



▼耳のないモダンな黒七宝花詰文香炉は、洋風のインテリアにもマッチ

▲二代目の内山聡司さん。一代目からは「数をこなすのが上達への近道」と言われている



薩摩焼に挑戦し続ける初代の技に 二代目がモダンなセンスを加味

薩摩焼窯元 溪山窯 南州工房

初代・内山義明さんは、一風違った経歴の持ち主だ。元はコンピュータ関係の会社に勤めていたが、人間らしい生活を取り戻したいと脱サラし、工房を開いた。それから約40年。現在は、気品ある象牙色の肌の魅力の「白薩摩」を主に手掛ける。作品は繊細な絵付けと、器の中にまで細かな文様を施す緻密な技法に定評があり、成形・窯焚・絵付けの作業を一人で行うところに特徴が

ある。3年前、息子の聡司さんが帰鹿し、修業を始めた。「技術を教える際に、すべて一人でやっていたのが役立ちました。参考になるよう、失敗談は全部伝えます」

一方で内山さんは、二代目から言われた「実演のとき、それじゃお客様は感動しないよ」の一言にハッとされたという。以来、客がびっくりするほど細かな絵柄を描くようにしてみたところ、実演作品から

あつという間に売れていくようになった。お互いが切磋琢磨する毎日だが、薩摩焼をもっと日常生活で使ってもらうためには、「伝統を踏まえながら、どこかに新しさを感じさせるもの」を生み出さなくてはならないと考えている。

東京ドームで開催されるテールウェア・フェスティバルにも毎年出展。現代に受け入れられる薩摩焼のヒントが満ちていると、力を入れる。

■薩摩焼窯元 溪山窯 南州工房
工場／鹿児島市慈眼寺町6-5
電話／099-801-1962
創業／1974年
代表者／内山義明
事業内容／薩摩焼の製造・販売
URL／<http://www.satumayaki.com>

▶「焼酎も無理やり起こされたものと、自然に眠りから覚めたものは味が違う。誰かに言われてするのと、自分からするのが違う点は、人間と一緒です」と話す黒瀬安光さん

▼阿久根駅のすぐ裏に位置する工場。「伝承蔵」の文字は黒瀬さんによるものだ



道を志し60年以上の黒瀬杜氏 「現代の名工」の受賞に輝く

鹿児島酒造株式会社

15歳から九州各県の蔵元を回り、その土地の気候・風土に合った焼酎造りに励んできた黒瀬安光さん。真夜中の1時半に起きて、翌朝の材料の準備を行うこともある修業時代を乗り越えられたのは、「早く杜氏になりたい」「父親である初代の黒瀬杜氏・黒瀬金次郎に負けない仕事があったら」という強い思いがあったからだ。通常、杜氏になれるのは40〜50代になってからだが、黒

瀬さんは常に探究心をもって努力を重ね、23歳のとき杜氏に就任。以後、手掛ける原料はサツマイモ・米・麦・ソバなど13種。麹も8種を扱えるまでになった。10年をかけて開発した女性好みの「焼き芋焼酎」や、不可能とされていた長期貯蔵技術の確立はどれも、当時低迷していた焼酎業界の起爆剤になればと思いい、心血を注いで完成させた。これまでに鹿児島県本格焼酎鑑評会

表彰43回、熊本国税局酒類鑑評会表彰42回など数多くの賞に輝き、平成25年11月には、厚生労働省の「卓越した技能者（現代の名工）」を受賞するに至った。

黒瀬さんは今、社内外の技術指導にも積極的に取り組む。「理論と想像だけではできません。後継者育成は人間性をつくるのが第一。そのために楽しく働ける職場づくりを心掛けています」。

■鹿児島酒造株式会社
工場／阿久根市栄町130
電話／0996-72-0585
創業／昭和29年（安楽酒造）
常務取締役工場長・総杜氏／黒瀬安光
事業内容／焼酎の製造・販売
URL／<http://www.kagoshimasayuzou.jp/>