

Oh!Me

オー!ミー

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



新毎日新聞

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.589・11月26日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603 発行部数:100,000部
●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5

片やモノトーンのシンプルな和の器、片やカラフルなマグカップ。作ったのは夫婦共に陶芸家の古谷宣幸さんと朱里さん。一見対照的な作品だが、そこに流れているのは「生活とつながった器で、美しい生き方を楽しむ心」だ。

2人そろって弟子入り

宣幸さんは信楽に穴窯を復活させた陶芸家・古谷道生さんの三男。妻の朱里さんは奈良の出身で、2人は京都嵯峨芸術大学短期大学部陶芸コースで出会った。2人にとって共通の師である唐津の中里隆さんとの出会いは宣幸さんが先だった。

2005年、大学を出た宣幸さんは、日本の六古窯を筆頭に全国の窯場を車で寝泊まりしながら回った。そこで中里さんの作陶現場を見て、ろくろで素早く器を作る技術に驚いた。

翌年、陶芸の森(甲賀市)で開かれた蹴ろくろの講習会に中里さんがゲスト講師として招かれた。陶芸の森の職員が父の同級生だったことから「中里さんが信楽滞在中に使う食器を作っているから見に来ないか」と誘われた。

わずか1カ月間ほどの滞在なのに、醤油差しや小物の箸置きなどは持参し、他は器を自作して食事をするのだという。「作品のための作品ではなく、心豊かな日々の営みを支える道具としての

美しい生き方楽しむ



素敵な人

ふるたに のりゆき あかり
陶芸家 **古谷 宣幸さん・朱里さん**
(甲賀市在住)

生活とつながった器

器を作ることが生活そのものと融合していることに宣幸さん、朱里さんは陶芸家として大いに影響を受けたという。食器を大量に作るのに役立つ「牛べら」の使い方も学んだ。ろくろの回し方も無駄のない方式に変わっていった。

使って楽しいものを作る

宣幸さんと朱里さんは同じ師匠を持つが、宣幸さんは和物が中心でモノトーンのシンプルなものを好む。一方、朱里さんはアメリカの影響でマグカップやピッチャーなども制作している。共通しているのは「使って楽しいものを作って、日々友人と共に使う」ということ。最近2人目の子どもが生まれ、夫婦で育児をしながら作品作りに励んでいる。(取材・越智田)

▼牛べら



作品。まさに仕事と生活がつながっている。その一貫した姿、生き方が美しいと感動しました」

その日のうちに酒に誘われ、講習に参加させてもらうことになった。奈良で作陶をしていた朱里さんにも声をかけ、2人

で勉強させてもらった。これが2人そろっての弟子入りになった。

「何が必要か」を大切に

毎年渡米して作陶していた中里さんに誘われ、2007年、アシスタントとして米国へ。ここで2カ月ほど共に生活したことが大いに勉強になった。

中里さんは来客があれば使う食器を自ら洗って自らしまう。食事会ではメニューが先に決まっていて、それに合わせて食器を作る。形も釉薬もメニューによって変わる。「何を作るか」ではなく「何が必要か」を考えて作るのだ。



2016年
1/16 (土)
2/17 (水)

アメリカ アンダーソンランチ窯 作陶展

- 場所:うつわ京都やまほん (京都市下京区堺町21 JIMUKINOUEA BLDG3F-301)
- 時間:11:00~18:30 ●定休日:火曜日
- 問い合わせ:うつわ京都やまほん/075-741-8114

★古谷宣幸作陶展
2016年2月25日~3月5日 アトリエヒロ(大阪)

古谷宣幸 ●甲賀市信楽町神山566
メール Chill-out@hotmail.co.jp

滋賀生活情報紙【Oh!Me】はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読申し込みはフリーダイヤル 0120-468-012

近江高島鮎池元

吉本

〒511-0151
滋賀県高島市新旭町菓園一五八八
電話 0740-215153
FAX 0740-215152

■営業時間/午前10時~午後6時
■定休日/月曜日

ぜひ一度、
ご賞味
ください。

この期間、店頭では子持ち鮎甘露煮をはじめ、ふんだんにご試食品をご用意。吉本自身の味を、とくとご賞味いただき、納得のいく商品をお選びください。

クール便にて
全国発送承ります
(送料別)

直売 謹製

冬のご贈答
ご注文承ります。

今、この時
ばかりの味「子持ち鮎」

寒い季節をあたためる今が旬の子持ち鮎、貴重で多くは出回らないものなのですが、自家養殖池をもつ吉本では、その子持ち鮎をふんだんに、こだわりの製法で美味しく冬のご贈答に仕立てました。

名代甘露煮
鉄之助子持ち鮎 桐箱詰め
5斤入 3,024円 (税込)