

轆轤で器体を肉厚にひく

乾燥後、削りが始まる

面の形状に合わせて、数種類のカンナを使い分ける。指先に神経を集中し、刃先をどの角度で当てて、どれ位の力を入れるか、また、刃先から指先に伝わる微かな震動で、平滑に削れているかを感じながら、薄すぎず、尖りすぎない、ある程度強度が保たれる限界まで削っていく。素焼きで堅さが増すことから、表面を均す作業を残すだけの状態まで形づくる。

素焼き後、サンドペーパーを使って、面をより平滑にするために、僅かな凹凸もかげを頼りに消し、面と面の境目は線として見えるところまで、削る、というよりも、研ぎ出す感覚で仕上げていく。

感覚を総動員して削る作業は、家業の量産のマグカップ製造で、日頃使ってきた感覚を応用したもので、数多くの製品をむら無く均一につくる過程で成長してきた、と考えている。

面を構成する上で、最も反映されているのは、無機的なもので、建築物や車など、日常で眼にしたモノ、街で眼にしたモノ。又、電化製品や家具、それらを分解した時に見つけた、興味をそそる意外な部品の形や断面。そこで見た印象を元に、面をつくり出す。面を無機的なモノに求めることに対して、線の流れは、植物や水といった有機的で連続性もあり、柔軟な線を求めて構成していく。

面と線が増えていく。次々とかげの表情が変化する。

最後の一面分を残す時、尚、全体像を把握できない状況は続く。

全て覆い尽くして後、面と線とかげが共存する「かげを纏うかたち」が現れる。

本焼成、炎をくぐり、面の肌合いはきめ細かく滑らかになり、線は、エッジに当たる光でよりシャープに浮かびあがってくる。前の姿からは、想像できない不思議な感覚。

私の内に、次への衝動がつつつと燃える