、「日々の生活」を満喫できる。

家業の主役は日本でもお馴染みの赤褐色の鉢植えだが、庭に設置するテラコッタ製の門や噴水ほかの大型製品、個別注文の野外彫刻のほか、煙突や煉瓦などの建築部品に、様々な文様を型押ししたタイルも生産している。また日本なら五石甕に匹敵する大型の甕が自慢であり、人間の背丈に及ぶそ



Whichford Potteryの販売用園芸植木鉢。後方に八角堂が見える。

の寸法は、地中海は古代クレタをはじめとするミノア文明に残る葡萄酒甕に学んだ形跡も明らかである。地元の陶土を主体とした胎は、戸外でも10年間は霜に耐えるだけの品質保証を誇る。とともにわずかに有穴性があるため、植物が強靱な根を張るのにも適しており、それがガーデニング愛好者たちから高い評価を得る一因ともなっている、という。家族を中心とした職人たちのチームワークにも定評があるらしい。第一次世界大戦百周年を迎えた2014年、ロンドン塔ではPaul Cumminsの*Blood Swept Lands and Seas*が話題を浚った。97,500本におよぶ陶製の赤い罌粟の造花が塔の外壁の土台を埋め尽くしたのだが、かれらはこのプロジェクトにも参加して、貢献を果たしている。

3. 備前焼の英国経験

現在、ここには備前出身の石田和也氏が滞在している。昨年の初釜では、備前焼の伝統に忠実な無釉の焼き締め陶器だけでなく、地元の陶土を用いた実験的な作品も手掛けている。まだ器には成りきらぬ、生まれ出でたばかりの分泌物のような土塊、土

壤の堆積がそのまま平皿に化けたような、荒々しい土くれの薄片も登場する。いうまでもなく、窯での焼成で薪の灰から発生する自然釉は、陶土の表面に様々な景色を描く。だがこうした焼成の焰の偶然に任せた窯変は、欧州の伝統では、まだきわめて馴染みが薄い。キーリング家では、長男のアダムが2016年にチャーチル奨学金を得て日本に留学し、備前で研修を受けている。その経験を活かし、大型の壺に備前の技術を生かす工夫を試みているところだという。不思議な表情と、自然釉の滴りを宿した実験作が、いくつか顔を見せ始めている。酸化炎と還元炎の調節、窯内の位置による火力の差や温度の高低の管理など、問題は無数にある。薪を事前に乾燥させる手順は、湿度や温度が違うイングランドでは、日本と同断には参らない。自然釉の発色を左右する木材の種別への細かな配慮などは、薪を目的によって選別できる段階ではないため、技法的にも実践的にも、まだまだ将来の課題だろう。

穴窯プロジェクトのもうひとりの推進者は、Robin William。こちらはオックスフォード大学の文化人類学の先生で、専門はバ



2016年度の試験で焼成した備前作品を説明するJim Keeling氏。

プア・ニューギニア。ピットリヴァース博物館の生態学部門にも関係しており、博物館一角の特別展示場は彼のチームが展示責任者となっているらしい。穴窯プロジェクトではいわば兵站の担当者であり、窯焚きに先立つ準備から、薪を集積し、作品の焼成を希望する人びとの宿泊を差配し、1週間ちかく続く作業中の様々の社会的対応などの指揮を執っている様子である。焼成のあいだは近隣のみならず英国中、さらには外国からも延べ200名近い参加者があり、あるいは近隣の民家にホームステイし、あるいは窯のある牧場にキャンピングしながら、昼夜交替で薪を焚く。機材の集積から点火に至る薪の準備、焼成の温度管理から窯出しに至るまで、参加者は共同生活を営み、焼成や陶磁の製法に関わる技法を学ぶかたわら、窯の火を囲んで食事を共にしつつ、経験を共有する。ロビンに言わせれば、これは一種の新たな共同体を作る社会実験に匹敵する。

オックスフォード穴窯プロジェクトは、けっして備前焼を古流そのまま英国に伝えようとするだけの試みではない。すでに明らかなように、そこには備前焼の潜在的可能性を英国の地の利を得て、さらに発展さ



実験用穴窯(上部から見下ろしたところ) Oxford

せようとする野心も潜んでいる。もともとケーリング家の造園用テラコッタは、バーナード・リーチ経由でスタジオ・ポタリーとして英国に根付いた民藝系の藝術家志向の作陶とは、目的も作風も、明確に一線を画し、あくまで英国の伝統を重んじており、そこに誇りを持っている。そもそもケンブリッジの卒業生が作陶に生涯を捧げるという選択からして、身分制社会であるイングランドでは、きわめて破格な冒険だった。また日本側でも、石田和也氏は備前焼の技量・技法を完璧に体得しながらも、その反復を超えた造形を、異国の素材や環境のもとで試し、日本国内での窯業の停滞を乗り越えようとしている。さらにオックスフォード側の学術関係者は、ここにふたつの社会伝統が出会い交錯することで、新たな審美観、創作観のみならず、未曾有の社会関係が生まれることまでも期待し、それを文化人類学者として参与観察しようとしている。

4. 懐石料理の国際行脚

こうした実験の背景として、その資金源にも言及しないわけには参るまい。ロンドンで2本指に数えられる著名な日本料理店「Umu生」を経営する石井義典シェフの存在である。ジュネーブでOECD日本大使公邸の料理長を任され、ついでニューヨークでも国連大使公邸で各国の大使や外交官を相手に料理の腕を振るった石井氏は、日本文化の粋を外国に伝えたいがために料理の道に入った人物といってよい。京都の吉兆での9年に及ぶ修行は、料理の習得だけで



Whichford Pottery 作業場前の庭。



火入れ準備中の穴窯第2号の焚口 Oxford,
右は同行の大西宏志（京都造形芸術大学教授）氏，左が筆者

は終わらなかった。お花・お茶の作法から庭の設え，食器の選別や接客の心得に至るまで，調理を核にあらゆる気配りと経験とを集約しなければ，懐石の心を外国人賓客に伝えることは叶わない。とりわけ，同じ料理を盛っても，什器によって来客の反応が大きく異なることを，石井氏は否応なく悟ったという。伊達に魯山人を使うのではない。舌の肥えた客，目の肥えた客との真剣勝負ともなれば，自分の料理を盛る皿も，もはや既製品の売り物では間尺に合わなくなる。高級ブティックが店舗を連ねるロンドンにはBruton Placeの顧客は，マンハッタンのNY国連境界線の顧客よりも，はるかに要求度が高かった。

皿や器に対する要求が嵩じれば，ついに

は自分で作陶に手を染めることになる。そこで穴窯の計画を耳にした石井氏は，ほかに公的な補助が得られない現場の窮状を知り，とにかくは当座の運転資金として，ご自分のポケット・マネーを提供したのだという。一流のシェフとしての評判を取り，優れた料理人の育成にも実績をあげてきた石井氏だが，ロンドンの店のオーナーではない以上，自分の自由になる時間は限られている。その繁忙のなか，若手の意欲ある実験に投資するその心意気は，半生に渡る外国体験に裏打ちされている。

（2017年5月15日-6月12日執筆）

*本文中の写真はいずれも撮影：稲賀繁美（2017年5月6日）

【参考文献】

Jim Keeling, *The Terracotta Gardener, Creative Ideas from Leading Gardeners*, Headline, 1990./Whichford Pottery, visit@whichfordpottery.com/ Oxford Anagama Project による今年焼成の陶芸作品は，上記のウィッチフォード・ボタリーの画廊，オクタゴンで，2017年6月3日より21日まで展示された。関連記事は以下参照：<http://www.oxfordanagama.org/>