



人はいつでも、学ぶことができる。  
どんな学びからも、育つことができる。  
さまざまな学びの道を経て、今ある人の  
豊かな声を聞きに行こう。

陶芸家

# 加藤 春鼎

Syuntei Kato

Text: Akira Yokota

Photograph: Yukio Yoshinari

# 抗い、受け入れ、苦吟して 学び取った伝統の価値と意味

若者の目からは、由緒正しき伝統は時にみずからを縛りつける軛くびきに見える。  
名代の陶芸家の家に生まれた跡継ぎは、その伝統に抗い、受け止めたその後、  
新たな伝統を築く自身の役割を創作の日々の中から学び取り、  
名跡にふさわしい生き方を火と土で醸していた。

## 前衛を経てとり着いた 伝統という名の不変の美

由緒ある家名を持つ家に生まれた自分を、夢想したことはないだろうか。代々続く名代の跡継ぎとして才能を遺憾なく発揮して、後世に名を残す。そんな生き方ができたなら……と思うそばから、それがいかに苦しい責務であるかに気づくはずだ。

加藤春鼎さんは、1300年もの歴史を持つ焼き物の街、瀬戸の赤津で、鎌倉時代の陶祖、加藤四郎左衛門景正から数えて27世として生まれ、祖父が興した春鼎の名を、97年に三代目として襲名した。代々続く家系の陶芸家である。そして案の定、「この家に生まれたことへの葛藤は、ずっとありましたね」と振り返るのだ。

優雅な茶の道具である陶器の制作過程は、けっして優雅ではない。土をこねるのは力仕事だし、窯に入れれば焼き上がるまで冬は吹きさらし、夏は灼熱の火の前で寝ずの番。さっくり言えば現場仕事だ。

「父のその過酷な仕事ぶりを見ていましたから、高校生ぐらいまではもっと楽な、普通の仕事をしたいと思っていました。だから高校卒業後は、一度は普通の大学に進学したんです」という。

跡継ぎである長男が、自分で決めた進路に、二代目である父は何も言わなかった。けれど、やはり彼は窯の前に戻ってきた。せっかく入った大学生活の半ばで、父とは異なる師の元に弟子入りしたのだ。

「自分としては、『一回ちょっと見てみよう』という感じでした」という。しかし、作風の異なる3人の師につき、さらに世界を広げるべく美術系の学校に入り直し、ヨーロッパへの遊学も経て、生まれたときから傍らにあった作陶の道を、みずから選んだのである。

「幼いころ、七夕に茶人をお招きして、父の知人の方たちとともにお茶事をするのが恒例でした。その末端に加えてもらい、父の作品を中心とした茶道具や、お香の名を当てる香合わせを見ていたことが、『良いものを見る』勉強になったのかもしれない」

高校生のころには、自分の作品が展示会で並ぶ喜びを味わってもいた。

「先代にアドバイスを貰いながらの作陶ではありましたが、とても嬉しかったですね。その織部の皿は、今でも都内のお寿司屋さんで使っていただいているんです」

本人は意識せずとも、幼いころから本物の伝統文化に触れ、ものを創る喜びを知ることとは、すでに学びの道の入り口だったのである。名家に生まれるとは、すなわちそういうこ

とだ。

ただ素直に父の跡を継ぎ、茶器や花器をおとなく作っていたわけではない。工房の展示室に初代や二代目の作品とともに並ぶ彼の初期の作品は、ピカソや岡本太郎を思わせる前衛的なオブジェだ。

「当時は人のやっていない、新しいものを作ってやろうと思っていました。ところが、20代も後半になったころ、これは一番新しいものだ、と思って作った作品が、数年後には古くさく見えることに気づいたんです。その一方で、昔から家にあった桃山時代の器がどれほど素晴らしいものかに気づいた。300年も400年も前に作られた作品が持つ、不変の美しさが見えてきたんです」

伝統を背負う家に生まれたことにまず抗い、それを受け入れた後もなお、伝統的な作品を踏襲することに抗った若者は、そうして、伝統の価値を自然体で理解する境地に達したのである。

## 迷いながら考えることで 初めて見つかる自分自身

「そうした迷いは必要なことだったんだと、今は思うんです。教えられたことを鵜呑みにするのではなく、迷いながら自分で考えて結論を出すことが、大切なことだったんだと」と加藤さんは言う。

陶芸は現場仕事だと先に述べたが、図面という正解のある建築や機械加工のような現場とはもちろん違う。作陶はふたつとして同じものは作れない手仕事だ。どれほど計算ずくで挑んだとしても、窯に入れた作品が期待通りに仕上がるかどうかは神のみぞ知る世界。火と土と人が醸し出す自然の表情こそ、ときに名品として後世にまで語り継がれ



瀬戸・赤津に代々続く茶室も備えた生家で、加藤さんは伝統を肌で感じて育った。



窯は7種を使い分ける。これは引出黒用の穴窯

る作品の価値なのである。

当然、その表情には作り手の個性がそのままに出る。それは、机の前の勉強ではけっして身につけることのできないものだ。

「今では私のところにも若い人たちが修業に来ますが、この世界には教えただけでは理解できない部分がたくさんある。自分で考えて、悩みながら自分で結論を出して、初めて自分のものになるんです。ただ教わるだけで身につくものでももちろんなくて、自分で試行錯誤することで見出したものが、教えと一致した時に、初めてその教えを理解することができて、自分のものとなるんです」という。

マニュアル化できるような手先の技術ではなく、迷いの時間もふくめて、長い年月を生き、自分自身で考え抜いたその過程が、作品には凝縮されている。そうして作品は、すなわち作者自身になるのである。

「学ぶ過程では本物を見て目を肥やすことも大事だし、その一方で、自分の作品を客観的に見る第三の目も必要です。そうした目も、教えてもらって身につけるものではない。教わるより盗めと言われる通り、自分自身で意識して、師匠や過去の作品から盗むしかないんです」

その口ぶりがまるで職人のように聞こえるのは、じつは当然だ。

「そもそも陶芸は、千利休や秀吉といったクライアントがあって、初めて成立した世界なんです。芸術家のように自分の表現したい作品を作るだけではなく、使ってくださる茶人が目指す世界を表現できて、初めて評価されるんです」

使い手のニーズを満たして初めて価値がある、という点において、陶芸家は職人なのである。その一方で、

「茶器はお茶を点てるための道具ですが、必ずしも機能だけで評価されるわけではない。たとえば、見込みと呼ばれる底の形にしても、お茶の点てやすさだけでなく、広がりや変化、強さ、全体的なフォルムに対するバランスなどさまざまな要素が求められます。美しさと機能のそのバランスこそ、日本の伝統なんです」

数値ではけっして計れないそのバランスを満たす器を作ることが、容易ではないことは言うまでもない。だから加藤さんは、個展の前には今でもプレッシャーで押しつぶされそうになるという。

「今度こそ、誰にも作品を認めてもらえないんじゃないか、という不安を抱えながら、何をすればいいのか、何をしたらいいのか、悩んでいる時間は、本当に逃げ出したい気分になるんです。その葛藤の中で、ひとつひとつ作品を作るうちに、だんだんスイッチが入って来るんです。もっとも、悩まずに作れたものが必ずしもいい作品になっているとは限らないんですけどね」と笑う。

技術や才能だけで作品ができるわけではない。過去の伝統を学び、今の時代を感じ、茶席のイメージや流派による作法の違いまで理解したうえで、その席を最高の場にするための茶器や花器を考える。そのために、陶芸家は技術はもちろん、自分自身の生き方も磨きながら、呻吟するのである。

「若いころには、『自分のやりたいことをやるだけじゃないか』と言われたこともありましたが、自分が陶芸家であるという実感がわいたのは、三代目を襲名してからです。襲名して4年後に、ひとつの目標だった日本橋三越での襲名披露展を成功させて、ようやく自分自身がどう生きればいいのか、わかったよう

な気がしたんです」

作品が自身の投影である以上、恥ずかしい姿を晒すわけにはいかない。自他ともに認める一流の人物になって初めて、胸を張って自分自身という作品を人前に出せるようになることを、物語る言葉だ。

## 伝統に自分らしさを加えて 新しき伝統は未来へと続く

今、加藤さんは伝統的な茶器にとどまらず、海外での作陶や、さまざまな食とのコラボレートなど、幅広い領域にチャレンジし続けている。パリで、バルセロナで、そして国内の一流レストランや料亭で。

「器は料理を盛りつけることで、違った表情を見せます。ときには、料理を盛ることを意識せずに作った器が、シェフのインスピレーションを刺激して新しい食のイメージを醸しだしたりするんです。そもそも日本で名器と呼ばれる茶器の中には、朝鮮ではお碗として使われていたものを、茶人が茶器として使ったことで認められたものもある。本来、器はそんなふうに使う側の思いで変化する、自由なもの。それが面白いんです」

そう言えるのは、加藤さんが伝統を自分のものとし、そこに新たな自分を投影する領域に到達したからこそだろう。

「日本の器は、縄文、弥生、桃山などの各々の時代の影響を受けながら、今日の伝統を築いてきました。そこに、ピカソやミロといった海外の文化もふくめて全部自分の中に取り込んで、私の中で進化させていくのもひとつの伝統のありかたなのかな、と今は思います」

先代が得意としていた引出黒ひきだしくろと呼ばれる技法が、加藤さんの現在の持ち味だ。通常は



タタラ作りの金彩花器



ミロも使ったスペインの工房で焼いた焼締花器



加藤さんの持ち味である引出黒の茶盃



オブジェや水差しなど、幅広い作品を制作する



手前から引出黒の花入れ、楽の茶盃と花入れ

(写真提供：加藤春鼎氏)



さましてから窯から出す焼き物を、まだ真っ赤に焼けた状態で取り出し、水につけて急冷することで、深みのある黒を得る。千利休の時代に確立された伝統的なこの技を駆使しながら、加藤さんは新たな世界を追い求めている。

「工房を訪れた外国人が、私の昔の作品を見て『あなたはどのようにこのような創造をやってしまったのだ』と尋ねたことがありました。やめたわけではなくて、先人が築き上げてきた伝統の上に、新たに自分の感性を加えることにより、創造しているんです。たとえ今、私がふたたびオブジェのようなものを作ったとしても、それは当時のものとは違う、陶芸家の作品になるでしょう。空間のアクセントになる、その場にある必要性のあるオブ

ジェに」

伝統と向き合い、ときには格闘しながら、みずから磨き上げた人物だからこそ、それを言える。ただ新しい形を作れば評価されるならば、そこに至る学びはむしろたやすかったかもしれない。しかし、伝統を知り尽くしたうえで、使い手の世界観や作法まで理解し、その上に自身の個性をも投影することが求められる陶芸の道は、だからこそ奥が深く、難しい。

結局のところ伝統とは、過去と未来を結ぶ今を生きる者の、学びの姿勢そのものを指すのだろう。抗い、迷い、受け入れて、ようやく見えてくる創造の世界は、かくして名跡という重い荷を背負う者たちの手で、新しい伝統を生み出していくのだ。

## PROFILE

かとう・しゅんてい 1960年、愛知県出身 陶芸家 武田敏男氏、小川文齋氏、林秀行氏に師事した後、欧州遊学を経て父である二代目春鼎の下で作陶を始める。各地で作陶展を精力的に開催する一方、朝日文化センター、池坊お茶の水学院陶芸講師などを経て、1997年、三代目春鼎を襲名。02年のフランス・パリのホテルリッツでの展覧会及び食と器のコラボレートを皮切りに、スペイン・バルセロナでの作陶及び食と器のコラボレートなど、伝統的な作陶にとどまらない活動を続けている。瀬戸市の工房には、88年には岡本太郎氏も来訪し、制作助手を務め感銘を受ける。名古屋・覚王山で、「アトリエ春」を主催する。

<http://a-haru.net/>