

茶人大名が 開窯した 上野で焼物体験

福智町

所要時間 / 約5~6時間

土に親しみ、峡谷や古刹を散策。 焼物の里に癒されて。



安土桃山時代の茶人でわび茶の完成者として知られる千利休。その7人の高弟「利休七哲」のひとつりで、茶人大名といわれたのが豊前小倉藩主細川忠興でした。忠興は李朝から帰化した陶工・尊楷を招き、福智山のふもと上野の地に1602年、窯を開きます。以来、上野焼はわび、さびの精神が生かされた奥ゆかしい趣をもつ焼物として歴史を刻んできました。

その伝統の里で楽しむ焼物体験。土に触れる、形をつくる、釉薬をかける。そんな手作業の「つひとつ」こころはゆるり、癒されていきます。せっかくなら北九州国定公園にも指定されている福智山に分け入ってみましょう。春だったら樹齢600年の

虎尾桜が必見。新緑の季節だったら、虎尾桜の下に広がる上野峡がいいでしょう。涼気あふれる白糸の滝、そこから続く峡谷沿いを歩けば、からだの内側まで緑に染まりそつです。

里まで下りてきたら、禅寺の興国寺に寄りたもの。7世紀後半建立の足利尊氏ゆかりの古刹で、県重要文化財指定の元海禅師の木像や尊氏が潜んだ洞穴などがあります。そして上野焼陶芸館でひと休み。隣接する産直品販売所やふれあい市でおみやげも手に入れて、さ、あとは数週間後の焼き上がりを楽しみます。

ココからスタート

平成筑豊鉄道
赤池駅 1

1 体験で使う土は1kg前後。

これで小さな湯のみだったら2~3個ができます。

右は体験者、左が窯元の手によるもの。

2 力は入れないこと!!

まずは土を長い棒状に伸ばすことからスタート。でも、これが意外と難しい。断面が丸くならないのです。

3 両端に手を添えて、ねじるように伸ばすとうまくなります。

ろくろは手で回すタイプを使用。

4 体験は初めてという人がほとんど。

窯元の指導で体験スタート。棒状に伸ばした土で丸く輪を作り重ねていきます。それを繰り返して、最後に形を整えます。

2 上野焼陶芸館

上野焼協同組合加盟の窯元の作品を一堂に展示・販売。焼物体験はここで受け付け。そのあと指定の窯元へGO。所要時間は1時間くらい。模様入れ、素焼き、釉薬かけは後日になり、希望すれば体験可。焼成はさらにその後になります。体験料金やお届け方法は各窯元にお問い合わせください。 閉館時間/10時~17時 火曜日休館(祝日の場合は翌日) お問い合わせ/ ☎0947-28-5864

《焼物体験》

焼物の工程はだまかにいって成形、素焼き、釉薬かけ、焼成に分けられます。1日体験でできるのは成形のみ。上野焼には絵付けはなく、体験者が可能な装飾はきざぎや木片で簡単な模様を入れるだけです。それは後日となります。

6 いよいよトライ。うまくなりますように!

7 おお、なんとか形になりました!!

窯元からひと言アドバイス

自分がつくりたいもの、例えば皿とか茶碗とか、その際大きさもはっきりしている方が、それに近づけようとする気持ちがでていいものができるようです。焼き上がりは15%縮みますから、それも計算してつくってください。上野焼協同組合は「あなたの御用窯」がキャッチフレーズ。自分の好みを気軽に作りにお越しください。

青柳不老園主宰
上野焼協同組合理事長
上野焼陶芸館長
青柳一夫さん



季節が春なら必見。

3 虎尾桜

エドヒガンと呼ばれる珍しい野生種の桜。樹高は23m、木の周りは3.8m。駐車場からさらに30分ほど登る必要がありますが、風雪に耐えて600年も咲く樹を前にすると疲れも忘れま。

新緑の季節はぜひ。

4 上野峡・白糸の滝

緑が濃い上野峡一帯。溪流沿いを登っていくと落差25mを誇る白糸の滝が現れます。岩肌を勢いよく流れ落ちる姿は松尾芭蕉の高弟、志太野坡(しだやば)が絶賛。



5 興国寺

堂々たる山門が迎えてくれる興国寺。左手にある観音堂は福岡県指定文化財で、ひさし状に張り出した裳階(もこし)を巡らす県下でも珍しい禅宗様仏堂です。足利尊氏が全国に六十六ヶ所安国寺を制定した際、興国寺は第1番目の指定だったそうです。



6 上野焼陶芸館 上野の里ふれあい市

新鮮、安い、おいしいがモットーの地元産品の直売所。隣接した加工所で作られるお菓子や惣菜も人気です。 営業時間/8時~17時 年末年始休 お問い合わせ/ ☎0947-28-2017

たくさんの人で大賑わい。

まちの魅力、この人に聞きました

探歩会 熊谷信孝さん 小林吾吾さん

福智町は文化財の宝庫。上野焼はもちろんのこと、縄文からの遺跡もあるし、修験道の伝統もあります。また、町のシンボル、福智山は登りやすい山で多くの人に親しまれています。その一方で、希少な植物が20~30種もある。わが町はひと言では表現できない多彩な魅力具备了町といえるでしょう。

「ちちばば」

田園のなかにある民家を改装したレストラン。ご夫婦二人だけで切り盛りしているため、昼1組、夜1組(いずれも20人くらいまで)しか受けない完全予約制。料理は、自家菜園か近所のふれあい市で手に入れた材料のみを使う手作りで、月替わり。肉類は鶏肉か豚の挽肉程度のヘルシーなものです。コースは1000円(7品)、1500円(8品)、2500円(13品)の3つ。2500円の場合、料理を出し終わるのに90分かかるといって、まさにスローフードなレストランです。

☎12時~21時(夜は2500円コースのみ、19時までに来店のこと。昼も夜も到着時間に合わせて料理を出します) ※毎月23・24日店休 ☎0947-28-2770

四季さいさい

定禅寺の藤

樹齢500年以上の藤で、町の花にもなっています。県指定天然記念物。

秋の窯開き

毎年10月に開催。新作や創作の品々が登場します。

オプションルート

陶芸ファンにはこちらのコースも。

田川地域の窯元めぐり

古くからの銘窯として知られる上野焼。そんな焼き物にゆかりの深い地だからこそ、上野焼の伝統を受け継ぎながら、新しい焼き物も創作されてきました。上野焼と田香焼の技法を受け継いだ「上野香春焼」、優雅な美しさと素朴さを持ち、月を鑑賞するという意味から名付けられた「鑑月焼」をはじめ、夏吉焼、豊前焼、仲哀焼など。それぞれの窯元にそれぞれの良さがあり、伝統を継承しながら新しい感覚の焼き物づくりにも取り組んでいます。

上野香春焼 鑑月焼