

取材で分かった意外と知らない「ツウな情報」を、お伝えします。

## コレ知ってたら

# 又桑名通

kuwana tsu!

## 萬古焼こぼれ話

！弄山の窯に…

弄山は、別邸のある小向村（現三重郡朝日町小向）の他にも、江戸の小島小梅（現東京都黒田区向島）に窯を築きました。なんとその小梅窯には、弄山の作品を気に入った当時の将軍も訪れたことがあったそうです。

！弄山の生誕地！

弄山は、現在の西船馬町で生まれました。生誕した地には現在、碑が建てられています。弄山生誕の地やお墓など市内随



所にある弄山史跡巡りをしてみてはいかが。



イラスト 市民編集員 櫻井 暁子

！ どうして萬古焼と呼ばれたの？

弄山が作成した陶器が萬古焼と呼ばれるようになったのは、弄山が自身の作品に「萬古」「萬古不易」の印を押したのが由来であるといわれています。



また、弄山の営んでいた陶器店「萬古屋」の屋号から萬古焼と呼ばれるようになったともいわれています。

## 市長がふれる！

# 本物力

No.25 萬古焼

今月の特集は萬古焼です。

萬古焼はいままでこそ四日市の代表的な地場産業として知られていますが、そもそもの起源は桑名にあります。江戸時代中期に、桑名の商人・沼波弄山ぬなみろやうざんが、茶の趣味が高じて、桑名藩（現在の朝日町）に窯を築き、茶器を焼いたのが始まりとされています。

も、森先生に「手びねり」の製法を教えてください。茶碗を作ったのですが、どうやら私の知らないところで、最後の仕上げ作業は森先生にしていたいたようです。どうりで仕上がりが素晴らしいわけた。

今回こそは自分の手で上げるぞ！という事でエプロンをつけ、作業に取り掛かります。まずは粘土を茶碗の形にしたあと、「ろくろ」と複数の「へら」をつかって厚みを均等にしようという作業を繰り返す。削る作業は例えるならばひげを剃るような感覚。内側に左手を当てながら、穴をあけないように慎重に薄く削っていきます。とはいえ、仕上げ前にはおよそ500gの茶碗を、400gぐらいになるまで削るのですから、それなりに粘土を削る量は多く、まさに削り落とすといった感じです。最後には366



厚さが均等になるよう削ります。



◀茶碗を仕上げることができました！



gまで落とすことができ、なんとか茶碗を仕上げることができました。後日、焼きあがった茶碗と対面！今回はまさに自分の手で仕上げた茶碗。それなりに立派にできて感動です。

今年、沼波弄山生誕300年にあたり、萬古焼関連のイベントが市内外で開催されます。興味のある人はぜひ、イベントに参加してください。また森先生による陶芸教室を今月号広報くわな7ページの桑名ほんぱく特別プログラムとして開催しています。体験希望の人は、ぜひ参加してみてください！