

宮城 正幸 展

2021.11.12 fri → 11.23 tue

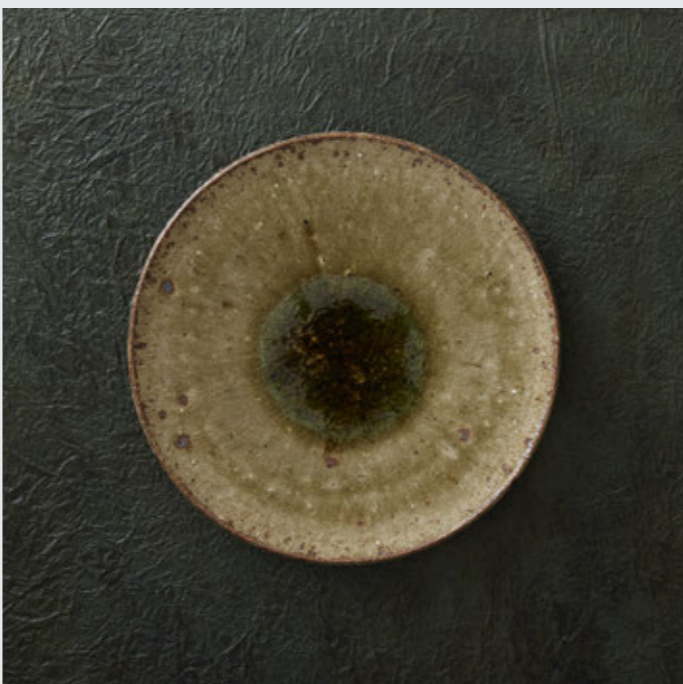
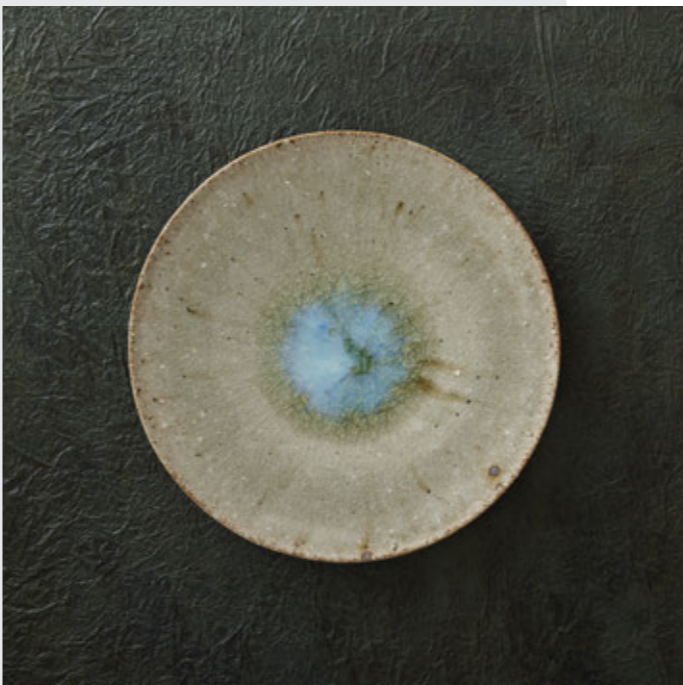
open 12:00 → close 18:00

作家在廊日 11.12 fri, 13 sat

西木倉庫

福岡市中央区薬院 1-4-13-2f

企画・シゲキバ



Miyagi Masayuki Exhibition

2021.11.12 fri → 11.23 tue

open 12:00 → close 18:00

@saigi soko

1-4-13-2f yakuin chuo-ku fukuoka

produced by sigekiba

宮城さんは「使いたくなる道具」をつくりたい、と話す。

果たして「使いたくなる道具」とはどのようなものだろう。

まずは形や重さといった機能性。

宮城さんの器は一見素朴なようでいて、実はキリッと無駄のない形をしている。

そして見た目に比して軽く、使いやすい。

なるほどこの「使いやすい」は「使いたくなる」ための必須条件だし、ご本人も大切にされているものだと思えるのも、よくわかる。

しかしいま求めるのは「使いたくなる」道具である。

ただ「使いやすい」だけならば、量産された工業製品でも良いわけで、そこにはやっぱり手の仕事にこそ宿る何かがあるのでないか。

宮城さんの器で言えば、それは一つの皿に共存する複数の素材の質感。あるいは釉薬の溜まりが描く無窮の奥行き。こうした器ひとつひとつの「味わい」が、

ときに食材を活かす絶好の背景となり、

またあるときには料理の顔を決める主役級の働きを見せる。じっさい彼がつくる器は、いま多くの料理人たちに支持されている。

そう、それは確かに「使いたくなる」食器であるわけだ。

「僕がつくっているのは、所詮道具ですから」と宮城さんが言うとき、そこには職人としての奥ゆかしさとプライドが同居している。その証拠に、宮城さんは日々、

製作作業のなかに小さな実験を折り込むことを止めない。

沖繩の工房で今日も発明される新たな器の「味わい」こそが、明日のあなたの「使いたくなる道具」を完成させることを、彼はきちんと知っているのだ。