

文部省選定
優秀映画鑑賞会推薦

キネマ旬報文化映画
ベストテン第5位

伝統工芸の名匠

志野に生きる 鈴木藏



「志野に生きる ^{おさむ}鈴木藏」をまとめて

大西竹二郎（映画監督）

会席では先ず盛りつけされた料理に眼が注がれるに違いない。その料理が取り皿に分けられて、初めて器に眼が走り、驚嘆の声があがる。鈴木藏さんが焼いた「志野大皿」。ことによると、料理が盛りつけられることはないかもしれない。所有者が大切に抱え込みそうだからである。

よく披露宴の祝辞などで、“おれは知ってる！”といわぬばかりに新郎新婦の生い立ちなどを得々と話す人がいるが、今の私も、やや、それに近い。

「志野大皿」は多様な国際結婚に似ている。鉄分の異なる三種類の陶土を継色紙風つぎしきに組み合わせ、造形された。「大皿」では初めての試みだと鈴木さんはおっしゃる。それが難題なことになるなどとは思わなかった。

撮影を始めたのは1999年の梅雨どき。ところが完成作品として「志野大皿」を撮影させて頂けたのが四季が巡り、2000年の新緑も終わりの頃であった。焼成による陶土の収縮率の相違などから亀裂が生じたり、鈴木さんの納得のいく火色ひいろがこなかったり、幾度かの挑戦が繰り返されたからである。

ラストに撮影させて頂けた「志野大皿」もご自身は納得されていない様子で、再挑戦なさるとおっしゃる。

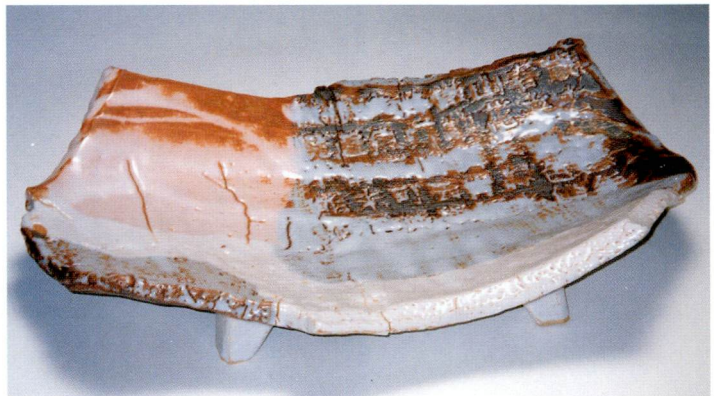
「志野」について、“火色は水墨画の墨のにじみと同じ”とおっしゃり、「春夏秋冬」をテーマとした会席用和食器の作品解説では、“絵をつけて説明したものよりも、焼きものは皆様に想像して頂く部分が合ったほうが面白いでしょうし”と述べておられる。その鈴木藏さんを記録させて頂いたのだから、映画も同じような視点で観て頂けたら、うれしい限りである。



鉄分の異なる三種類の陶土を継ぎ合わせる



漢詩の文字を刻印する



施釉後焼成し、完成した志野大皿

「志野」は、日本で生まれた最初の本格的な施釉陶器である。昭和初期荒川豊蔵による志野古窯址発見と調査によって、古陶の「志野」が桃山時代に美濃の国南部（現在のみんし可見市、とぎ土岐市および多治見市の東部が含まれる地域）でおもに焼成されていたことが明らかになった。

その後荒川は志野の制作技法の解明をなしとげ、その成果によって、昭和30年第一回選定の、重要無形文化財保持者（いわゆる人間国宝）の一人に認定された。現在も「志野」は「もぐさ土」と呼ばれる陶土と、釉材の長石によって器表に現れる緋色が見どころのひとつとされている。



故荒川豊蔵氏の窯址

多治見の陶芸家鈴木藏は現代のガス窯を用いる志野焼成を試み、みごとに成功し、以後一貫して現代の陶芸表現としての「志野」をさまざまに表してきている。その優れた成果が高く評価され、荒川について「志野」の技術では二人目の「人間国宝」に選ばれた。平成6年春のことである。

鈴木さんの志野は、茶わんや水指、花器などが多く、それぞれに作者の表現上の試みが多様になされていて、全体としてきわめて変化に富む内容となっている。とりわけ、形態表現の特徴として力強さが意図されていることが認められる。また化粧土や長石釉の効果的な扱いが、焼成効果と相俟って現代的な茶陶としての志野を一層印象づけ、いずれも見応えのある作品を形成している。まさに伝統的素材による現代的表現を具現しているといえるだろう。

映像では工房内部の様子や、工程なども分かりやすく捉えられていて、薪窯とは異なる現代的な静謐さすらたたえたシーンなどが興味深く見られると思う。



改良わ重ね、5代目のガス窯



今回のテーマ会席用和食器の一部



漢字”開”をイメージする志野花器



四季の変化が美しい永保寺

作品名：シリーズ<伝統工芸の名匠>

「志野に生きる 鈴木藏」

(35mm/カラー/33分)

企画：(財)ポラ伝統文化振興財団

制作：東京シネ・ビデオ株式会社

監修：長谷部満彦

<制作スタッフ>

制作：横川元彦
 プロデューサー：田辺義和
 脚本・演出：大西竹二郎
 撮影：川尾俊昭
 ：山田武典
 ：渋谷 満
 ：須原秀晃
 照明：徳永 忠
 助監督：飯田賢一
 録音：福島音響
 音楽：矢込弘明
 ネガ編集：高橋辰雄
 現像：東映化学工業
 ナレーター：石澤典夫

<協力>

国立歴史民俗博物館
 三井文庫
 不審菴
 徳川美術館
 畠山記念館
 佐野美術館
 大阪城天守閣
 豊蔵資料館
 豊田市郷土資料館
 永保寺
 長興寺
 興聖寺
 普賢寺

株式会社三越美術部
 株式会社バロー
 株式会社丸栄
 金山プロダクション
 岡部勝則
 都筑善恵
 井尾幸志
 陣内友幸

財団法人 ポーラ伝統文化振興財団

〒141-0031 東京都品川区西五反田2-2-10 ポーラ第2五反田ビル2階
 TEL.03-3494-7653 FAX.03-3494-7597