

# 堤焼 (仙台市)



「なまこ」と表現される白と黒の模様が美しい堤焼



上：ろくろを回しながら、茶碗の形に整えていく 中：2種類の釉薬がかけられた器（手前） 下：茶碗の高台を削る峻さん（左）を見守る4代目乾馬さん（中央）



● 仙台市泉区  
上谷刈

問い合わせ

堤焼 乾馬窯

仙台市泉区上谷刈字赤坂8-4  
Tel. 022-372-3639

仙台藩の御用窯として茶器などをつくったのが、はじまりとされる堤焼。明治時代、水がめや皿など、庶民の生活用品に根ざした素朴な焼き物を手掛けるようになり、その名は広まった。

特徴は、白と黒の濃淡にある。仕上げの作業の前に掛け流す2種類の釉薬が、窯の中で溶け、美しい流紋や斑紋を生み出すのである。

窯元4代目の針生乾馬さん（86）は泉区に移転してからも、原料の粘土の土にこだわり続けてきた。地元産の粘土を溶かし、数カ月間、水槽に入れ、室で1年以上熟成させる。そうすることで、独特の粘り気のある土がで

きるのだという。

窯元の職人6人のうち、最年少の針生峻さん（28）は、4代目乾馬の孫で、昨年8月に、陶芸の世界に飛び込んだばかりだ。それまで、IT企業でシステムエンジニアをしていたが、「かたちのあるものを作りたい」と、実家に戻った。

祖父の指導で、一日も早く一人前になろうと、土と向き合う峻さん。「一度、社会に出たからこそ、陶芸の魅力がわかった。祖父たちの背中を見て、多くのことを学び、伝統を守っていききたい」と意気込む。堤焼の技が、次世代に受け継がれようとしている。