

有田焼の伝統を進化させる作家の技

坂本義弘先生へのインタビュー

坂本義弘先生は、佐賀県有田町に坂本窯を構える有田焼の作家である。佐賀大学特設美術科を経て、1967年(23歳)佐賀県窯業試験場(後に窯業技術センター)に勤務。技術力の高い同僚と出会い、有田焼の世界に惹かれていく。勤務しながら、展覧会に作品を次々と出展。1979年(35歳)で日本伝統工芸展に初出品し入選。以来21回の入選を果たしている。また、大英博物館佐賀県陶芸展やドイツ有田陶芸展にも出典し、陶芸作家として活躍。2006年(62歳)、息子坂本達也さんと共に坂本窯陶工房開窯。2008年より、西九州大学非常勤講師、基礎作業学演習(陶芸)担当。



本誌:『作業科学研究』という雑誌で、コラム「作業的存在」の連載を始めました。ある作業に熱心に関わっている人へのインタビューを通して、人生や社会にとっての作業の重要性を伝えることが目的です。この原稿依頼が来た時、真っ先に先生のお名前が浮かびました。坂本先生が、48年間打ち込んでこられた有田焼の作業とその世界の魅力をお聞かせください。

美術の教師を目指して、佐賀へ

本誌:先生のご出身は熊本だと伺っています。熊本ご出身の先生が、有田町に来られたきっかけを教えてください。

坂本:有田に来たというより、まず、佐賀に来たんですね。大学進学のと同時に、何をするかということで、親父が中学校の美術の教師をやっていたもので、高校か中学の美術の教師あたりが一番いいかなーと、自分で安易に考えていて、長崎大学と佐賀大学を受けたんですね。美術の教師になるには、佐賀の方がレベルが高いという話を聞きまして、そんなら佐賀へと。ただ、佐賀というのはどういうところか、まあ、あのへんかなというくらいで、全く関心がなかったんですけども。入学してみて、その先生達のレベルが、教官のレベルが非常に高かったんですね。

本誌:そこで、焼き物に出会われたのですか。

坂本:焼き物するなんて、最初は全然思っていませんでした。入ってから油絵を描いたり、好きなことしながら、卒業したら、帰って、高校の教員ができれば、まあ親父も喜ぶし、一番いいといえますか

ね。大学は美術科専攻と工芸専攻があったんですが、入るときには曖昧といいますかね、あんまりこう、どちらでも、なんでもできるちゅうような話を聞いたとったもので、工芸に入っちゃったんですね。それで、工芸に入って油絵を書いたら、卒業するときに、工芸に入ったら、金工とか木工とか工芸の卒業制作をせんばならんということが、3年生の終わりごろにはっきりして。あれー今まで油絵で卒業できると思っとたのが何だ!てな感じで。しかし、一応、工芸コースとなれば、何をやるかなーて考えてたら、日展の評議委員をされている結構有名な窯芸の先生に工芸ですするならもう、焼き物をやらんかねと。その先生から言われまして。まあ、いろいろ教えてやるけんということで、ほで、3年の終わりぐらいから、窯芸室に出入りし始めた。

焼き物は厳しい、けれど結構面白い

坂本:焼き物を、ちょっと土を握ってはじめてたら、今まで、油絵で平面的な仕事で、なんか、チャラチャラした感じで、展覧会とか出して、入賞したり、入選すれば、なんかそれで粋がっているような感じだったんですけど、焼き物というものにちょっと入ったら、全然違う感触。それから、物を作るだけけれども、その最終的に焼くまでの間の、あの、なんて言いますかね、工程が非常にこう複雑といえますか、いっぺん焼いて失敗したら、もうやり返しがきかないんですね。油絵の場合、ちょっと気にくわなかったら、また、上から塗ったりとか、できますよね。そういうのができない。結

局、最終の品物ができるまでの、段取りというのが、ずーとあって、その段取りを一つずつ組んでいきながら、その段取りを少しでもいい加減に、ちょっと力をぬいたり、うっかりして、やらなかったとか、そういう作業上の、空白じゃないけれども、ああ、やってなかったなというようなのが、最終の品物にちゃんとツケがでてくる。明日は、底をたたいて、削らにゃいかんという時に、ちょっと、うっかりして、他の用事とか、さぼったりすると、そこにヒビがでたりとか、もうむこうのほう拒否するわけですね。そういうのが3年から4年になってから分かって、厳しいなと。しかし、結構面白いなという感じで。それと、焼き物の場合は、一応もう、手をかけたら、焼いて、焼き物にしてやらんといかん、非常にその、なんて言うか、無責任な作業はできないというようなのが分かったんです。けれども、まだ、学生時代は、焼き物に進むとは思っていなかった。卒業制作だけでやって、学校の先生になってからも、学校でこういう作業をね、授業をしたら面白いかなという感じで。そういう風に思ったら、油絵だけを描いていた時より、ちょっと幅がでてきたかなという感じでいたんです。

恩師に頼まれ、有田へ

坂本：卒業前になって、そのころ、親父もおふくろも現役で教師をしていましたから、「早々と帰ってくる必要はないから」ということで、「もう少し勉強しろ」というような話になって。卒業して、1年間だけ、専門的に、例えば、窯業だけをやるというような専攻科というのがありまして、それを受けて、一応、合格。まあ、専攻科で1年いて、その後、熊本に帰って教師になって、ちょうどいいなという感じでおったんですよ。そしたら、4年生の10月だったかな、焼き物の先生からお話があったんですよ。「有田に、佐賀県窯業試験場という研究所の欠員があって、面接を受けにいつてくれ」と、しかし、「面接をしても僕は行く気がありませんよ」と言ったんですよ。しかも、有田って、全然分からなかった、有田焼とか言うのも、よく分からんくらいで。それ位のレベルだったんですが、なんしろ、「行ってくれ」と、「俺の顔ばたててくれんか」と先生に言われて、「はい分かりました」ということで、行ったんですよ。全然、こっちは、行く気がなかったし、面接して、ま、帰ってきた

んですよ。もう、それで、忘れていたんですが、3月、もう卒業間近になった時、また、先生からお話があって、「誰も人間がいなかったらしいから、坂本君1年か2年でも行ってくれんかな」と言われたんですよ。「どうせ、専攻科で月謝払って、勉強するより、給料もらって、勉強できるけんが、こがん、良かところはなか」と言われてですね。「あれー」と思って、まあ、親父に話したら、「その話は確かに、専攻科に残るよりは、研究所で色々勉強した方が、腕はあがるようね」と。「そんな代わり、2年ぐらいで辞めて、やっぱり帰ってこんばいかんばい」という話で。そいで、「2年くらい、行ってみっかなー」ということで、それで、結果的にそこに行ったんですね。それが、まあ、有田に来た最初のきっかけなんですね。

有田焼の技術力の高さに溺れた！

本誌：佐賀県窯業試験場では、どのような経験をされましたか。

坂本：有田に来て、(窯業試験場に)入ったけれども、本格的な勉強とかは全然してない。職員の人たちはベテランの人たちばかりですね。みんな職人気質で、取っ付きは悪いし、何しろしょっちゅう言われたんですよ。「お前、大学でなんば勉強してきたと？」と。よう来てくれたという人はいなかったです。「ああ、ここは、ほんなこつ1年もおらんで帰ろう」と、そう思っていたんですよ。そういう風に思いながらも、月日が経つうちに、それぞれの人たちの仕事を見てたら、「わー、結構みんなすごいことやってる」というのが分かってきた。自分はデザインのほうで入ったもんで、絵付けのほうをまず覚えろと言われて、絵付けだけ、ずーと1年ほどやっていたんですけど、今度は、形とかですね、今は人間国宝になっている井上萬二さんをしょっちゅう見にいったりしながら、「あーこれも自分でもマスターしたいな」と。窯たきとか、あるたんびに一緒にたかせてくださいと、こっちからずーと近づいていったら、けっこう嫌みを言う人達だけれど、実際になると結構良い人達ですよ。普段は、教えてくれないんですよ。ただ、見とけというわけですよ。ただ、酒でものみなながら話しよるうちに、「こういうことをしたあと、こがんときは、こがんすっぎ、よかもん」とか、少しずつ教えてくれるわけ。2年目ぐらいからですか、「展覧会には出したいな」というこ

とで、ろくろを買ってですね、ぼつぼつ作ったりしながら、展覧会に出していたんですね。井上萬二さんとか、江口勝美さんとか作家をやりながら、そこで仕事をしている人達がいたんです。その人達はかなりのレベルで、日展に入選したり、陶芸家としても名が売れていたんですね。そういう人達の仕事を見よったら、レベルは高いし、自分もね、やっていくうちに、そのレベルにこう近づいてみたいなという感じがどんどんしてきて。窯業試験場で自分の作業するのはいかんですよね。そこで、県営住宅の庭に4畳半ぐらいのプレハブを建ててですね、夜と土日の自分の時間に作る。窯が無かったから、焼いてやる窯に持って行ってお願いする。例えば、これだけの花瓶を入れると12000円をもらわんといかんとか、12000円と言うと、給料の半分ぐらいになるんですよね。それでもやっぱり、一生懸命作ったやつを焼きたいということで、それをずーとやっているうちに、展覧会であがったり（入選）しながら、結局、向こうに帰るちゅう思いが、どんどん薄れてきたんですよね。というのは、その、焼き物にやっぱ溺れてきた、深みにはまった、ズーと沈んで....（笑）

本誌：自分の時間もお金もかけて、もう、どっぷりつかってしまったと。

坂本：やっぱり、僕が、熊本とかですね、有田とは違う焼き物に行ったら、そこまでなかったと思うんですよね。やっぱり、有田に来たということ、有田の、そのなんていうんですかね、400年の歴史ですね。それと窯の多さとか、そこで働いている人達が、切磋琢磨して、技術を競っているんですよ。ここは、日本でも最高に厳しいところですよ。

本誌：技術を競い合うことも、有田の魅力ということですか。

坂本：今でも日本一と思いますけれども、やっぱり、こういう場所はよそにはないから、ここに来たからには、そういう連中と競いたいなという気持ちが出てきて、一緒のところに行きたいということから、始めたんですけれどね。

有田の住人は所詮、みんな新参者

本誌：有田焼は、代々有田にいる人で、親の代から引き継いできているわけですね。坂本先生のように、よそから来て、周りにすんなり受け入れてもらえましたか。

坂本：そうですね、最初のころは、かなり厳しかったで

すね。地元の人は、やっぱり、よその意識というのはあったのですが。たまたま私が、窯業試験所というところに入ったおかげで、仕事として、昔からの窯元を全部回ったんですね。有田ですが、伊万里、唐津焼、一杯あるんですよ。そうするうちに技術のレベルとか、色々よく分かってきますね。それと、歴史をみたらですね、私らが、有田に新参者で入ったというけれども、そう言っている人たちはみんな新参者なんですよ。昔は猿しかいなかったところに来てるわけで（笑）、そういうのを考えたら、お前達も昔は新参者で来てから、という感じが出てきて、そういう意識がどんどん薄れていって、打ち解けていったというか、友達もできたしですね。ただ、今でもですけど、ライバル意識はもって、「良いものを作りたいかん」という気持ちです。

展覧会入選は快感

本誌：初期の頃から、先生は展覧会に積極的に出品されていましたが、先生にとって、展覧会に出品するというのはどのような意味、思いがあられましたか。

坂本：それはですね、（窯業技術センターの）他の人はほとんど、自分に与えられた仕事ですね、例えば、釉薬なら釉薬とか、そういう仕事をずーとして、辞めていくんです。私はデザインとかをやっていたんですが、その中で、展覧会というのは別で、2足のわらじなんですけれど、この人たちにできんようなことをやりたい、というのがあったんですよ。

本誌：技術センターで研究するというよりは、むしろ陶芸作家になるということですか。

坂本：そういうことです。展覧会に出すということに対しては、やっぱり、良く思わない人も結構いましたもんね。そっちの方に力を入れて、技術センターの方の仕事がおろそかになっているのではないかって。

本誌：先生は、むしろ技術センターの仕事よりも、作家を志向されていたようですが、技術センターの仕事と作家の仕事との違いはどこにありますか。

坂本：（作家は）センターを辞めても続けられる道ですからね。結局、センターの仕事ももちろんプラスになるんですけれども、作家は、ずーと死ぬまで続けられる仕事ですから、大事にしていきたいなと。

本誌：自分がしたいことが見つかったということですか。

坂本：そういうことです。こっちの仕事（作家）で、いわゆる結果が出たときの、なんて言うんですかね、満足感というのかな。

本誌：結果が出るというのは、入選とか、社会で認められるということですか。

坂本：そうですね。

本誌：最初のころは、佐賀県展 佐賀美術展 九州山口陶磁展から、大きな日本伝統工芸展などに出品されるようになっていますね。

坂本：日本伝統工芸展は、焼き物のプロの人達が出す展覧会で、出品点数は1600点ぐらいあるんですよ。その中で、200点ぐらいが入選なんです。ものすごく競争が厳しいですよ。有田の場合、プロの人達も出しているけれども、その人達が落ちる、私は2足のわらじをはきながらあがると、こういうなんといいますかね、快感といいますか（笑）。そのためには、まあ負けないように、ちゃんとした物を作らんといかんと。結局、物で勝負なんです。やっぱり魅力のある物。ちゃんとした物を作っていないと（作らないといけない）。これは、みんながそう思っていますから。それは、非常に励みになりますね。

本誌：大英博物館とかドイツとかにも出品されて、発表される場所がどんどん広がっておられますね。

坂本：そうですね。あの時は嬉しかったですね。世界の大英博物館ですからね。

イラッとする時もある

本誌：この有田焼の世界に入られて、40数年、この世界には、惹き付けられて止まない魅力があるということですか。

坂本：いっつも、その、なんちゅうか、焼き物のことが頭にあってですね、それがちょっとイヤな時がありますね。いっつも、何か、憂鬱な感じで（笑）。

本誌：やっぱり、苦しいとか、そういうことを感じる時があるんですか。

坂本：もう、止めてしもうて、考えんでよかけん、スカッとすっかなーと。

本誌：そういうことは、今までに何回かありましたか。

坂本：それは、ありますね。

本誌：それは、例えば、どういう時ですか。

坂本：仲間と話をしている、伝統工芸の作品なんか、（自分は）もう作ってしもうたけど、どがん（どう）？と言われた時、まだ、作ってない時とかですね、あー、イライラしますもんね。一回パスとかでけ

ん、落選してもいいけんが、出品すると思ってですね。

本誌：自分の作品を作り上げるまでの間、出来上がった時はうれしいけれど、それまでは苦しいものですか。

坂本：そうですね。苦しいというか、作業自身は、自分の頭の中で考えてる通りしていけばいいわけですけどね。一応、展覧会が終わったら、次のものという考えがずーとあってですね、そういうのがずーとこの辺に残っているような感じで（後頭部を手で押さえて）。

本誌：それが、苦しくもあるわけですね。

坂本：うーん。

本誌：忘れてしまいたい時もある。

坂本：ときどき、イラッとくる時がある（笑）

本誌：そうなんです。仕事というか。宿命があって、振り払いたい時があるのですね。

坂本：ええ・・・しかし、誰でもそれは言います。仲間の連中は、いつも考えとってということですね。

本誌：それは、伝統的な工芸を背負っているという感じですか。

坂本：そーですね。そういうことでしょけども、そこまで、大げさには考えない。自分の形ちゅうか、仕事の形があるから、これで、仕事を続けていかんばい。それと、「人と一緒のようなのは絶対したらいかん」という気持ちですね。

職人は伝承、作家は伝統

本誌：職人と作家の違いはなんですか？

坂本：有田では作家でも、職人的な仕事の免許を持っている人もいますけれども、職人さんは言われただけのことやるんですよ。窯主さんから、ここをこう描きなさいと。それをやっとならばいいんですが、作家はどういう模様にしようとか、どういう品物にしようとか、その辺を自分で考えて作る、そこが違い。だから、良い技術をもってても、おれは、職人の方がいい、考えんでよかけん、毎日行って、言われた事をこう描いとけば、それで、給料もらって、飯食えるからって言う人もたくさんいます。作家になったら、そうじゃなくって、やっぱり、人とは違う、また、一つ技術的にも違うやつを、上をねらってっていうか、常にイライラと・・・

本誌：イライラとくるのが作家ですね。

坂本：ま、職人が何にも考えんでよかという訳ではない

ですけど、極端な言い方をすると。だから、窯元さんなんかで、職人さんが下手に作家的に仕事をするのを嫌いますもんね。自分の言う通り、ちゃんとしてくれと。ただ、そういう職人さんもこういう産地には必要なんでしょうね。

本誌：職人さんが、伝統とか歴史の一部を支えてきたということでしょうか。

坂本：はい、そうですね。

本誌：ある程度の量も必要だったでしょうね。

坂本：職人さんの仕事というのは、言葉で言えば、伝承とか、同じ物を受け継いで行く。作家になると、伝統といわないけれども、新しさを加えながら、繋いで行くというのが、作家でしょうね。流れの中に入っているけれども、新しいものを加えていく。

有田は最初に陶磁器を焼いた人達が来たところ

本誌：この道を選んだことは正解ですか。

坂本：そーですね、他に趣味も全くないですしね、結局、時間があればやっぱり、これをやりたいとか、焼き物を作るだけではなくて、描いたりとか、考えたりとか、色々、そういうのは常にある。

本誌：結局、ご両親が2年か3年で帰ってこいとおっしゃっていたのを、結果として、振り払って、熊本に戻られなかったという事ですね。そうしてまで、やりたいものがあったという事ですね。

坂本：ですね。

本誌：有田という場所と伝統が惹き付けたのでしょうか。

坂本：そうですね。やっぱり魅力ですよ。

本誌：他の窯ではなくて、有田だから良かったという事ですか。

坂本：はい、そうですね。やっぱり、歴史ですよ。ずーと続いてきたという。

本誌：それは、空気みたいにあるわけですね。

坂本：そうですね。

本誌：例えば、自分の窯が、有田の中だから意味があるということですか。

坂本：ええ、もちろん、他でも開いてできるんですけども、やっぱり有田で窯を開く、特に、この地区なんかで窯を作るというのは、やっぱり重みが全然違いますもんね。この辺りはそれこそ、最初に陶磁器を焼いた人達が来たところなんですよ。たぶん、山の形も変わってなかったでしょうし、そういうのを思うとですね。

本誌：そういう、伝統とか歴史とかが、どんどん自分に

入ってきたのは何時ぐらいからなんですか。

坂本：結局、展覧会とかに出して、色々その産地の人とかとお話したりするうちに、「やっぱり、有田は違うんだな」と言うのがどんどん分かってきてですね。

本誌：窯業の道に進む転帰となったのが、試験場におられた技術の高い人達と出会い、その技術の高さゆえに有田焼にどんどん惹かれていって、技術の高さを競いあううちに、有田焼の伝統を感じ、その伝統の中で、自分なりの有田焼を表現されているということでしょうか。

坂本：そうですね。それこそ、焼き物をする人達は、個性の強い人達がたくさんいるっていうことは、それは、(他では)そんなに無いから、やっぱり、感じ方が違うと思うんですよ。

本誌：仲間はライバルでもあり、一緒に高めあっている仲間でもあるということですね。

坂本：そうですね。

有田焼は時を超える、生活用品でありながら芸術

本誌：先生にとって、有田焼の魅力、すばらしいと思われるのはどのようなところですか。

坂本：まず、陶芸がすばらしいというのは、不滅なところですよ。割れても、残りますよね。他の物質は、錆びたり、無くなりますけれども、焼き物だけは、残りますからね。それは、すごいなと思います。だから、有田の窯跡なんかから、昔、割れたものなんかを捨てているところを発掘すると、出てくるでしょ、もう、ほんとに、焼いたすぐみたいな形で、出てきますよね。400年前のやつとか。

本誌：割れてても、不滅ということですね。永遠に残るということですか。

坂本：全然変わりませんからね。これは、焼き物の一番の魅力じゃないかなと思いますね。それと、生活に一番密着していますよね。食器だけじゃなくて、屋根瓦から、便器から鍋から、ほとんど、昔から人間の生活の必需品として、役に立っていますもんね。

本誌：なるほど、生活に一番近いものであるのに、一方では、芸術みたいなところがありますよね。

坂本：それだけのその幅と言いますかね、素晴らしいですね。

本誌：ああ、そうですね。便器でありながら、片方では

芸術作品・・・幅の広さが焼き物の・・・

坂本：強みと言いますかね。材料の持つ力だろうと思うね。最近では、セラミックとか、ニューセラミックとかで、すごい物がまた、できていますよね。やっぱり、そういう意味でも、まだまだ、こう、焼き物の活躍する世界っていうのは、広がっていくんだろうと思いますね。

よそに無い技術で、坂本窯をつなぐ

本誌：ここに独立して、ご自分の窯を開かれましたが、誰にでも簡単にできる事ですか。

坂本：それは、簡単にできないと思います。私がここに窯を作ったというのは、一つは、息子も焼き物をおもしろがるというのが分かってきたんですよ。私は、もう、長年、窯業試験場にいた時に、色々な物を見たり、人の仕事もみてきたんですね。ほとんどがわかってたもんで、そしたら、結局、自分もできるんじゃないかと。しかし、できるといっても、こういう場所とか窯とか、設備投資とか、かなり費用もかかる。そいと、技術の蓄積があってじゃないと、やっぱり、素人みたいな技術で、窯つくっても、そりゃできないし。

本誌：自分の看板が上がって、息子さんも同じ道に入られて、これから、今まで自分で築いてきた技術とか、芸術の方向性を、どうつないでいこうと考えておられますか。

坂本：私は今、独特な布染めというやり方をまず展開していくと、例えば、模様を展開とか、形とか用途ですね、今、作っているのは、花瓶とか、杯ぐらいですから、もうちょっとね、他の事もできればいいな一と思っています。息子は瑠璃をやっているんですけども、将来的には、この布染めも息子にも、こうちょっと知ってほしいな一とは思っていますけどね。

本誌：日々こういう技術とか、方向というのは、この坂本窯として、つないでいきたいと考えておられますか。

坂本：そうですね。つないでいきたいと思えますね。要するに、他にないような技術といいますか、展示場にたまたま来られたお客さんは、「有田では見ないような品物ですね」と言われるんですよ。そう言われると、我々の仕事は、有田で、他でやっている仕事とはちょっと違うなという感じがします。

本誌：従来の有田焼というのは、少し派手という感じがあるのですが、ここはちょっと雰囲気が違うなど

最初思ったのですが・・・

坂本：かなり違いますもんね。

継続は力、失敗しないとダメ

本誌：この道を極めてこられて、大切だと感じておられることを教えていただけますか。

坂本：ある程度基礎的な事ができればですね、やっているうちに力がついてくるんですね。時間がかかる。息子も最初始めた時からすると、良い物を作るようになってきていますからね。やっぱり、続けるということですね。失敗もたくさんしながら、やっぱり、失敗しないとダメですね。

本誌：失敗しないとダメですか。

坂本：何で、こうなったのかなという疑問、やっぱりこの削る時期が早すぎたのかな一とか、作るときに底が割れるというのは、十分な力で絞めてないから、乾くときに底だけがしまっていないから、そこから、ヒビがきたんだなとか、そういう原因がある程度分かってくれば、もう、次からはしないですから。息子の場合は

特にですけれど、瑠璃でかなり失敗しましてね。やっぱり、釉薬がながれたり、割れたりとかで、結構たいへんだったみたいですよ。

本誌：8年前に見させていただいた色よりも、もっと深みがでてきたように思います。

坂本：でたでしょ！幅もでてると思うんですよ。もう少し、軽かったですもんね。色がね。

面白いが一番

本誌：最後ですが、畑も違う西九州大学に教えにいったもいいよと思っていただいたきっかけは何でしたか。

坂本：リハビリテーション学部で、どういう作業をするのかよくわからなかったですけど、担当の先生から説明を聞いたら、施設あたりで、リハビリとして使うと。そういうことなら、土を扱うというのは、一番良い事だし、まあ、学生さん達も焼き物のプロじゃないけれども、基本的な事を知っておけばできるだろうと。あの時間（15コマ30時間）の中で、あそこまでやれば、いいんじゃないかなと。8回ぐらい行っているうちに、結構集中してやって、結果的にみんなが面白かったと言うんですよ。やっぱり、面白いのがいいんですよ。特に、座学からの開放感と物づくりで、しかも焼いたものが、自分が思うより、面白い物がで

きたということで、結構楽しんでいる感じ。

本誌：学生は、プロとしての先生の姿勢を感じながら、物づくりの面白さを経験して有意義で、濃い、時間を過ごしていると思います。今後ともよろしくお願いします。本日は、長い間、貴重なお話を聞

かせいていただいて、本当にありがとうございます。ありがとうございました。

インタビューを終えて

8年ぶりに、有田町にある坂本窯を訪れ、はじめて、坂本先生のお話をじっくり聞いた。元々、陶芸家になるつもりが無かった先生が、有田という歴史ある場所へ来て、有田焼という作品をつくり出す技を磨き、ライバルと競い合う中で、有田焼に惹かれていったことを知り、改めて、有田の伝統というものの力を感じた。そして、陶芸作家が、技術を追求しながら、他にない独自の新たな作品を作り出す作業によって、伝統は引き継がれながらも進化すると悟った。

坂本工房の展示室には、100万円を超える作品も陳列されていた。今は人間国宝の井上萬二先生らと同じ職場に勤務し、技を競い合った坂本先生のレベルの高さを改めて感じた。又、息子の達也先生の作品も瑠璃色の深さが増して、とても美しかった。お気に入りの食器に料理を盛り、食事をする、そんなゆとりある暮らしをイメージしてみた・・・

(青山真美)