

# Link

クジシ と アナタ と ナニカ を ツナグ

Link 久慈市中高生向け広報紙 vol. 7

## 久慈港の気嵐

気嵐とは、海面・川・湖などから立ち上る水蒸気が、陸上からの冷たい空気に触れて発生する霧。冬の北日本でみられる気象現象です。厳寒期のピンとはりつめた冷たい空気のなかで生まれる自然の芸術。朝日が霧に反射する光景は、美しく幻想的な瞬間です。

ジモト学のススメ 小久慈焼ってなに？ P2-9

POLARIS 堀越 美樹さん P10

地域企業ガイド 日本武道具製造(株) P10

イチバンボシ！ もちよこい久慈プロジェクト P11

# 小久慈焼

江戸時代から続く  
久慈の素朴な陶器



小久慈焼の象徴的な器「片口」

# ジモト学 のススメ



## 小久慈焼ってなに？

小久慈焼といえば、久慈市で作られる焼き物（陶器）として有名ですが、いつから、どのように作られているか、詳しく知ってる人は、あまりいないのでは？ 今回はそんな小久慈焼について詳しく紹介します。

### さらに知りたい人は！

#### 小久慈焼



■小久慈町 31-29-1  
☎52-3880

売店のほか陶芸を体験ができます。陶芸教室は事前に予約が必要です。

▶開館時間…9時～18時  
▶休館日…不定休

#### 久慈市立図書館



■中央 3-58  
☎53-4605

令和2年7月5日にオープン予定です。

▶開館時間…9時～19時  
▶休館日…毎週月曜日（祝日の場合は翌日）、12月29日～1月3日

#### ■参考文献

▶久慈市史編纂委員会「久慈市史第二巻」▶高橋喜三郎「炎と斗う」▶みわ明「全国伝統やきもの窯元事典」▶奥山淳志「手のひらの仕事」▶九戸歴史民俗の会「北三陸の歴史探訪」

## 小久慈焼ってどんな焼き物？

小久慈焼という名前を聞いたり、器を見たことはあるけれど、そもそもどんな焼き物なの？

小久慈焼は、その名のとおり小久慈町で作られている陶器なんだ。

久慈でとれる粘土が主な陶土の材料。釉薬は、植物を燃やしたアクと長石を混ぜた白い釉薬、砂鉄の粉と長石を混ぜた銜色の2種類が昔から伝わっているんだ。鉢や茶碗、皿など日常生活に必要な器が多く作られていて、素朴な味わいが特徴なんだよ。

久慈でとれる粘土が主な材料なんだね。小久慈焼の器は、どのようにして作られているの？

小久慈焼をつくるまでには、大きく分けて、陶土をつくる「土練り」。器の形をつくる「成型」。器を丈夫にし、釉薬を塗りやすくする「素焼き」。釉薬をかける「施釉」。器を焼き上げる「本焼き」などがあるんだ。

土練りから、作品の完成までは約2カ月の期間がかかる、とても大変な作業なんだ。窯や機械など、昔と比べて機器は発展しているけれど、職人さんの昔ながらの技によって小久慈焼は作られているんだよ。

## 小久慈焼の歴史

小久慈焼がどんな焼き物か、少し分かってきたよ。小久慈焼は昔から作られているって聞いたことがあるけれど、どのくらい前から作られているの？

記録によると、江戸時代後期の文化10年（1813）に福島県の相馬から来た「嘉蔵」という人が、焼き物をしたいと言い出し、それを小久慈村の「天田内甚六」という豪農が藩に願い出て、許可され、大川目村の三日町に窯場をつくったことが、小久慈焼の始まりといわれているんだよ。翌年には、焼きものづくりが成功し、甚六の子の栄太郎（甚右工門）が茶碗を2つ、八戸藩に送ったと資料が残されているんだ。

小久慈焼なのに最初の窯場は大川目だったんだね。なんで小久慈焼といわれるようになったんだろう？

三日町の窯場は、2～3年で廃棄され、小久慈村の天田内地区横小路というところに移ったんだ。約50年間操業し、その後天田内家の屋敷内に移り、天田内家（四代目から熊谷と改姓）によって代々引き継がれてきたんだよ。この頃は「久慈焼」「天田内焼」などと呼ばれていて、八戸藩領内外に流通したんだ。

熊谷家では、分家も焼き物を手掛け、本家と分家で小久慈焼を焼き続けてきたんだ。現在のように「小久慈焼」と呼ばれるようになったのは、昭和に入ってからといわれているんだよ。

小久慈焼と呼ばれるようになったのは、割と最近なんだね。今も熊谷家が代々小久慈焼を作っているの？

熊谷家は6代目の竜太郎の代になって、後継者問題に悩まされていたんだ。竜太郎は、焼き物だけでは生活できず、長男は出稼ぎに、長女はお嫁に行ってしまう、小久慈焼を焼くのは1～2年に1回という状態になってしまったんだ。

小久慈焼の伝統を絶やしてはならないという声上がり、長内町は昭和28年に後継者育成のため、若者に陶芸の修業をさせる事業に取り組んだんだ。そこで白羽の矢が立ったのが、後に7代目となる、当時弱冠15歳の下嶽毅さんだったんだよ。

存続の危機があったなんて知らなかった。長内町が町をあげて、小久慈焼の伝統を守ったんだね。

毅は、山形県立工業試験場で約4年間研修。その後、山形市の平清水焼で約1年間修業したんだ。毅が研修に旅立った翌年、同じく長内町出身の若者が2人、同じ研修を受けたんだよ。研修にかかる費用や給料は、すべて町が負担したんだ。

修行を終えた昭和32年、毅は久慈市（昭和29年に2町、5村が合併し誕生）に帰郷。6代目の弟子となり、小久慈焼再建の道が始まったんだ。

下嶽毅さんが、熊谷家に弟子入りしたんだね。後継者問題が解決したから、小久慈焼はもう心配いらないね。

再建は簡単なものではなかったんだ。築50年の窯は穴だらけで使い物にならず、新たに窯を作るところから始まったんだよ。窯の建設は中々うまくいかず、6代目の竜太郎は再建を諦め、毅は22歳の若さで7代目を引き継がざるを得なくなってしまったんだ。

22歳の毅の肩に、江戸時代から100年以上続く、小久慈焼伝統の重責がかかったんだね。

その後も毅には、さまざまな困難が降りかかったけれど、多くの人に助けられ少しずつ規模を拡大していったよ。小久慈焼企業組合も設立され、昭和44年には現在の場所（小久慈町下柏木地区）に、新工房と窯が完成したんだ。昭和45年に開催された岩手国体の影響もあり、小久慈焼の売れ行きも伸びていき、最盛期には40人ほどの従業員が働くようになったんだよ。

昭和後期に、大きな損失を出す事件などがあり、人員は縮小したけれど、平成10年頃には15人ほどの従業員で、年商1億強を売り上げる企業となったんだ。

## 現在の小久慈焼

わずか数人で再建を始めた小久慈焼も、多くの従業員を抱えるようになったんだね。近年の小久慈焼はどんな様子なの？

近年は、毅の子どもの智美さんが8代目となり、伝統を受け継いでいるんだよ。現在は2人で、小久慈焼を制作しているんだ。NHK連続テレビ小説「あまちゃん」の中にも小久慈焼は登場していて、それが評判になって、全国から注文が増えたんだ。JRのレストラン列車「東北エモーション」の器にも小久慈焼が使われているんだよ。

1813年に始まった小久慈焼200年の歴史。小久慈焼は江戸時代から途切れることなく継承されている北東北唯一の民窯（民間人が営利を目的に築いた窯）なんだよ。



4 成形した粘土を約1カ月間乾燥させた場合でも水分は20%ほど残っています。そこで釉薬で表面を覆う前に、水分量が数%になるまで「素焼き」をします。780℃から800℃の温度で、約10時間焼き、丸一日かけて冷やす。これは、水分を蒸発させ吸水性を増し、釉薬を施しやすくすることだけでなく、不純物を燃やし焼き色を安定させること、陶土を焼き固め丈夫にする効果もあります。素焼きでも素地は収縮するので、本焼き時の収縮を減少させ、ひび割れや破損などのトラブルの防止にもつながります。



3 成型が終わると次は「乾燥」。日や風が当たらない場所で3週間から1カ月間ほど乾燥させます。粘土には約35%の水分が含まれており、ゆっくり時間をかけて乾かす必要があります。乾燥が不十分だと、焼いたときに水分が膨張し、割れたり、ひび割れたりする場合がありますので、均一に乾燥させることが大切です。乾燥にムラがあっても、ひび割れや歪みの原因となります。そのため器への風向き、冬季には凍結しないように温度にも細心の注意を払わなければなりません。



小久慈焼が  
できるまで

小久慈焼のコーヒーカップ（手前から完成品、素焼き後、成型後）



6 釉薬をかけ終わると、いよいよ「本焼き」です。窯には、登り窯、ガス窯、電気窯などの種類がありますが、小久慈焼では現在はガス窯を主に使用。窯の中には、湯呑みだと約300~400個の器が入ります。1時間で約100℃ずつ温度を上げ、1,230~1,250℃の温度で焼き上げます。火入れから17~18時間後に火を止め、1日かけて冷ましてから窯出し。最後に、研磨や艶出しなどの仕上げ作業を行い完成です。土練りから完成までは約2カ月。現在は、1カ月に2回程度本焼きを行い、商品を出荷しています。



5 素焼きした焼き物に、釉薬をかける「施釉」。これにより、表面がガラス層の薄い層に覆われ、汚れが付きにくく丈夫になるだけでなく、水漏れ防止、装飾効果も高まります。施釉には、器を釉薬の中に入れて引き上げる「浸しかけ」、柄杓で注ぎかける「注ぎかけ」。スプレーガンなどで吹き付ける「吹きかけ」。筆やブラシで塗る「塗りかけ」の4つの方法があります。浸す時間によって色の濃さが変わり、作品の仕上がりが異なってくるので、どの方法も細やかな神経を使う仕事です。



2 器の形をつくる「成型」。手やロクロで陶土の形を整えます。ロクロには手回し、蹴、電動、機械などの種類がありますが、近年は電動ロクロが主となっています。陶器づくりの基本は、湯飲み茶碗から始まり、次は袋物といわれる徳利や急須、花瓶へと移っていきます。商品として売るためには、同じ大きさのものをいくつも作れるようにならなければなりません。商品にするのが難しいのは皿で、縁の厚さと大きさのバランスがとれないと美しい皿にならないといわれています。



1 小久慈焼の陶土をつくる「土練り」。土の中の水分を均一にし、固さや質をそろえ、形が崩れないようにする「荒揉み」が第1工程。土の中の空気を抜き、粘り気上げる「菊揉み」が第2工程です。土の中に空気が残っていると、焼くときに窯の中で爆発する場合がありますので、念入りに作業します。現代は機械を使って土練りをしますが、仕上げは職人が手で行います。小久慈焼は、夏井町半崎で採れる粘土を乾燥させ、細かく砕き、水を加え混ぜ、良い部分を抽出し脱水、練ったものを陶土としています。

# 下嶽 智美さん

## 守り続けるものごと 変わっていくもの



### 小久慈焼 8代目に

久慈高校、仙台の大学を卒業後、仙台の内装業に就職。25歳くらいから、仙台から全国への物産展を歩き回り、小久慈焼を販売していました。年間30件ほどの催事を回っていたので、1年の半分は外に出ていると思います。30歳の頃に久慈に戻ってきて、経理や営業を担当していました。

ちょうどその時期は、第2・3次平成不況といわれている時期で、売り上げも減少していました。時代に合わせた商品をつくってほしいと職人と話し合いましたが、折り合いが難しかったので、自分で焼いてみようと思ったのが、小久慈焼をつくるようになったきっかけ。見様見真似で作ってみました。全く売り物にならないし、同じものが作れなかったのを思い出します。

### 県外の販路を拡大

その頃の小久慈焼の一番の売り上げは、春に開催していた陶器まつりでした。1日で大きな金額になるのですが、オークションで安売りしてし

まうので、利益が上がらず、経営的には厳しい状態でした。自分の代になってからは、規模を縮小させるとともに、東京や大阪など県外の販路を拡大しています。

### 守り続けるものごと 変わっていくもの

小久慈焼の特徴として、皆さんが思い浮かべるものは、やはり白と飴の色。久慈の粘土を使って、小久慈で焼いても赤や緑色のものは小久慈焼と気付いてくれません。もちろんデザインや季節に合わせて、さまざまな色は使うことはありますが、基本は白と飴これは伝統として、守り続けていくべきだと思います。

色とは逆に、器の形は時代に合わせて変化させなければならぬと思います。小久慈焼は普段使いの陶器。小久慈焼が200年も続いているのは、その時代時代を使う人に寄り添ってきたからです。昔と今では食文化も変化しているの、器も時代に合わせて自然と変わるものです。伝統を守りつつも、時代に合わせた、今の時代の普段使いの

陶器を作っていく必要があると思っています。

### 小久慈焼の今

今は制作から販売まで、2人でできる範囲で営業しています。県外での販売が主ですが、市内では大平園やまたたびで販売してもらっています。市内に新しくできた飲食店も小久慈焼を使ってくれています。最近SNSで、皆さんが宣伝してくれるので、若い人が買っていくことも多いです。

販売のほかには、市内の保育園や学校で陶芸教室をしています。皆さん楽しんで作ってくれますし、作品として時間をかけて完成するので、思いつきの品になります。市内の



待浜小学校で開催された陶芸教室

子どもたちに小久慈焼を知ってもらう機会にもなるので、とてもうれしいです。

### 小久慈焼のファンを増やしたい

伝統を守るのはどの職種でも大変なこと。陶芸の世界はお世辞にも大金を稼げるとはいえませんが、熱いときも、寒いときも一年中粘土を練って焼く大変な仕事です。それでも小久慈焼を残したほうがいい、残さなければならぬと思う人がいれば、伝統は守ることができる。そう思ってくれる人を増やしたいです。

6代目の後継者問題のときも、町の皆さんが小久慈焼の伝統を絶やすわけにはいかなと動いた結果、父が後継者となることができました。私の代で伝統が途絶えてしまったら、死ぬに死ねないじゃないですか(笑)。一人でも多く小久慈焼のファンが増えるよう、細々ではありますが、やることをやりたい。そして小久慈焼を継ぎたいと思う人に、引き継げる環境をしっかりと作っていきたくと思っています。





★ もちよこい  
久慈プロジェクト

初めまして！ 私たちは久慈市を盛り上げるために活動している岩手大学の「もちよこい久慈プロジェクト」です。「久慈市をもちよこく（おもしろく）させる」ために、1・2年生の学生を中心に、メンバー5人で平成31年3月に活動を始めました。久慈市出身の学生は3人。学部もばらばらですが、みんな仲良く、楽しく活動しています。私たちは、主に2つの活動をしています。活動目的はズバリ、久慈市を活性化していくこと。活動を通じて地域を元気に、人口減少が進む中でもそれに負けずに久慈を元気に活性化するために、平成31年度は次の活動を行いました。

○久慈秋まつりのお手伝い

毎年9月中旬に行われる久慈秋まつり。各組が出す華やかな山車を見て、音頭を聞くと、久慈の秋の訪れを感じます。今年は山車組の一つである巽町組でお手伝いをしてきました。実際に山車を引くだけでなく、花貫はなぬき（民家を訪れて音頭をあげ、寄付金を集める）も体験しました。多くの人の支えがあって成り立つ

★イチバンポコ!

ているのだと改めて実感しました。外から来た私たちを、快く受け入れてくれた巽町組の皆さん。秋まつりを守って、その魅力を広めていくために私たちができることは何か、これから考えていこうと思います。

○山根地区での活動

山根地区は人口300人ほどの自然豊かな山間地区です。久慈市外からも観光客が訪れていた「新山根温泉べっぴんの湯」が営業休止になりましたが、山根にはまだまだ多くの魅力が沢山あります！ 今年度は私たち学生が、山根について知ることを目標に「べっぴんカフェ」や「水車市（水車まつり）」のお手伝いをしました。岩手大学で10月に行われた不來方祭では、山根の郷土料理である豆腐田楽を販売しました。

また、山根でカフェを開いている地域おこし協力隊の田端さんと定期的に「やまねこ会議」を開いて、若者が山根とどう関わっていくのか話し合いました。今後は山根地区の活性化を目指し、「山根ノート」を作成する予定です。「山根ノート」とは、山根の皆さんのつながりを記し、地域のつながりをもっと広げていこうという活動です。

私たちはこれからも、自分たちにできることを探し活動の幅を広げていきたいと考えています。久慈をもちよこくするために活動する、私たちの応援をよろしくお願いします！ そして、久慈の中高生の皆さんも、私たちと久慈をおもしろくしていきませんか？



患者に寄り添う看護師に

久慈病院で看護師として働く堀越美樹さん。平成30年に採用となり、現在は病棟勤務で、日々患者さんと向き合い、退院に向けた看護を実施しています。

久慈高校を卒業後、岩手医大歯科衛生専門学校に進学。その後2年ほど市内の診療所で勤務しました。「医療について、ちゃんとした知識がなければいけない」と現場で痛感し、准看護学院に進学。卒業後、市の奨学金（市内の病院に勤務すると償還が免除）を活用し、看護学院に進学。看護師の資格を取得しました。

患者に寄り添っていける看護師になりたい！ と語る堀越さん。先輩たちの対応を見ながら、毎日が勉強の連続だそうです。「思い描いていた看護師像とは違い、医療の現場は予想以上に忙しく、患者さん一人一人と話ができなかったりすることもあります。それでも患者さんの『ありがとう』を聞くと、この職に就いて良かったと感じます」と現場の現実とやりがいについて教えてくれました。

中高生へのアドバイスを聞くと「私は、学生のときにあまり勉強をしなかつたので、後々とても大変でした。学生時代から勉強する習慣を身に着けると良いと思います。皆さんそれぞれ目標に向けて大変なことがあると思いますが、頑張っ乗り越えてください！」と皆さんにエールを送りました。



Name  
堀越 美樹さん  
ほりこし みき（源道 29歳）

Profile  
久慈中学校 卒業  
久慈高等学校 卒業  
八戸市医師会立八戸准看護学院 卒業  
八戸市立高等看護学院 卒業  
岩手県立久慈病院 勤務



次のうち、男性がなることができない職業はどれ？

- ①産婦人科医
- ②助産師
- ③キャビンアテンダント（CA）
- ④バスガイド

true colors

さんかく

男女共同参画のすすめ

男女共同参画とは、男だから・女だからと性別で役割分担をするのではなく、個人の長所や個性など「その人らしさ」を活かして、みんなで協力していくことです



答えは…②助産師

助産師は国家資格で、妊娠から産後6～8週間までの期間を通じて、妊娠・出産の介助や新生児のケアを行うことができます。医師がいなくても助産行為ができるほか、助産院を開業することができ、女性しかなることができないと法律で定められています。現在は、全国で3万人ほどの助産師が活躍しています。

①産婦人科医③キャビンアテンダント④バスガイドは、男性も活躍しています。ちなみにアメリカやイギリスでは、男性も助産師になることが可能で、国によって制度が異なります。性別にこだわらず、自分の夢をかなえることができたら素敵ですね。

地域企業ガイド

日本武道具製造(株)

- 代表者 代表取締役社長 藤原 貴之
- 所在地 長内町第32地割18-1
- 主要製品 剣道防具、柔道着、空手着
- 創業年 平成22年
- 従業員数 46人

全国に流通している武道具を製作している日本武道具製造。ミツボシや東山堂の武道具の製造を主にしており、関連会社を含め日本の武道具の3割程度のシェアを占めています。製品の7～8割はオーダーメイド。お客にも大変好評でリピーターがたくさんいます。ミシンと手作業での縫製が仕事の中心。小さい業界ですが、久慈にしながら全国・世界を相手にしています。武道は日本の文化。世界でも柔道や空手の競技人口は増加しており、武道の普及と発展に貢献している会社です。

●ポイント 職人としての技術を身に付けられます。柔道着や剣道防具（面・胴・小手）と種類は多いのですが、早いと5年ほどで主任として製造できるようになります。男女の割合は2：8ほどで、久慈地域の高卒者も求人しています。



上/完成した剣道防具（面・胴） 左下/細かな作業は基本的に手作業で縫製します 右下/武道具などの刺しゅうを、自動で行う専用の機械

# 久慈東高等学校 写真部 作品展



落安 亜美さん



橋場 夏鈴さん



中村 麻美さん



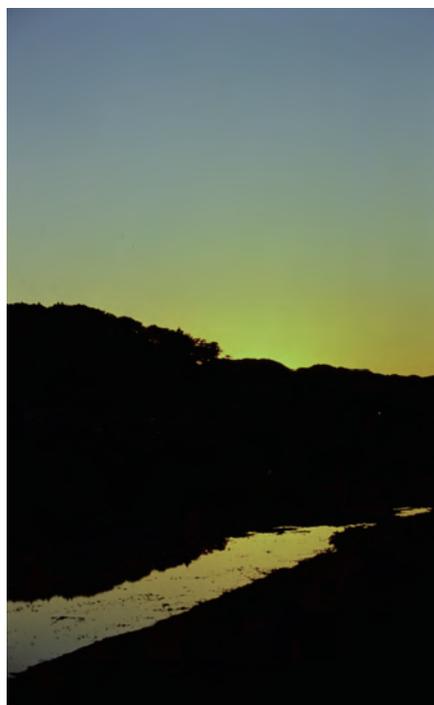
西野 来那さん



滝澤 美晴さん



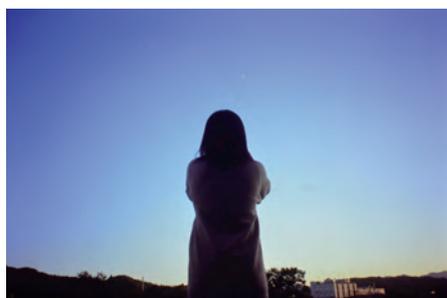
水上 悠羽さん



舟山 凜さん



小坂 華栄さん



松下 茉穂さん

あなたの写真や動画で  
久慈をPRしませんか？

Instagramで久慈の良さを  
撮影した写真や動画に、ハッ  
シュタグ「#久慈百景」をつ  
けて投稿するだけ！



久慈市の情報はこちらから

久慈市では、SNSを活用してさまざま  
な情報を発信しています。いち早く情  
報を知りたい人は、ぜひフォローや友達  
追加をお願いします。

twitter  
[https://twitter.com/city\\_kuji](https://twitter.com/city_kuji)



facebook  
<https://ja-jp.facebook.com/portal.kuji/>



LINE @  
[line://ti/p/%40qji6720n](https://line://ti/p/%40qji6720n)

