

はじめに

くらしをささえるやきもの

みなさんは毎日やきものをつかっています。ごはんを食べるときの飯わんや皿、お茶を飲むときのきゅうすや湯のみ、それだけではなく、トイレの便器や洗面器など、身の回りにはたくさんのやきものがあるのです。こうしたやきものが、なにからつくられているのか知っていますか？ 土や石がおもな原料で、これらに水を加えて練って、高温で焼いてかためたものがやきものなのです。どこにでもあるものでつくることができ、1万年以上前からつくられてきました。もちろん土器といわれるはじめのころのやきものは、水がもれやすく、割れやすいものでしたが、少しずつ工夫したり、朝鮮半島や中国との交流などによって技術を進歩させたりしながら、いまのようなやきものがつくられるようになりました。そして、やきものは、わたしたちの生活になくてはならないものになったのです。

また、やきものはただの道具としてだけでなく、その手ざわりやデザインの豊かさにより人の心をなごませてくれます。同じ飲みものでも、紙コップで飲むのとお気に入りのやきもののカップで飲むのとでは味わいがちがうはずです。買ってきたおかずも、パックのまま食べるのと、皿に移して食べるのとでは、気分がちがいますね。

この本では、種類や歴史、やきものづくりの技など、さまざまな角度からやきものを紹介しています。知れば知るほど日本文化の奥深さを感じ、やきもののすばらしさがわかってくることでしょう。



▲『小おもと名寄』水野忠敬 編、関根雲停 画（1832年）
江戸時代に流行したオモトという植物を集めた浮世絵です。シンプルな植物だけにやきものの鉢のデザインが工夫されています。

もくじ

やきものの世界へようこそ・・・・・・4

各地のやきものを見てみよう……………4

やきものの種類と見方……………8



やきものづくりの技を見てみよう・・・・・・12

陶器づくりのスゴ技……………12

磁器づくりのスゴ技……………14

工業生産の磁器づくり……………18

シーサーづくりのスゴ技……………20



器以外のいろいろなやきもの・・・・・・22

やきものづくり体験レポート！・・・・・・24



もっとやきものを知ろう・・・・・・26

やきものの歴史……………26

民芸運動とやきもの……………30

セラミックスとファインセラミックス……………30

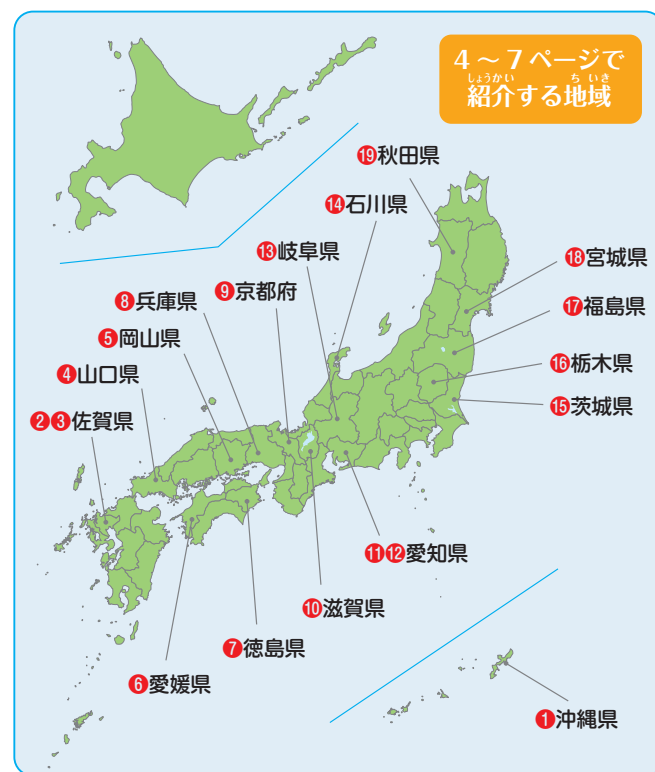
やきものづくりを仕事にするには……………31



やきものの世界へようこそ

各地のやきもの を見てみよう

日本には、個性豊かなやきもの産地がたくさんあります。
そのうち、いくつかの産地のやきものと、その特徴を見て
みましょう。



②佐賀県 [有田焼]

※磁器づくりの技は14～19
ページを見てください。

日本の磁器の発祥地として400年の歴史をもち、数々の技を生み出してきた産地です。青一色の染付、カラフルな色絵や染錦、金をもちいた金襴手など種類も豊富です。



①沖縄県 [壺屋焼]

那覇市の壺屋という地域に窯元が集められたことから、沖縄のやきものを「壺屋焼」と呼ぶようになりました。いまでは壺屋以外の場所にも工房があります。沖縄の自然をかたどったおおらかな模様が多くの独特の素朴な風合いが特徴です。



③佐賀県 [唐津焼]

西日本で、やきものことを「からつもの」というほど広まりました。土の風合いを生かした陶器で、鉄絵の絵唐津、印（スタンプ）でへこませて白けしょう土をぬる三島唐津、白と黒のうわぐすりをかけ分ける朝鮮唐津などがあります。



朝鮮唐津



三島唐津



絵唐津

④山口県 [萩焼]

安土桃山時代に大名茶人といわれた毛利輝元の御用窯として、萩焼は、はじまりました。模様はあまりいれず、けしょう土やうわぐすりなどの変化で風合いを出すのが特徴です。



⑥愛媛県 [砥部焼]

陶器の産地でしたが、江戸時代中期から磁器が焼かれるようになりました。やや厚めにつくった磁器に、青の染付でデザイン化された唐草模様をえがいたものが代表的です。



⑧兵庫県 [丹波焼]

平安時代からつづく産地で、もともとは壺やかめなどを焼締（やきしめ）（10ページ参照）でつくっていました。江戸時代からうわぐすりをつかうようになり、多彩なやきものが生まれました。右下の徳利は、イチチンがきという技法がつかわれています。



⑤岡山県 [備前焼]

古代の須恵器（すえき）（27ページ参照）にルーツがあるやきものです。うわぐすりではなく、窯変といわれる、窯の中で火や灰のあたり方で起こる焼きむらの模様に味わいがあります。



⑦徳島県 [大谷焼]

藍染の産地である徳島で、大きな藍がめや、水がめをつくっています。1人が地面に横になって足でろくろを回し、もう1人がねん土を成形する「寝ろくろ」がつかわれます。



やきものの種類と見方

やきものは、さまざまな分け方があります。産地による種類の例は4～7ページで紹介したので、そのほかの分け方を見ていきましょう。

【陶器と磁器】

原料と焼く温度によって種類が分かります。現在おもにつくられているのは陶器と磁器です。どのようなちがいがあるのか、見ていきます。

素材

原料は土で、陶土とも呼ばれます。水を加えてどろ状にして乾かし、練ってねん土にしたもので、かたちをつくります。地(素地)の色は土の成分や焼き方により、茶色や黄色、黒系などの色になります。



益子焼の大誠窯の土置き場と練ったねん土。

焼き方

1000～1300度で焼き上げます。このうち鉄の多い陶土をつかい、700～800度で焼くと土器(縄文土器や弥生土器など)、1200～1300度でかたく焼き締めたものを炆器(備前焼など)と呼びわけることもあります。

模様

おらかな模様がが多く、素朴な民芸調のデザインが特徴です。うわぐすり(釉薬)をかける場合が多く、表面がつややかになります。ぼったりとした素材感が感じられる仕上がりになります。

例

益子焼、唐津焼、織部焼、萩焼など。

「土もの」といわれる
日本古来のやきもの

陶器



<器の部位の名前>

器には、部分ごとに名前があります。知っておくと器の説明をしたり、聞いたりするときに便利です。茶道の茶わんの場合、糸底はたたみにつく部分のため「たたみ付」とも呼びます。



磁器

17世紀に日本に伝わった
「石もの」といわれる
やきもの



素材

石英粗面岩という石が磁器のおもな原料になり、白磁鉱や陶石と呼ばれます。これを細かくくだき、多くはねん土と混ぜてつかいます。焼くと白くなりますが、青や赤みがかった白などバリエーションがあります。



有田焼につかわれてきた
泉山磁石場と、有田焼のねん土。

焼き方

1300～1400度で、陶器より高い温度で焼くのが特徴です。陶器にくらべてガラス質が多く、なめらかで、かたく、軽く仕上がります。

模様

繊細な模様をえがくことができます。地が白いので鮮やかな色が映え、写実的な表現も可能です。青の濃淡だけでえがいたものを「染付」といい、陶器でも磁器でも用いられますが、地の白さと青のコントラストがより映えるのは磁器のほうといわれます。

例

有田焼、九谷焼など。

やきもののづくりの技を見てみよう

陶器づくりの スゴ技

栃木県でつくられている益子焼の工房「大誠窯」のやきものづくりを見ていきましょう。まきで火をたく「まき窯」での焼き方は、迫力満点です。

1 土づくり

陶器のねん土は、土（原土）を細かくしながら水にとかしてどろ状にして、乾かしたものをつかいます。大誠窯ではこの状態にしたものを入手し、「土練機」で空気を抜いてつつ状にしたものを、乾かないようにビニールでおおって保管します。これを、「荒練り」で土のかたさを均一にしながら、手にわずかに触れる感覚でゴミなども取り除きます。そこからろくろにのせる分量をとって、細かくずらしながら練り、土の中の空気をぬく「菊練り」をします。

荒練り

菊練り

体全体をつかい、
テンポよく
練るよ！

2 成形する



回転する台「ろくろ」に土をのせ、手に水をつけながら、高のぼしたり低くつぶしたりをくり返す「土ごろし」という作業をして、土のクセをとります。



ろくろ
器1こ分の量を決める「玉どり」をしてから、上から真ん中に指を入れて器の内側をへこませます。



うすくのぼして、器のかたちを決めていきます。



トンボという道具で、器の深さと大きさを測り、合わなければさらに調整します。



コマという道具で、器の内側の曲線を調整します。コマは器ごとに手づくりします。



口にあたる縁を、鹿のなめし革をあててなめらかにします。



たこ糸でねん土から切りはなし、かたがくずれないように外します。

3 乾燥・けずり・素焼き



カンナ



成形した器は室内で2～3日乾燥させます。けずり用のろくろにのせ、カンナでけずって高台をつくり、外側をなめらかにととのえます。その後さらに乾かし、両面とも白っぽくなったなら、680～800度に熱した窯で素焼きします。

4 絵付け・うわぐすりかけ

素焼きした器に模様をつけてから本焼きします。写真は伝統的な、酸化鉄の顔料のべんがらでえがく「馬の目」模様です。かき終わったら、とうめいになる「うわぐすり（釉薬）」をかけます。



何万回もやっているから安定してかけるよ！

模様のつけ方はいろいろ



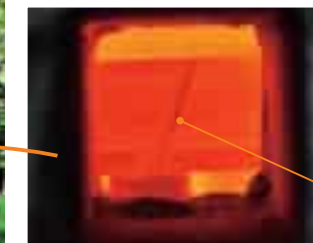
馬の目のように筆でかいたり、左の写真のように顔料をすくって流すようにかけたり、2色以上のうわぐすりで色分けしたり、いくつかの技法を組み合わせたりなど、模様のつけ方は豊富です。

5 焼成

2日間かけて、
焼きあげます！



高温になると、上のえんとつから炎がいきおいよく出ます。



ゼーゲルコーン

横の小さい穴から火の色や、「ゼーゲルコーン」の曲がり具合で温度をチェックします。

6 窯出し

焼き上げたら、そのまま置いて、焼いた時間と同じ時間をかけて、ゆっくり冷ましてから取り出します。赤い顔料は茶色に仕上がります。



できあがり！

火の様子を見て、まきを入れて温度を調整します。高温にするときには、横からもまきを入れます。