

鳴門やけん

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語

**大きな産地に
負けない
大谷の風景**

日本一 大きな器を
大谷焼に新しい炎が
とも
灯っています

極上のプライベートタイム
鳴門らしい
おもてなしを
こうして大谷焼が
誕生しました

大谷焼の窯元

大きな産地に
おはなし。
大谷焼の
阿波の
藍づくりと
共に
楽しんでいた
「大谷焼窯まつり」が
やってきた

大谷焼の窯元

vol 2



おかげさま。

大谷焼を通して
たくさんの方が
関わり合い、つながっています。
今回も、たくさんの方に
ご協力いただきました。



企画・編集／「鳴門やけん」編集委員会
発行／2016年3月
鳴門市企画総務部戦略企画課
鳴門市撫養町南浜字東浜170
電話 088-684-1120

Free
0円

表紙写真／第41回・大谷焼窯まつり(平成27年度)に出展・表彰(陶芸の部／特別賞・審査員賞)を受けた、
姫江北小学校の生徒たち(1年生～6年生、各1名)。バックは、大谷焼の登り窯(矢野陶苑)。

取材協力／

オムライスとおばんざいの店・びくるす(P11)
鳴門市撫養町黒崎字松島6-15
電話 088-686-5825

リゾートホテル・モアナコースト(P11)
鳴門市鳴門町土佐泊浦字高砂186-16
電話 088-687-2255

串かつ・野菜のしあわせ(P11)
鳴門市大麻町市場字喜来屋敷5番1
電話 088-689-3329

藍住町歴史館・藍の館(P13)
板野郡藍住町徳命字前須西172
電話 088-692-6317

藍染工房・藍玉(P13)
鳴門市大麻町大谷字井利の肩15-20
電話 088-689-0115

ホテル リッジ(P14)
鳴門市瀬戸戸町大島田字中山1-1
電話 088-688-1212

制作／株式会社鳴門広告社 写真／小川直樹

大きな 谷の大 きな 風景。



藍甕、水甕、食器…。
生活に寄り添つた
道具をつくり続けて。

「初めてここを訪ねてくれる人、
そして外国人の人でもね、なぜか
懐かしい気がしますと言つてくれ
ます」。大谷焼窯元、森陶器の
4代目、森行雄さんはそう語り
ます。小高い山のように見える
大きな登り窯。登り窯は普通、
山の斜面を利用してつくります
が、森陶器のそれは平地に土を
盛つて築き上げていて、そういう
手法で作られたこれだけの大規
模な窯は珍しいそうです。その
まわりに、大人が二人入れるよ
うな大きな甕(かめ)、子どもが行
水できるような睡蓮鉢(すいれんば
ち)が無数に展示されています。
土の色あい、陶器のやさしさ、どつ
しりとした重量感、広い空、吹き
抜けていく風…。「ただいま
まあ。帰ってきたよ」と言う、安ら
いだ気分が満ちてきました。

「大谷焼は今、窯元が6軒です。
丹波や備前、信楽のように、多く
の窯元が町全体に点在する焼き
物の産地という雰囲気ではあり
ません。だからこそ、1軒の窯元
を訪ねれば、大きな産地に負け
ない雰囲気を感じてもらえる自
信がここにはあります。それぞ
れの窯元にそれぞれのワールドが
ある。私はそう思っています」。

大きな甕は、徳島特産の藍を
建てる甕として作られ、主に藍染
めの原料、薬(すくも)とともに関
西圏にも出荷されています。その
他にも、水道が普及していなかつ
た時代、庶民の生活のための水
甕、野壺(のづぼ)(作物を育てる大切な肥
料でした)、さらに酒、塩、薬品の保
管貯蔵にも耐酸耐塩容器とし
て使用されていました。金属や
ホーローなどのタンクがなかった
時代、焼き物の甕は生活の中で
必要不可欠な道具だったのです。

日本一、 大きな器を。

登り窯の中で響く、
水琴窟の音色に
耳を澄ます、
そんな心豊かな時間。



陶土もすべて自家製。今は諸岐山脈の徳島と香川の土を混ぜて使い、小石などを取り除き、石臼で引いて粉状にし、ふるいにかけ、水で練るなどいくつもの工程を経て原料となる土をつくります。一つひとつ、熟練した職人がひいた器は、乾燥、素焼、施釉、本焼きへ。用途に応じて電気釜、ガス窯で焼成されます。森陶器が依頼された黒澤明監督の映画『影武者』の大甕は、なると物産館に展示されています。



ぜひ、
見にきて
ください。

小高い山のような森陶器の登り窯は大気汚染の規制によって、昭和49年にその火を落としました。けれども今もその姿を維持し、水琴窟(すいきんくつ)の音色を聞くという素晴らしい役割を果たしています。水琴窟は、日本庭園の趣向の一つで、手水鉢(ちょうずばち)の地下に、底に小さな穴を開けた甕を伏せて埋め込み、水を溜めて、そこに落ちるしづくを響かせて楽しむというものです。長い年月を経た、まるで鐘乳洞のような登り窯の一室で、ピ

甕となると900㍑の容量です。これは、ホテルのロビーなどのディスプレイなどにも使われています。藍甕は大体1石から1石5斗が主流ですね」。

昭和20年代後半頃から、大谷焼では大物の甕に加えて花器や壺、食器などの小物がつくられるようになりました。水道が普及し水甕が必要でなくなり、藍甕も土中に埋め込んで使用するため一度納品すれば30~40年は次の注文はありません。それでも、これだけの大きな甕づくりが大谷焼で残ってきたのはなぜなのでしょう。

「大谷焼のプライドかなあ(笑)。寝ろくろも、元は信楽から伝わったんですよ。でも今、信楽では行ついません」。

小高い山のような森陶器の登り窯は大気汚染の規制によって、昭和49年にその火を落としました。けれども今もその姿を維持し、水琴窟(すいきんくつ)の音色を聞くという素晴らしい役割を果たしています。水琴窟は、日本庭園の趣向の一つで、手水鉢(ちょうずばち)の地下に、底に小さな穴を開けた甕を伏せて埋め込み、水を溜めて、そこに落ちるしづくを響かせて楽しむというものです。長い年月を経た、まるで鐘乳洞のような登り窯の一室で、ピ

ン、チヨン、ピーン、チョロン……と、澄んだ水の反響音が奏でられていました。

「子どもたちが遠足で来ると、みんなここで静かに耳を澄ましています。先代と職人が試行錯誤し、音が鳴る甕、より美しく響く甕づくりの技を追求し、今の形をつくりあげた。大谷焼の新しい使い方の発見でした」。

大谷焼は平成15年に国の伝統的工芸品指定を受けていました。けれども伝統工芸は、変わり続けていかなければ残っていけないと森さんは語ります。森陶器では大甕をつくる技術は秘中の秘として門外不出とされていました。でも、それでは次の世代が育たないと判断し、その技術を公開し経験してもらえるよう方針を変えました。

「生活スタイルも変わります。今の時代に必要とされなければ次の時代はありません。受け継いでいくためには種をまいていかなければ。素材、技術を守りながら、作家としての作品、量産品としての食器など、それぞれの時代に要求されるものに応えていく。それが大谷焼が生活の中にとけこんでいくことだと思っています」。

ピン、チヨン、ピーン……。水琴窟の音色が今も心に響いています。

甕は、粘土を紐状にしたものを作り上げていく「紐づくり」という手法でつくられています。それを「蹴りろくろ」という、盤の下についたろくろを足で蹴って、水を含ませた布で滑らかに伸ばしていきます。高さ90㌢くらいのものまでは一人でつくれますが、さらに大きくなると、つくり手の足がろくろに届かなくなります。そこで「寝ろくろ」という手法が使われます。盤の下のろくろを足で蹴つて回してもらい、上下で呼吸を合わせながら、甕を大きく引いていきます。

「甕は容器ですから、1石(こく)、2石と容量で呼びます。1升が1.8㍑、1斗(ど)が1.8㍑、1石は180㍑。いちばん大きな5

大谷焼に 新しい炎が 灯っています。



国内外からのオーダーでも、メイドイン鳴門の強みを出していきたい。

大谷焼の窯元、矢野陶苑の矢野耕市郎さんは31歳。作家としての姿勢を貫いてきた父親と同じ道を選ばず、『SUEKI CERAMICS(スエキセラミクス)』という独自のブランドを立ち上げています。県外の大学に進学し、ウエブ関係の会社に就職。7年前に鳴門に帰ってきました。「父の仕事を見て育ったので、手で物をつくる仕事で勝負をしたい。鳴門を離れていたことで、なおさらそんな気持ちが芽生えたかもしれません」と語ります。

『SUEKI CERAMICS』の製品は陶土ではなく石の粉、磁器土を用い、ろくろを使わず、型に土を流し込む鋳型(いがた)でつくります。大谷焼の窯元、矢野陶苑の矢野耕市郎さんは31歳。作家としての姿勢を貫いてきた父親と同じ道を選ばず、『SUEKI CERAMICS(スエキセラミクス)』とい

うな新規開拓です。それを一定の品質で量産する、いわゆるプロダクト・デザインというスタイルです。

『SUEKI CERAMICS』の器は全国の高感度なショップで販売され、同時に国内外の有名な企業がプロデュースするカフェや雑貨店などの食器や雑貨も手がけ、その厳しい規格に技術と感性で応えています。

従来の大谷焼とのイメージは違いますが、やはり製品には鳴門の伝統産業への思いがしっかりと受け継がれています。

「器の底に大谷焼の土をコンプレッサーで吹き付けています。そこには釉薬(うわぐすり)はかけません。また、阿波地方で産出される青石が釉薬になることから、それを研究してブランドにAOISHIシリーズをつくりました。最近は植木鉢を大谷焼の陶土でつくりています。陶器は吸水性があるので植物にとつてもいい環境が生まれます。メイドイン徳島地のものを生かしていくという強みがわかりました」。

もちろん、ここまで歩みは試

されています。考え抜いたデザイン、色、肌合い。それを一定の品質で量産する、いわゆるプロダクト・デザインというスタイルです。

『SUEKI CERAMICS』の器は全国の高感度なショップで販売され、同時に国内外の有名な企業がプロデュースするカフェや雑貨店などの食器や雑貨も手がけ、その厳しい規格に技術と感性で応えています。

従来の大谷焼とのイメージは違いますが、やはり製品には鳴門の伝統産業への思いがしっかりと受け継がれています。

「器の底に大谷焼の土をコンプレッサーで吹き付けています。そこには釉薬(うわぐすり)はかけません。また、阿波地方で産出される青石が釉薬になることから、それを研究してブランドにAOISHIシリーズをつくりました。最近は植木鉢を大谷焼の陶土でつくりています。陶器は吸水性があるので植物にとつてもいい環境が生まれます。メイドイン徳島地のものを生かしていくという強みがわかりました」。

もちろん、ここまで歩みは試



*陶器の表面を覆(おお)うガラス質になる液体。



均質な製品を
つくるために
釉薬に浸す時間も
秒単位で決められ、
高度な技術が必要。

考
え
続
け
て
い
ま
す。

「伝統を支えていく人も、僕のような新しいブランドをつくる人間が出てきてもいいと思います。時代を進めて行く人も確実に必要で、そういう役割になれたらと思っています」。

同じ形、同じ色合いの器が工房にびっしりと並んでいました。やさしい風合い、都会のカフェにも、家庭の食卓にもとけこむデザイン。それがたゆまぬ研究や実験の中から量産されています。選ぶ使う側は、そこに確かに物を見極める「目」をもちたいと感じました。こんな風に、耕市郎さんだけでなく、大谷焼を受け継ぐ次の世代が、さまざまな方向性、それぞれの考え方で新しい大谷焼を発信しています。



- 1.有名なカフェを開設する店から次々と器のオーダーが入り、デザインや色の試行錯誤の末、完成する器たち。
- 2.白磁に貫入(かんにゅう=ひび)の入った器は、藍染めのアーティストがそのひびに藍を刷り込んでつくった藍貫入(あいかんにゅう)という作品。徳島ならではのデザインを耕市郎さんたちがつくりだしています。
- 3.大谷の土を器の底に吹き付けています。
- 4.色合いにこだわった植木鉢(うきばち)たち。



窯まつりに参加した5年生が集まりました!



子どもたちにとっても、
学校にとっても、
本当に意義のある
大谷焼なんです。



石堂俊博 校長先生



ワタシたちもPRに一生懸命!



みんなで楽しむ!
窯まつりを
盛り上げることが
出来ました。



大谷焼の「特別
製作の焼き芋
専用の釜」が登
場しました!

体験
.....
Experience

やつてきた! 「大谷焼窯まつり」が 楽しみにしていた



幅広い年齢層が楽しめる 地域イベントです。

山の木々がほんのり色づき始めるころ、大麻町にある東林院の境内で「大谷焼窯まつり」が開かれます。最盛期には阿波大谷駅から行列ができるほどでした。今年も県内外から根強いファンが集まり、一日間で「万人を超える来場者がありました。

ご年配の方はもちろん、子ども連れのご家族や若い夫婦の姿もあります。窯元の一人でイベントのお世話をされている森行雄さんは「今年で四十回目になるけど、子どもからお年寄りまで、幅広い年齢層が来てくれるイベントで、これだけ長く続いとる人は他にないでしょ」と嬉しそうです。

境内には窯元のテントの他、婦人会や商工会のメンバーが、うどんや焼き芋を販売するテントも並んでいます。その一角に、小学二年生たちも窯元PRに一生懸命! と笑顔で窯まつりをPRしていました。

境内には窯元のテントの他、婦人会や商工会のメンバーが、うどんや焼き芋を販売するテントも並んでいます。その一角に、小学二年生たちも窯元PRに一生懸命! と笑顔で窯まつりをPRしていました。

校長。玄関のショーケースに飾られた今年の受賞作を眺めながら、「これすごいでしょ。こんな色、なかなかできませんよ」と感心しています。

釉薬(うわぐすり)をつけて焼くと、仕上がった時の色合いや形が子どもたちの想像と違う場合があります。そのため、自分の作品ではないと言い出す子もいるそです。焼きあがってみないと分からない、そんなドキドキ感も楽しみのひとつです。指導する先生方も、自分で道具を買ひそろえられるほど夢中になってしまいます。

「うちは卒業後も、中学校の陶芸部に入る子どもたちが多いです」と校長先生もうれしそうです。

素晴らしいキャリア教育の ひとつです。

堀江北小学校では、四年生の社会科の授業で大谷焼の歴史を学びます。五年生になると窯まつりに出店し、店舗運営から接客・販売のすべてを体験します。二年前まで同小学校で五年生を担当されていた野村篤先生(現在、鳴門教育大学准教授)が今年も応援に、かけつけてくれました。

「学校の隣の窯元さんには、親子陶芸教室や学校同士の交流会などでもお世話になっていました。地域の活動と学校行事が一緒に活性化できるのは、大変あります。地域のことです」と石堂俊博校長によると、「商品」は違うそうです。「商品」



今年も応援にきてくれた野村さん

生がたくさん集まっているテントがあります。堀江北小学校の五年生の児童が、自分たちでつくった大谷焼を机に並べて販売していました。子どもたちは、この日のために六月ごろから準備をしてきたそうです。

毎年チャレンジ! 窯まつり作品展。

堀江北小学校では、一年生から大谷焼の授業があります。小学校に入つて初めて大谷焼を作ったというお子さんも多いのですが、毎年、一生懸命取り組んでいくうちに、大谷焼の腕をめきめきあげていくそうです。

小学校周辺の窯元から交代で陶芸指導に来てくれます。六月、子どもたちは土のかたまりを手渡され、思い思いの作品を作ります。以前は校庭に設置された堀北窯と呼ばれるのぼり窯で焼成されています。

校長。玄関のショーケースに飾られた今年の受賞作を眺めながら、「これすごいでしょ。こんな色、なかなかできませんよ」と感心しています。

釉薬(うわぐすり)をつけて焼くと、仕上がりの色合いや形が子どもたちの想像と違う場合があります。そのため、自分の作品ではないと言い出す子もいるそです。焼きあがってみないと分からない、そんなドキドキ感も楽しみのひとつです。指導する先生方も、自分で道具を買ひそろえられるほど夢中になってしまいます。

「うちは卒業後も、中学校の陶芸部に入る子どもたちが多いです」と校長先生もうれしそうです。

店頭に飾るポップやお札のカードも、子どもたちの手作りです。当日は、五年生全員が三交代で販売を体験します。境内を呼び込みしてまわったり、商品を購入してくれたお客様に、学校の烟でつくったなると金時をサービスしたりと熱心です。

窯まつりが終わつたあとは、感想や反省点などをまとめて発表します。「大谷焼を作つて窯まつりに出店することは、すべてキャリア教育の一端だったことをいうべきです」と語る野村先生は、毎年、子どもたちの成長を見守りつづけています。



鳴門らしい、おもてなしを。



鳴門の「おもてなし」が伝わる、家庭料理です。



もっともっと
「鳴門」を感じるお店に
していきたいですね。

オーナー・シェフの望月光広さんと望月明美さん



取材協力／オムライスとおばんざいの店・びくるす



**洋食のお料理にも、
大谷焼は似合います。**

鳴門北インター・エンジニアリングのオーナー・シェフの望月光広さんと望月明美さんは、洋食のお料理にも、大谷焼は似合います。洋食のオムライスをはじめとする洋食に、地元の旬の食材を使った「おばんざい」も楽しむことができます。「とにかく鳴門にこだわりたかった」という、鳴門生まれで鳴門育ちのオーナーは、「ぴくるす」にして和定食も提供するお店になります。

後に出でたdezertト皿とコーヒーカップも大谷焼です。「もっともっとと鳴門らしいお店にしていきたい」と、望月さん。訪れるお客様みんなに、人なつっこい笑顔でおもてなししてくれる、鳴門を感じるお店です。

「魚介類は、鳴門の天然鯛をはじめ、その日に水揚げされた旬のもののみを使い、素材の良さを活かすために手間をかけすぎないでお客様にお出ししていまます」。そして、料理を盛り付ける器は素朴な風合いのある大谷焼です。その日の料理に合う大谷焼の色合いや形を選ぶのも、楽しみのひとつなんですね」と穏やかな表情で話してくれるのは、シラの木下光さん。

「地産地消にこだわっています」ということで並んだのは、朝水揚げされた新鮮な魚の前菜。料理にそえるハーブや野菜は、ホテルの自

近オープンした、オムライスとおばんざいの店・びくるす。実は鳴門駅近くに前からあった、「ピクルス」というふわふわ卵のオムライス、お店として有名な洋食屋のお店として有名な洋食屋さんだったのです。約4年前からお休みにしていましたが、今度は黒崎で再開。以前は洋食専門でしたのが、今度は名前も平仮名の「ぴくるす」にして和定食も提供するお店になります。

人気のオムライスをはじめとする洋食に、地元の旬の食材を使った「おばんざい」も楽しむことができます。「とにかく鳴門にこだわったかった」という、鳴門育ちのオーナーは、「おにぎり」のことでした。さらに料理を演出する器は大谷焼です。もちろん、おばんざいとおみそ汁も付きます。

シェフの望月光広さん。今、お店の一番のお勧めは、「日10食限定」という「うずしお巻きご飯のセット」だそうです。

これは、フィッシュユカツをわかれごはんとたまごで巻いた「おにぎり」のことでした。さらに料理を演出する器は大谷焼です。もちろん、おばんざいとおみそ汁も付きます。

こちらに泊まって、大谷焼の作陶体験の予約を入れられる外国のお客様も最近は多いんですよ!

JR高徳線の池谷駅と勝瑞駅の中間くらいの所に、串かつ・野菜のしあわせがあります。人気メニューのひとつに、鳴門名物「鳴ちゅうどん」があります。鳴門名産のわかめがたっぷり! 夏には近所で育つただちも乗ります。それが大谷焼の鉢に盛られて出てきます。「やはりこの大谷への愛着です」とオーナーの齊藤さん。

同じ鳴ちゅうどんでも大谷焼の鉢で味わうと、不思議と、何か得をしたような気分になります。今年も齊藤さんは「大谷焼祭まつり」で大麻町商工会のお手伝いに行かれ、堀江北小学校の大谷焼販売テントの隣で、大谷焼のつ

ぼで焼いた焼き芋を販売されていました。

「大谷焼は鉢だけでな

く他の料理には小皿や盛り皿も使っていますが、まだお店で使っている大谷焼の器の数は多くないので、これからももっと揃えていきたい」「地元の人にもっと喜んでもらえる新メニューを出していきたい」と地元への愛着いっぱいに話されます。

こちらに泊まって、

大谷焼の作陶体験の

予約を入れられる

外国のお客様も

最近は多いんですよ!



シェフの木下光さん



JR高徳線の池谷駅と勝瑞駅の中間くらいの所に、串かつ・野菜のしあわせがあります。人気メニューのひとつに、鳴門名物「鳴ちゅうどん」があります。鳴門名産のわかめがたっぷり! 夏には近所で育つただちも乗ります。それが大谷焼の鉢に盛られて出てきます。「やはりこの大谷への愛着です」とオーナーの齊藤さん。

同じ鳴ちゅうどんでも大谷焼の鉢で味わうと、不思議と、何か得をしたような気分になります。今年も齊藤さんは「大谷焼祭まつり」で大麻町商工会のお手伝いに行かれ、堀江北小学校の大谷焼販売テントの隣で、大谷焼のつぼで焼いた焼き芋を販売されていました。

「大谷焼は鉢だけでなく、盛り皿も使っていますが、まだお店で使っている大谷焼の器の数は多くないので、これからももっと揃えていきたい」「地元の人にもっと喜んでもらえる新メニューを出していきたい」と地元への愛着いっぱいに話されました。



私の出来ることで、
地元大谷に恩返しを
していきたいんです。

斎藤廣恵さん

取材協力／串かつ・野菜のしあわせ

藍染め

Indigo dyeing

藍染めを支えた大谷焼。

取材協力／藍住町歴史館・藍の館



藍染めは大谷焼とならぶ徳島の工芸品ですが、かつては徳島の大産業でもありました。その発展の陰には大谷焼の甕(かめ)がたいへん活やくしています。

徳島の人が藍染をはじめたのは、鎌倉時代までさかのぼります。染料のもとになる薬を入れた甕を地中にうめ地熱を利して温度変化を調節しました。寒い時期は甕の間にある火壺(ひばり)で、ワラやモミを焚(たき)ました。現在はヒーターを利して温めているそうです。

薬の発酵には、不純物の入っていない酒や水あめを加え、百日間休みなく一日一回かき混ぜなければなりません。甕は発酵の途中でさびたり、くさったりしない材質でなければなりません。天然の土でできた大谷焼は吸水性があり、甕の中にいるインディゴ(微生物の一種)の呼吸を助けてくれます。かき混ぜた時、甕の膨らみがいい具合に対

うです。また、大谷焼には蹴りろくろという技術があり、登り窯で大きな甕を一度にたくさん焼くことができました。こうして、阿波藍と大谷焼の藍甕は密接に結びつき、九州をはじめ、全国にある藍染の産地で使われるようになります。

流を起こし、発酵をうながすそです。藍と大谷焼の藍甕は密接に結びつき、九州をはじめ、全国にある藍染の産地で使われるようになります。



自然の色に染まる場所。

取材協力／藍染工房・藍玉

鳴池線沿いにある藍染工房『藍玉』では、近所の窯元で購入した大谷焼の甕(かめ)を工房内にならべて使っていました。三つの藍甕は土や釉薬、形にそれぞれ特徴があり、使いはじめた頃は藍の発酵に違いがありました。今ではどの甕でも同じように藍染液が作れるようになりました。と話す工房のオーナーで染色家の玉木万立子さんは、三十年以上も藍染にたずさわってきました。

藍は草木染のひとつで藍草を原料にします。大きな藍甕のなかで藍液は小さな生き物(菌)の働きで、青い色が生まれます。自然の不思議なちからです。藍染めの魅力は、やはり藍の色。ふんだんに木を使った山小屋のような工房は、空や海に似た自然の色を染めあげるのに、ぴったりの場所なのかもしれません。



左上／藍染のコースター。下／中央の甕は一石半(270ℓ)両側は一石(180ℓ)。

ホテル

hotel



極上のプライベートタイムを演出。

取材協力／ホテルリツジ

鳴門市街から車で20分。瀬戸内海国立公園を眼下にのぞむ鳴門パークビルズ。その一角にホテルリツジがあります。「大人の隠れ家」をコンセプトに、平成十八年にオーブンしました。

自然の中に並ぶコテージは、墨色を基調とした落ち着いた景観。「墨色には、大谷焼の土の色がよく似合うんです」と話す取締役支配人の仁田さん。瀬戸内海を眺めながら入浴できる温泉施設には、大谷焼であらえた四角形の洗面台があります。

次に見つけたのは、ラウンジの奥には、箱根から移築した三井財閥の別邸があります。昭和五年に建築された建物は、窓ガラスも当時のまま。昔ながらのレトロなガラスの向こうに、大鳴門橋と淡路島、そして真っ青な海がまどろんで見えます。「オーナーはよく、借景という言葉を使います」と支配人。絶景の力を借りて、極上の空間を生み出していると言います。床の焼の壺が飾られていました。

「調達できる食材はすべて、徳島のものを使っています。そういう意味で大谷焼にもこだわっていますが、それを前面に出すことはありません。あくまでもさりげなく扱っています」

柔らかい日差しが入る昭和初期の建物は、タイムスリップしたように時間がゆっくりとながれています。

他にもありますか?とお聞きすると、ほっこりしたものがあります、と楽しそう。コテージの玄関先には、小さなお地蔵さんが置かれていました。二つ手



支配人の仁田治良さん

大谷焼 「作陶体験」



世界に
ひとつしかない器を
作ってみませんか。

●お問い合わせ・受付

鳴門市うずしお観光協会／電話 088-684-1731

鳴門市観光振興課／電話 088-684-1157

大麻町商工会・大谷焼陶業協会／電話 088-689-0204



親子やお友達どうし、カップルでも気軽に作陶体験が楽しめます。手捏り(てびねり)、電動ロクロ、そして絵付けのみの3コースがあります。上手に作れなくても陶芸の先生が親切にアドバイスしてくれたり、手助けってくれるので安心してチャレンジできます。器の形が完成したら、最後に自分らしい絵付けをします。乾燥させ焼き上がるまで約1ヶ月かかりますが、ちゃんと連絡してくれるので、後は、取りに行くか送ってもらいます。(送料が別に必要)

※どの窯元でも作陶体験ができます。

※窯元によって、体験コースが違います。

鳴門市街から車で20分。瀬戸内海国立公園を眼下にのぞむ鳴門パークビルズ。その一角にホテルリツジがあります。「大人の隠れ家」をコンセプトに、平成十八年にオーブンしました。

自然の中に並ぶコテージは、墨色を基調とした落ち着いた景観。「墨色には、大谷焼の土の色がよく似合うんです」と話す取締役支配人の仁田さん。瀬戸内海を眺めながら入浴できる温泉施設には、大谷焼であらえた四角形の洗面台があります。

次に見つけたのは、ラウンジの奥には、箱根から移築した三井財閥の別邸があります。昭和五年に建築された建物は、窓ガラスも当時のまま。昔ながらのレトロなガラスの向こうに、大鳴門橋と淡路島、そして真っ青な海がまどろんで見えます。「オーナーはよく、借景という言葉を使います」と支配人。絶景の力を借りて、極上の空間を生み出していると言います。床の焼の壺が飾られていました。

「調達できる食材はすべて、徳島のものを使っています。そういう意味で大谷焼にもこだわっていますが、それを前面に出すこと

がまだろんで見えます。「オーナーはよく、借景という言葉を使います」と支配人。絶景の力を借りて、極上の空間を生み出していると言います。床の焼の壺が飾られていました。

「調達できる食材はすべて、徳島のものを使っています。そういう意味で大谷焼にもこだわっていますが、それを前面に出すこと

がまだろんで見え

