



登り窯の様子



土をつく



野の花を添えて



酒器色々



作家印



展示室より作業場へ



小島 直喜  
Naoki Kojima

18歳で粘土を掘り出し、唐津焼のお店を始めた。  
21歳で初の個展、自分で焼物を始めることを決心し、開窯・独立。

- 駐車場 (10台)
- 作業風景見学
- 体験教室
- 要連絡

窯印・作家印▶

# 曹源窯

ソウ  
ゲン  
ガマ

七



唐津市浜玉町平原甲 1064-1 TEL.0955-56-2188  
HPにてメール問い合わせ有  
<http://karatuyakikojimanaoki.com/>

父が陶片の発掘をしていたことがきっかけとなり、唐津焼のお店をしていたが、自分で焼きたいと思ったことが作家への決め手だった。「唐津でただ良い物、直感で感じるものをつくりたい」と小島さん。結果オーライ、結果がすべて。土の素材・火の加減によって無限にも出来上がりが変わってくる登り窯を熟知しているゆえの言葉だ。「再現性のあり方」でプロかどうか分かれるという。「良い物はすぐ売れる、手元には残さない」と常に自分を追い詰める。得意な作風は朝鮮唐津、かいらぎ、色茶碗。古唐津にも特にこだわっていない。いつもと変わらずに、小島さんは「普通に」唐津焼を焼いている。

結果が全て。「普通」が信条。