

shussaigama

## 出西窯

出雲にある窯元「出西窯（しゅっさいがま）」は、非日常のための特別なものではなく、日々の暮らしを楽しむ、暮らしに寄り添った器を今日まで作り続けています。陶芸にはどんな人は向いていますか。そんな質問を投げかけると「人が好きな人が向いています。人が好きじゃない人はものづくりに向いていません」と意外な答えが返ってきました。これこそが、出西窯におけるものづくりの本質なのかもしれません。人が毎日使うものを生み出すには、まず人を好きにならなければいけない。人を想い、生活を想像して、その上に新しい価値を足していく。実用的な「用の美」が息づく器を生み出す、とてもクリエイティブな仕事です。



現代の暮らしに静かに  
寄り添い、毎日を心豊かに  
過ごせる道具をつくる

Writer : Izumo Hiroto

# no 08



## 出西窯の器で彩る食卓を目指して

代表取締役 多々納 真さん

昭和22年、出雲一帯を流れる斐伊川沿いの小さな村に暮らす、5人の若者の「何かみんなで美しいものを作りたい」という真っ直ぐな志から出西窯は始まりました。当時は、戦争終結したばかり。大阪も東京も空襲で何にもなかった日本では、起業して食いつなぐしか生きていく方法がなかったそうです。しかし、陶芸を始めるも、この近くには窯元が全くなかったので知識も経験もないゼロからのスタート。本から学んだり、色々な窯元を訪ねては、数年かけて指導をしてもらったりと少しずつ自分たちの陶芸を形成していったわけです。しかも、当時は18歳そこらの若者ですから、あなた達と同じ歳です。相当な苦労があったと聞いています。

その創業者たちが大切にしていた考え方に「民藝（みんげい）」というものがあります。私たちは、今でも民藝の志を持って日々仕事に励んでいるのですが、この民藝って聞き慣れない言葉ですよ。これは、日常的な暮らしの中で使う、日用品の中に美しさを見いだした道具を作りたいということ。私たちは、高価で特別な器を作っているのではなく、毎日使えるような、暮らしに寄り添った器を作っているということです。毎日のいつもの食卓に並べたい器を作るわけですから、仕事の時は「器の上に料理が盛り付けられた時」をイメージしながら作ります。器って、それ自体が主役ではありません。料理を盛り付けて初めて完成するんです。器が違うだけで、料理の印象が大きく変わるし、食べる気分も変わるでしょ。だから、私たちがしている仕事は、「器を通して人々の心を満たすこと」とも言えますよね。もし少しでも興味のある方は、ぜひ工房を見学に来てください。

1. 日本三大瓦の一つ「石州瓦」が色を添える歴史ある工房。米の倉庫を改築して作ったそうです。見学が自由で、十数名の職人が黙々と器を作る工程を見ることが出来ます。
2. 作業場には、一人ずつに1台のロクロがあります。成形から焼いて完成までの工程を一貫して一人の担当が行うそうです。すべて手仕事で陶器を作る窯場としては中国地方でも屈指の大手帯などとか。
3. 併設されている展示販売場「無自性館（むじょうかん）」。吹き抜けの気持ちいい空間には美しい作品が並び、思わず目を凝らしてしまいます。都会のセレクトショップなどでも扱われるほど人気で、日本全国から幅広い世代のお客さんが集まります。



## Company Date

業種：伝統工芸品、専門店、小売  
 設立：1955年  
 従業員数：25人  
 代表：多々納 真  
 場所：出雲市斐川町出西3368  
<https://www.shussai.jp/>



◀MACHI TERASU WEBページ

## Q. どんな人が向いてる？



ものづくりも、人も好き。そして、日々愚直に努力をしていける人が向いています。陶芸とは、すぐに身につけられるものではないので、入って3、4年のうちは成果は求めません。根気のいる仕事だけれど諦めずにコツコツと、ものづくりに向き合える場所だと思います。