

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

# TAKATSUKI

Days

令和7年

1

No.1442



今月の高槻な人

佐藤友美さん・央巳さん

[中ノ畑窯] 陶芸家

地元の味が染み入る焼き物

## PICK UP

- 10 新年のごあいさつ
- 12 避難所生活は助け合い
- 18 教育レポート  
全国学力・学習状況調査



TAKATSUKI NA HITO

# 高槻な人

## 佐藤友美・央巳 さん

[中ノ畑窯]陶芸家



地元の味が  
染み入る焼き物

自然豊かな檜田地区で作陶をしている佐藤央巳(ひろみ、写真右)さんと友美さん(写真左)夫妻。沖縄の地で共に修業をし、高槻で窯を開いた2人に、この場所で作る器のこと、地域の魅力について語っていただきました。



ろくろの回しかたは沖縄スタイル。

工房で2人は別々の作業をすることが多く、ろくろを回すのは主に央巳さんの仕事。「左足で手前に蹴りながら回転させるのは伝統的な沖縄スタイルで、僕の親方仕込みです」と央巳さん。



檜田地区の自然あふれる場所にある窯。

[中ノ畑窯]があるのは、田んぼに囲まれた緑豊かな場所。「子どもの頃から自然がいっぱいでいいところだなあと思っていたので窯の場所をここで探しました」と友美さん。



焼く時は高槻産のまきを使う。

窯で焼くまき作り担当は、高槻に来てから森林組合で働いていたこともある央巳さん。「針葉樹の間伐材を使いますが、倒してすぐの木は温度が上がりにくいので1、2年干してから使います」



高槻で生まれる焼き物がある幸せ。

今では全国のショップで取り扱われたり、イベントでも出展されたりしている[中ノ畑窯]の器。高槻にある窯で日々作られていることは、市民にとってうれしいこと。

TAKATSUKI NA HITO





地元の味が  
染み入る焼き物

TAKATSUKI NA HITO

# 高槻な人

## 佐藤友美・央巳 さん

[中ノ畑窯]陶芸家

### 佐藤友美・央巳さんの歩み

昭和48年 1973年	央巳さん、北海道稚内市で生まれる。
昭和49年 1974年	友美さん、大冠町で生まれる。
昭和56年 1981年	友美さん、冠小学校に入学。 ここで陶芸との出会いが生まれる。
平成10年 1998年	友美さん、沖縄県読谷村・陶真窯、 沖縄県読谷村・北窯 宮城正享工房に見習いへ。
平成10年 1998年	央巳さん、沖縄県読谷村・北窯 松田米司工房に見習いへ。
平成21年 2009年	築窯。初窯を焚く。
平成22年 2010年	央巳さんと友美さんが結婚。
平成23年 2011年	長男誕生。その後榎田幼稚園に入園、榎田小学校に入学。
平成25年 2013年	次男誕生。榎田幼稚園を経て、現在榎田小学校に在学中。



「器を作る時は、  
どんな料理を盛るかを  
想像します」と  
友美さん。

友美「沖縄で培った  
“壊すんじゃないで、  
あるものを生かす”  
というのを軸にし  
たいなと思ってい  
たので、ここでやろ  
うと。まず先に生活  
空間、そして窯を作  
りました」

—そこに央巳さんが  
加わるわけですね。  
央巳「『窯作ったら  
しいよ』というわ  
さを聞いて、当時岐  
阜まで行く用事が  
あったから、じゃあ  
ちょっと窯見せて、

央巳「本当はもっと焼きたいんですけど、  
まきを乾かしたり土の準備をしたりして  
ると、年に4、5回焼くので精一杯です」  
友美「沖縄で学んだやり方がゼロから  
器になるまでを自分たちでっていう仕事  
だったので、なるべくそれは変えたくない  
ですね。もっと効率のいい方法もある  
のだろうけど……年に何回かだけしか  
焼けないというのも、仕方がないこと  
かな」

—2人が理想とするやり方を、この場所で  
実現しているんですね。ここで焼き物をして  
いて、一番の喜びはなんですか？  
友美「生活も仕事も楽しい。仕事が生活  
のモチベーションを上げることもあるし、  
生活が仕事のモチベーションを上げるこ  
ともある。日常とつながっている感じで  
仕事ができていることが一番うれしいことかもし  
れませんね」  
央巳「使ってもらえるようになったのが一番うれ  
しいですね。芸術作品を作りたいわけではなく、  
日用品を作りたいので」



「2人の統一性  
ないでしょ？(笑)。別人格だから、  
作るものもそれぞれに  
なっちゃいます」と友美さん。

### 2人で焼き物を学んだ沖縄の地から高槻へ。



—高槻生まれの友美さんと北  
海道生まれの央巳さんが出会  
ったのが、沖縄のやちむん(焼き  
物)のメッカ・読谷村。それぞれ  
どうして南国の地で陶芸をする  
ことになったのでしょうか？  
友美「私は、通っていた冠小  
学校で焼き物の授業があっ  
て、そこで土鈴を焼いたこと  
が大きかったです」

—小学校のときに焼き物が

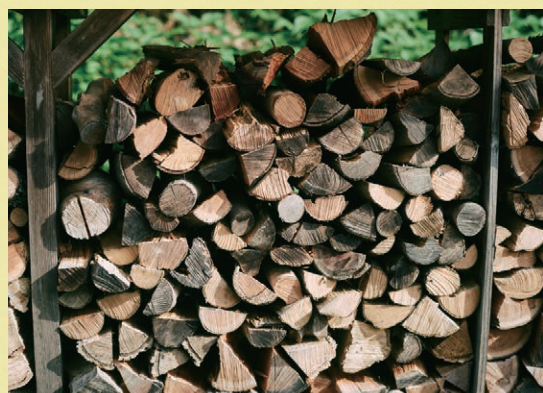
できたのは貴重な体験ですね。  
友美「そうなんです。それからずっと焼き物をやりたかったの  
ですが、大学の時にハマった自転車旅行で沖縄を訪れた時に、  
沖縄でなら見習いができる、沖縄で学びたいと思いました」  
央巳「私は、小さい時から、焼き物に限らず職人になりたいと  
思っていて、沖縄に行った時に大きな登り窯を見て、ここで働  
きたいなと思って弟子入りしました」

—ちょうど同じ時期に沖縄の窯元において、それぞれ別の師匠につ  
いていたのですが、窯同士の交流などはあったのでしょうか？  
央巳「同年代の若者が北海道から九州までいろんなところから

来てましたから、違う工房  
でもわりと横のつながりは  
ありました」  
友美「みんな仲良く、飲ん  
だりしてたよね」

—とても楽しそうな沖縄修業  
時代。そしてその後、友美さん  
は高槻に戻られるわけですね。  
友美「はい。最初は戻るつも  
りはなかったんですが、親  
方をはじめ沖縄の人が地元  
の土や木を使って焼いてい  
るのを見てきたので、自分  
の生まれたところで、もの  
づくりをしたいなと思って  
戻ってきました」

—その時、央巳さんは？  
央巳「私はその頃はまだ沖  
縄にいて、友美が『先帰る  
わー』と言って出ていくの  
を見送りましたね」



窯元には  
針葉樹、  
まきストーブ用には  
広葉樹と、佐藤家の  
生活にまきは  
必要不可欠な  
ものです。

—ここに寄ったんです。なんかすること  
あるか？と聞いたら、廃材などが  
散らばってたので、『じゃあ、これ  
切ってまきにして』と言われて。役  
に立つと思ったんでしょうね(笑)、  
結婚することになりました」

—沖縄のように地元のものを使いたいということですが、器  
を焼く時に高槻の素材はどのように使われていますか？  
央巳「土は焼くのに何トンも必要なので、買っていますが、  
高槻の土を混ぜるのがこだわりです」  
友美「買った土だけで焼くと、自分たちの焼き物として  
は、どうしてものっぺりするので。ひと味付け加える感じ  
ですかね」  
央巳「あとは、焼く時に塗る釉薬(ゆうやく)も自分たち  
で調整していて、田んぼをやっているのもみ殻の灰と  
か、まきストーブの灰も原料にしています」

—農業もやってらっしゃるんですね。  
央巳「そうなんです。ご近所さんからちょっと田んぼをし  
てもらえんかって声をかけてもらって。おかげで、もみ  
殻も役立っています」

### 日常とつながりながら仕事ができる場所。

—今はいろんなところに器を卸されたり、イベントに出展されたり  
しているの、焼く数も増えてきているんじゃないですか？  
友美「それがなかなか増えなくて」



「土は火に弱いと  
溶けたりするのですが、  
このへんの高槻の  
土は強いですね」と  
央巳さん。

—「土は火に弱いと  
溶けたりするのですが、  
このへんの高槻の  
土は強いですね」と  
央巳さん。」  
央巳「子育て世  
代も増えて、もっと  
地域が活性化し  
てくれるとうれし  
いですね」

### 物置きになっていた廃屋から家と窯を手作り。

—[中ノ畑窯]があるのは、高槻の中でも自然あふれる榎田地区で  
すが、友美さんは帰ってすぐここで窯を始められたのですか？  
友美「土地を探すのにだいぶ時間がかかりました。あちこち候補  
を見て回っている時に、高槻市がやっているブログを見てたら榎  
田も出ていて、いいところだなと前から思っていたので市役所に  
電話して繋げてもらって探したら、ここがちょうど空いていた。ほ  
ぼ残っているのは屋根だけの家でしたが、なんか風の通る場所  
だなと、このまま生かして工房を作りたいと思いました」  
央巳「しばらく誰も住んでなくて、壁も崩れた廃  
屋みたいなのが気に入ったそうです」

「遊んでる  
みたいでしょ(笑)」  
と型で土を抜く  
友美さん。これが  
貼り合わされて  
角瓶になります。



器は、750℃で  
素焼きしたあと、  
1,250℃で  
本焼きします。





# 好きなヒト & スポット



## 01 スポット TAKATSUKI NA SPOT 榎田小学校・幼稚園

田能

地域をもっと元気にする学校と子どもたち。

令和6年に開校150周年を迎えた榎田小学校。山間にある緑に囲まれた学校として、米作りや生き物との触れ合いなど、この環境ならではの学びを実践。また特認校として、学区区以外からの児童の転入学も認められています。「山の学校に子どもたちがいる風景が好きです。地域に学校が存在していることが榎田の元気になっているの、これからも未長く存続してほしい」と央巳さん。現在休園中の榎田幼稚園は小学校に隣接していて、「街から子どもたちに来てもらって、ぜひ再開してほしい」と友美さん。

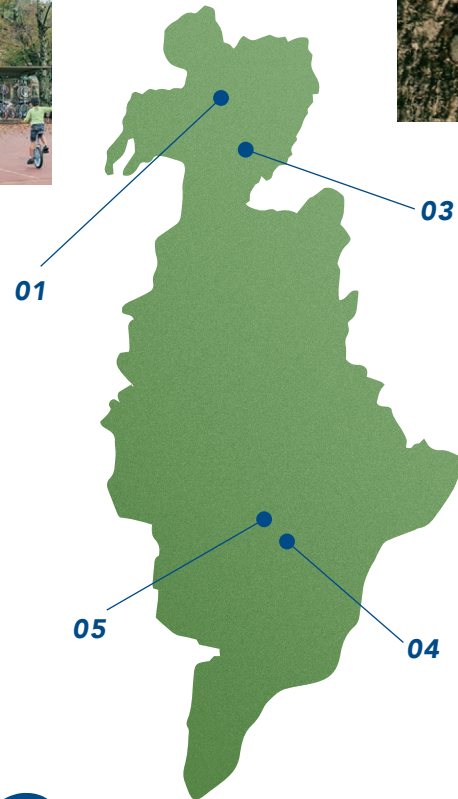


約10種類のドーナツを移動販売。近々妻の友佳子さんと、コーヒーとドーナツを提供する常設店を出す予定で、「それを私たちも楽しみにしています」と友美さん。

## 02 ヒト TAKATSUKI NA HITO [ちゃりんこ喫茶10] 久保天外さん

高槻市内を自転車で走る移動ドーナツ屋さん。

「高槻の隅々までちゃりんこで回っているドーナツ屋さん。SNSでやりとりするようになって、『いい季節になったら中畑まで行きますね』って言うてくれて、ほんまに来てくれた(笑)」と友美さん。エンジニアだった久保天外さんが「ドーナツも移動販売も好きなので」と1年前から始め、普段は北は摂津峡、南は枚方大橋あたりまでを回るそうですが、「[中ノ畑]までは、途中休み休みしながら、3時間半ぐらいかかりました」と。



## 03 スポット TAKATSUKI NA SPOT

### 高槻しいたけセンター

田能

今では貴重となった原木栽培で育つシイタケ。

高槻森林観光センター内にあり、昭和53年から長くシイタケの原木栽培を続けています。「スーパーなどでよく売られている菌床栽培のものとは違って、肉質が締まっています」と代表の渡邊美広さんが言うおいしさや品質は、今上天皇の大嘗祭に献上されたというほどのお墨付き。「『このを食べてから、シイタケが食べられるようになった』というパパ友さんもいました。シイタケ以外のキノコがあったり、ちょっと気になる雑貨があったりで面白いです」と央巳さん。

## 04 スポット TAKATSUKI NA SPOT

### China kitchen 猫猫

城北町

手際よく作り出されるやさしい味のチャイニーズ。

「なかなか街にゆくり出かけることもないのですが、人の作ったごはんが食べたい時に思い浮かぶお店です。そう言って佐藤夫妻が時々訪れる中華料理の店。「とにかく味が大好きだし、手際良いお仕事ぶりをこっそり席からのぞいたり、小気味いい仕事の音を聞いて、大手町の交差点を眺めたりしながらごはんを待つ時間も好きです」と友美さん。

メインを選べるマオマオセット。この日のメインは豚ロースと色々野菜の沙茶醬(サーチャジャン)炒め。ごはんは、佐藤さんが好きな蒸し鶏のつけごはん。



## 05 ヒト TAKATSUKI NA HITO

### [自家焙煎コーヒー マウンテン]の西田竜一さん・吉美さん

芥川町

街を盛り上げてくれる高槻自家焙煎コーヒーの草分け。

25年前から続く、芥川商店街にある店。友美さんが結婚前に店主の西田竜一さんと吉美さん夫妻に夫婦での仕事についてアドバイスを受けたり、「マウンテン」が中心となって開催する「高槻手づくり市」に出展したりと、「中ノ畑」との関係も長い。「お2人ともすごくアグレッシブで、前向きな言葉しか出てこない。アドバイスも確か。私たちがお2人のように仕事を楽しく続けていきたいです」と友美さん。

