

京都文教大生による宇治商工会議所会員企業・団体紹介〔第39回〕 ～社会人0年生の私たちが見つけた企業と地域の魅力～

2026年

10

地域連携学生プロジェクト 宇治☆茶レンジャー × 朝日焼

宇治の茶文化を支える朝日焼、その歴史と未来

宇治茶の魅力を発信する「宇治☆茶レンジャー」が、宇治市にある窯元「朝日焼」で営業や外商を担当する松林 俊幸さん取材しました。

【受け継がれる朝日焼の魅力と技法】

朝日焼は、京都宇治で400年以上の長い歴史を持つ伝統的な窯元です。1600年頃、宇治の朝日山の土を使って焼き物を作ったのが始まりで、茶人として有名な小堀遠州から「朝日」という名前をもらい、関ヶ原の戦いの時代から現代まで、宇治のお茶文化と一緒に伝統を守り続けています。

朝日焼には、2つの魅力的な特徴があります。1つ目は、使う土と焼きあがりの色合いです。朝日山の土は、焼き上げるとほんのりと淡い桃色に染まり、とてもやさしくて上品な作品に仕上がります。2つ目の特徴は、急須や宝品の注ぎ口に施された独自の技術です。従来の形とは違い、注ぎ口の下まで雫形の穴が開いています。この工夫により茶葉が詰まりにくく、お茶の旨味が最後の一滴まで残さず注ぎ切れるのです。

こうした使いやすく美しい技術が生まれた背景には、宇治茶の歴史が深く関係しています。

【長期的視野でのものづくり】

朝日焼では、茶器が使い手にとって特別なものになるよう、一点一点丁寧に思いを込めて作ることを大切にしておられます。直営店での販売にこだわるのも、その思いを確実に伝えるためで、スタッフがお客様一人ひとりと向き合い、作品の背景を伝えることで、器の豊かさを感じてもらいたいとおっしゃっていました。

今は、安価な器は100円均一などでも入手できますが、抹茶茶碗は100年使われることも珍しくなく、朝日焼も例外ではありません。そうした長い時間軸の中でのものづくりを捉えており、現在使われている土は50年前に掘り起こして寝かせたもので、今後使われる土を今掘り起こしていると伺いました。朝日焼が400年以上もの伝統を紡いできた背景には、代々の当主が過去から受け継いだ技術を守りつつ、100年、200年先の未来に何が必要なのかを考えきかからだと感じました。

【仕事の喜びこそ人生の喜び】

朝日焼の窯元に産まれた松林さんは、陶芸家として作品作り励む父や兄を支え、その魅力を発信することに努めてきました。

昨今、朝日焼は、海外からも高い注目を受けています。松林さんもヨーロッパやアジアなど海外に出向くことが多くあり、茶文化や焼物に対する関心の高さを肌で感じておられます。フィンランドのレストランのテーブルウェアの仕事では、現地のデザイナーとのコラボレーションを行い、製作に携わった現地スタッフと家族のような深い絆が生まれたと言います。使いやすく美しいものを作りたいという共通の思いは国を超えていきます。仕事を通して会う人との繋がりが仕事の楽しさとなっており、「仕事の喜びこそ、人生の喜び」という松林さんの言葉が印象的でした。多くの人との出会いが、仕事を続けてくれる言動力となり、歴史ある朝日焼を守っているのだと感じました。



↑取材中の様子



↑「朝日焼 Shop & Gallery」店内

【今回の取材先】

朝日焼

(宇治市宇治又振67)



宇治市にある窯元。始まりは、1600年頃と言われる。初代 陶作は、小堀遠州より「朝日」という窯名を与えられ、「遠州七窯」のひとつとされる。茶産地 宇治の窯元として、茶文化の発展と共に育ち、現在は、俊幸氏の兄が第十六世 松林豊斎氏が襲名。2017年に宇治川畔に「朝日焼 Shop & Gallery」をオープン。

【今回の取材担当】

地域連携学生プロジェクト 宇治☆茶レンジャー

2010年設立。急須で淹れる宇治茶の美味しさや楽しさを発信するプロジェクト。中宇治エリアのお茶屋さんを巡る「宇治茶スタンプラリー」や子どもを対象にした「お茶の淹れ方ワークショップ」に取り組む。



今回取材、記事作成を担当した学生たち。左から天野 元斗さん（臨床心理学部1年次生）、竹内 了樹さん（臨床心理学部1年次生）、松林 俊幸さん、松戸 宏奈依さん（臨床心理学部3年次生）