



原田誠

津屋崎人形の起源は、江戸中期の安永年間(1700年代)。良質な陶土がとれる津屋崎で、生活土器を製作したのが始まりです。次第に素朴で温かみがある人形や動物が作られるようになりまし。古博多人形の流れをくむ土人形で、鮮やかな原色を用いるのが特徴の一つ。半永久的に使うことのできる人形の型は、江戸時代のものも代々受け継がれ、現在でも新たな作品を生み出しています。

# 津屋崎人形

家業を継ぐことは長男の宿命だった

「この辺の人はみんな家業を継ぐというのが当たり前だったからね。おやじからは、長男の宿命と言われていたよ」。津屋崎人形師、筑前津屋崎人形工房の7代目の原田誠さんは、九州造形短期大学を卒業後、この道に入りました。「父親の手伝いながら見よう見まねで覚えていった」といいます。



明治時代から修繕しながら使い継がれている窯

昔ながらの技法にこだわりたい  
津屋崎人形を作る工程は①型づくり②型に粘土を詰める③成形④乾燥と焼成⑤彩色の五つに分けることができます。原田さんは「これからの昔ながらの作り方にこだわって作り続けたい」と人形作りに対するこだわりを語ります。型に粘土を詰めると昔ながらの手詰めです。窯は明治時代からの物を修繕しながら大切に使い続けています。彩色は顔料という値段も手間も掛かる絵具を使うことにこだわって人形を作り続けています。



今でも根強い人気があるもま笛

津屋崎人形は時代に合わせて変化もする

「伝統を大切に作る津屋崎人形ですがはやり合せて、竹久夢二がやったときは夢二人形、六大学野球がはやった時は、野球人形などを作っていました。先代から引き継いだ形を大切にしながらも、若い人に興味を持ってもらえるように、新しいものにも挑戦していきたい」と語っています。



手間を掛けて顔料とにわかを調合



筑前津屋崎人形工房 (定休日 第2・4水曜日)  
津屋崎3-14-3 ☎52-0419

## 福津の極み工芸編 つくり手

福津の技と心を伝えるために厳しい審査を経て選ばれた珠玉の一品を「福津の極み」として認定。その「つくり手」たちを紹介します。



# 津屋崎人形

「本業を継げ」とは  
言われなかったが

「おやじは無口やったから、  
「家業を継げ」とは言わんかったな。けど、こまいときから土の練り方とか、絵の具の溶き方とか教えてくれたから、継がせたいという気持ちはあったと思う。学校の仕事から帰って来て、おやじの人形作りを手伝っていたからね、継がないかなー」と思ってた」。



先代たちが作った型も並ぶ 等身大の彫刻もこなします



現在6代目の原田彪さんは、  
家業を継ぐために、勤めていた  
小学校を55歳で早期退職してこ  
の道に専念しました。

「ほよっ」とした

優しい人形を作りたい

「博多人形はきれいな作品が  
多いですが、個人的には津屋崎  
人形は民芸調のように思う。私  
は、「ほよっ」とした、温かい人形  
を作りたい」と語ります。

日展の会友でもある

幼いころから土いじりが好き  
だった原田さんは、福岡学芸大学で  
も図工課で彫刻を専攻しました。  
人形を作るかたわら、彫刻  
作品を日展に出品し、25回入

# マルティグラス

マルティグラスとは独創  
的で多様性に富む手づく  
り工芸ガラスです。昭和  
12年のパリ万博で日本の  
ガラスとして初のグラン  
プリを受賞しているほ  
か、昭和63年には県知事  
指定特産品にも指定され  
ています。



杉岡良紀



さまざまなはさみやコテを使い分ける

杉岡良紀さんが代表取締役を  
務めるマルティグラスの工房  
は、とにかく熱い。ガラスを溶か  
す溶解炉と細工窯があるからで  
す。職人たちは赤く焼けて軟ら  
かくなったガラスを、棒の先に  
付けて作業しています。はさみや  
コテで、ガラスを切ったり、伸  
ばしたりしながら、動物や人形、  
食器などの美しい作品を作り上  
げています。

技は盗むしかない

杉岡さんは高校卒業後、新  
宮のガラス工房でガラスを加  
工している所を見て、「面白  
そうだったからやってみよう  
と思った。幼少のころからモ  
ノ作りと工作が大好きだった



原田彪

江戸中後期の明和5年、初代  
半兵衛より「半」の字と共に  
代々引き継がれてきた原田  
半蔵人形店の津屋崎人形。  
津屋崎人形の魅力はなんと  
いってもその愛らしいまで  
の素朴さ、鮮やかな色と柔ら  
かい形で、見る人にも思わず  
笑顔がこぼれます。  
粘土をこねて2枚の土型に  
押し詰め、それを重ね合わせ  
るという製法を用いて、手乗  
りサイズの小さなものから、  
大きなものは70センチ近く  
の人形まで作られます。



からね」とこの道に入った  
きっかけを語ります。新宮の  
工房で20年近く修行。「先輩  
の作業を見て技術を盗むしか  
なかった。今も自分の技術を  
磨くことに努力しています」と  
言います。

場数が必要、最低5年

人形や兜、動物などの複雑な  
形を、いったいどうやって作っ  
ているのだろうか？

杉岡さんは、「新しいデザイ  
ンの作品を作るのは苦労しま  
すよ。最初のデザインは頭の中  
で考えます。そして実際に試作  
してみます。同時に手順も覚え  
ておきます。この作業には、  
培ってきた感覚と経験が必要  
です。最初にどこを伸ばすの  
か、どの部分が軟らかいのかな  
どは感覚で分かる。この感覚を  
つかむには場数を踏まないと  
絶対に分からない。場数と慣れ

選んでいる日展の会友でも  
あります。  
おやじの背中を追い掛けて  
「私のおやじは人形師とし  
て、晩年まで、努力を続けてい  
たよ。90歳になっても、仏さん  
の前で「自分と息子の人形の技  
術が上達しますように」と大き  
な声で拜んでいました。90歳に  
なっても向上心を持っていた  
んですな。おやじは全然遊ばん  
やったね。正月でも「テレビ見  
るのはきつい」と言って、仕事  
をするような本物の人形師  
やった。おやじの描く人形の表  
情は本当に優しかったね。なん  
とも言えない良い顔やった。私  
もおやじの背中を見て育った  
からね、人形に向かう時は、い  
い加減な仕事はできんね」。



原田半蔵人形店(不定休)  
津屋崎3-18-1 ☎52-0432

が必要ですよ。最低でも5年は  
掛かります」。

日本一のガラス工房を  
目指します

「工夫して作った作品を、お  
客さんが「これいいね」と言っ  
て購入してくれた時がうれし  
いですね」「大変なのは、本当  
にお客さんが必要とするもの  
を見つけていくことです。お  
客さんの要望にも可能な限り  
どんどん挑戦していきたいで  
す。トロフィーとか花瓶とか、  
縁起ものとか：「職人の数  
は少ないですが、技術を磨い  
て、色ガラスと言えればマル  
ティグラスと言われるような  
日本一のガラス工房を目指し  
ています」。



マルティグラス(定休日 盆・正月)  
宮司3-18-2 ☎34-5370



# ふくこいねこ

## 「招き猫」が欲しくて

「招き猫が欲しくて、いろんなお店に行って探したけど、気に入ったのが無かったんです。それで自分で作ってみたくて。それがこの猫ちゃんです。一体作るのに、作成・乾燥・絵付・焼成を合わせると、10日ほどの日数が掛かりますね」。

## 陶芸教室から始まった

渡里美さんが陶芸を始めたのが十数年前。市中央公民館の教室に6年ほど通い、その後は宮司コミュニティセンターで友達と4年ぐらいい陶芸を楽し



いろんなヘラを使って猫を作ります

んだといえます。主にろくろで茶碗や湯飲みなどの陶器を作っていました。

「山のように陶器がたまっちゃったので、即売会をしたんです。そのときにふくこいねこを何体か置いていたんですよ。そこに市役所の人がみえて、福津の極みに申請してみたらって仰っていたので。それからですね。ここにお店を開いたのは...」。

# 花祭窯

有田焼の流れをくむ花祭窯。有田では職人が分業して作業を進めている。花祭窯の藤吉憲典さんは、「一人の手だからこそできる本当にいいもの」を生み出すために、ろくろ挽きから絵付けまで全ての工程の全てを一人で行なっています。



## 藤吉憲典



## この世界に入った理由

若いころは、東京で大手の雑誌デザインの仕事をやっていた藤吉憲典さんは、父親が病気をわずらったのをきっかけに、デザイン会社を退社、佐賀県に帰郷しました。

次の就職先を高校の恩師に相談したところ「焼き物もデザインだぞ」の言葉をきっかけに、有田の窯元で商品開発に携わることになりました。

## 古伊万里に造詣が深い上司と会話するために

「雑誌のデザイン会社から転職したから、焼き物のことはまったく分からなかった」という藤吉さんですが、就職した窯元には無類の焼き物好きの上司がいました。



福津の極みに認定された「カブトガニ」をモチーフにした皿

その上司は焼き物を勉強しないと話をしてくれません。それで焼き物の歴史やイロハを勉強しているうちに、デザインだけではなく、どうしても自分一人の手で作りたくなりました。

## 一人の手で作るため

有田焼の窯元は、ろくろを挽く人、線を描く人、色を塗る人、薬を掛ける人、窯に積む人と仕事細分化された分業制になっています。

しかし、どうしても自分一人の手で総合的な作品づくりをしたかった藤吉さんは、周囲からは煙たがられながらも、ろくろを挽き始めます。絵を付ける技法を習得し、30歳で独立を果たしました。



花祭窯(定休日 火曜日・訪問の際は事前にご連絡をお願いします) 津屋崎4-8-20 ☎52-2752

「ふくこい」には「福が来る」「幸福と恋」「福津の恋の浦」「福津に来て」などの思いが込められています。一つ一つ手づくりのため、大きさも表情も全てが異なっています。ふくこいねこを見つめているとあなたもほっこり癒されるでしょう。



## 渡里美

一点物にこだわり続ける「一点物にこだわっている」という渡里さんの作品には、同じ表情ものがありません。最初から最後の工程までの全てが手作りだからです。「うちの猫ちゃんは、見る人の心を癒す猫ちゃんだから、一つ一つに心を込めたいんです。かわいだけじゃなくて、猫ちゃんが自分にだけほほえみ掛けている『手にした人だけの特別のほほえみ』ということを大切にしています。一つ一つ手作りするのは、本当に大変です。でもそれは将来も変えたくはない。一体一体違うことに意義があると思っていますから。家族の一員として迎えていただきたいですね」。



陶芸工房 夢かしこ(日曜・祝日のみ営業) 手光1276 ☎42-0498

## 根源をとらえた作品を

「作品は私の中から生まれてくるものじゃないですか。だから好きなものだけを作っていたいね。物の本質とか根源とかをとらえた作品を作っていきたい。例えば、つる草のデザイン。誰かのデザインを手本にするのではなく、自然のつる草を観察して、デザインを考えることが大切」。

「うちのお客さんは、美術や伝統工芸に造詣の深い方が多いですね。でも、一般のお客さんにも使ってほしい。お茶碗とかぐい飲みとか。毎日使うものこそ、本当に気に入ったものを使ってほしい。大事に使えばひ孫の代まで使えます。私の作る器が家宝のようになれば幸いですね」。





### 宮地嶽の松ヶ枝餅(白餅・よもぎ餅)

■松ヶ枝餅商標登録管理委員会 代表 川崎道孝  
宮司元町3-14-11 ☎52・0175  
小豆餡を餅米粉で包み焼き上げた餅。宮地嶽神社門前で一番売れている商品で、神社の神紋「三階松」が入っています。

### 米粉「ふくつつ粉」

■くわの農園 福津市本木1074 ☎090・9471・3263  
くわの農園で自家栽培・自家製粉をした米粉。原料となる米は、減農薬・減化学肥料のF認証取得のもの。商品名はくわの農園のブログやフェイスブックで募集をし、命名。大量生産をせず、鮮度を保つために少しずつ作り上げていることも、こだわりの一つ。



### 津屋崎の紫芋饅頭

■あんずの里市利用組合 勝浦1667-1 ☎52・5995  
津屋崎の紫芋饅頭は福津市産の紫芋を使った饅頭。あんずの里市に並ぶ加工品を作る「山の会」のお母さんたちが一つ一つ手作りをした心温まる商品。紫芋を砂糖のみで練り上げ餡にしているため、優しい甘さが特徴。

### 美味「塩っ胡」美香「燻っ胡」

■塩工房 野次馬 福津市宮司ヶ丘14-6 ☎52・4450  
独自の配合・製法で生み出した塩。味・香り・スタミナの三拍子揃ったおいしい塩胡椒「塩っ胡」。ガーリックを加えることでの風味とおいしさ、粗挽きした胡椒の食感が特徴。「塩っ胡」を燻製したものが「燻っ胡」で、日本全国でも燻製した塩胡椒は数少ない。メディアにも多数取り上げられるほどの人気商品。



### 早生キャベツ

■JAむなかたキャベツ部会 宗像市東郷4-3-1 ☎36・2119  
温暖な気候を生かして育てられた、柔らかく甘味のある淡色野菜。農薬や肥料などにも配慮した安心安全な野菜です。



### まるごとんにんにく餃子・黒豚生餃子

■有限会社山八 中央4-19-15 ☎35・8850  
主に地元(福津市)産のんにんにく、キャベツを使用し、商品化するとともに、他の材料も地域にこだわったものを使用しています。



### トマトドレッシング・フルーツソース(あんず)

■あんずの里市利用組合 勝浦1667-1 ☎52・5995  
福津市産の完熟トマトやあんずを原材料にし、油分を控え、着色料、保存料などを使用せず商品化しています。

### あんずジャム

■あんずの里市利用組合 勝浦1667-1 ☎52・5995  
福津市産のあんずを原材料に添加物を一切使用せず商品化しています。



### カリフラワー

■JAむなかたカリフラワー部会 宗像市東郷4-3-1 ☎36・2119  
霜が下りにくい沿岸地域で育まれる淡色野菜。花蕾の育成法や収穫時期など、約半世紀で培われた技が作るおいしさです。



### ミニトマト

■JAむなかた産直部会 宗像市東郷4-3-1 ☎36・2119  
甘味豊かな緑黄色野菜。細かな水分調整で高い糖度を生み出します。農薬や肥料などにも配慮した安心安全な野菜です。

