

「手仕事文化圏」復興へ
—越前焼を新しい時代のモノづくりへと進化させる—
～里山固有の文化資源とともに～

Let's Evolve a Traditional Ceramic Art Production Center in Echizen Satoyama.
—The Keyword is Revival of the Handwork Cultural Sphere—

山内 孝紀*

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| I. 「六古窯」、復活を遂げたかに見えたが… | VI. 広がるか、“ゆるやかなものづくり”の連携 |
| II. 再復興へプロジェクト始動 | VII. 既存市場の波、超えられるか |
| III. 「フィールドミュージアム」構築のムーブメントを | VIII. 方向性は「数量限定」、求める人を呼び寄せる |
| IV. 「歴史」と「自然」に未来拓く手がかり | IX. 産地の組織力いかに高めるか |
| V. 根源的3要素キーワード、新製品開発に着手 | X. 固有の文化資源に光・ゆるやかに持続可能性の実現を |

越前を代表する伝統産業の一つ、越前焼に元気がない。福井県産業労働部の推計では平成に入ってから以降、産地の生産額はピーク時の3分の1近くにまで落ち込み、「このままでは産地の炎は消えるかもしれない」。関係者からはそんな声も漏れ始めていた。昭和の中ごろ、先人たちの努力で越前陶芸村の建設が始まり、いったんは途絶えかけた800年余（あるいは千年余）の歴史を刻む手仕事の技を復興させ現代につないできただけに、何とか、新しい時代のモノづくりへと進化させ、再興の一手となるような策は見いだせないものか・地元有志の一人として3年余りにわたって考え、人脈をたどって知見を得ながら、わずかずつだが前進を試みてきた。

その一人として出会ったのが、福井県立大学地域経済研究所の南保勝教授。さらに趣旨に賛同する地元陶芸家や県内外の有識者が活動に参加してきた。後ほど詳しく述べるが、それが「プラットフォーム」となって今、これまでの産地にはなかった新しい製品開発の流れを生み始めている。キーワードは「手仕事文化圏の復興」。今夏、知見を詰め込んだ試作品の第一弾がほぼ完成した。プラットフォームである任意団体「越前手仕事文化交流会」は今後、この製品を市場に投入しながら産地の課題を探りつつも未来を切り開く実践研究に着手する。

目標に描いているのは、価格決定権の生産現場への回帰。越前焼をはじめとする伝統工芸品産地も漏れなくデフレ構造に巻き込まれ、職人が長く培った技で精魂こめて制作した品なのに、現在の市場に流すためには、価格は低く設定せざるを得ない状況がうかがえる。正当な価格評価の流れをいかに作り上げていくか。製品開発とともに、販路も含めた新しいシステムの導入が、伝統産業の未来を拓く鍵を握るとみている。実際に製品開発を手掛けることで、実践的に現実市場を分析し切り開く手段になればと考えている。

今後、研究が本格化するに当たって、このような報告の場を提供いただいた同研究所に感謝するとともに、プラットフォームに新たな知見を得る機会となればありがたい。

キーワード：プラットフォーム、越前焼、「土」「水」「火」の根源的3要素、手仕事文化圏

*越前手仕事文化交流会事務局

I. 「六古窯」, 復活を遂げたかに見えたが…

福井県嶺北地方南部に位置する丹南地方には、漆器や和紙、打刃物をはじめ数多くの伝統産業が息づいている。京都以外の土地で、これだけ集積する場所はないと言われるほどに、工芸品の生産が盛んな地域である。その一つ越前焼の歴史は古く、平安末期の12世紀後半（一節に1160年ごろ、さらに古いとも言われる）に発祥したとされる。昭和期、福井考古学会会長で丹生高校教員だった水野九右衛門氏（越前町熊谷, 1921~1989）らの調査研究で明らかになり、陶磁器研究の第一人者小山富士夫氏によって戦後間もなく、「日本六古窯」に位置付けられた。

鎌倉期に入ると、主に農業生産に必要な大型の甕、壺や、生活用品のすり鉢などが作られ、室町期には日本海側随一（北陸最大）の窯業産地に発展した。また、室町期に入って安土桃山期にかけてのころは、六古窯の備前、信楽などのその他産地が「お茶人の指導や時の為政者の加護を受け、それまで雑器ばかり生産していたものが、次第に製品を高級化していった」（渡部智氏著「あしたに陶芸村夕べに乗泉寺ありき」より）中で、越前だけが日常雑器を生産し続けたとされる。江戸期には瓦産業も栄えたものの、陶器類は他の産地に押されて次第に衰退していったようだ。明治期以降は「織田・宮崎（現越前町）の有力者が古い歴史のある窯の火を守り、産業として発展させようと、様々な営みがなされた。しかし、いずれも成功せず、じり貧をたどり、太平洋戦争後には瀕死の状態が続いた」（同）。昭和中期には工房が3軒ほど残るのみになってしまったともいわれる。水道などインフラ

の普及とともに生活スタイルが変化し、産地が得意としていた水甕や、食糧・肥料の保存向けの壺などの需要もほとんどなくなり、まさに産地は消滅の危機だった。

しかし1970（昭和45）年、福井県や旧宮崎村（現越前町）が、県窯業試験場（現・県工業技術センター窯業指導所）のあった同町小曾原で、「越前陶芸村」の建設に着手。県陶芸館や陶芸教室、茶苑、公園などの造成をはじめ、一帯に全国から陶芸を志す若手作家らの移住を促しながら陶芸の里を築いていくという、官民挙げての復興事業が本格化した。陶芸館で古越前や現代の優れた創作資料を見てインスピレーションを得ながら、陶芸教室（プロは各工房や窯業指導所）で作陶を手掛け、茶苑などで使うといった、「見る・作る・使う」のモノづくりの基本的コンセプトを備えた構想だった。実際に工房は増加して今や、県内各地に約90軒を数える。東京などに販路を広げて活躍する陶芸家も多く、1995~2000年には生産額が5億円に上り（県推計）、再興を遂げたかにも見えた。しかしバブル崩壊後、長引くデフレ経済の下、産地の売り上げは大きく減少。2009年以降はリーマン・ショックが追い打ちをかけた。この5年間の生産額は、最盛期の3~4割の1億5000万円~2億円で推移している。

バブル崩壊後、主力製品だった飾り物用の花卉や壺などの売り上げが減少する中で、産地の主力は次第に食器類へと転換していった。「焼き物屋は、不況の時は皿を作れと言われていた」と越前焼工業協同組合の司辻光男理事長は話す。ただ、1点当たりの単価が高い飾り物に比べ、食器類は価格帯が低く「仕事の量は確保できるが、儲けの幅は薄い」と司

辻氏。さらに一般家庭向けの市場では、「規模がはるかに大きく、工業的な量産化の仕組みも格段に進んでいて、価格勝負でも有利な他の焼き物産地を相手に勝負しないといけない。ライバルは多く、デフレの影響で高くすると売れない。次第に安く設定する方向へと歩いていった」と振り返る。デフレ不況が長引く中で、産地全体の売り上げが落ちていったという。県の推計では、県内の他の伝統工芸産地も同様の傾向を見せる（表1参照）。

表1 福井県の伝統的工芸品産地の概況
（平成26年3月31日現在）

単位：名

品名	項目	平成7年度	12年度	17年度	22年度	25年度
越前漆器	事業所数(社)	320	290	280	240	220
	授業者数(人)	1,500	1,350	1,050	950	930
	生産額(億円)	120	90	75	50	50
越前和紙	事業所数(社)	80	80	70	65	60
	授業者数(人)	770	650	500	400	350
	生産額(億円)	100	70	47	32	30
若狭めのう	事業所数(社)	8		4	3	4
	授業者数(人)	20		4	3	4
	生産額(億円)	0.4		0.1	0.03	0.03
若狭塗	事業所数(社)	15	9	8	8	7
	授業者数(人)	50	40	40	35	35
	生産額(億円)	0.7	0.5	0.4	0.4	0.4
越前打刃物	事業所数(社)	105	95	70	65	60
	授業者数(人)	280	240	180	180	170
	生産額(億円)	9	7	6	6	8
越前焼	事業所数(社)	60	70	90	90	90
	授業者数(人)	120	130	150	120	120
	生産額(億円)	5	5	3	1.5	2
越前罎笥	事業所数(社)					13
	授業者数(人)					24
	生産額(億円)					0.2
計	事業所数(社)	588	544	502	471	454
	授業者数(人)	2,740	2,410	1,924	1,688	1,633
	生産額(億円)	235	173	132	90	91

(注1) 各データは産地組合からの情報をもとに推計

(注2) 若狭めのう細工は組合解散（平成11年7月）後の組合データなし。平成17年以降は小浜市聞き取り。

(資料) 福井県産業労働部地域産業・技術振興課調べ

越前焼産地はそもそも、他の窯業産地に比べて生産額の規模が圧倒的に小さい。年間生産高が数百億円に及ぶとみられる常滑焼（愛知県）に比べると、数百分の1。工業化の面で比較しても、越前には食器などを大量生産

する大きな工場のようなものはない。石こう型を使った量産を主体とする工房は、1軒がかろうじて存在しているのみだ。県内に約90ある窯元は、窯を1～2基所有する個人経営がほとんどで、空き家を借りるなどして細々と作陶に励んでいる若い陶芸家も多い。福井県工業技術センター窯業指導所の後継者育成システムや、若手作家支援制度が一定程度整っていることもあり、この10年余りの間に産地内の生産額が減少した一方で、工房数だけは増加するという特異な現象がみられる。ただ、若手にとって参入の環境は厳しく、廃業した工房や、日中に商業施設などでパートをしながら生活を維持している工房もみられる。

最盛期の2005（平成7）年に35万人に上った観光客の入込数も、今や15万人減の20万人程度で推移。越前陶芸村では廃墟となった工房や売店など空き店舗も目立つようになった。地域の象徴でもある伝統工芸品産地の未来が案じられた。

Ⅱ. 再復興へプロジェクト始動

地元有志の力でやれることはあるのか・・・3年前の2011年春、ある一人との出会いが実際の行動へと踏み切らせた。「行政ビジネス」（共著・東洋経済新報社）の著者・山田賢一氏だ。伝統産業の振興その他社会的課題の解決に向けて国や都道府県、市町村など行政は直接、間接的な事業を展開しているが、財政力が右肩下がりの中では、行政だけの力では限界がある。山田氏は「官（行政）が持っているさまざまな知恵、人材、ノウハウを引き出し、民間企業の手法や経営資源と組み

合わせて、新しい官民コラボレーションのビジネスモデルを創り出す」という理論を提唱した。民間企業にとっては、新しい形での公共とリンクしたビジネスチャンスが広がる一方、行政にとっても、収益を追い続ける民間企業の活動を組み合わせることで単発的な事業や政策にとどまらず「継続のエンジン」となるというもの。

当時山田氏は、福井県が全国に先駆けて「営業」の名を冠して開設した「観光営業部」の企画幹として、地域のブランドづくり・発信をリードしていた。ユニクロやユニバーサルスタジオジャパン（USJ）、キヤノンなど国内を代表する企業とのコラボレーションにより、本県を代表する観光ブランドである「恐竜」を、各社の技術やサービスと組み合わせたさまざまな事業を展開。福井県のブランド力とともに集客力を高めるけん引役となった。成果は、その後刊行した著書に収められている。越前焼も、これを参考に、手仕事の技を未来へつなぐ原動力となる民間ならではの復興事業を展開できないものか。山田氏や、その他、それまで築いてきた人脈をたどって知見を求めた。

結果的に導き出された考え方は、越前焼単体を見つめるのではなく、地域全体を見つめ、関連する人材や資源、産業をつないでいくことで、新しい流れを生み出していこうというもの。本来、伝統工芸品産業は、地域独特の自然素材や、それを巧みに活用しながら工芸品へと仕上げていく職人の技が重なって、長い歴史の中で培われてきた経緯がある。販路の多くも、その周辺地域内の生活文化を満たすための必需品であったりする。地域の自然や生活文化と密接に結び付いて成り立ってい

た。それはまさに「手仕事文化圏」といった形だ。現代流に復興させることが、産地の振興につながると考えた。

また、現在の経済情勢をみても、人口の都市部への流出やグローバル化が進展し、情報通信技術も急速に進化。社会の仕組みとともに人々の生活や価値観が変化している。そのような中で、越前焼をはじめ、地域固有の伝統産業を未来へつないでいくためには、その産業単体での取り組みには限界があり、産業を取り巻く地域の現状と課題を一体的に見つめた対策が必要と考えた。

具体的には、伝統産業がはぐくまれた本質的部分を再発見して掘り起こし、そこで得られた資源を現代のライフスタイルとマッチングさせ、最新の技術、知見と組み合わせながら磨き上げ、再活性させていく。自然や文化、農業などその他産業も含め、そこに暮らす人の営み全体を有機的に絡めながらモノづくりの新しい流れへと進化させていく…。越前手仕事文化交流会は、その実現に向けて活動を進める中で、2012年夏ごろ、自然派生的に結成された。ただ、会長、理事など組織めいたものはあえて持っていない。趣旨に賛同する方々がその職務を超えて自発的に関わってきていただいている。

同年12月に勉強会を兼ねた第1回手仕事文化サロンを開催。山田氏に基調講演をいただき、地域の課題解決にビジネスの手法を持ち込む「ソーシャルビジネス」構築の意義を説いていただいた。

山田氏はこう語った。「今までは『私』と『公』は別々で、となっていたが、市場の力を行政の力につなげていくといった形がこれからの住民と行政の関係になる。行政も団体

などにお金を出して分配するといった手法ではなく、売れる用品を作ることで地域の力となって帰ってくるようにする。そのためには、いろいろな人に来てもらうことで商品開発のアイデアを得たり、その人に開発のお手伝いをしてもらう。とにかく、いろいろ仕事をすることによって地域にお金が落ちていく。それが次の投資につながる。それこそが活性化のこれからの仕組みであり、地域の課題を解決する力にもなる。地域にはいろいろな課題が存在しており、この解決に向けて越前焼でのこの取り組みをモデルケースにしていこうではないか」

その後も1～2カ月に1回のペースで各分野の識者を講師に招きながら勉強会を開催。知見と技をつなぎ、さまざま活性を図る取り組みを展開してきた。専門的知見と技術が地域資源を基に分野を超えてフラットに関わり融合しながら連鎖させ、新たなものを築き上げていく、いわば「プラットフォーム」としての役割を目指した。それが地域の伝統産業復興のモデルになるのではないかと仮説を立て、越前焼産地をモデルケースに実践研究に着手している。

関わった識者の一人で福井県立大学地域経済研究所の南保勝教授は、このような流れを「関わりの連鎖」と呼び、伝統産業復興のモデルとして経済学的にも有効となる可能性を指摘。その後さまざまな角度からアドバイスをいただいている。

かつて、関わりの連鎖が経済的に大きなうねりを生んだ例が、越前焼産地にある。村田製作所（本社京都府）のセラミックコンデンサー生産だ。戦後間もない1951（昭和26）年、同社は京都市工業研究所の元窯業部長で

当時、福井県窯業試験場の場長をしていた千田信惇氏の縁で、同試験場内に「村田研究所」を開設。場内の石炭窯を使い、セラミックコンデンサーの生産に成功した。同試験場のある越前町（当時宮崎村）小曾原の住民たちの協力で用地の提供も受け、工場を進出、増産へと至った。4年後に同工場は「福井村田製作所」として分離独立し、今やスマートフォン向けなど、世界の電子機器メーカーに部品を提供する村田製作所のマザー工場へと発展している。

今回のプロジェクトでは、セラミックコンデンサーとまではいかなくとも、関わりの連鎖によって、もっと陶器や、陶器に近い形での新展開を図れないかと考えている。

折しも、福井県産業労働部では「越前焼復興プロジェクト」と銘打ち、故水野氏の邸宅跡を越前陶芸村に移築する事業や、新製品開発、販路開拓、人材育成などの事業をより活性化させ始めている。民間の手仕事文化交流会は、産地内の再発見事業や、各種専門家との連携で得られた知見と技を、越前焼職人となつないで新しいモノづくりを導き出すソーシャルビジネスを構築しようと、実践研究的に取り組んでいる。「公」と「民」の取り組みが両輪となって産地内に新しい復興の風を吹かせることができればと考え、一歩ずつ具体化を図っている。

Ⅲ. 「フィールドミュージアム」構築のムーブメントを

プロジェクトのベースとなる再発見事業の推進に向けては、連携した一人に、京都外国語大学（京都市）教授で、NPO法人「フィールドミュージアム文化研究所」（IFMA）所

長の南博史氏がいる。京都・丹後（ちりめん産地）などで再発見活動を展開した実績がある。南氏は今回、地域や自然をミュージアムと見立てて、そこに住む人や資源を再活性化させる取り組みを「フィールドミュージアム」と名付け、越前焼の里の一角で「子熊谷フィールドミュージアム構想」を提唱。それを踏まえ、越前手仕事文化交流会は、越前町熊谷の通称「小（古）熊谷」と呼ばれる厨城山（標高513^m）山麓の緩やかな丘陵地で、地中に眠る中世の越前焼の窯跡とともに周囲の雑木・雑草を刈り取るなどの作業に取り組んできた。それに併せて、越前焼を取り巻く歴史や自然、文化などの調査・研究を深めている。

この小熊谷のある熊谷集落では、若者の流出に伴って過疎高齢化が進み、集落や田畑、森林の維持管理をどう未来へつないでいくかが課題になっている。小熊谷の田んぼでは昨年からは、越前町八田の若手農業士・井上高宏氏が、高齢化した住民たちの委託を受けて農耕を手掛け始めた。井上氏とともに、母の幸子氏（越前「田んぼの天使」有機の会代表）もプロジェクトに参加。フィールドミュージアム構築に向けて、自然に優しい農耕やビオトープづくりなどの取り組みのほか、一帯の再発見や森林整備などの活動を一緒に手掛けている。また集落内では今夏から、南氏と学生らが空き屋を借りて住民たちと交流し、集落資源の研究を深めている。

ただ、同大学以外のその他活動の現状は、趣旨に賛同する地域住民有志らによるボランティア的な取り組みが主体。越前焼という産業に活力を与えるためには、実際に活動を通して得られた知見や再評価した資源を、新たな製品やサービスなどの開発へ結び付ける流

れを本格化させ、得られた収益をプロジェクト全体の事業資金につなげるといった、経済的循環を持たせることが重要だと考える。

フィールドミュージアムを構築するさまざまなアプローチの中で、越前焼やそれを取り巻く地域資源に次々と新たな経済性を持たせる連鎖を築く。その大きなムーブメントを起こすことが、活性化のポイントになるとみている。

IV. 「歴史」と「自然」に未来拓く手がかり

これまで2年余りにわたって再発見事業を展開してきた中で、重要な手掛かりとして見えてきているキーワードがある。それは越前焼の「歴史」と、それを取り巻く里山の「自然」。具体的には次の内容だ。

1. 歴史面の再発見

1000年超の営み

越前焼の歴史に関しては、平安末期に常滑焼の技術を導入して越前陶芸村のある越前町小曾原で発祥、それから800年超の歴史を刻んでいることや、中世に主力の甕や壺などの生産が全盛期を迎え、広く日本海側に流通していたことは、よく知られている。このことは越前陶芸村のホームページや観光ガイドなどにも記され、盛んに発信されている。しかし、実はこの地には、それよりはるか前から焼き物の営みがあったことは、地元住民や陶芸家たちの間であり語られていない。

その一つが「須恵器」。越前焼が発祥する200年以上前の奈良～平安中期、丹生山地で盛んに生産され、最終的に小曾原に窯が集約

されて生産が活発化したとされる。おそらく、この須恵器は、歴史上初めてとなる食器類などの量産システムとして大陸からもたらされた、当時の最先端技術だったとみられる。昭和期に故水野氏と名古屋大学チームが窯跡を発掘調査してその存在を確認。その一つが県文化財に指定され、建屋で覆われて保存されている(写真1)。しかし、それから年月が経つにつれ、その存在は忘れられつつある。地元関係者でさえ、この建屋内に足を踏み入れることはほとんどなくなった。



写真1 須恵器の窯跡

さらに歴史をさかのぼると、越前焼の里を含む県内各地から弥生期の土器が出土。日本海沖からは、航海の安全を祈り、煮た粟を入れて海の神様に捧げたとされる弥生中期の壺が引き揚げられている。縄文土器の出土も数多く、若狭町の鳥浜貝塚では1万1800~1万2100年前という古い時代の土器片に、魚などの水生生物を煮炊きしたとみられる脂質が発見されている。日本を含む東アジアは、世界で最初に土器、つまり「土」によって食を営むための道具を発明した地域。この福井県では、1万年以上にわたる悠久の時の流れの中で「土」によるモノづくりが脈々と息づいていたことになる。今語られている歴史に比

べ、はるかにスケール感の大きな歴史が秘められている。文明史的視点にも立ってストーリー化していけば、「土によるモノづくり」産地として、ブランド価値を高めていくと期待している。

地中に眠る中世の窯跡群

平成に入って忘れられた存在は、越前焼の源流である中世~近世の窯跡も同様だ。昭和期に故水野氏が実施した調査によると、発祥地の小曾原から越前陶芸村西側の熊谷~平等にかけての一带に、約200基の窯が築かれていたことが確認されている。全長数m~20数mのトンネル状の穴窯や登り窯だ。2012年度以降、福井県立一乗谷朝倉氏遺跡資料館が5年間の特別事業として、この一帯で越前焼の歴史解明調査を行っている。徒歩による追跡調査(一部トレンチ調査)を実施したところ、水野氏の調査通り多くの遺構が地中に残っていることが確認できたという(写真2)。



写真2 中世の窯跡
(福井県立一乗谷朝倉氏遺跡資料館提供)

特に小熊谷の一角では、越前焼が最盛期へと向かい始めていた鎌倉期の窯10基余りが地中に良好な状態で眠っていることが確認された。「奥堂の谷西窯跡」と名付けられてい

る窯跡群。窯のトンネル部分はさすがに陥没しているものの、稜線には煙出しとみられる穴の一部が現存し、地表から顔を出している。窯の最下部の焚き口とみられる付近には作業場だったとみられる平地も残されている。陶器の生産においては現代もそうだが、窯に入れた何割かは火の勢いでゆがんだり、割れるなどして製品化できず、廃棄される。平地付近には、失敗品のゴミ捨て場だった「灰原」も残っているとみられる。

調査に当たった同館の櫛部正典主任調査員は「この地を歩いていて感銘を受けたのは、今やこの場所で生産こそされなくなっただけでも、後から何も手が付けられず、壊されることなく、窯跡とともに当時の地形がそのまま残っていることだ。昔を想像できる場所が残っているんだと感動した。当時の生産の様子を推測させる貴重な場所」と話す。手仕事文化サロン（プラットフォームづくりの勉強会）で講師として招いた際には「これからさらに調査を進める必要があるが、日本全国でこれだけ昔の焼き物の生産場所が残っているところは少ないのではないかと」の視点を示した。六古窯の常滑焼など他の産地では、一帯で土地の開発が進み、今や昔の原風景はなかなか残っていないという。それに比べて越前焼の里一帯は「素晴らしく良く残っているので、何とかこのまま保存しながら、この自然を日本のいろいろな人に見てもらいたい」と強調した。

中世の“コンビナート”

福井市にある国の特別史跡「一乗谷朝倉氏遺跡」の調査を専門とする同館が、20^キ以上も西に離れたこの一帯の調査に乗り出したの

は理由がある。実は、戦国大名・朝倉氏による一乗谷での城下町形成と越前焼の生産は密接に連動していたというのだ。日本国内において、一乗谷をはじめとする戦国城下町の誕生は、地方に都市が本格形成される契機ともなった。1471年に戦国初代敏景が一乗谷に本拠を移して以来、1573年に義景が織田信長に敗れて焼き討ちに遭うまでの約100年間、町中の人口は増加をたどった。これに併せて、生活必需品である陶器類への需要が増加（写真3）。そのうち、甕や壺、すり鉢などの一大供給地となったのが越前焼の里だった。この時期に拡大した日本海交易とともに都市需要に応えるべく越前焼は、生産量の増加とともに窯も巨大化していった。さらに、それまで熊谷～平等の丘陵地一帯に分散していた窯は、このころから1カ所に集中して生産の効率化が図られるようになった。一乗谷初期は熊谷、後期は平等の1カ所に何基も窯が築かれて大量生産を図るといふ、工場のスタイルに変わっていったという。とりわけ「大釜屋窯跡」と呼ばれる最盛期の窯場では「全長20^キを超える窯が放射線状に築かれる壮大な光景だった」と櫛部氏。「現代でいうコンビナ



写真3 一乗谷の大甕発掘現場
（福井県立一乗谷朝倉氏遺跡資料館提供）

ートのようなもの」と表現する日本有数の生活資材の生産拠点が形成されていたという。

残念ながら現代では、この最盛期の窯跡は、土地改良事業などによって無くなってしまった。が、一乗谷初期に壺や甕などを供給したとみられる窯跡群は熊谷集落付近に残っている。いずれにせよ、越前焼の窯跡群は、一乗谷の生活とともに、それを物資面で支えた当時の生産状況がどのようなものだったのか、

解明に導く貴重な資料という。

“奇跡の技” 伝承

さらにもう一点、重要なポイントが同館との連携の中で分かってきた。一乗谷朝倉氏遺跡から出土する大型の甕類には、越前にしかない特殊な製陶技術「越前手ひねり（輪積み）技法」が使われた跡が見つかっているという。

同技法は越前陶芸村の建設前、平等で生き

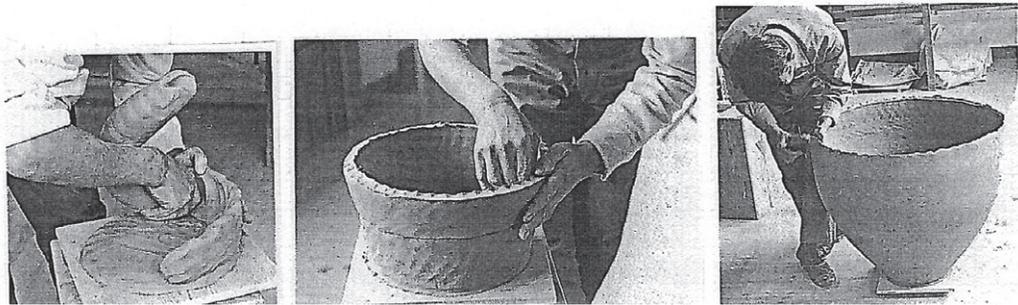


写真4 越前手ひねり（輪積み）技法（福井県立一乗谷朝倉氏遺跡資料館提供）

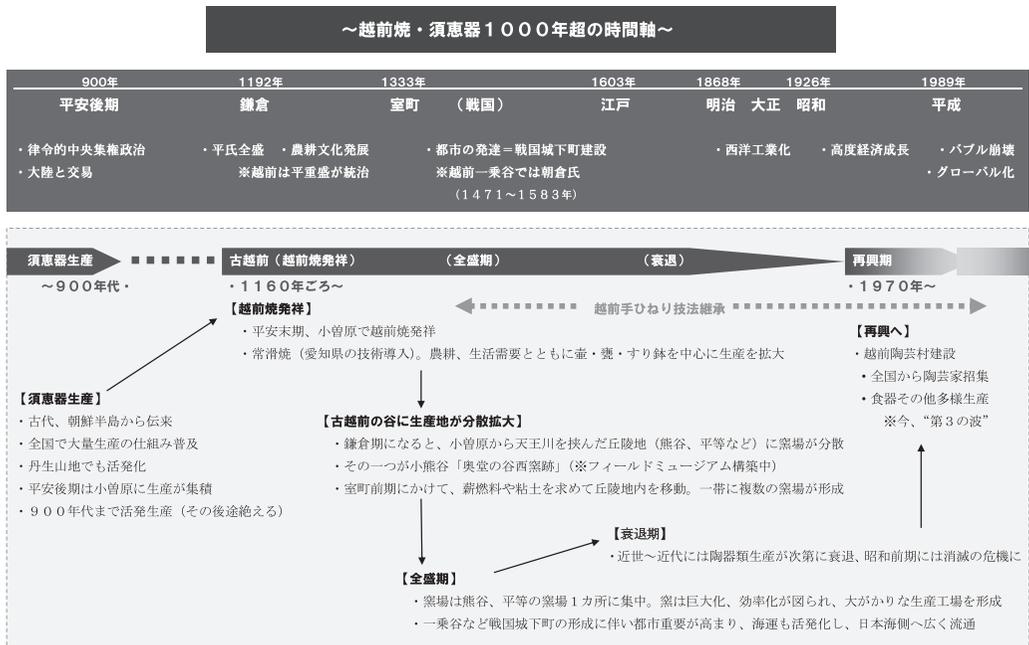


図1 越前焼の歴史

残っていた工房の一つである8代目・藤田重良右エ門氏（福井県指定無形文化財, 2008年他界）に唯一受け継がれていた技でもある。大甕など、大型構造物の製法に適したもので、ろくろを使わずに円形に後ずさりしながら長い棒状の粘土を積み上げていく（写真4）。古代から受け継がれた技とも言われ、このことを知った作家の故司馬遼太郎氏は著書「街道をゆく」で「奇跡」と記した。一乗谷の遺物から同技法の痕跡が出てきたことで、技の歴史は少なくとも16世紀まではさかのぼることが確認されたことになる。

そのような貴重な技だが、藤田氏を継いだ9代目が他界した後は、藤田氏の弟子数人に受け継がれるのみ。それらの窯元からは、現在の経済情勢は弟子をとれるような環境にはないとの声も聞かれる。技の継承に課題を残している。

2. 里山の自然再発見

森の循環とともに

一乗谷朝倉氏遺跡資料館の調査で、鎌倉期の窯跡が地中に良好に残っていることが分かった小熊谷。この一角に足を踏み入れると、春は一面の若葉、秋は紅葉に目を奪われる。

越前焼の里を“再発見の目”で見えてみると、今や福井県の里山の至る所を覆っている杉林は、この付近では比較的少なく、むしろ落葉広葉樹が多いことに気付く。特に小熊谷の一带は、ほぼ全てがコナラなどの落葉広葉樹。つまり人の手が入ることによって森の形状が維持される「二次林」である。青空が広がった日は一面の緑や紅葉がまぶしく輝く（写真5）。

長く地域の人々は、樹木を薪燃料として生

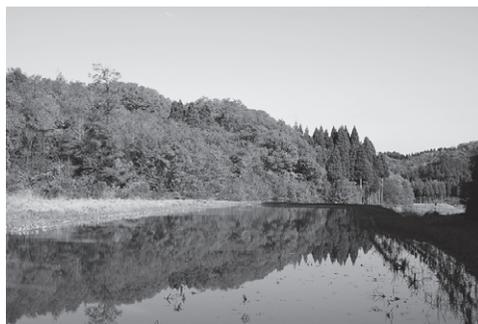


写真5 小熊谷

活や炭焼き、窯業に活用してきた。伐採後に萌芽させ、再び燃料として利用する。コナラなどの生長のピークとされる萌芽からの年月が20年までに伐採した若木は、燃料としても勢いがある。伐採してはまた若木を生長させるといった循環が、森を元気にしてきた。古代から中世にかけての越前焼の窯も、この循環とともに成り立っていた。

焼き物の生産には土と燃料と水が不可欠とされる。越前陶芸村のある小曾原が古代に須恵器の一大産地となり、その後12世紀に越前焼が発祥したのも、良質な粘土に加え、豊富な薪燃料があったからだといわれる。さらに鎌倉期には、より豊富な資源を求めて生産地は山の奥地へと分散していった。小熊谷をはじめとする熊谷～平等にかけての一带だ。越前海岸に立ちだかる厨城山山麓に位置し、小曾原と並んで良質の粘土がとれ、森林資源も豊富な土地柄でもある。鎌倉～室町前期にかけてこの一带では、伐採後の森の生長の循環に合わせて窯場が移動していったともいわれる。

窯は一度火を入れると数日間焚き続けないといけない。製品化に不可欠な1200度を超える高温を維持するためには、相当量の燃料

が必要になる。付近の樹木を燃料として使いきると、違う場所に薪を求め、さらに樹木を使いきると違う場所に。そして樹木が生長した元の場所に戻ってくるといった循環のサイクルができていたようだ。

しかし戦国期、窯場が1カ所に集約され、窯も巨大化して大量生産の仕組みが出来てからは、この一帯では燃料の調達が追い付かず、近隣から購入せざるを得なくなるといったエピソードも残る。

人と森の関わり、どう未来へ

今年6月、越前焼の里をはじめとする丹生山地の森の植生について、福井県を代表する植物の専門家福井総合植物園「プラントピア」(越前町朝日)園長の松本淳氏を招いて講義していただいた。

自然に対して数十年～数百年にわたって人が手を付けなくておくと、森林を形成する樹種はやがて、その土地に本来あった(環境に最も適合した)ものが優位となる。その樹種に覆われて安定した森になっていく。「潜在自然植生」といわれる仕組みだ。丹生山地のこの一帯は、標高100[㍍]まではスタジヤやタブの林。そこから上の同400～600[㍍]までがカシ林、さらにその上がブナ林となる。つまり古越前の窯がある同100～200[㍍]付近は、カシを中心とした照葉樹林が本来の自然植生だった。しかし古来、ここに人の活動(植物学的には「攪乱」と言う)、つまり燃料用に木を切ったり、落ち葉を肥料用にかき出したりする行為が加わることで、森の様相は変化してきた。攪乱が比較的弱い状態だとコナラ林に、さらに攪乱が大きくなると、痩せた明るい土地に生えやすいアカマツ林へと変わっ

ていく。逆に攪乱が弱まるにつれ、アカマツ林はコナラ林、カシ林へと戻っていくという。戦後の古い時代の福井県内の写真を見ると、山は“丸坊主”だった。その後、高度経済成長期に杉が一斉に植えられた。杉が植えられなかったところは次第にコナラ林などに戻っていき、あるいは炭焼きなどで二次林の形成を保っていたところは、人が山に入らなくなるにつれ攪乱が減り、カシ林へと向かっているのが現在の状況だという。

今、この辺りの山を歩いていて一番多いのは、コナラ林とカシ林の中間。攪乱のない状態が保たれるカシ林は、枝葉が密集して内部が暗くなる。一方の攪乱の強いアカマツ林などは地面が露出して明るくなる。ただし、痩せた土地になる。一般に「里山」とは、その中間の、緩やかな攪乱状態で形成されるコナラ林のような二次林を指す。樹木の生長に合わせて15年～20年サイクルで伐採しながら炭焼きや生活用の薪燃料を得るという、緩やかに手を入れる営みが、昭和の中ごろまで、日本の至る所で続けられていた。そうした場所では、コシアブラやタラノメなど山菜も豊富であり、環境的な里山保全のシンボルとして「生物多様性」が言われているのも、この中間部分を指す。では、コナラ林がいいのかということ、維持するためには緩やかな攪乱を続けていかねばならない。炭焼きが産業として成り立たなくなり、家庭での燃料や肥料としての需要がほとんどなくなった今の時代、木を切って再生させる循環を維持するのは難しくなっている。それに比べてカシ林は、人が放っておいてもしっかり森を形成し、保水力とともに地面に根を張って強固な地盤を形成する。ただし、暗くて人が入りにくい森に

なる。それぞれにメリット、デメリットがある。「これから先、私たちはどの林を選び、未来へつないでいくのか、山林との関わり方を考えていかねばならない」と松本氏は課題を指摘した。

では、中世の窯焚きが盛んだったころの山の様子はどうだったのか。松本氏は、コナラやカシは火持ちが良いものの、▽窯の温度を高温にするためには火勢が強いアカマツが重宝されたのではないかと▽この一帯特有の粘土質で水はけの悪い土はアカマツ林が発達しやすい▽攪乱を一定程度弱くすればアカマツ林は維持できる・・・との視点から当時は、アカマツ林が優位だった可能性を指摘する。その後、この一帯では窯業が衰退していくとともに、生活燃料や炭焼きのための林へと二次林の主な目的が変化していったのだろうか。いずれにせよ、人の手が入らなくなったら、最終的に潜在自然植生へとゆるやかに回帰していくといった自然界の流れを途切れさせないことが大切だとのメッセージをいただいた。

このプロジェクトの象徴的地点である小熊谷一帯も、表面上は美しいコナラ林に見えるが、近年は間伐や下草刈りなどが進まず、内部は藪に覆われているのが実情だ。「フィールドミュージアム」を築いていく中で、現在の自然環境を地中の遺跡や農耕とともに、どのように再活性化させていけるのか。今後、現代社会に照らしながら、専門家の知見を交えて環境デザインを描き、資源を活用する方向を探り、具体化させていきたいと考えている。人と自然のゆるやかな関わりを・・・

越前の風土とともに

厨城山の山麓に位置する小熊谷～平等にか

けての一帯は、幾筋もの川が流れる豊かな水脈でもある。その流れは日野川の支流・天王川に合流、やがて九頭竜川から日本海へと注がれる。小熊谷やその上部に集落はなく、古越前の遺跡付近の湿地帯に流れ込む水は透き通っていて美しい。この地を訪れた人たちは、「森の緑や水の流れる音が、心を癒やしてくれる」と語る。この水を使って井上氏は、おいしい米作りに取り組んでいる。そして700年前、先人はこの水を使って窯業や農耕とともに生活を営んでいた。農業の傍ら陶器を作る「半農半陶」だったとも伝わる。

「焼き物は、それをつくった土地の風土の中で土地の人によってつくられた。越前焼を理解するには、越前の風土と人情を知る必要がある」と元福井県陶芸館館長の渡部智氏は、著書で記している。さらにこうつぶっている。「越前の風土の特徴は、何ととっても11月から3月いっぱい長い冬の間吹きつる北西の季節風だ。越前海岸に住む人たちは、この風を『うらにし』または『たばかち』とよぶ。『うらにし』が吹き始め、鉛色の雲に覆われた空から、ズシンと腹の底まで響く不気味な音の“雪雷”が鳴ると、越前の人たちは、間もなく雪が降り始めることを知る。それから3月まで、雪に閉ざされた厳しい冬の暮らしの中で、じっと耐えながら、春が来るのを待ちわびる。そして、北東からのさわやかな『あいかぜ』が吹く季節になると、匂うような新緑が越前の山野を彩る。このような風土の中で、越前の人たちは、暮らしのよりどころとして仏教を信じ、感謝の日暮らしを教える思想に馴らされてきた。そのためか、他人を意識しすぎて積極性がない反面、保守的がまん強く、こまやかな人情が、真宗王国の土

壤によって培われてきた。越前古陶、鎌倉時代のつばやかめに見られる褐色のボディーに、黄緑色の自然釉がごまふり状にかかった焼き肌、室町から桃山時代のつばの力強い肩の膨らみや、薪の灰がたっぷり降りかかり、ビードロ状に溶けた美しい自然釉、江戸時代の渋い灰釉の発色などには、味わい深いものがある。機能的に優れたものは形も美しい・・」（「あしたに陶芸村 夕べに乗泉寺ありき」より）

越前の土に秘めた力

そのようにして中世に越前焼をはぐくんできた熊谷～平等の丘陵地は、樹木や水のほか、陶器の原料である粘土も資源として豊富にあることが知られている。再発見事業では、その資源の1つである粘土の中に、他の産地に比べて豊富なあるものが含まれていることに注目した。それは鉄分。

鉄分が多いことで、「粘土は薄く焼き締めることができる。さらに、薄くても水を漏らしにくい形状の陶器に仕上げることが可能になる」と司辻氏は解説する。そのため、大甕のような大型の製品でも、軽くて水を漏らしにくいといった性能に優れた製品を作ることができたというのだ。「日本海交易が盛んになった中世は、甕や壺などにおいては品質面で珠洲焼など他の産地に勝り、日本海側市場を制して広く流通した」と推測する。

さらに司辻氏は、鉄分が多いことの利点は、それだけにとどまらないと指摘する。中世から流通していた越前焼の主力製品だった水甕に注目すると、独特のこげ茶色の釉薬が塗られているのが分かる。これは、粘土質である田んぼの土の中からしみ出てきた鉄分を抽出

したものだという。この地域の田んぼや小川の縁を歩いていると、水面に赤茶色の浮遊物があるのを目にする。先人はこの鉄分を有効活用し、これを原料に釉薬化した陶器の製法を手掛けていた。鉄分を塗ることで、窯の中の温度が比較的低い1000度を越えた段階で陶器の表面が溶け始め、自然釉である灰が仕上がりよく表面を覆うといった効果を発揮するという（写真6）。かつて先人たちは、この製法を、製品に付加価値を付けるための化粧用として使っていたというが、司辻氏は「プラスアルファの効果としてこの鉄分が水甕の保水性能を良くする効果を与えていた可能性



写真6 古民家に保存されている古い時代の越前焼

がある」とみている。

実際に司辻氏は、現在制作している自身の水甕の内部に、伝統を踏まえて独自開発した鉄分の豊富な釉薬を塗って水を入れるといった、実験的な取り組みを進めている。その結果、「水道水のカルキを飛ばし、水がまろやかになる効果が出てきている。鉄分によって水が腐りにくくなるのでは」と経験談を語る。もちろん、陶器そのものには、内部に無数の小さな穴があることから、「呼吸する」特性があるということは以前から言われている。それに加え、越前の鉄分の多い土と釉薬の特

性が重なって「水を生かす」器へと磨きがかかっていくのではないかと、司辻氏は推測する。

水甕以外にも、越前焼の甕や壺は、糠床や農作物用の貯蔵具などに重宝されたとされる。里山の食文化とも深く結びつき、人々の生活を支えてきた。水甕は昭和の高度経済成長期前まで、糠床については現在もこの地域の一部家庭で現役で使われている。

また、陶器類は、火の力によって成形される。その中において越前焼の土は、鉄分が多いために、高い熱伝導性を持つ性質があることも近年分かってきている。産地内では、越前焼と炭の燃焼力に関連した研究も進められている。自然素材である土の中に、水を生かすだけではなく、火の能力を高めていくような力も秘められていると司辻氏は指摘する。

V. 根源的3要素キーワード、新製品開発に着手

以上のように、再発見活動では、この地に土を使った先人たちの古くからのモノづくりの営みがあることや、その営みの背景に火を起こす燃料を得るための里山の循環があること、さらには素材である土の中に水を生かすなどの力が秘められていることが分かってきた。「土」「水」「火」は、人間が生きるための根源的な3要素でもある。先人が里山の自然の中で豊かに向き合い、活用してきたこれら3要素を、現代に当てはめ、産地や地域社会の課題解決につなげていくようなソーシャルビジネスを築いていくことが、プロジェクトの趣旨に合致した復興事業の方向性と考えた。

地域固有の歴史、文化、技、食などを再資源化し活性化させていく・・・といったような

プロジェクトの中での製品開発など企画フロー図

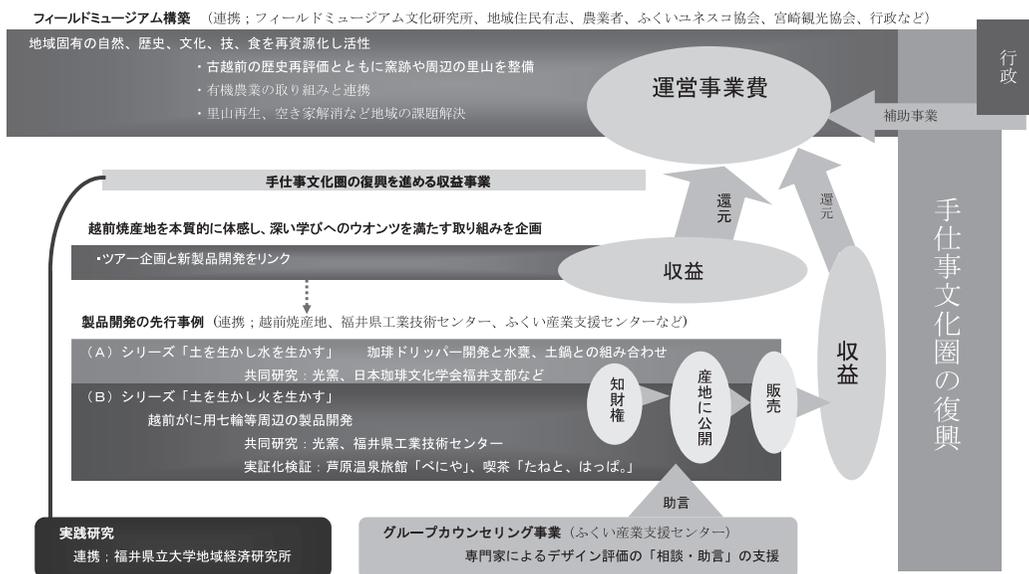


図2 プロジェクトのなかでの製品開発のフロー

「フィールドミュージアム」構築のムーブメントを、再発見で得られた材料を基にどのように起こしていくか、進むべき行動の一つが、再評価した古越前の歴史を、土を使ったモノづくりの文明史的な観点に立ったストーリーに仕立てて発信していくこと。さらに、窯跡周辺を整備しながら、越前焼の里への誘客を図るツアー企画を構築し、製品開発・販売とも有機的に連動させていくことだろう。

また、放置された里山の自然にもう一度、本格的に人の手を入れて元気にしていくといった流れも連動させる必要があると考える。その流れを築くためには、山に入る営みがビジネスとなって、関わる全ての人が収入を得る方向へと向かわせていかねばならない。そこで考えられるのは、薪燃料の販売や、ドングリから苗木を育てて販売するといった事業の構築。さらに井上氏らの環境に優しい有機農業推進の取り組みとも連携し、6次産業化など関連事業構築で後押ししていく取り組みも重要だろう。再発見で得られた材料を、それらの取り組みに連動させながら、越前焼の里全体の資源に活性を与え、越前焼産業のものにも相乗効果を与えていく。そのような事業を順次芽生えさせていけたらと考えている。

越前焼の新製品開発とともにツアー企画などの事業を先行して進め、得られた資金をフィールドミュージアム構築の事業資金へと還元させ、それを基に関連する事業を次々と展開していくといった経済的循環が確立された時こそ、現代版「手仕事文化圏」の復興となると考える（図2）。

その実現に向けては、プラットフォームとなる手仕事文化サロンをこの2年近くの間

10回以上にわたって開催。得られた専門的知見を、越前焼産地を代表して司辻氏の職人の技とつなぎながら、製品開発の方向性を探ってきた。現在のところ、再発見事業で得られたキーワードである「土」「水」「火」の根源的3要素を踏まえて、以下の二つのテーマを設定している。

【A】シリーズ「土を生かし水を生かす」

【B】シリーズ「土を生かし火を生かす」

この3要素は、便利さが増し、モノやサービスがあふれた現代社会において、現代人が潜在的に求めている本質的なものに合致するキーワードとみている。現代社会に訴えかけるメッセージを盛り込みつつも、現代の知見と技術を絡めながら自然素材の機能性を最大限引き出すような方向へと、開発を進めていると考えている。両シリーズの概要は次の通りだ。

1. 新製品開発 A シリーズ 「土を生かし水を生かす」

- ・水甕の中で水道水を寝かせて、じっくりとまろやかさを仕込み、その水をくみながら、お茶や珈琲を入れる、ゆるやかな時の流れを現代ライフに提案する。そのような視点から、現代の生活空間に合ったデザインの水甕と関連製品を開発できないかと、取り組んでいる。
- ・その一環として、日本珈琲文化学会福井支部事務局の山田和則氏の知見を得ながら、珈琲サーバーとドリッパーの開発に着手。水のまろやかさとともに、珈琲の味を引き出す形状などを、司辻氏による複数の試作品で研究している。山田氏に珈琲を立てるプロの視点

で何度も実験をしていただき、抽出された珈琲の味の分析も重ねた。開発着手から1年半が過ぎ、試作品づくりは最終段階にきている(写真7)。



写真7 越前焼の珈琲ドリッパー

・また、鉄分が多い越前焼の土の特性に注目し、司辻氏ら越前焼工業協同組合が福井県工業技術センターと共同開発した越前焼の炊飯土鍋と、水甕で仕込んでまろやかにした水、さらに里山の自然環境にこだわる農家が手塩にかけて育てた有機農米を組み合わせる“極上のご飯”を提案。水甕、炊飯土鍋、珈琲サーバー・ドリッパーといった一連の製品デザインの統一化も図り、シリーズものとして商品化を目指す(写真8)。



写真8 越前焼の炊飯土鍋

2. 新製品開発 B シリーズ 「土を生かし火を生かす」

・「土」と「火」という二つをキーワードにした新製品のシリーズ第1弾として、越前の食材を卓上で堪能できる業務向けのエンターテインメント性卓上調理器を、福井県工業技術センターと共同開発する。かつてあった水甕と土鍋とともに七輪(炭火)のある暮らしを現代ライフによみがえらせようとの狙いもある。越前焼で七輪の開発は初。地の食材(特に今回の開発では、越前を代表する味覚「越前がに」)を組み合わせる楽しめるような製品開発を進める。開発に当たっては、優れた熱伝導性など越前焼の土の持つ秘められた能力を引き出しながらも、卓上での使いやすさや安全性も追求。また、形状や材質を研究しながら、炭の火の力を最大限に引き出せる能力へと磨き上げる。そのようなエコのハイテク機能とともに、ライフスタイルの提案、ぜいたくなおもてなし手法の提案となる製品開発へとつなげられたらと考える。試作品の第一弾は6月に第二弾は10月に完成(写真9)。来春の完成を目指す。

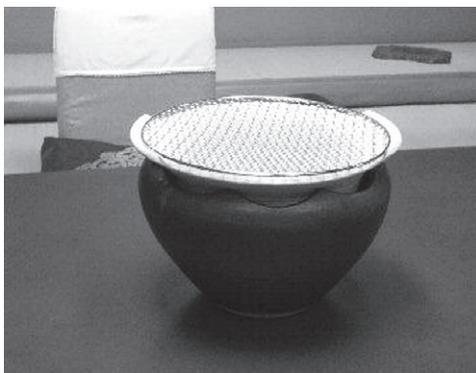


写真9 越前焼の卓上調理器(七輪)

老舗旅館を実証研究の場に、実製品化へ

両シリーズの試作品開発を進めるに当たっては、芦原温泉の旅館とコラボレーションを展開することになった。バブル崩壊後のデフレ経済下で同温泉街も、新たな付加価値をもたらす旅館サービスの構築が課題となっている。手仕事文化交流会がプラットフォームとなって越前焼産地を代表する職人の技や、その他専門的知見を組み合わせることで、新しいモノづくりやサービスの流れを生み出せないかと考えた。

昨夏の芦原温泉旅館協同組合との会合を経て今年3月、温泉街を代表して、開湯130年の歴史を持つ老舗旅館「べにや」を舞台に、両シリーズを実製品化するための実証研究に着手。具体的には、「水を生かす」との視点で既に司辻氏が制作している水甕や炊飯土鍋とともに、今回開発に着手した七輪、珈琲ドリッパーの試作品を旅館のサービスに組み入れてもらい、顧客に老舗温泉旅館ならではの伝統的な和の空間の深みに浸ってもらう中で、新しいライフスタイルの提案を楽しんでもらう。旅館、顧客双方から批評をいただくことで、製品の精度を高めていく。同時に今後、水や火を現代の食生活空間の中でより豊かに息づかせていくための新たな製品化の方向性を探る取り組みにもしたいと考えた。

3月以降、手仕事文化交流会の提案を受けたべにや旅館の奥村隆司社長が、調理現場のメンバーとともに同旅館のサービスにどのように取り入れていくのか、可能性を探ってきた。司辻氏による試作品第一弾が完成したことを受けて7月11日、同旅館で開発関係者間の会合を持ち、奥村氏らに七輪や炊飯土鍋などを使った新サービスの素案を披露してい



写真10 老舗旅館における実証研究

ただいた（写真10）。

提案された料理のメニューには、通常出される前菜や造り、鍋物などに交じって試作品の七輪を使ってカニを焼いたり、サザエのつば焼きといった素焼きメニューが盛り込まれた。同旅館の料理長らが実際にテーブルの上で調理を実演。さらに水甕から土鍋に水を入れて釜炊きしたり、水甕からの水で珈琲を入れるサービスも披露していただいた。中でも、炊飯土鍋については「同じコメを使っているのに、電気やガス窯で炊いたものとは、おいしさが違う。昔ながらのこの炊き方こそ、コメ本来の味を引き出すのかもしれない」「使ってみて初めて、その価値に気づいた」などと、参加者の多くから好評を得た。珈琲ドリッパーについても、司辻氏の狙い通り「味が

まろやかになっておいしい」(奥村社長)との評価が聞かれた。

甕からくんだ水を土鍋に入れてご飯を炊いたり、炭火でじっくりと魚介類を焼き上げる光景は、日本古来の「食の空間」にあったゆるやかな時の流れを象徴するものだろう。それが顧客の潜在的な欲求を満ちし、満足感へとつながっていくとしたら、越前焼の製品とともに旅館のサービスにも付加価値を高めることになる。

七輪については、大きさや機能面において、旅館側から使い手目線で、使い勝手を向上させるための具体的な課題が何点か提起された。意見を参考に製品の改良を重ね、11月以降の越前がにシーズンに向けて試作品の第二弾を仕上げ、納品したところだ。水甕や土鍋についても、同旅館で提供している既存の料理や器にどのようにマッチングさせていくか、さらに研究を進めていく。

いずれにせよ、器を使った食のサービスにおいて常に消費者と向き合い続けている旅館業は、越前焼にとっては使い手の代表選手。使い手目線で磨き上げていくことが、よりよいモノづくりにつながると考える。

また、べにや旅館での会合には南保氏をはじめ、プラットフォームに以前より加わっていただいている、ふくい産業支援センター・デザイン振興部長の西山雅彦氏、ふくいユネスコ協会の遠藤富美夫氏、ふくい女性起業家交流会顧問の後藤ひろみ氏、福井県工業技術センター製品化デザイン支援グループの潮田美生氏も参加いただいた。このほかプロジェクトには、宮崎観光協会事務局長の橋本直視氏ら地元有志のほか、行政、金融機関関係者らに随時参加いただいている、これらメンバ

ーの幅広い知見を注入することで、販路その他も含めて伝統産業の未来を切り開くモデルとなるような新しいソーシャルビジネスの流れが導き出せたらと考えている。

社会の仕組み変えるデザインを

さらにプロジェクト全般の企画力を高めていくため西山氏は、国内で活躍中のアートディレクターでデザイナー、田子學氏(グッドデザイン賞審査委員、慶応大学特任教授)と、デザイナーの妻裕子氏を紹介してくれた。

田子氏夫妻は東京でデザイン会社「エムテド」を経営。社会の課題解決に向けて根源的部分に目を向けてデザインを進めることで、社会の仕組みを変えようとすることを指針に置いている。まさに今進めているプロジェクトとも、本質的部分は一致しており、越前焼産地の課題解決とともに振興につながる仕組みを一緒にデザインしていきたい。その延長に、新たな製品開発やツアー、イベントなどの企画が生まれ、それを具体化していく流れを導き出せたらと考える。併せて、産地内の再発見活動にも引き続き取り組むとともに、そこにさまざまな専門的知識と技をつなぎ合わせることで「関わりの連鎖」を生みだし、事業をより高い次元へと高めていく。

また、一連の流れは、南保氏の助言を得ながら地域経済振興の実践研究に位置付け、研究活動を進めていきたい。産地内の現状を、実製品を通して見つめ、分析していく研究材料が、今回開発を進めている一連の製品となる。南保氏の言葉を借りれば、「伝統産業をいかにトレンディー化していくか」。その実現に向け、さらに磨き上げながら市場に投入し、実践的に切り開いていく商品としていき

たい。

Ⅵ. 広がるか、“ゆるやかなものづくり”の連携

では、今回開発中の製品が、どれくらいの経済効果をもたらすのか、越前焼工業協同組合理事長でもある司辻氏に協力をいただき、現状を見つめてみた。実際に市場に製品を投入することを前提に研究を進めることで、産地の課題もいろいろ見えてくる。

たとえば、最も完成に近い珈琲ドリッパー。今後、生産を本格化させ、市場に投入すると、いったい現在、産地内でどれだけの生産量が確保されるのだろうか。

現在この製品は、意匠権申請中のため、詳細をお伝えすることはできないが、日本珈琲文化学会福井支部の山田氏と機能性を追求した結果、10カ所余りに特殊な形状が施されたものになっている。このため生産量については、ベテラン職人の司辻氏でも1日10～15個の制作が限界という。さらに窯焚きや、その他製品の受注もこなさねばならない。釉薬や焼きも含めて精度をしっかりと保つためには、年間500～600個の生産ペースが限界だろう。

そこで考えるべきは、司辻氏以外の産地内の生産の連携がいったいどこまで広がるのかだ。

手仕事文化交流会では、製品開発の奥に込められた再発見の知見をストーリー化（メッセージ化）するとともに、今回のドリッパーのように新たに開発された技術については意匠権など知的財産権を取得。ストーリーと知財権の双方を産地内に公開しようと考えている。連携していただける各窯元には自由にその技術を使っていただき、独自に工夫を施し

ながら製品開発につなげていただければという考え方だ。それは、このチームでこうした製品をつくり上げるといった完全同一規格の品の生産ではなく、構造の基本的な部分やコンセプトは共有した上で、あとは各窯元の自由な創作にゆだねようと考えている。それを前提に、交流会の形態と同様にフラットでゆるやかな連携の中で趣旨に賛同する窯元に自由に参加していただき、出来た品については、産地復興事業へ還元するロイヤリティを出荷額に上乗せしていただきながら、次の事業（ソーシャルビジネス）構築につなげるという構図を描いている。

産地内に約90ある窯元のうち、こうした企画に協力してくれる窯元がどれだけ集まるかがポイントとなるが、司辻氏が理事長を務める同組合は、加盟約20と組織率が低い。その他大多数は、独自のコンセプトに沿って技や芸術感を磨きながら独立して工房を運営する窯元。いわば、これが越前の産地の特色でもあることから、上記のような“ゆるやかな連携”がこの産地に最もふさわしい企画開発の形態だと考えた。これまでも手仕事文化交流会は、組合という組織を超えた横の連携が重要と考え、独自にネットワークを築いてきており、今後も可能な限り参加を呼び掛けていくつもりだ。2012年には、福井県工業技術センター窯業指導所で若手育成を担っている日向光氏を中心に「ふくい『陶』ネットワーク」という組織横断型のネットワークが結成され、共同の販路開拓や勉強会といった取り組みが始まっており、連携が期待される。

さて、生産量の具体的な見通しについてだが、一つ考慮に入れておかないといけないのは、各窯元が所有する窯の能力だ。司辻氏所

有のガス窯の容量は、産地内では中規模とみられる0.7立方尺。年間500~600個というのは、このクラスのガス窯で生産することを前提にした数字でもある。産地内で各工房は薪とガス、電気の3種類の窯のいずれかを1~2基所有しているが、大きさにも、性能にも差がある。小型のものも多いようだ。そうしたことを考慮に入ると、平均の年間生産能力については半分の250個か、もっと少ないと仮定した方がいいだろう。それでも、連携の輪が20人に広がれば最大で5000個に上る。価格設定次第で、それなりの経済的うねりになるのではないかとみている。

それぞれの窯の特徴や作風を踏まえながら、どんどん独自のスタイルの製品へと進化させていってもらえば、この産地らしい振興へとつながっていくのではないか。そのベースとして、1本の太いストーリー性をつくり上げ、製品共通の深みとして付加価値を提供するのが、交流会の役割となる。

ただ、この産地では過去、同じ規格の品を組合の枠を超えて共同で生産するというスタイルは、あまり経験がなかったようだ。果たして今回のプロジェクトの中で、その機運を開拓していけるのか。出発点である司辻氏との連携で実績を積む中で、少しずつでも連携の輪を広げていければと考えている。

VII. 既存市場の波、超えられるか

では、出荷額はどのくらいに設定できるのか。今回の検証材料である珈琲ドリッパーで見ると、食関連の器は、市場内での競合が激しい。大規模工業化の生産ラインが整った国内の他の窯業産地は、それなりの高い品

質の品を比較的低価格で提供してきていると司辻氏は指摘する。

たとえば、珈琲ドリッパーにおいて世界的に人気を集めているH社製のスパイラル状の内部構造を伴った特殊技術。それを取り入れた西日本のA陶器産地の製品を、福井市内のある珈琲ショップでは小売価格1800円に設定している。「値段、デザイン・性能とも消費者には魅力的に映るのでは」とショップのオーナーは話す。また、同じ品がインターネットショッピング大手R社のサイトでは約1200円で販売されている。

一般に出荷額は、上代の6割。となると、数百円~1000円ほどでA産地から出荷されている可能性がある。しかし、同じような品を越前焼のガス窯で生産しようとした場合、粘土や釉薬といった材料費や、燃料費、窯などの減価償却費を考えた場合、必要経費だけで数百円は必要だと司辻氏は指摘する。市場の同じ土俵上でA産地のこの製品と競合させようとした場合、出荷額は1000円程度に抑えざるを得なくなり、「これでは薄利を得るだけ」。仮に1個につき300円の利益が出たとしても年間500個の出荷で得られるのは15万円。とても仕事の多くの時間をこの制作に費やすなんてことはできない、となる。また、産地復興の事業資金としてロイヤリティーを上乗せするような状況にはとてもならない。

正当な価格評価を求めるなら、もっと高い出荷額に設定したいところだが、デフレ環境が改善されていない中で、他産地のライバル商品をにらむと、「できるだけ安くというのは、今の状況でやむを得ない」と司辻氏。現在の市場構造の中に製品投入を考えた場合、

他産地との競合が以上のような形で課題としてのしかかってくる。

ちなみに、産地内では中規模とされる司辻氏のガス窯で1回に焚ける量は、今回の珈琲ドリッパーほどの大きさなら数十個。水甕や炊飯土鍋、七輪のように直径や高さ30センチほどの大きな製品になると、1回につき数個に減る。国内の他の産地を見ると、三重県の萬古焼など量産を得意とする産地の生産能力は、はるかに上回る。日本一とされる萬古焼の土鍋の生産量は、最盛期には年間800万個に上ったとも言われる。司辻氏はこう話す。「こちらとは比べ物にならないくらい大型の窯が並んだ工場が生産されている。さらに、生産効率を良くするため、窯焚きを終えて冷やす途中の500~600度の段階で窯出しが出来るといった特殊な能力も持っている。高温での窯出しに耐えられる粘土と上薬を開発したからできるものだ。ちなみに、越前焼の粘土と上薬の現状では、窯の温度を100度くらいにまで下げて窯出ししないと陶器が割れてしまう。そういった感じで、量産力や生産コストで考えると、他の産地と比べものにならない」

さらに陶器市場には、中国など海外産の製品がライバルとして立ちはだかっている。既存の市場と同じ物差しで新製品を投入しようとしても、国内や世界の大きな工業の流れの中に巻き込まれてしまい、経済効果は乏しくなる。これこそが、伝統産業が向き合っている共通の課題なのだろう。「フィールドミュージアム」構築をキーワードに、再発見・地域資源再活性による新しいモノづくりの流れを進め、併せて販路についても、既存の市場にのみ込まれずに、その価値を対価として正

当に評価してもらえるような方向性を導き出していくことが、課題克服の実践研究テーマとなる。その双方が成し得てこそ、復興事業が軌道に乗っていく。

Ⅷ. 方向性は「数量限定」。 求める人を呼び寄せる

手仕事のペースと本質を守り磨き上げる

では、具体的にどのように販路を築いていくかだが、少なくとも、目指すべき方向は大量生産と安さによって、既存の市場に切り込んでいくことではない。それは明確だろう。

産地を代表して参加いただいている司辻氏の量産能力は、珈琲ドリッパーほどの大きさの品なら年間最大500~600。組合加盟窯元の中には、同じような生産能力を持つ工房が何軒かあるという。ただ、その他工房は、数十が限界というところも多いとみられる。そうした状況も踏まえ、先ほどは1窯元平均最大250とも仮定した。手作業の精度を維持するためには、この数量を一つの指標として、作れる量が限定されることを前提にしながら、いかに持続可能な経済モデルを築いていけるかを考えることが重要だろう。

ふくい産業支援センター・デザイン振興部長の西山氏は「ロット数が限られることは、ものによっては悪いことではない。むしろ、プラスに作用するケースもある」と指摘する。「手づくりのペースだけは絶対に崩さない前提で出荷していく。生産のペースを守ることによって手作業の質とともに希少的な付加価値も高まる」。日本のような成熟市場において、普通の量産品などに飽き飽きしたというエンドユーザーはこれからますます増えてくる。地方からも優れた製品がどんどん大都会に流入

してくる中で、どれを買うべきなのか消費者は迷っている。製品がどういうルートでモノづくりされ、出来上がってくるのか、本当のモノづくりの心、現場を知って買いたいという方向になってきている。そういう顧客の潜在的に求めているものをとらえながら、モノづくりの背後、奥に秘められたものをいかに知ってもらえるようにしていくか。モノづくりのアプローチの仕方や、情報発信を工夫することで、正当な価格評価をしてくれる買い手をつかむことができるという。実際に、モノづくりのペースを頑なに守っている、優れたモノづくりの工房だということが国内に伝わったことで、高い価格帯のまま売り上げが伸びているケースもあると指摘する。

変化するユーザーの価値観

7月11日、西山氏のコーディネート（ふくい産業支援センター「グループカウンセリング事業」）により、べにや旅館での会合に講師として参加いただいたアートディレクターの田子氏もこう話した。「東日本大震災以降、人々は、このままの生き方ではいけないと危機感を感じている。自分で答えを見つけないという人が多い。それはもはや『ニーズ』という言葉はではなく、『ウォンツ』。感覚的に、こういうものがあつたら欲しい。そういうものはマーケットに現れてこない。そのことを掘り下げながら、気付きを与え仕事をする。人が豊かであるためにはどうするのかという視点に立つ。もっと良い世の中にするためにはどうしたらいいのか、という視点に立つて仕事をするのが重要。本質的な価値。それが何なのか、見えない潜在的なものが、体験することによって、ブランドとなって残

っていく」

福井県立大学地域経済研究所教授の南保氏もこう語った。「大震災以降、価値観の大転換が起きている。それまでは、モノによる利便性を追求してきたが、求めるところが違ってきている。文化や歴史的な本質を踏まえた価値を求める時代に来ている。『地方圏』でブランド化につなげる時代だ」

手仕事文化交流会が産地振興の源流として進めている越前焼の里全体のフィールドミュージアム構築。この地の資源を見つめ直し、現代に照らして磨き上げていく、そのムーブメントこそ、「本質」を求める現代人を、このモノづくり産地へと引き込むはずだという。

社会を変える強烈なメッセージを世界に

さらに田子氏はこう語った。「情報が複雑に飛び交い、あふれる中で人は迷っている。その中で1本、強烈なメッセージを発信していくことが必要だ。揺るがずにぶれない戦略を持つことが重要。社会的メッセージでつながりを築いていけば、時代を変えることができる。気付き、学んでいくことが、生きる喜びにつながる。そのような仕組みを提供すること。越前手仕事文化交流会のこのプロジェクトにおいても、この地に何か面白いことがあって、それを基に人を呼び込む仕組みを作る。すると何か新しいものが生まれてくる。フィールドミュージアム構築のムーブメントに対し、世界中からネットで提案して呼び寄せる。自分たちが生きる本質って何なのか、共同作業をしながら生かされる原理を知ることができる。そのような場を提案する。それによって新しい発信が起きる。その流れの中で、焼き物の発見にもつながっていくはずだ」

人と市場，地方へ逆流の時代に

西山氏はこう強調する。「これからの時代は、大きな市場である東京や世界へ出て行く（店舗などを進出する）時代ではなく、いかにモノづくりが息づく（パッと生まれたものではなく、本質的にその地で息づく）産地へ、つまり、地方のモノづくり産地へユーザーを呼び込めるか」。それは、ツーリズムとの組み合わせかもしれないし、ネット上でつないでいくものかもしれない。ともあれ、これからの時代の伝統産業の販路は、都市から地方へやってくる方向へと、逆向きの流れの時代となる可能性があるという。

ツーリズムに関して言えば、このプロジェクトの存在を知った米国カリフォルニア州立大学（チャンネル・アイランド校）のブラッド・モンシュマー教授と学生の一行17人が5月20日から1週間の日程で、わざわざ飛行機でやってきた。里山と越前焼の組み合わせに魅力を感じ、実際に双方を体験、満足感を得た様子だった（写真11）。とりわけ、小熊谷の遺跡と、それを取り囲む自然、そこで農業を営む井上氏には強い関心を示していた。帰国日程を延期して滞在した学生も出たほどだ。



写真11 米国からの来訪の様子

同様に越前焼のユーザーも、現地で作陶などを体験してみることで、技の深みと悠久の歴史、それをはぐくんだ周囲の自然環境に理解を深め、「この製品なら高くても仕方がない」と納得するのではないかとみる。たとえば、司辻氏のご子息、健司氏が手掛けている厚紙ほどの薄さの「極薄杯」。越前焼の鉄分が多い特性であるがゆえに、薄くても固く焼き締まり、水も漏らさない。しかし、それだけの薄さに作り上げるためには、10年を超えて積み重ねた指の繊細な動きが求められる。薄いゆえに、炎の流れが安定したガス窯であっても作った半分はゆがんだり、窪んだり、ひびが入るなどロスをする。そのことを実体験の中で知った人は、1個3千円という値段であっても納得して買うだろう。反対に、そのようなアプローチをせずに同じ製品を都会で売っても「高い」だけで終わってしまう可能性がある。「モノづくりへの意識を高くし、産地を知りたいという思いを持ったエンドユーザーを集めて現地体験し、産地内の作り手や住民たちと交流してもらいながら、強固なファンをつくる。作り手と使い手を、いかにモノづくり現場で近くつなぐか」と西山氏。田子氏が言うように、フィールドミュージアム構築や、関連して、製品その他企画の行動を進める中で、世界の多くの人を引き付ける強いメッセージをつくり上げていきたい。

ネット時代，産地とユーザーをつなぐツールも進化へ

併せて今後、ユーザーと産地をつなぐ新しいツールを構築していかなければならない。その一つとしてインターネットは欠かせないだろう。ネットのつながりの中では、福井県や日

本という枠組みは存在しない。世界の何百万、何千万というユーザーがターゲットとなる。しかも、つなぐ中心地は都会である必要はない。何も無い山奥だって中心地になり得る。ITの進化は、地方にとってはチャンスでもある。

「地域のブランド力とは、そこに人（エンドユーザー）をいかに呼び込めるか、連れ込んで分かってもらうことが大事。フェース to フェースで質をいかに認識してもらうかが、これからの取り組みとして大事だ」と南保氏。手段としてインターネットは有効で、そこで築かれる新しい市場では、製品などの「量」よりも「質」を極めていくことの方が、大きな経済効果をもたらす可能性があるという指摘する。

また、「資金調達手段も進化する」と南保氏。たとえば今後、田子氏らと製品開発やツアーなどの新たな企画が生まれるとしたら、試作品段階でネット上に公開しながら広く出資者や投資者を募集していく。技と製品に込められた背景を詳しく説明し理解を求めた上で“正当な価格”を設定、資金が集まった段階で生産に着手するといった手法も可能になるかもしれない。「クラウドファンディング」いわゆる市民ファンドと呼ばれる手法が、これに当てはまるのだろう。このプロジェクトの趣旨に理解を示し、1千円～1万円というレベルなら出資、あるいは投資してもいいという人が、ネットの広がりの中であれば相当数集まる可能性があるのではないだろうか。出資を希望する人には、里山と陶芸を体験したり安価で購入できる権利を付与する仕組みを構築。また、投資を希望する人に対しては、資金がどのように運用され、復興事業に貢献

しているかを把握する一方、薄利ながらリターンを得ることができる仕組みを築く必要がある。こうした仕組みが、信用と実績のある地域の金融機関などをベースに構築されれば、その他さまざまなソーシャルビジネスを活性化できるのではないかと考える。既に構築されている国内のクラウドファンディングを応用してもよい。

Ⅷ. 産地の組織力いかに高めるか

南保氏は、伝統産業、特に越前焼産地を取り巻く課題として、地域も含めた組織力も大きな課題に挙げる。

指摘のベースにあるのは、オーストリアの経済学者ヨーゼフ・シュンペーター（1883～1950）の理論。市場の均衡状態を沈滞とみなし、その沈滞状態をシフトさせるのがイノベーションであり、技術面だけでなく、組織や販売などにも応用されるというもの。詳しく言うと、①消費者の間でまだ知られていない「新しい財貨」の生産②未知なる「生産方法」の導入③従来ない新しい「販路」の獲得④新しく見いだされた原料あるいは半製品の「供給源」の獲得⑤新しい「組織」の実現・・・これら5要素の実現と結合が、特に地方の伝統産業にとってはイノベーションを生み出すという。

⑤に関し、南保氏は、越前焼産地の現状の課題を次のように指摘する。1点目は、産地内の窯元に一本筋が通っていないこと。既に記している通り、産地内に窯元は約90あるが、組合加盟は約20にすぎない。組合に入ることを推奨するつもりはないが、少なくとも芸術家を目指しているのか産業を目指して

いるのが、窯元全体を見渡すとはっきりしない。「越前焼」というブランド名を使うからには、使う素材や技などについて、もっと太い筋書きが各工房に共通して立っていないといけないのではないかと。この点は田子氏らも指摘する。

また、2点目として、産地内に住む住民も、どれだけ越前焼を認め、意識しているのかが疑問だという。来た人が、越前焼の里のどの場所を訪れても越前焼だと意識し、感動を味わってもらえるような雰囲気、つまり「組織づくり」が地域全体を含めてなされているとはとても言えない現状に映るという。その状況では、一連の取り組みは有効に機能しない。歴史や自然、文化も含めた本質的なものを基に一本筋を立て、産地全体のブランド力を強めていくことが大事だと、南保氏は指摘する。

X. 固有の文化資源に光・・・ ゆるやかに持続可能性の実現を

かつて日本の地域社会には、一つ山を越えようと、まったく違った文化があった。それぞれが、その土地の資源と結びついて経済性を帯びていた。それが今や、産業経済の大きなうねりの中にのみ込まれてしまっている。地域固有の伝統産業がもがく背景は、大きくはそこにあるとみている。

このプロジェクトでは、もう一度、固有の文化資源に光を当て、そこに最新の知見と科学技術を結び付けながら、固有の力を最大限引き出そうと再発見・活性の取り組みを進めている。その流れの中でしっかりとしたモノづくりも進めていく。そしてITの進化も取り込みながら、地域から世界に発信し、そのことに価値観を求める消費者をつないでいく。

それこそが、現代流に復興した「手仕事文化圏」の姿なのではないだろうか。越前焼以外の伝統産業についても、進化の方向はそこにあるのではないかとみている。

少なくとも、一連の取り組みとその方向性は、現代人の感性ともマッチングしていくとみている。価値体系が世界規模で揺れ動く今、田子氏の言う、現代人が潜在的に求める、生きるための本質的な部分に気付きを与えるとともに、社会の仕組みを変え、さまざまな課題に対して根源的な解決を図る方向へとプロジェクト全体を進めていきたい。

一歩ずつ具体化していく中で、伝統工芸品産地全体に息づく農業やその他古くからの生業、さらには住民一人一人の営みにも、ゆるやかに持続可能性のようなものが実現されていくと考える。

【参考文献】

- ・稲継裕昭、山田賢一（2011）『行政ビジネス』東洋経済新報社
- ・南保勝（2013）『地方圏の時代』晃洋書房
- ・渡辺智（2001）『あしたに陶芸村 夕べに乗泉寺ありき』福井新聞社

