

豊かな土地で生まれた 暮らしに寄り添う焼き物

えっちゅうさんすけやき 越中三助焼 × たにぐち ひとし 谷口 均 [富山県砺波市]

富山県砺波市の福山丘陵一帯では、奈良・平安時代から生活用具や瓦の製造が盛んに行われてきました。明治時代、当地で瓦を製造していた谷口三助とその長男の太七郎が、瓦製造の窯で壺や鉢、皿などの生活用具を作り始めたのが越中三助焼の始まりです。地元で取れる良質な陶土と、地元で育った草木や藁を燃やした灰から作られる釉薬を用いて作陶された器は、素朴な美しさと手馴染みの良さが特徴。全ての工程は伝統的な技法を守りながら手作業で行われており、その独特の存在感で県内のホテルや飲食店で料理とともにテーブルを彩っています。手仕事による日用品に美しさを見出す「用の美」を追求して作られた実用的な器たちは、使う人の暮らしに豊かさを届けています。



●鴨徳利、ぐい呑
鴨が水面に浮かんでいる姿をかたどった徳利。
囲炉裏の灰で燻をするため、徳利を横に倒した形になっているそう。



●コーヒーカップ
暮らしの変化に合わせて日常に馴染む器を作る。



●茶器(急須、煎茶碗、湯ざまし)
日常使いも可能で、在宅時間を少し贅沢に過ごせる。

【越中三助焼窯元】
富山県砺波市福山326
TEL:0763-37-0126
<https://sansukeyaki.com/>



●ラーメン鉢
飲食店の要望から形になったラーメン用の器。



●リンゴ型鉢
地元の特産品「となみ野りんご」にちなんで作られた。

谷口 均 (越中三助焼窯元 5代目)

1960(昭和35)年生まれ。富山県砺波市で、160年にわたり焼き物を作り続けてきた越中三助焼窯元の5代目。23歳より作陶を始め、現在は、4代目の三明氏、6代目の由佳氏とともに作品作りに励んでいる。また、当窯元ではろくろ、手びねり、絵付けの陶芸体験も受け入れており、焼き物の面白さを伝えている。

紹介動画は
こちらから