

トップインタビュー

Top Interview

ゲンキー株式会社 代表取締役社長

藤永 賢一氏

自主調査

## 外国人労働者の現状と今後の課題

～アンケート結果・ヒアリングからみる育成就労に向けた企業側の考え方～

自主調査

## 「富山のサウナ」で発信する地域の魅力

データでみた現状とブランド化の可能性を探る

企業紹介

株式会社 小林製作所

北陸歴史探訪

## 第16回 織田信長の越前侵攻と朝倉義景の最期

【越中瀬戸焼】<sup>かいはいせつちやまわん</sup> 貝灰釉茶盃

陶土、釉薬、窯の燃料となる薪に至るまで、  
地元で採れる素材から生まれた一盃。  
自然の温もりと力強さを感じさせる。



## 雄大な自然と手仕事が生む 暮らしを彩る焼き物

越中瀬戸焼(富山県指定伝統工芸品) × <sup>きたむら ふみ</sup>北村 風巳 [富山県立山町]

立山町瀬戸地区の地名は、焼き物に適した良質な陶土に恵まれ、戦国時代天正年間（1573~1592年）の末期に前田家が尾張瀬戸から陶工を招いたことに由来します。加賀藩御用窯として発展した越中瀬戸焼は、430余年の歴史をもつ富山を代表する伝統工芸です。その歴史を受け継ぐ陶芸家は現在7名。立山で採れる多様な陶土を使い、思い描いた作品を自在に生み出しています。焼き物産業では分業化と機械化が進む一方、越中瀬戸焼の陶芸家たちは、伝統の技を守りながら全工程を一貫して手がけてきました。そのうちの一人である北村風巳さんは、「手仕事により偶然生まれる美しさは、計算では創り出せない」と語ります。特に力を入れている茶道具の<sup>まきがましうせい</sup>薪窯焼成においては、同じように20個制作したとしても、満足いく仕上がりになるのはわずか1~2個。それだけ手間暇をかけた作品に価値を感じ、割れても<sup>きんづ</sup>金継ぎを施して大切に使い続ける方も多いそうです。



●藁灰釉花入  
白色を想定した釉薬が、鉄分の影響によって予期せぬ澄んだ青味を現した。

Instagramは  
こちらから



<sup>かれすすきのがま</sup>枯芒ノ窯  
富山県中新川郡立山町上末8-1  
mail:karesusukinokama@nifty.com



●引出黒茶壺<sup>わん</sup>  
最高温度を見極めて窯から引き出し、急冷することで発色する黒は、熟練の技と偶然の賜物。



●皿  
大伴家持が富山で詠んだ和歌を、奥様の筆で皿にしたためた。海外の方にも好まれている。



●(左から)藁灰釉ぐい呑、鉄釉徳利、ぐい呑  
ゆらぎの中に、侘びの風情が漂う酒器。手に馴染む形と質感が、酒の味わいを深めてくれる。



●叩き灰釉播座水指<sup>るいぞ</sup>  
模様を刻んだ板で外側を叩き、土を締めて薄く仕上げることで、独特の風合いを生み出す。

<sup>きたむら ふみ</sup>北村 風巳

略歴

1977年 富山市生まれ  
2000年 越中陶の里陶農館にて作陶開始  
2002年 富山市の自宅にて作陶  
2006年 唐津焼 十四代中里太郎右衛門窯にて修行  
2010年 唐津より富山にもどる  
立山町現住所に穴窯を築窯  
2011年 枯芒ノ窯と命名し、初窯を焚く  
富山大和での個展、台湾、ドバイでの展示など、国内外で作品を発表



庭に猿やカモシカが姿を見せるのどかな環境に、窯とギャラリーを構える。