



青澤掛蓋碗 口径10・高さ7cm 70cc



松花烏泥急須 胴径10.5・高さ8cm 160cc



澤掛大平丸急須 胴径17.5・高さ6cm 210cc



黒泥急須 胴径11・高さ8cm 180cc

# “GAFU KYUSU” ITO GAFU'S WORK EXHIBITION GALLERY UTSUWANOTE



黒泥茶碗(内刷毛目) 30cc/黒泥打出絞茶托/黒泥船形湯冷耳付 120cc/黒泥茶心壺 100ml



黄泥急須 胴径11・高さ6.5cm 140cc



澤掛平角形茶鉢 胴径14・高さ4.5cm 100cc



朱泥茶鉢 胴径13.5・高さ6.5cm 170cc

「雅風急須」(GAFU KYUSU)。愛知県常滑市の伊藤雅風さんの急須を固有名詞化して呼びたいと思います。

「雅風急須」で第一に大切なのは土づくりです。伊藤雅風さんの作る急須は焼締め。一般的に焼締めというと、無敵で粗いガサガサした土の焼き物を思い浮かべますが、「雅風急須」は粒子がきめ細かく手触りも滑らかです。それは原土を1年以上かけて水輪を繰り返して、最終的に目の細かい篩(ふるい)を通して土を作っているからです。また土づくりはそこで終わらず、土の灰汁が抜け、微生物が土を良くするまで3〜5年ほど寝かせて熟成させるのです。この手間はひとえに美味しいお茶を飲むためです。きめ細かい多孔質の土で焼き上がった急須は、茶葉の洗みをとり、旨味を増す効果があります。この常滑伝統の土づくりを時間がかかることも愚直に守る、ここがまず「雅風急須」の真髄になります。

次に作り。「雅風急須」の形を辿れば中国宜興や江戸後期の木米といった古典を汲むものが見受けられますが、総じて言えば日本の急須の歴史を引き継いできた常滑急須に座すものです。その伝統の良さを踏まえて現代にフィードバックしている。斬新さを狙うのではなく、伝統を踏まえつつ、新しいものを取り入れる不易流行の体现です。あくまでお茶を美味しく淹れることに徹した流麗な造りの迫りによって「雅風急須」は成されているのです。

さらにバリエーションの多さも注目されるでしょう。上級煎茶や中国茶を凝縮して味わうために大きさは小さめで、横手急須、後ろ手の茶鉢、扁平な急須など茶葉の種類や喫茶スタイルに合わせて選ぶことができます。これは雅風さんが急須の作り手であると同時に、煎茶を日々嗜む愛好家であり、また骨董急須コレクターでもあることで、どんなお茶に急須が使い易いか、どういう急須の歴史があるかという豊富な知識に支えられていることにも起因しています。

そして何より「雅風急須」に於いて肝心なのが、その佇まいです。歴史、技巧、機能性を踏まえたとしても、最終的に大切なはその道具に備った品格です。急須は機能や様式的な美しさに加えて、茶を喫することで意識を高揚させる精神的な道具でもあります。急須という外形的な存在だけでなく、味や香りを昇華した先にある目に見えない品格を纏っているかが問われます。美しい音色を奏でる楽器のように「雅風急須」は道具として持つ喜び、使う喜びがあるのです。

急須の本質にあらためて着目し、文化的役割を取り戻そうとしている。今、生成されつつある新たな急須を手に出る喜び。追隨者がいようとも「雅風急須」があったからこそ次が生まれた。その事実は記録されるべきです。ご本人はおおげさな呼称は気兼ねすると思いますが、歴史に刻むには言語化も大切です。だからこそ敢えて「雅風急須」と言い切ろうと思うのです。 店主

料金後納  
ゆうメール

## 雅風急須 伊藤雅風の仕事

2022年12月17日(土)〜25日(日) 作家在廊日 12月17日・18日

初日12/17の入店は予約制となります。詳細はネット上でご案内します。

営業時間 11時〜18時 最終日は17時まで

## ギャラリーうつわノート

埼玉県川越市小仙波町1-7-6  
TEL 049-298-8715  
MAIL utsuwanote@gmail.com



雅風急須

## 略歴

- 1988年 愛知県常滑市に生まれる
- 2007年 常滑高等学校セラミック科卒業
- 2009年 村越風月氏に師事
- 2011年 名古屋造形大学産業工芸コース卒業
- 2012年 独立
- 2022年 現在、愛知県常滑市にて制作

## 雅風急須 伊藤雅風の仕事

2022年12月17日(土)〜25日(日) 作家在廊日 12月17日・18日

初日12/17の入店は予約制となります。詳細はネット上でご案内します。

GALLERY  
うつわノート