

焼き物の歴史と文化が生きる都市空間

1 ▶ 陶磁器生産地から観る焼き物産地への変貌

焼き物（陶磁器）ほど生活の中で一般に親しまれ、かつまた商品として種類の多い日用品はないのではないだろうか。食器以外に置物、タイル、植木鉢、衛生陶器など陶器や磁器でつくられているものを数え上げたら切りがない。これら焼き物の生産や産業としての歴史は古く、日本国内だけ見ても各地に生産地が存在してきた。近代以降は産地の間で淘汰が進み、主な焼き物産地に生産が集中するようになった。中部地方は九州地方と並んで国内の焼き物市場において大きなシェアを占め、揺るぎない地位を維持してきた。しかも他地方とは異なり、市場は国内に限らず、欧米やアジアなどに対しても輸出が行われてきた。戦前から戦後にかけて、名古屋港からは多くの陶磁器が海の向こうに向けて送り出された。「焼き物」というと伝統的産地のイメージが思い浮かびやすいが、中部の窯業産地では工業的ニュアンスのある「陶磁器」が大量に生産されてきた。常滑・瀬戸・美濃に代表される中部の窯業産地は、「焼き物」から「陶磁器」へと発展し、近年は再び「焼き物」に目を向けた取り組みが行われている。こうした一種の「回帰現象」は、モノからサービスへの経済的移行と軌を一にする動きであり、産業空間や都市空間の変質・再評価をともなっている。

高度経済成長期に量産化路線にシフトして大いに発展した中部の窯業産地は、近年、その性格を大きく変えてきた。バブル経済崩壊後の長期的な需要低迷に加え、海外から安価な陶磁器が大量に輸入されるようになったため、生産が行き詰まってしまったからである。生き残りを模索する過程で、これまでの量産型の生産スタイルを見直し、多品種少量生産へと路線を転換する

必要性がよほど認識されるようになった。陶磁器はもともと多品種生産を特徴とするが、産地の個性を生かした伝統的製品へ立ち返ろうとする動きが現れてきた。それと並んで浮かび上がってきたのが、焼き物産地を産業観光の視点から再評価し、食器の生産と並んで生産環境それ自体を観光資源としてサービス化する動きである。これは、低迷状態から容易に脱しきれない陶磁器産地を観光サービス化で補い、産業の衰退を食い止めようとする試みでもある。

陶磁器生産が隆盛を誇っていた頃は、その生産現場をわざわざ外部に見せる必要はなかった。あえて見ようという需要もなかった。ところが、「陶磁器」から「焼き物」へ時代の歯車が戻り始め、焼き物が生み出される生産現場や、かつて生産が行われていた場所それ自体が興味の対象として評価されるようになった。高度経済成長の終焉で成熟化し始めた社会にバブル経済崩壊後の内省化が加わり、人々は身近なところにある歴史的景観や何げない歴史的遺物に関心を抱くようになった。近年、盛んになってきた近代工業遺産を素材や資源とする産業観光は、まさにこのような社会的関心の高まりを背景として成り立っている。当事者である生産者や生活者にとっては日常的にありふれた景観や風景でも、外部から訪れた人々にとっては珍しい非日常的空間に思われる。焼き物（陶磁器）の生産環境やそこで暮らす人々の生活空間も、外から見れば「懐かしい空間」のひとつとして訪れてみたい対象といえる。

2 ▶ 常滑焼の歴史と色彩を生かした都市空間

[1] 「土管の町」から生まれた「やきもの散歩道」

常滑焼は日本における六古窯のひとつに数え上げられており、その歴史は古い。とくに中世にあっては、国内で最大の窯場として瓶や壺の生産が盛んに行われた。地元で粘土資源が豊富に存在することに加え、伊勢湾内の臨海部に近いことから全国各地へ水上交通によって搬出できた点が多い。近代になり、明治期は土管の規格化と量産化に成功し、製品は鉄道によって出荷されるようになった。「土管の町」として常滑の名前が知れ渡り始めたのは、この頃からである。大正期になると、タイル、衛生陶器、土管など建築用陶

焼き物の歴史と文化が生きる都市空間

器と、急須、食器、置物などの日用品が主な生産品になった。しかし、土管はやがて塩化ビニール管へ、焼酎瓶はガラス瓶へと変化していく。その一方でタイルは昭和初期に全国の主力企業の上位3社が常滑にあったことからわかるように、大きな国内シェアを維持していた。1938年（昭和13年）には、衛生陶器の製造技術が確立した。一方、日用品や工芸品の分野では、急須や盆栽鉢、園芸鉢、花器、置物の需要が増えたため、その対応が進められた。とくに急須の生産で有名になり、朱泥をはじめとする茶器が常滑を代表する製品になった。

全国的に陶磁器生産が減少していくのと軌を一にするように、常滑でも生産額は減少の傾向にある。そうした中であって、常滑ではかつて陶磁器が盛んに生産されていた場所一帯を「やきもの散歩道」という名称で保存し、内外の訪問者にその雰囲気味わってもらおうとする試みが行われてきた（図1）。起伏に富んだ地形であるため坂道や擁壁箇所が多い。もとはといえば地元の人々にとっては生産のための道路であり、また生活道路でもあった。お



図1 常滑市中心部と「やきもの散歩道」

出典：常滑市商工観光課のパンフレット（2013年）による。

金をあまりかけずに道路を維持するために、身近にあった製品になり損ねた土管や瓶を用いて道路を「舗装」し、土砂が崩れないように擁壁を固めた。意図してかどうか道路地面に幾何学的な模様が現れ、無数の瓶を積み上げて完成した壁面は独特な雰囲気を醸し出すようになった（写真1）。

「土管の町」として全国に知られるようになった常滑の「やきもの散歩道」を特徴づけているのは、地元産の土管や瓶だけではない。レンガや多孔陶管、エゴロなど一般にはあまり馴染みのない窯業関連の素材も利用されている。また道路や壁面だけでなく、民家の土台や上を取り巻く塀



写真1 やきもの散歩道

などでもさまざまな陶器、磁器の廃品が活用されている。一見、計画的に利用されているように見えるが、なかには「遊び心」を楽しんでいるかのような「作品」にも出会う。意外な発見に来訪者は驚きを隠せない。観光ルートとして「やきもの散歩道」が指定されているのは常滑市栄町である。この一帯は伝統的な焼き物生産地であるが、タイルや衛生陶器など現代的な陶磁器の生産は別のところで行われている。何が来訪者の心をとらえ、魅力ある空間と思わせているか、断定するのは案外難しい。「やきもの散歩道」に指定されて以降、新たに手が加えられて生まれた景観もあるからである。しかし、かつてこの場所で数々の焼き物が焼かれ、全国へ送り出されていったという歴史的事実がもつ意味は大きい。この地で採れた粘土を使って焼いた焼き物それ自体を道や壁に埋め込んでこの場所の歴史を後世に伝える、世界的にもあまり例のない空間がここにある。

[2] 赤レンガの煙突と黒壁が醸し出す焼き物空間

常滑焼の産業空間をおもしろくしているのは、土管や瓶が敷き詰められた道路だけではない。生活のための道路とは別に、焼き物が生産された工場の生産設備、あるいは工場を覆う壁が空間に個性を与えている。焼き物に窯や煙突は付きものである。ただし、松材から石炭、そして重油、ガス、電気へと燃料が変化していくのにもない、焼成窯の形態は変わっていった。常滑の場合、石炭が使用されなくなって以降、煙突は不要になった。しかし、いまなお煙突が数多く現存しているのは、廃業した製陶工場が撤去費用を惜しんで結果的に放置されているか、あるいはその歴史的価値が評価されて残されているか、いずれかのためである。なかには崩壊の恐れがあるため、低層化して残されているものもある。いずれにしても、他の窯業産地では見かけなくなった煙突が町中に立っている姿は、ここが焼き物の産地であることを身をもって示す景観以外なものでもない。

生産手段としてはまったく役に立たなくなったが、焼き物産地の空間をシンボリックに表象する重要な要素として、煙突は「現役」の役目を果たしている。焼成窯に付随する煙突はレンガを使って組み上げられており、全体としては土管や瓶と同じ濃いめの赤色、すなわちレンガ色をしている。多くは愛知県内の

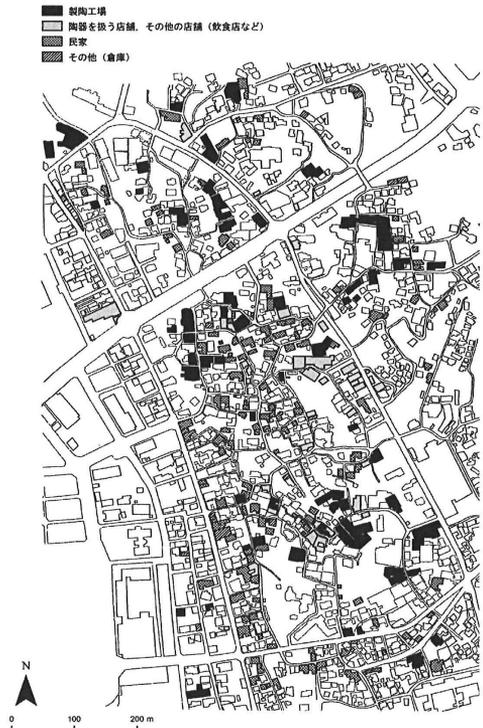


図2 「やきもの散歩道」周辺の工場・店舗
 出典:市田 圭 名古屋地理学会シンポジウム(2008年)の報告資料による。

半田、西尾方面、あるいは名古屋市内で生産されたレンガを使用している。レンガも広い意味では焼き物の一種である。原料や製品の重量が重いため、遠くまで運ぶのは経済的とはいえない。県内産のレンガが使用されているのは、そのような理由からであろう。結果的に、地元に近いところで生産されたレンガを使用した煙突が焼き物の生産に役立った。景観論の分野では「地域色」という概念があるが、特定の地域に産する資源がその地域の産業に生かされ、結果的に都市景観の色調として表出する。まさに常滑の煙突はそのような事例である。

地域色との絡みでいまひとつ忘れてならないのは、黒壁の存在である。「やきもの散歩道」を歩いていて気づくのは、道に沿って建っている事業所や民家の外壁が一様に黒いことである（図2）。この黒の正体はコールタール性のペンキであり、もともとは潮風から建物を保護するために塗布されたものと思われる。しかし目的はそれだけではない。防腐目的以外に、煙突から吐き出される煤煙による影響を考え、たとえ煙で壁が汚れても目立たないようにする目的があったと考えられる。「常滑の雀はみな黒い」という言い伝えがある。かつて常滑には焼き物の町全体が黒色をまとうていた時期があった。1970年代になり石炭からガスへ燃料が転換されて黒煙が出なくなっても、壁は黒く塗られた。すでに常滑の建物の色として定着していたため、あえて逆らうことはためらわれた。かくして、土管、瓶、レンガの赤とともに、黒が常滑を象徴する地域色として認知されるようになった。

「やきもの散歩道」のある栄町だけでも、黒壁スタイルの建物が280棟以上もある。これだけのボリュームをもって傾斜地に工場、民家がぎっしりと建ち並ぶ姿は壮観である。現在は土産物屋や飲食店、喫茶店として転用されたかつての工場や建物も多く、訪れた人々は土管、瓶の敷き詰められた道路を散策し、また焼き物の販売を兼ねた工房やギャラリーに立ち寄る。赤と黒の地域色を基調とする特異な焼き物空間の形成に関わった主体は、時代とともに変わってきた。初期の製陶業者や地域住民から、観光資源に注目した行政、店舗経営者へ、そして近年はこれらに加えてNPOが地域づくりの一環として関わるようになったからである。「意図せぬ日常空間」が「観光対象

の非日常空間」になり、「生産空間」が「癒しのサービス空間」になる空間変容のおもしろさをここに見出すことができる。常滑の沖合2kmに中部国際空港が完成して以降、この希有な焼き物歴史空間はさらに広い範囲から観光客を呼び込むようになった。

3 ▶ 産地名が「せともの」の普通名詞になった瀬戸焼の都市空間

[1] 御用窯の歴史を背負う多角的な焼き物先進地

陶磁器を表す「せともの」が瀬戸焼に由来することからも明らかのように、焼き物の里としての瀬戸の知名度は抜群である。ただし、同じ陶磁器でも西日本で生産されたものは総称して「からつもの」と呼ばれたことがあったため、厳密に言えば陶磁器イコールせとものというわけではない。しかし瀬戸焼産地が西国の有田焼や伊万里焼と肩を並べるほどの生産力をもっていたことは間違いない。陶器はともかく磁器の先進地は西国であり、瀬戸では江戸中期以降に西国から磁器の製法が伝えられ、磁器生産が始まった。磁器生産では後発であるが、江戸と上方の中間に位置する地理的アクセス性を生かし、近世を通して順調に発展していった。近代以降は製品多角化の道を歩み、伝統的な焼き物産地の性格も変わった。近年は、他の焼き物産地が産業観光化の路線を打ち出す中、瀬戸でも焼き物だけで消費者を引きつけるのではなく、産地全体でサービス化を展開して人を呼び込む動きがある。しかし、有田や伊万里のように産地が焼き物に特化したシンプルな構造の都市と比較すると、近隣に競合する産業の多い瀬戸では、都市全体を焼き物一色で塗り込めるのは難しいように思われる。

一般に産業観光が成功する条件として、大都市や大都市圏からあまり遠くなく、リピーターによる再訪が期待できることを挙げることができる。その点で、関東地方の益子焼や笠間焼、北九州の大都市に近い有田焼、伊万里焼、波佐見焼などは条件に合致している。瀬戸は名古屋から電車でわずか30分ほどの位置にあり、こうした条件は文句なく満たしている。実は名古屋にこれだけ近いということが、良きにつけ悪きにつけ瀬戸焼の性格を決定づけているといってもよい。近世を通して、瀬戸は名古屋に城を構えた尾張藩の

御用窯としての役割を果たしてきた。近代になって尾張藩という後ろ楯がなくなると、熱田沖に築かれた名古屋港をスプリングボードとして海外市場に乗り出していった。名古屋と瀬戸は強い絆で結ばれてきた歴史があり、この関係は現在もお維持されている。

瀬戸焼の歴史は古く、尾張藩の成立後、その庇護を受けるようになる以前から焼き物づくりが行われてきた。御用窯になってからは藩の財政を支える有力な資金源として重視された。尾張藩は瀬戸で焼かれる製品をすべて管理下におき、収益の一部を藩財政に繰り入れたからである。江戸中期に磁器の製法を九州の先進地から取り入れて以降、瀬戸焼は隆盛を誇った。有力な藩の後ろ楯があるというプライド意識は、他産地とは異なる風土をこの地に植えつけるのに貢献した。それは技術・販売面での専門性の追求であり、また新しいことにたえず挑戦しようとする進取の気質に富んだ企業家精神である。とりわけ専門性の追求は見事であり、近代以降、ありとあらゆる陶磁器製品がこの地で生産されるようになった。タイル、レンガ、配電盤、ゴミ焼却炉など、食器とは異なる業界へ進出した事業所も少なくない。その結果、焼き物産地・瀬戸のイメージは拡散してしまった。名古屋にあまりにも近く、自動車や機械など近代的な工業が急成長するすぐ近くにあって、古い窯業形態をそのままの姿で維持することは困難であった。

輸出用のノベルティ（陶磁器製玩具・置物）など瀬戸でしか生産されなかった製品は少なくない。輸出用食器は工業製品として生産されるのが一般的であるため、製造にあたっては厳格な基準が求められる。この点が和食器と違っており、手作り風の味わいが良しとされる和食器の基準は緩い。自ずと瀬戸では高レベルの生産技術が蓄積され、他産地から一目置かれる存在になった。西洋人の魂を揺さぶるノベルティの完成度は芸術作品の域に近く、他産地の追従を許さなかった。しかし、戦前は貴重な外貨を稼ぎ、戦後も加工貿易の一翼を担ってきた瀬戸の輸出用陶磁器も、1980年代の円高以降、新興諸国との競合に巻き込まれ、勢いを失った。輸出用陶磁器の生産が歴史的使命を終えるのと入れ替わるように、和食器を中心に瀬戸の町それ自体を焼き物の里として売り出す動きが起こってきた。

[2] 地形条件に応じて形成された焼き物の歴史的空間

伝統的な和食器は、瀬戸市東部に広がる台地・丘陵地に築かれた窯場を中心に生産されてきた。尾張藩が窯元から製品を集めて検品した御蔵会所は現在の市の中心部にあたる瀬戸川河畔にあり、この辺りで荷造りされて消費地へ出荷された（図3の中の瀬戸蔵）。現在でも瀬戸川沿いには焼き物を販売する小売店が軒を並べるようにして建っている。名古屋方面から電車で訪れる観光客は、名鉄瀬戸線の終着駅である尾張瀬戸駅で下車し、川に沿って歩き始める。かつては小売店のほかに卸売店も駅周辺に集まっていたが、1980年代に郊外に卸売団地を設けて移転していった。2005年の愛知万博を機に、旧御蔵会所の跡地に建っていた市民会館が「瀬戸蔵」という観光施設に生まれ変わった。歴史的名称を一部引き継いだこの施設は、市中心部で観光拠点の役割を果たすようになった。瀬戸蔵の中には焼き物の歴史をジオラマ風に伝えるスペースもあり、産地の歴史を知るのに好都合である。

市内には瀬戸川以外に水野川、赤津川、山口川などが流れている。かつては、それらの川がつくった平地やそれに連なる傾斜地に焼き物で生計を営む



図3 瀬戸市中心部と陶磁器に関する施設

出典：瀬戸市まるとミュージアム・観光協会のパンフレット（2013年）による。

窯元が多くあった。近代になって石炭窯が普及し、輸出向け製品の割合が多くなると、生産の中心は瀬戸川中流付近の平地へと移動した（名古屋大都市圏研究会編、2011）。現在でもこの付近で生産を続けている事業所はあるが、これらは産業観光の対象とはみなされていない。工業製品としての陶磁器は敬遠され、伝統的焼き物である和食器に関心が集まる。和食器は瀬戸川上流や赤津川、水野川の流域など市の周辺で焼かれている。一般に焼き物産地は丘陵性の地域に多いが、瀬戸焼もその例にもれず、瀬戸川河畔の平地に小売業が集積しているとはいえ、観光対象になりそうな焼き物空間は丘陵地に分散して分布する。

瀬戸川上流の洞地区には「窯垣の小径」と呼ばれる曲がりくねった道路がある。これは常滑の「やきもの散歩道」と同様、かつては生産や生活のための道路であった。人が一人歩けるかどうかの道幅しかなく、急斜面を縫うようにして続いている。いかに昔は移動するのが困難であったかをよく示す狭隘通路であり、表示がなければ見落としてしまう。崩れそうな斜面を補強するために、常滑の場合と同様、窯の建築材料や不用になった窯業製品が擁壁代わりに使われている（写真2）。本来ならば、花崗岩などの石材を用いて石垣がつくられてしかるべきかもしれない。しかしそうはなっていない。身近な素材を再利用し、あわせて不用な焼き物の組合せから生まれる造形美を楽しもうという精神は、常滑の場合と同じである。小径は地元住民による地域活性化の活動によって守られてきた。付近にはかつて使われていた工場をギャラリーや作陶の場に転用した工房が

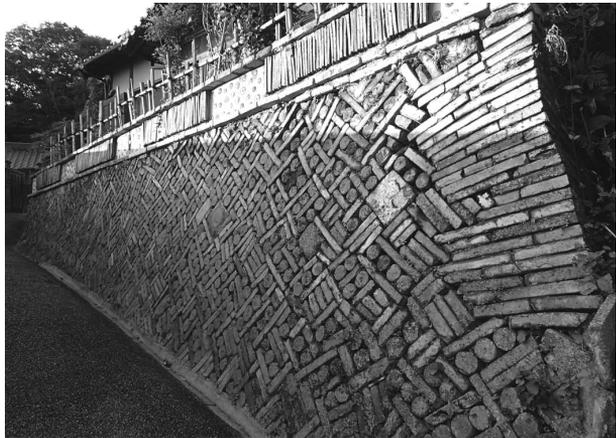


写真2 窯垣の小径

あり、訪れる人も少なくない。

一方、市街地中心部より一段上の丘陵台地に位置する品野地区では既存の窯元群とは別に、焼き物の販売や作陶体験などを目的とした観光施設が設けられている。商業目的に特化したこの種の施設は場所にオリジナリティがなく、歴史的にはあまり魅力があるとはいえない。しかし自動車社会の今日、車で瀬戸を訪れる観光客を引き入れるには広い駐車場が不可欠であり、オリジナリティは二の次と考えられている。ここから中心市街地を眺めることができ、都市の成り立ちを理解するには好都合な場所といえる。品野地区には焼き物の販売をセールスポイントにした道の駅が、最近、設けられた。隣接地には陶磁器とは関係のない機械、電気産業などの広大な工場団地が広がっている。伝統産業の観光施設と大規模な他産業の並存は、現在、瀬戸がどのような位置にあるかを象徴している。

4 ▶ 和食器の量産型産地として発展してきた美濃焼産地

[1] 瀬戸焼の陰に隠れてきた美濃焼の歴史といま

瀬戸焼が愛知県、昔風にいえば尾張に属しているのに対し、美濃焼は文字通り美濃の国に属している。両産地はかつての国や県を異にするが、地理的には背中合わせの関係にあり、南側の瀬戸に対して北側の美濃、あるいは矢田川（瀬戸川）流域の瀬戸に対して庄内川（土岐川）流域の美濃という関係にある。矢田川は庄内川と合流するため、両者は結局は同じ流域に属しているといえる。このように地理的に近い関係にあるにもかかわらず2つの焼き物産地が区別されるのは、属する行政区の違いから別々の道を歩んできたためである。近世にあっては美濃焼は瀬戸焼の一部と見なされており、雄藩・尾張の御用窯であった瀬戸焼の陰に隠れるような存在であった。第2次世界大戦後の高度経済成長期に、美濃焼は機械化による大量生産で大いに発展し、食器の生産量では瀬戸焼を凌ぐようになった。しかし消費需要が長期低迷に陥り、海外からの陶磁器輸入が増している今日、かつてのような量産モデルは機能しなくなり、美濃焼もまた曲がり角を迎えている。

美濃焼という名前が全国的に知られるようになったのは比較的最近のこと



図4 美濃焼産地の陶磁器関連施設

出典：東海環状都市地域交流連携推進協議会のパンフレット（2008年）による。

である。美濃の国は面積が広く、岐阜や大垣のある西濃地方も美濃に含まれる。中濃には焼き物とは無関係の美濃市という自治体もあるため、余計にイメージしにくい。東濃地方の西側半分、ここが焼き物産地としての美濃焼の地元である（図4）。美濃の国すなわち岐阜県に属していながら、尾張の中心地である名古屋に近いため、経済的な結びつきは名古屋との間でより強固である。窯業技術の面では隣接する瀬戸からの影響が強く、新技術が瀬戸からもたらされた歴史がある。近代以降、瀬戸が製品の多角化を図って食器生産のウエートを落としたのとは対照的に、美濃は食器それも和食器の生産に特化してく。こうした路線の違いが生産地の性格を規定し、その違いは都市の構造や景観からもうかがい知ることができる。

名古屋に近いため高度経済成長期にベッドタウンの性格をもつようになった瀬戸と同じように、美濃でも郊外住宅地化が進んだ。しかし名古屋からの直接的影響は多治見までであり、これより東に位置する土岐や瑞浪では昔ながらの焼き物産地の特徴が維持された。土岐川支流の上流域には、焼き物の種類ごとに生産特化した産地が分布している。生産技術の平準化でかつての

ような地域特化傾向は薄れたが、各産地の特性を対外的にアピールするには、昔ながらの特産品を活かす方が有効かもしれない。駄知地区のどんぶり、下石地区のとっくり、市之倉地区のさかずき、といった具合である。美濃でも大量生産で製品が市場に出て行く時代は終わった。時代は回帰し、手作り風の焼き物を丁寧に仕上げ、消費者や観光客に手渡すスタイルへと変わってきた。

[2] 地域ブランドづくりやイベント開催による産地振興

常滑焼や瀬戸焼に比べると美濃焼はまだ生産・出荷量が多い。しかし基本的には長期低迷傾向からは脱しきれておらず、産地では活性化のための試行錯誤が続けられている（林、2010）。ひとつは常滑、瀬戸と同じような焼き物産地のサービス化である。都市から消費者を直接呼び込んだり、イベントを開催して産地の知名度を売り込んだりする戦略がとられている。その仕掛けのひとつとして、たとえば多治見市本町地区では近世以降、産地卸売業が集まっていた街区一帯を修景保存し、歴史的街並みを維持するプロジェクトが行われてきた。街区の拠点には焼き物販売や作陶・情報発信のためのセンターが設けられており、来訪者の観光スポットになっている。道路向かい側の地元銀行支店は外観をそのまま残しながら、内装を一新し洒落たベーカリー・コーヒーショップへと変身した（写真3）。並び建つ交番も周囲との調和に配慮し、歴史的雰囲気を感じさせるデザインになっている。決して広い街区ではないが、商家の店先や蔵などの連なる歴史的オリ



写真3 オリベストリート沿いの銀行店舗から変身したベーカリー・コーヒーショップ

ジナリティが活かされた空間といえる。

美濃焼産地では「志野」や「織部」が商品ブランドや地域ブランドの代名詞として多用されている。もとはといえば、安土桃山期から戦国時代にかけて流行した茶道用の茶器スタイルの名称である。美濃地方に縁があり現に生産されていたことから、地域興しのネーミングの素材として用いられるようになった。地元で「オリベストリート」と呼んでいるのは、さきに述べた多治見市本町の街路のことであり、茶人・古田織部に因む。いささか政策的なネーミングではあるが、史実との関係を厳密に問わなければ、観光振興にとって有効といえよう。現地の地理に不案内な来訪者にとっても、そのように名づけられたルートを一巡することで、かつてこの街区一帯で行われていた焼き物の生産・流通に関わる作業の姿を想像することができる。街歩きにはわかりやすさが欠かせない。そのようなガイドとして、こうした地理的情報は役に立つ。

多治見市内には、本町地区とは別のところにもオリベストリートがある。このことから、オリベストリートは特定の街路をさすのではなく、似たような特徴をもった複数の街路が同じ名前と呼ばれていることがわかる。このあたりは市の観光政策の問題点かもしれない。いまひとつのオリベストリートは、本町地区から南へ3 kmほど山の中へ入った市之倉地区にある。瀬戸にも近いこの地区は、産地卸売が集まっていた本町とは異なり、丘陵地を流れる市之倉川に沿って形成された焼き物の生産地である。このオリベストリートは50軒ほどの窯元を巡って歩くルートであるが、本町のようにとくに整備が進んでいるわけではない。目玉は、「さかずき美術館」という名前で建設された、さかずきのコレクション展示と焼き物販売・作陶体験を兼ねた観光施設である。近世以来、営々として生産されてきた陶磁器製さかずきは、地元の特産品である。美術館と銘打ち、単なる土産物施設でないことを強調している。都会からの観光客を意識した施設であり、ギャラリーには焼き物以外に工芸品も飾られている。美術館の館長は隣接する有力窯元の現当主が務めており、伝統的な焼き物に現代的価値を吹き込もうとする新たな試みとして注目される（林、2009）。

美濃にはこれら以外に、行政や業界などが力を入れて設けた焼き物関係の施設が数多くある。常滑、瀬戸に比べるとそれらの分布範囲が広く、面としてとらえる必要がある。実際、産地内には「焼き物街道」という巡回コースが設定されているが、自動車を使わなければ見て回ることはできない。世界的規模で開催される陶磁器の見本市や、毎年、開催される全国的な焼き物まつりなど、イベント主体の地域興しは盛んである。東名、名神、中央道に加えて、2005年には東海環状自動車道も開通した。人気のアウトレットモールも立地する交通利便性を活かしたネットワーク的な地域興しがうまくつながれば、焼き物産地空間はさらに充実すると思われる。

(林 上)

【引用文献】

- 1) 名古屋大都市圏研究会編『図説 名古屋圏』古今書院、2011
- 2) 林 上「美術館を拠点とする文化サービス供給による伝統的陶磁器産地の振興」日本都市学会年報 第42巻 pp.222-227、2009
- 3) 林 上「国際見本市への出展やデザイン開発を重視した陶磁器の地域ブランド形成」日本都市学会年報 第43巻 pp.13-19、2010