

Yuichi Yanai

柳井友一

ishoken
www.city.ishoken.lg.jp/ishoken/

2018年にishoken galleryで展覧会を開催した卒業生の柳井友一さん（第53期技術コース修了）に、2020年度に研究生に授業をしていただいた際にお話をお聞きました。

——今年2年生の課題をみてもらっていますが授業はどうですか？

「料理人のためのうつわ」と言う課題でうつわ作りをしてもらっています。この課題で彼らには、自分の殻を1つ破ってもらいたいと思っています。普段考えないような方向性のところまで思考を巡らせ、自分の感覚に無いような少し高い目標の課題設定をさせてもらいました。最後に私の知り合いの料理人とコラボレーションできたら面白いなと考えています。実際そこまでやるともう一度ブラッシュアップしたいということも出てくるのでその繰り返しで精度とか技術不足とか課題が色々見えてくると思います。



ishokenで授業をする柳井さん

——柳井さんには一昨年にishoken galleryで展示もしてもらいましたがどうでしたか？

ishokenを卒業して8年になりますが、自分のやってきた軌跡を整理できてとてもいい機会になりました。自分の中でも作品のラインが色々あるのですが、ishoken galleryでの展示は、白磁の作品を中心に自分の色がわかりやすく出ているシリーズを並べました。

——国際陶磁器展美濃でも受賞したシリーズですね。

そうです。国際陶磁器展美濃は、自分の中ではとても大きくて、自分の力を試してみたいというのが大前提で、どこまで自分の表現が通用するかを評価してもらえた場でした。作品を作っても知らずとも面白くないと全然広がりがなくて、コンペは若手でも無名でもフラットに作品を見られる機会なので意欲的に出していました。その目標があることで普段出ない力が出てくるということもあって、それが一番楽しかったことでもあります。

——作品はどのような考えから生まれるのですか？

白磁のうつわの起伏は大地をイメージしていて「Landscape Ware (ランドスケープウェア)」とっています。料理のためのうつわというのは既視感のあるものが多い中で、うつわが起点で料理が始まっても面白いと考えています。料理人への挑戦状みたいな、「こんなところに盛れるの？」というようなところから逆に食材とか調理法を考えて料理を盛ってもらうということが一つのテーマになっています。造形に関しては、自然の風景がリソースになっていて、特に形状と形状のぶつかったところのできる稜線が面白いと思ってデザインしています。

——やきものはどういったきっかけで始めたのですか？

大学卒業後、電機メーカーに5年間勤めました。自分が工業製品をデザインする中で、速いサイクルで消費されていくデザインに疑問を持つようになったのです。そんな時に、最高の1つをのびを徐々にアップデートしてずっと使えるものを作る方がこの先の自分らしいものづくりなのではと気づかせてくれたのがやきもでした。

——なぜやきもだったのですか？

やきものは身近にあって一番単機能でプリミティブ。何世紀と時代を超えて愛されたりとこれ以上のプロダクトはないなって思いました。また焼くというプロセスが自分の介入出来ないパンドラの箱みたいで、もちろん計算はするのですが意図しない偶発的な要素とか、そういったやきものならではの構造にも惹かれました。そして何より素直にやきものが好きです。



ishoken galleryでの展示作品 (2018年)

——ishokenに入るきっかけは？

ishokenに入るきっかけは、電気メーカー勤務時代に色々疑問を感じて陶芸に出会い、やきものをやりたいという衝動に駆られてからです。そのとき27歳だったんですけど、やきもの学校を探したらishokenが良さそうだなと思って。あと単純に卒業生が魅力的でした。

——ishoken時代はどういうふうにご過ごしていましたか？

技術コースの仲間が10人いて、最初から出来る人もいました。自分はほぼ未経験だったので、その部分は結構負い目で、だから自分が周りに早く追いつきたというのがあったので、毎日授業が終わって、バイト先で陶磁器の量産の作り方を学んだり、家に帰ってプロの調合の研究をしたりしました。そのために仕事も辞めてきているのでとにかく貪欲でした。そして何より仲間と切磋琢磨できたのが大きかったです。

——ishoken卒業後はどのように活動してきたのですか？

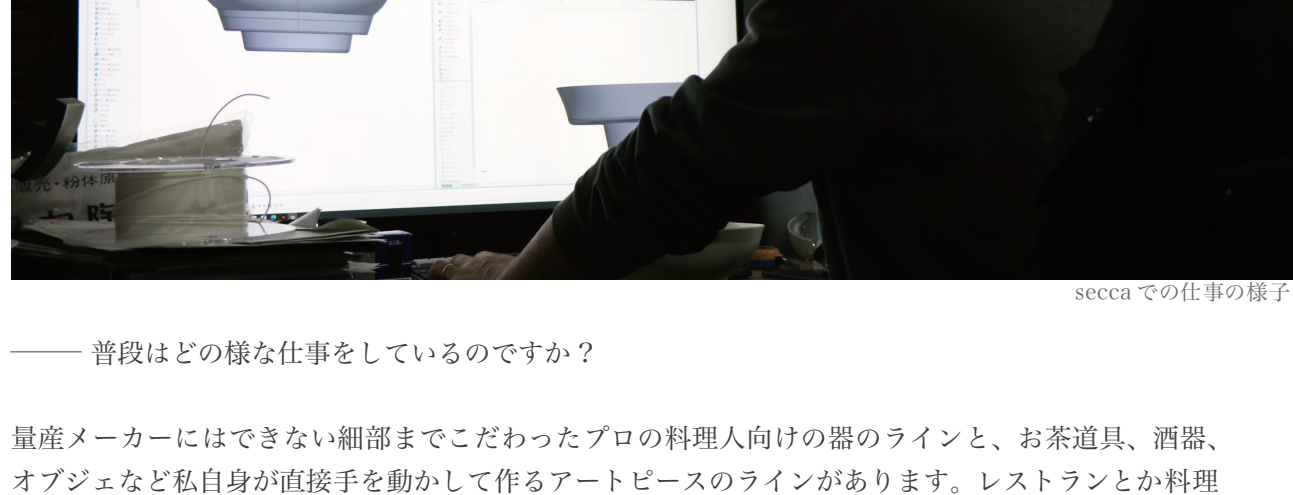
ishokenを卒業して、金沢卯辰山工芸工房に進みそこを出てから自分で工房を構えて活動するつもりで準備をしていました。そんな時に現在seccaと一緒にやっている上町達也 (secca共同経営者) と出会いました。やろうとしていることがお互い近かったのと、彼自身も食体験を作っていく活動をしており、一緒にやっていくと面白いことができると思いました。

——seccaとはどのような会社ですか？

seccaは伝統工芸から最新のテクノロジーまで、食と工芸の街、金沢を拠点に、ものづくりをする提案型の職人集団です。伝承したものに何かエッセンスを加えて、相乗効果で、新しいものづくりをするということに取り組んでいます。もはやデザインやものの品質が良いのは当たり前時代となり、今は「もの」の背景やストーリー、環境への配慮などのように伝えていくことも重要視しています。

——作品を作る上で気をつけていることありますか？

完成度は常に意識していて、中途半端には絶対作れないということはありません。また、授業で研究生にも言ったのですが「やきもの」をみて「やきもの」を作らないということも自分の中にテーマとしてあります。色々なところのものづくりのヒントがあると思うけど、例えば自然界にあるテクスチャーややきものでも表現してみたり、考え方の広げ方みたいなことは意識しています。単純に先人の技術トレヤクをそのままではなく、解釈とか考え方からみて、今の時代にどう反映できるかが大事だと考えています。それ以外にも人がやらなくていいところは極力排除したい。効果的にできる部分はどんどん機械化して、人の手じゃないとできない創造的な部分にどんどん時間を使いたいと考えています。粘土をすばやく均一に混ぜるのに真空土練機使った方が圧倒的に綺麗というのと同じ感覚です。



seccaでの仕事の様子

——普段はどのような仕事をしているのですか？

量産メーカーにはできない細部までこだわったプロの料理人向けの器のラインと、お茶道具、酒器、オブジェなど私自身が直接手を動かして作るアートピースのラインがあります。レストランとか料理人に関しては、直接来ていただける機会も多いので、色々なテストピースやモデルを見せたり、目の前でCADを使って図面を引いて打ち合わせをしています。オーダーメイドのうつわは、ブランディングも含み時間もコストもかかります。自分たちのできることを幅を広げていく一方で、量産や半量産みたいな部分もしつろやっています。

——個人とseccaでの活動はどのように分けているのですか？

個人とseccaの垣根は個人的にはあまりないです。ただseccaで作る以上は、共有協業して作っている人の作り手の工房のラインのものになります。スタッフそれぞれの役割はあるにしろ自分もそこは一人のメンバーとして入り、フラットにもものづくりができるような組織体系を築いていっています。ただ、seccaの中にも完全に自分だけで作っているものもあって、それはseccaの柳井友一として出しています。

——個人とseccaでの仕事は相互に影響がありますか？

ありますね。どうしても料理人が求めることは、陶磁器だけで成立しない部分も多かったです。自分の表現としてはそろそろ新しいことをやりたくってきたときに、陶磁器×○○など新たな掛け合わせを実験的に水面下で行っています。何よりsecca自体がやりたいことがやれる組織なので、設備とか組織でやっているからこそのできることもあって、個人でやっていることよりも出来ることが広がっています。まったく世界観が違うものも取り組めますし。

——今後の展望はありますか？

時代を超えて残っていくものにもっと取り組んでいきたいです。料理人に大事に使ってもらっているうつわも、消費されていくということが一方ではありますので、世代を超えて使えるやきもの新しい姿とは何だろうと常に自問自答しながらやっています。seccaとしては、食体験を進化していきたいという思いがあるので、そのことを中心に色々な素材を扱ったりしています。また、このようなコロナ禍において飲食店とか大変な状況にある中で、自分たちが社会的にできる意義みたいなことは現場でも良く話しています。世の中が変わった時に、自分たちがどう変わるかみたいなことはとても大事なことで、状況を言い訳にせず今できる新しいことに挑戦していきたいと思っています。

——最後にこれからやきものを目指す後輩に対して伝えたいことは何ですか？

好きならあきらめずに続けてください。続けなければ終わってしまいます。終わってしまったら一回経験したことは、何かまた新しいことに繋がっていきます。たとえ陶芸から離れても、次の仕事の延長で何かまた接点ができるときに急に強くなることもあるのでそれだけでいいことなのかなと思います。経験は無駄にはならないです。まずは恐れずに挑戦して欲しいです。



"Architectural Ware" (2019年)



柳井 友一

1983年鳥根県益田市生まれ。
自然に囲まれた環境で育ち、日曜大工が趣味な父と裁縫が得意な母、仏壇の蒔絵師だった祖母の影響を受け、幼いころからのものづくりが日常的な環境で育つ。
高校時代にデザイナーを志し、金沢美術工芸大学製品デザインを学ぶ。その後、(株) JVC ケンウッドに入社、音響や光学機器のデザインを担当。
工業デザインを経験する中で「ものの消費のサイクル」に疑問を持ち、歴史に残るものづくりに憧れ陶芸の世界に入る。2012年多治見市陶磁器意匠研究所で陶芸を学びその後、金沢卯辰山工芸工房を修了。
seccaのクリエイティブリーダーとして工房全体の制作を牽引する。
国際陶磁器展美濃 陶磁器デザイン部門 金賞
など国内外のコンペで受賞多数