

# 陶器の楽しみかた



美濃焼 土岐市

# 陶器を楽しむ・味わう

やきものは「陶器」と「磁器」に大きくわかれます。

陶器は褐色・黄土色の土味を生かしたやきもので、ざっくりとした触感や、うわぐすりのさまざまな表情、見た目の温かみと手作り感が特徴です。おなじ作品でもひとつひとつの色の濃淡や形が微妙に違い、陶器ならではの「景色」を生み出します。

岐阜県南東部の東濃地方で生産されるやきものは「美濃焼」と呼ばれており、食器類の生産は全国シェアの約7割を美濃焼が占めています。

美濃焼の代表的な陶器には志野、織部、黄瀬戸、瀬戸黒等があります。

この冊子では、陶器の楽しみかた・味わいかたについてお話しします。



志野



黄瀬戸



織部



瀬戸黒

# 陶器と磁器の見分けかた

やきものにはうわぐすりのかかっていない素地がむき出しの部分があります。多くは高台と呼ばれる底の部分ですが、磁器の場合は、固く焼き締まった白い素地がみえますが、陶器は色のついた粗めの素地が見られます。

また、陶器は厚手に作られているものが、多いです。

和食器は陶器と磁器どちらもありますが、洋食器はほぼ磁器製ですので、一度見比べてみると解りやすいかと思います。



陶 器



磁 器

# 陶器が見せるさまざまな景色

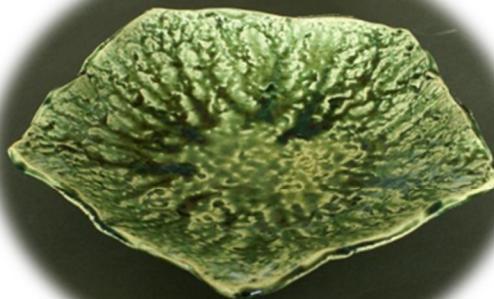
うわぐすりは、焼成することによって表面を覆うガラス質の膜になります。

(※うわぐすりを掛けない、焼締めとよばれる陶器もあります。)

成分の違いや、焼成の仕方、土との相性によって、うわぐすりはさまざまな表情を見せます。



濃 淡

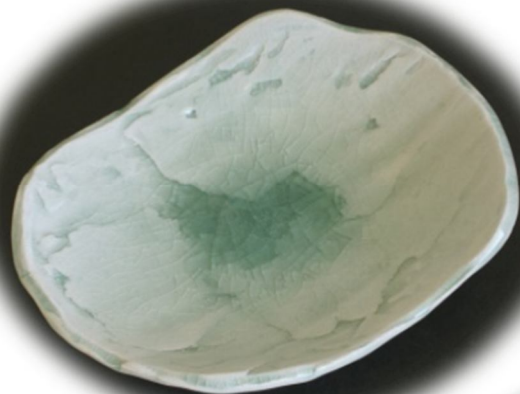


流 れ

自然にできた濃淡による色のちがひ、流れ、たまりなど、陶器ごとにひとつひとつ違う様子を、景色と呼んで楽しめます。

意図的にゆがませたり、微妙に大きさや形を変えることで土の柔らかさや手作り感を表現します。

これも陶器の個性となり、景色の要素のひとつとなります。



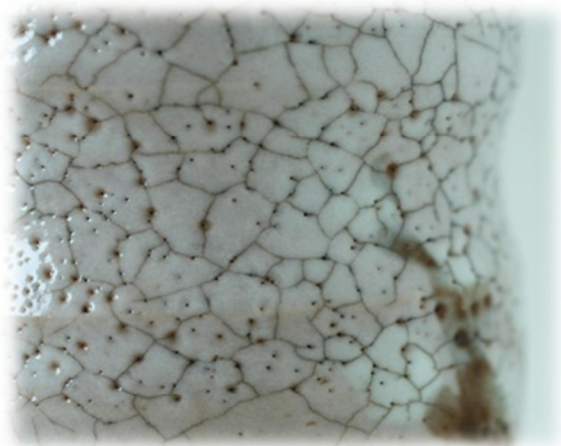
たまり



ゆがみ

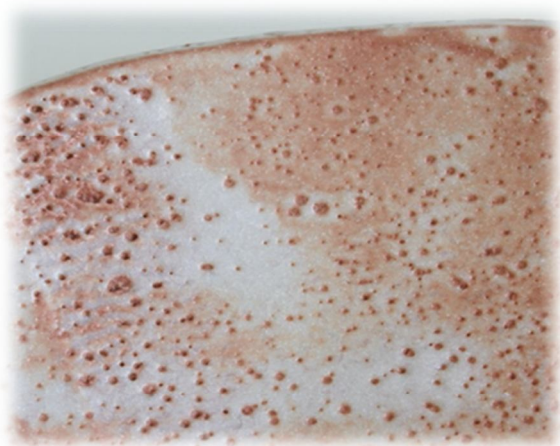


かん  
貫 入  
にゆう



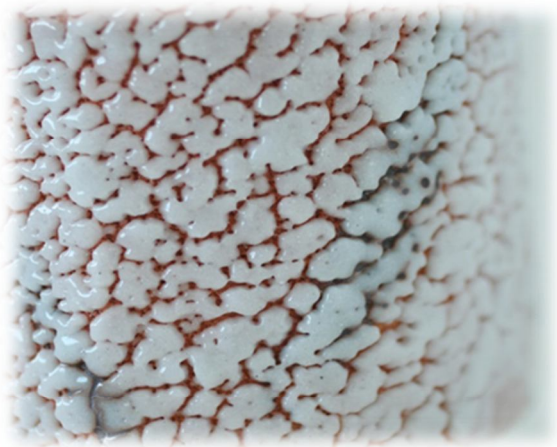
うわぐすり表面のヒビは、うわぐすり  
と土の膨張収縮の違いを利用する貫入  
と呼ばれる技法です。  
ヒビを際立たせるため、赤や黒色を塗  
り込んだ作品もあります。

ひ  
緋 色  
いろ



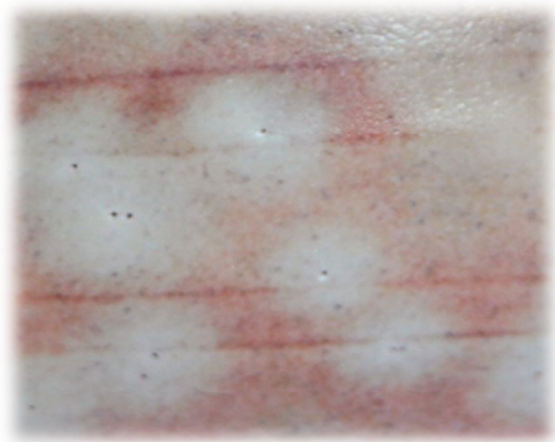
土の中の鉄分により、土肌やうわぐすり  
が本来の色から赤みを帯びることがあり  
ます。これを緋色とよび、焼成すること  
でできる緋色はさまざまな表情を見せます。

かいらぎ  
梅花皮



焼成中にうわぐすりが引っ張られ、土からはがれてちぢれ状になったものを梅花皮と呼び、志野でよく使われる技法です。

ごほん  
御本



うわぐすり表面にあらわれる赤い色彩や斑点状の模様を指します。粉引の陶器に多く見られ、土の中の鉄分が酸化して景色がうまれます。

## 陶器を「育てる」という考え方

土がむきだしの部分や貫入から水が染み込み、長く使ううちに色合いや見た目が変わってきます。

何年も使い込むうちに陶器の表情が変わりゆく様は、まるで成長しているかのように見え、自分好みのうつわに育てていくことは陶器の楽しみ方のひとつです。

育てる・愛でるという気持ちであつかえば、世界にひとつしかない自分だけのうつわに育っていきます。



長く使い込み、陶器が育った様子

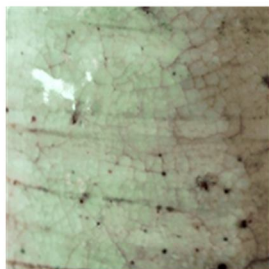


粉引など色の白い陶器は変化がわかりやすく、育てるのに向いています。  
また、貫入のある陶器は茶渋などが染み込むことでよりはっきりとします。

変化の一例



before

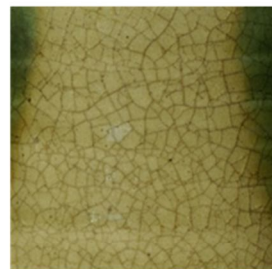


after

粉引湯のみ



before

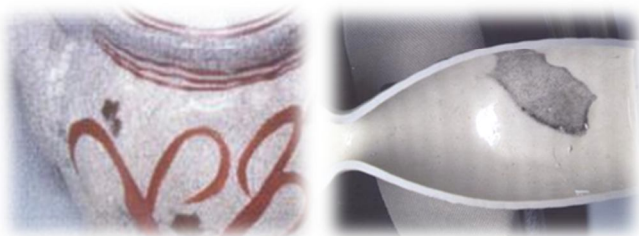


after

黄瀬戸湯のみ

# 陶器の接しかた

- ・ シミやカビを発生させないために・・・



- ・ 土をむき出しにした部分やうわぐすり表面のヒビや細かい穴から水・油分を吸いますので、使用ごとに水にくぐらせることで、料理の汁気や油が染み込みにくくなります。

使用後は洗浄をしっかり行い、よく乾燥させてから収納しましょう。

- ・ テーブルを傷つけないために・・・



- ・ テーブルに接する面を目の細かいサンドペーパーで軽く磨けば滑らかに出来ますが、高台の表情も鑑賞のポイントですので、ランチョンマット等を敷くなどして使い方に注意を払いましょう。

- ・ 欠けや割れを起こさないために・・・



- ・ 陶器は衝撃に弱いので、欠けたり割れたりしやすいものです。やさしくお使いください。

重ねて保管するときには、布巾や紙を間に敷くと良いでしょう。

食器洗浄機にかけるときは、割れることもあるので、使用については注意書きをよくお読みください。

できるだけひとつひとつ丁寧に洗ってください。

陶器はいきものです。

おもいやりを持ってやさしく接しましょう。



発行元 土岐市立陶磁器試験場・セラテクノ土岐  
〒509-5403 岐阜県土岐市肥田町肥田287-3  
TEL 0572-59-8312  
MAIL tojiki@city.toki.lg.jp  
2016年 月 日