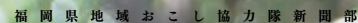


飾らない職人のことばたち



VOL.
29
2025.09

地域おこし協力隊コラム



みなさま、こんにちは。八女市地域おこし協力隊の古庄まなえです。

前回のつながりタイ新聞では、八女市矢部村での玉露の茶摘みについて取材しました。

数日後、あの日摘んだ玉露の茶葉が、2025年福岡県茶品評会で『福岡県知事賞』を受賞し、福岡県内から100点以上出品された中のトップ3に入ったとご報告がありました！貴重な体験をさせていただいたうえに、栄誉ある賞を受賞されたことに感動しております。ご協力頂いた栗原製茶様には感謝の気持ちで一杯です。

そんなお茶に誇り高い八女市ですが、私が活動拠点とする八女福島横町町家交流館では、八女伝統本玉露の「すすり茶体験」を提供しております。すすり茶とは、低温で淹れることでお茶の旨味をゆっくりと引き出し、すするように最後の一滴まで楽しむお茶の飲み方です。この体験は当館のスタッフが一から丁寧に教えながら進めますので、初めての方でも楽しむことができ、多くのお客様に満足頂いております。

予約なしでも体験は可能です。お待ちしております。



八女伝統本玉露すすり茶体験



横町町家交流館 [Instagram]

福岡県地域おこし協力隊新聞

市町村の枠を超えて集まった、福岡県地域おこし協力隊。
自分の地域のおもしろいコト、お隣の地域のおもしろいヒト、
遠く離れた地域の面白いモノ・・・。
地域にとらわれず、さまざまなモノコトを発信します。

突然ですが、福岡県には方言があり、福岡県民なら誰でも言えるであろう、方言早口言葉があります。それは、、
「おとつとつとつとつてって言つとたになんできつとつてくれんやつたとつて言いよーと。」

これが言えたら貴方も福岡県方言一級合格！チャレンジしてみてください☆
ちなみに、福岡県地域おこし協力隊新聞部には、言えても言えなくても入れます。
一緒に面白い新聞を作りませんか？
興味のある方は、instaguram の DM まで。お待ちしております！

Instagram



つながりタイ新聞

つながりタイ新聞は、現在、当ペーパーの発行と、Instagramをメインに活動しています。自分たちの活動のみならず、福岡県で活動しているさまざまな市町村の地域おこし協力隊の情報を発信しています！



ふくおか協力隊図鑑

「ふくおか協力隊図鑑」とは、福岡県内の現役地域おこし協力隊・OB/OGの活動内容や自己紹介をまとめた、ポートフォリオのようなInstagramアカウントです。福岡県地域おこし協力隊新聞部で運営を行っています。

作成メンバー



うきは市地域おこし協力隊
三角 俊喜



八女市地域おこし協力隊
古庄まなえ



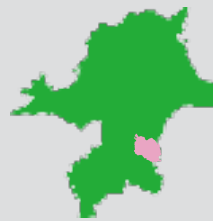
みやま市地域おこし協力隊
金子 瑠美

うきは、陶芸家。半世紀を超える技と暮らし

この人のことばは、不思議と心に残る一。

そんなことばの持ち主は、深い人生と豊かな経験を重ねてきた人なのだろう。

入道雲が青空に広がる、7月の終わり。訪れたのは、「うきは市」。うきは特産の柿が青々と実る畑を抜けた先にあるのが、今回の目的地、一の瀬焼(いちのせやき)の窯元「田中窯元」。新聞部の部員でもある、うきは市地域おこし協力隊・三角さんが親しくしているという陶芸家の田中鶴夫さんに会いに来た。50年以上陶芸と向き合っている田中さんに焼き物のことを尋ねると仕事に対する姿勢や日々の暮らしの大切さまで教えてもらったような気がした。田中さんの言葉とともに、お届けしたいと思った。



田中窯元

田中鶴夫さん
(76)



かくよう



【一の瀬焼】

約400年前、豊臣秀吉が朝鮮出兵の際に陶工を招き開いたのが起源とされる。うきは市浮羽町朝田地区を中心に5軒の窯元があり、作風はさまざま。



【田中窯元】

初代は、田中さんの父。田中さんは23歳で陶芸の世界に飛び込み半世紀以上にわたり作品をつくり続けている。茶碗や湯のみ、マグカップ、花器など素朴な味わいで日常生活に寄り添うような作品が多数。

▼茶葉の香りに癒やされる「茶香炉」も人気



まあ、お茶飲んでください。

挨拶も束の間。田中さんは冷たいお茶を出してくれた。取材中、何度も「どうぞどうぞ」と優しくお茶をすずめてくれる。この日の気温は最高34℃。直売所兼自宅はクーラーが入っていないが、大きく開いた入り口や窓からさわやかな風が通り抜け、朗らかな田中さんの笑顔とあいまって、とても心地よい空間だった。



▲焼き物のことを丁寧に教えてくれる田中さん

直売所の隣にある工房も見学させてもらった。直売所とは違い、熱がこもって暑い。なんと、日中は40℃近くになるそう。夏場は午前中に作業をし、気温が上がる昼間は休む。「ぼちぼちやっていますよ」と田中さん。体調管理のためにお酒は控えているというそう。半世紀以上のあいだ、現場第一線で活躍できる秘訣。陶芸の技術だけではなく、日々の生活リズム、自分の体と向き合うことが大切なんだと教えてもらった。



▲作品の深さなどを測る道具



▲素焼き後



▲素焼き用の釜も手作り

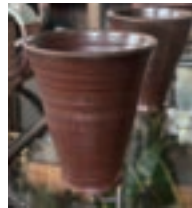
▼飾られた失敗作



直売所に飾られた作品の中に、ひときわ目を引くものがあった。3つのマグカップが連なっている。尋ねてみると、過去の失敗作だそう。戒めのために飾っているんだ。と、にこやかに説明してくれた田中さん。失敗を受け止めて忘れない姿勢が素敵だな、と思った。そして、失敗作といっても、オブジェのよう。味があって、すごく好きだな。

田中さんは、手間を惜しまない。釉薬(ゆうやく)は、自らが調合し、薪釜を使う。薪を燃料とする薪釜は、電気釜やガス釜よりも時間がかかる。「素焼き」に4時間、その後、登窯(のぼりがま)での「本焼き」には、1250℃まで温度を上げるのに、丸1日を要する。焼き上げた後も釜の中でゆっくり冷まし、釜から出す。じっくりと時間をかけてつくりあげること、陶器の密度がしっかりするそう。だ。「手間ひまですよ。」と、田中さんは言った。そして「最近の人は、楽をするもんね」と笑った。

▲焼き締め



釉薬を使わない「焼き締め」という技法での作品づくりも行っている。土に含まれる鉄分で色が変わったり、薪の灰が溶けて自然な色が生まれたりする。ザラザラとした手ざわりで、土のあたたかみを感じられる。唯一無二の作品ができ、面白いのだとか。

一生懸命やったら、苦にならん。



▲夏は約40℃にもなる工房で

▲マグカップは300ccが余裕で入る

