

田中敬史展 焼々の現代美学
二〇二〇年 五月九日(土) ~ 十七日(日) * 会期中無休



布引丸壺
高さ 18・胴径 20cm

*今後の状況により日程や販売方法を変更する場合がございます。お手数ですが会期直前にネット上の案内をご確認のうえお出掛け下さい。

GALLERY
うつわノート

料金後納
ゆうメール

滋賀県日野町にて焼メの器を制作する田中敬史さん。大学在学中に陶芸に出会い、卒業後は信楽の製陶所で働き、その後和歌山県の森岡成好さんの元で修業したことが自身の方向性を決定づけました。釉薬をかけずに焼成する焼メは、土と火による自然性がそのまま器に表れます。元来、中世（鎌倉～室町）に作られた甕・壺・鉢などの無釉の貯蔵器であり、道具であったそれらは無名の職人によって作られ、外連味のない佇まいと薪窯による自然灰の景色など、当時の茶の湯の世界で見立てられたのが始まりです。さらに昭和になって古い窯業地の六ヶ所（瀬戸・常滑・信楽・丹波・備前・越前）が定められ、あらためて中世の甕や甕の美しさが認識されました。現在も備前をはじめとする焼メを主とする産地はありますが、田中さんが取り組むのは、南蛮焼メと呼ばれる東南アジアをルーツとする土着的な焼メです。日本産地の焼メが定型的な見所（窯変による火禿、棧切、牡丹餅など）があるのに対して、南蛮は特に決まった約束事がなく、定型に捉われない自由律の焼メとの解釈も出来ます。さて改めて現代における焼メの魅力を語る上で、縄文の頃と結びつける土と火の根源的な人との関係性や、あるいは単純な構成要素による直球の造形美を謳う場合が多いでしょう。しかし繰り返されるこの評価は、本当に今の人々に届くのでしょうか。釉薬の器でも、絵付けの器でも良いものは良いし、焼メであっても作る側の作為はある訳ですから、そのみを根源的と断定するのは早計です。その価値観を現代的な視点で捉えるなら、食の自然回帰への一連の流れ、例えば有機野菜、ビオワイン、玄米食などのオーガニックな志向と重なります。添加物のない自然素材への見直し。自然に培われた本来の味への希求。それは裏を返せば演出過剰な工芸に対する原点回帰でもあるでしょう。平準化されたクラフトに対して、象徴性を求める焼き物への再認識。再現出来ない一品物でありながら、自然素材ゆえに料理や花との調和をもたらす謙譲の美德。きっとこの精神的な揺り戻しは焼メに限らず、様々な分野で湧きおこっています。そろそろ在り来たりな焼メ評から離れて、現代的な美学を問うことが必要だと思うのです。田中さんの仕事を通して、今醸成されつつある現在進行形の焼メの美しさを感じて頂ければ幸いです。

店主

田中敬史展 焼メの現代美学
二〇二〇年 五月九日(土) ～ 十七日(日) 会期中無休
今後の状況により日程や販売方法を変更する場合がございます。
お手数ですが会期直前にネット上の案内をご確認のうえお出掛け下さい。

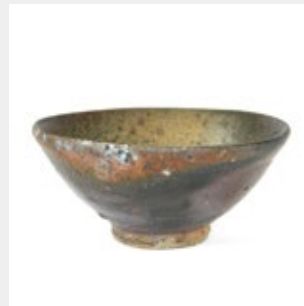
十一時～十八時



鉢 直径26・高さ8cm



縄文花瓶 高さ29・口径16cm



碗 口径15・高さ7cm



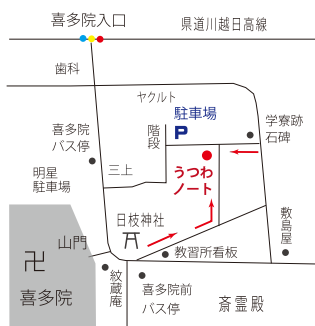
布引扁壺 高さ20・幅16・奥行12cm



六角鉢 口径18・高さ7cm



大壺 高さ33 胴径30cm



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

電車：川越駅(東武東上線・JR)より徒歩25分

本川越駅(西武新宿線)より徒歩20分

バス：駅東口3番乗場 [小江戸名所めぐり]～[喜多院前]

駅西口2番乗場 [小江戸巡回バス]～[喜多院]

車：ギャラリー専用の駐車場は北側(5～8番)

田中敬史プロフィール

1978年 京都府生まれ

2000年 大学ゼミにて陶芸を学ぶ

2001年 信楽にて製陶所勤務(6年間)

2007年 森岡成好氏に師事(4年間)

2011年 滋賀県日野町上駒月に移住

2014年 初窯を焚く

2020年 現在同地にて制作