

名窯

土と火の恵み

VOL.25

Tokusai



2025

改訂版 _260121

“いい日本食”「和食の日」



和食文化国民会議

一般社団法人和食文化国民会議は「和食」文化の保護・継承プロジェクト(Washoku JAPAN)を展開。日本陶彩も会員として参加しています。

11月24日

「海の恵み、山の恵みが日本の食の源流」

「世の中が動く、工芸も新しく」と、主に陶芸家であって、東京芸術大学でのご研究、ご教養もおとりになった、その底流には、「なぜ、私たちが日本食と日本の器にこだわるのか？」が陶器を作るうえで、その根本としているそうです。

出典:浅野陽著「食と器と日本人」群羊社(19971005)(引用紹介)



本の紹介

「陶(すえ)ながく美味しさを彩る食卓を提案(「陶彩の日」)」

日本陶彩株式会社は、色鮮やかな日本の自然のなか、豊かな食卓を「器(うつわ)」で彩りよく演出し、より美味しく食べて欲しいという願いを込めて、10月31日を「陶彩の日」(「10(とう)」「31(サイ)」の日)としました。「日本記念日協会認定」



日本陶彩

10月31日

「やきもの談義」

加藤「山の神にね、正月の二日に馬を作って供えるんですよ。沙器馬(さきま)って朝鮮ではいうとんです。これは陶器の馬ちゅうことですよ。朝鮮には「白洲」その馬は何で作ってあるの。」加藤「うん、陶器で作って、僕ら子供の頃までやっとなんです。」……

出典:白洲正子・加藤九郎著「やきもの談義」風媒社(199709)(引用紹介)

本の紹介

Nippon Precious 歴史と文化に旅、そして器

土と火の恵み

歴史と文化に旅、そして名窯



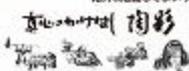
佐賀県有田「炎の博記念堂」(photoAC)

「和食・日本人の伝統的な食文化」が無形文化遺産となりました。その提案書には、「和食」の特長として「栄養バランスに優れた健康的な食生活……汁三菜を基本とする日本の食事スタイル」「食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現、季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った酒席品や器を利用したりして、季節感を楽しみます」とアピール。この無形文化遺産保護に関する条約に規定する無形文化遺産の代表的な一覧表に記載された「和食・日本人の伝統的な食文化」(「和食」)を適切に保護し、その継承を推進することを目的とした一般社団法人和食文化国民会議(略称:和食会議)に入会し、その活動を応援しております。



伝えよう、和食文化を。

日本陶彩
「陶(すえ)ながく美味しさを彩る食卓を提案」
紹介文添削しております。



〈文山窯〉

Hi!

M54467 110-801 850 文山窯 ラスター山茶花 対飯碗
12,100円(本体価格11,000円)
(有田焼) 大径12×7.1cm 小径11×6.5cm
化粧箱(14×26.2×7.7cm) ① ●(2101)





佐賀県嬉野「真の魂」(photoAC)



和泉式部(佐賀県嬉野「式部公園」JL332 No.5)



M54468660-802850 定山窯 外呉須花井十草 対飯碗
7,260円(本体価格6,600円)
(宍田焼) 大径12.5×6.5cm 小径10.8×5.8cm 化粧箱(14×26.2×7.7cm) ① (2101)

〈定山窯〉

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがでる場合があります(納期に一ヶ月程かかる場合があります)。

歴史と文化に旅、そして器

風土記…各地に風土があるように、それぞれ違った風合いの器があり、その伝統と文化は引き継がれています。その歴史と文化にふれつつ、各地を旅するように器にふれると、心地良い風が吹きます。

土と火の恵み

一期一会と云わず何度でも

路地へ入ルヨリ出ヅルマデ、
一期ニ一度ノ会ノヤウニ、
亭主ヲ敬ヒ畏ベシ
(山上宗二「山上宗二記」)



岐阜県多治見「穴弘法」(photoAC)

〈玉置 兼光 玉山窯〉



M50265500-803⁸⁵³
玉山窯 織部がどう 菓子鉢
5,500円(本体価格5,000円)
(美濃焼) 18.5×18.5×4.4cm
木箱 (22×22×7.5cm) ① (0202) 土



〈六兵衛窯〉
加藤 大吾

S38983330-803⁸²¹ 六兵衛 黄瀬戸 ぐい呑
3,630円(本体価格3,300円)
(瀬戸焼) 径6.7×5.2cm (80ml)
木箱 (8.8×8.8×8.1cm) ① (1112) 土

S38984330-803⁸²¹ 六兵衛 古瀬戸 ぐい呑
3,630円(本体価格3,300円)
(瀬戸焼) 径6.7×5.2cm (80ml)
木箱 (8.8×8.8×8.1cm) ① (1112) 土

愛知県瀬戸「岩屋堂」(photoAC)

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一ヶ月程かかる場合があります)。



石川県小松「木場湖」(photoAC)



〈佐藤 剛志〉

S38886500-804⁸⁷²
 佐藤剛志 色華小紋 飯碗(小・赤) ●
 S38887500-804⁸⁷²
 佐藤剛志 色華小紋 飯碗(大・黄) ●
 各 5,500円(本体価格5,000円)
 (丸谷焼) 大径12.2×6.4cm
 小径11.3×5.7cm 化粧箱 ① (3202)



〈夢幻庵〉
 小橋 俊允

M54386800-804⁸⁴²
 小橋俊允 面取黒湯呑
 8,800円(本体価格8,000円)
 (備前焼) 径6.5×9cm (200ml)
 木箱 (12×12.5×25.5cm) ① (3807) 土

M54387800-804⁸⁴²
 小橋俊允 面取黒ロック杯
 8,800円(本体価格8,000円)
 (備前焼) 径7.5×6.5cm (150ml)
 木箱 (19×11.5×10cm) ① (3807) 土



岡山県備前「日生」(Experia)



山口県萩「田床山頂」(photoAC)



〈光彩庵〉
 山根 清玩

M54871550-804^{862(M)}
 陶彩「リファイン」
 蒼釉わたつみ 豆皿揃
 6,050円(本体価格5,500円)
 (萩焼) 径9.5×2cm 5P
 化粧箱 (14×14×9cm)
 ① (3805) 土



陶磁器のしおり



(英中韓語)

器は食を盛る、食は器に盛られる Hygge

食卓ルネッサンス

「卓育」という考え方を、社会にわかりやすく伝え、「共食」への場を開いていくこと、それがくわいっしょに食べよう活動。2011年11月21日、NPO法人食空間コーディネート協会は、フォーラム参加一環で「くわいっしょに食べよう」宣言をしました。

日本陶彩株式会社は、TALKの考え方を引き継ぎ、経済産業省のご協力のもとに、わが国の心豊かな食空間と生活文化の向上のための幅広い活動をおこなっている内閣府認定NPO法人「食空間コーディネート協会」の活動に賛同し、企業会員として活動いたしております。

NPO法人
 食空間コーディネート協会 ARTALK-TCS <http://talk-tcs.gr.jp/>

(L303)

「楽しい器」…「斎藤光治」氏は「浅野陽やきもの塾(講談社)」で、次のようにおっしゃっています。

豊かな器を作りたい、楽しい器を作りたい。

例えば、「粋(いき)」ということばがあって、これは説明が難しい概念だとかいわれるけど、そうじゃないんですね。庶民がごく日常で体験する中に、キラキラ輝いているものと語ります。 出典:浅野陽/斎藤光治著「浅野陽やきもの塾」講談社(引用紹介)

参考資料

食は人を笑顔にする文化だ

Sustainable Gastronomy Day 18 June 
The United Nations has designated 18 June as an international observance.

Gastronomy is Happiness

食は命の源。生涯を通じて心身の健康を享受するには生活その中でも“食育”の重要性は高い。そして社会・環境・文化の視点から持続可能な食を支える食育との連携が今、必要とされている(食育推進基本計画)。SDGs、持続可能な開発の目標を達成するため、持続可能な食文化への人々の意識を高めることを目的として2016年(平成28年)国連総会で「持続可能な食文化の日“Sustainable Gastronomy Day”(6月18日 記念日)」が制定された。



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA



食の風土記を味わおう

白根市は、地質と地形に恵まれ、きめ細やかで、まろやかな柔らかい水に恵まれています。この水が重要となる醸造業が1600年頃から始まり、人々が伝統を守りつつ、改良を加えてきた味噌・醤油・酒造りや、質素儉約の中で知恵を絞って生まれた郷土料理など、多様な食文化が発展してきました。食の多様性・持続性を高めるこうした白根の活動は、SDGsの目標と合致し、持続可能な都市づくりにつながるものと考えているとのことです。

[ひな菓子]

ひな祭りを鶴岡では旧暦に祝われることが多く、いたるところで雛街道ができません。雛人形と共にするのが鶴岡独特の愛らしいひな菓子。主に地元特産物を模ったもので、子供の健全な成長への願いがこめられています。



M50468100-805⁸⁵¹
つつえ窯 朝鮮唐津 片口鉢 **カト**
11,000円(本体価格10,000円)
(唐津焼) ① ▲(2208) 土



[麦きり]

ひな菓子庄内人であれば夏になると食べたくなる、そんな季節の食の一つが麦きりです。小麦でつくった麺を生のまま茹で、冷やして食べるのが一般的。のど越しが自慢の麺。うどんのことを「ムギ」と呼んでいたという説があるよう。



M55414600-805^{857(V)}
秀峰窯 御深井藍染 平皿揃
6,600円(本体価格6,000円)
(瀬戸焼) (1112) 土

S38920120-805^{857(V)}
秀峰窯 御深井藍染 平皿
1,320円(本体価格1,200円)
(瀬戸焼) ① (1112) 土 **カト**

T93896028-805¹⁹⁷
竹スダレ 丸16.5cm
308円(本体価格280円)
(中国製) ⑤ (3303)

[笹巻]

日本各地の端午の行事食に笹でまかれたもち米を煮たものがあるが、南庄内では灰を混ぜて煮たあく水にもち米を浸しておき、笹で三角形に包みます。黄色く艶色でプルプルとした食感。黒みつきなこや砂糖きなこをつけて食べます。



M50293900-805⁸⁵⁵
快山窯 輪花牡丹 銘々皿
9,900円(本体価格9,000円)
(美濃焼) ① (0107)



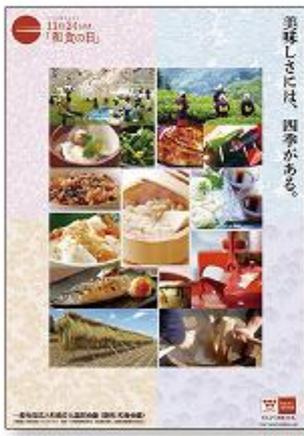
[孟宗汁]

茹たて旬の孟宗筍を味噌と酒粕仕立てでじっくり煮込みます。サクサクした歯応えと素朴な風味が人気。鶴岡の人は孟宗筍が大好きで、シーズン中は毎日のように食べるという強者もいるくらい、愛してやまない食材とのことです。



M55416500-805^{857(V)}
秀峰窯 御深井藍染 平小鉢揃
5,500円(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) (1112) 土

S38922100-805^{857(V)}
秀峰窯 御深井藍染 平小鉢
1,100円(本体価格1,000円)
(瀬戸焼) ① (1112) 土 **カト**



山形県鶴岡市は気高い山々から
広大な庄内平野、日本海へと至る変化に
富んだ地形の中で、
海の幸・山の幸に恵まれた
豊かな食文化を有し、
先人たちの知恵と情熱に
よって独自の食文化を今に伝えています。



歴史ものがたり 鶴岡市 3つの日本遺産



自然と信仰が息づく
「生まれかわりの旅」
～出羽三山～



サムライゆかりのシルフ
日本近代化の原風景に
出会うまち鶴岡へ



荒波を越えた男たちの
夢が紡いだ異空間
～北前船寄港地・
船主集落～ (L340 No.6a)

●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味わえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を備忘するため、その器をお薦めいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。

元服(げんぷく、げんぶく)とは、奈良時代以降の日本で成人を示すものとして行われた儀式。通過儀礼の一つ。「元」は首(=頭)、「服」は着用を表すので、「頭に冠をつける」という意味。加冠とも初冠(ういこうぶり)とも言われました。書冊に見えるのは「聖徳太子伝暦(延喜17(917)年)」に太子が十九歳にして崇峻天皇の朝に冠給うとありますが、天武朝に「結髪加冠の制」が定められてのち、「続日本紀」によると、元明天皇の和銅7(714)年に聖武天皇が「皇太子にして元服を加え給ひし」とあるのが始であるとされています。以後、武家では戦国時代、江戸時代ずっとその儀式は執り行われ、江戸中期ごろには一般民まで広がり、大げさな儀式とまではしなくとも「元服」の意義をとり入れ、子供から大人への社会参加への境界日とされました。武家では明治維新まで正式に続けました。



平等院(L331 No.21b)

源氏物語「桐壺」:この君の御童姿、いと変へまうと思せど、十二にて御元服したまふ。居起ち思しいとなみて、限りある事に事添へさせたまふ。一年の春宮の御元服、南殿にてありし儀式、よそはしかりし御童姿に落とさせたまはず。所々の宴など、内藏寮、教倉院など、公事に仕うまつれる、おろそかなることぞと、とりわけ御せ言ありて、清らそを尽くして仕うまつれり。



聖武天皇像(鎌倉時代、作者不詳)

維新後、徴兵検査が実質の通過儀礼との認識があったようですが、前述のとおり、昭和23(1948)年祝日法で「成人の日」制定から、集団での成人式がおこなわれてきました。生後100日目に健やかな成長を祈念した「お食い初め」、そのときの「お食い初め膳」を20年(18年)目に出して、この間の様々な事柄と共に、家族(親族)とお祝い、共食するは如何でしょうか?

20年目、再び「お食い初め膳」で祝う



M55370230-806844
秀峰窯 御深井十草 多用皿
2,530円(本体価格2,300円)
(瀬戸焼) (1112) 土 カット

M54362380-806865
光抱窯 すこやか(女の子)
お食い初めセット
41,800円(本体価格38,000円)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M54451880-806871
山近窯 さくら 7寸平皿
9,680円(本体価格8,800円)
(九谷焼) (3201)

M54361380-806865
光抱窯 すこやか(男の子)
お食い初めセット
41,800円(本体価格38,000円)
(京焼・清水焼) (◆3105)



② 市松たまご (めでたい伝統柄)
④ 海老(腰が曲がるまで長生きすることを願って)



⑥ 酢だこ(赤色 祝色) ⑤ 厚焼き玉子(黄色 金運)
⑦ 田作り(小さくても尾頭付き、五穀豊穡) ⑧ 黒豆(元気に食べますように)



⑫ 伊達巻き玉子(金運、子孫繁栄) ⑨ 筑前煮(子孫繁栄)
⑩ 紅白なます(赤は魔よけ、白は清浄) ⑪ 栗さんとう(豊かさや勝負運を願って)



M55374100-806872
古九谷花鳥 9号皿
11,000円(本体価格10,000円)
(九谷焼) (3216)

- ① T96294600-806812 青郊窯 縁起絵変り 豆皿揃 6,600円(税込価格) (九谷焼) ▲(3202) カット
- ② M55413650-806857(V) 陶彩(ハンドメイド) 秀峰窯 御深井十草 平鉢揃 7,150円(税込価格) (美濃焼) (1112) 土
- ③ M50293900-806855 快山窯 輪花牡丹 銘々皿 9,900円(税込価格) (美濃焼) (0107)
- ④ M54817120-806855 春山窯 縁彩花形 銘々皿 13,200円(税込価格) (美濃焼) (0107) ▼
- ⑤ M54666700-806852 幸祥窯 染付洋草草 4寸皿揃 7,700円(税込価格) (濃佐見焼) (2203)
- ⑥ S38718360-806887 陶斎窯 花結晶(緑) 銘々皿 3,960円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ⑦ T96293600-806812 青郊窯 縁変り 色絵豆皿揃 6,600円(税込価格) (九谷焼) ▲(3202)
- ⑧ M55303380-806874 山源窯 小皿揃 トルコ青 4,180円(税込価格) (常滑焼) (3603)
- ⑨ S38730760-806887 陶楽窯 紫彩華紋 銘々皿 8,360円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ⑩ M54817550-806862(V) リファイン 蕨粉わたつみ 豆皿揃 6,050円(税込価格) (萩焼) (3805)
- ⑪ M54926100-806850 青花 縁変り 八方割小皿揃 11,000円(税込価格) (有田焼) (2101)
- ⑫ M54664140-806852 幸祥窯 色絵花唐草 銘々皿揃 15,400円(税込価格) (濃佐見焼) (2203)



長谷寺 春豊(牡丹) (L331 No.5)



⑬ 三重県:おしもん(いせや) ⑭ 京都府:ぶつれ(黄龍橋)



⑰ 滋賀県:鮎煮(木村水産) ⑱ 滋賀県:ひわます水煮(南川魚類)



⑲ 京都府:はもの皮(大京焼神店) ⑳ 佐賀県:そうめんコロッケ(ほんい) ㉑ 富山県:白えび(こん六水産)



春日大社(若草山) (L331 No.2a)



春日祭(3月) 新薬師寺 秋冬(椿) (L331 No.4)

- ⑬ M54981650-806841 安藤窯 観前金彩 小鉢揃 7,150円(税込価格) (備前焼) (3305) カット
- ⑭ S38206400-806815 陶斎窯 染付草花(桜) 四寸丸皿 4,400円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ⑮ S38797200-806864 天龍窯 ガラス釉 モモイロ飯茶碗 2,200円(税込価格) (萩焼) ●(3806) 土
- ⑯ M54982120-806841 山本英之 黒吹金彩 6号皿揃 13,200円(税込価格) (備前焼) (3305) カット
- ⑰ M54988800-806873 和be Angel 取分け皿揃 8,800円(税込価格) (信楽焼) (3405) カット
- ⑱ M54949100-806858 夢幻工房 片小鉢5客揃 11,000円(税込価格) (備前焼) (3807)
- ⑲ M54989120-806872 九谷正峰窯 名品六選 4号皿(6P)揃 13,200円(税込価格) (九谷焼) (3216)
- ⑳ S38712260-806887 匠窯 粉引 五寸丸皿 2,860円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ㉑ T93884465-806142 洗朱 3.9手塩皿(木製) 5,115円(税込価格) (日本製(会津)) (8716)
- ㉒ M55448180-806864 天龍窯 ガラス釉 モモイロたわみ鉢 1,980円(税込価格) (萩焼) (3806) 土
- ㉓ S38510300-806811 そうた窯 染付花弁紋丸小皿 3,300円(税込価格) (有田焼) (2104)
- ㉔ T92945280-8061163 越前 入子桐(小)黒漆 3,080円(税込価格) (日本製(越前)) (3211)
- ㉕ T91247450-8061163 越前 13.0長角盆うらみ 4,950円(税込価格) (日本製(越前)) (3211)
- ㉖ T91248450-8061163 越前 13.0長角盆根来 4,950円(税込価格) (日本製(越前)) (3211)

※こちらの商品は、1つで販売と、数個での揃えでの販売(主に「膳」と表記)とが現在しております。
●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味わえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を掲載するため、その器をお勧めしたものでなく、また販売期間等限られたものもあります。)

桜、川、餅、山から湧き出て川となり、野をうるおす

桜は穀物の神が宿るとも、稲作神事に関連していたともされ、農業にとり昔から非常に大切なものでした。また、桜の開花は、他の自然現象と並び、農業開始の指標とされた場合もあり、各地に「田植え桜」や「種まき桜」と呼ばれる木があったといわれています。

『日本書紀』卷十二「履中紀」、「三年の冬十一月の丙寅の朔辛未(40年)に、天皇、磐余市磯池に兩枝船を泛べたまふ。皇妃と各分れて乘りて遊宴びたまふ。膳臣余磯、獻酒。時に櫻の花、御蓋に落ちいれり。」が日本最古の桜花の記事。同じく「允恭紀」に、「花細し 桜の愛で 同愛でば 早くは愛でず 我が愛づる子ら(なんと繊細な桜の美しさよ。同じように愛でるなら、桜のように美しい我が姫を なぜもっと早くから愛さなかったのだろうか…)」と允恭天皇が皇妃への愛を詠った一首があります。中国文化の影響が強かった奈良時代は和歌などで単に「花」といえば梅を指して、万葉集においては梅の歌118首に対し桜の歌は44首に過ぎませんでした。その後平安時代に国風文化が育つに連れて徐々に桜の人气が高まり、「花」とは桜を指すようになります。

桜餅(さくらもち)は、桜にちなんだ和菓子であり、桜の葉で餅菓子を包んだもの。雑菓子の一つでもあり、春の季語です。桜餅は、地方によって形状や製法が異なり、一般に、「関西風(道明寺餅)」と「関東風(長命寺餅)」と大きくわかれます。関西風は、道明寺餅または略して道明寺(どうみょうじ)ともいう。関西では関東風の桜餅を見ることはほとんどなく、桜餅といえば関西風の道明寺餅のことを指します。その昔、乾飯や煎餅の一種で、大阪府藤井寺市の道明寺で最初に作られ、保存食として使われたのが起源の道明寺粉で、水に浸し蒸したもち米を干して粗めにひいて作ります。主に関西風桜餅、おはぎ、栴餅に用いられます。関東で作られている桜餅は、関東以外では長命寺餅とも呼ばれることが多いようです。関東では関東風の桜餅のことを長命寺餅と呼ぶことは少なく、「長命寺の桜餅」と称した場合、向島の「長命寺桜もち」製の桜餅を意味しています。

うちのぼる佐保の川原の青柳は
今は春べとなりけるかも
(萬葉集 卷八(一四三三)大伴坂上郎女)



大和川



道明寺は、允恭天皇陵のそばにあり、大和川と石川との合流に位置します。道明寺周辺は、菅原道真の祖先にあたる豪族、土師(はじ)氏の根拠地で、土師氏の氏寺土師寺として建立され、今の道明寺天満宮の前にあり、当時は七堂伽藍や五重塔のある大規模なものであったそうです。

土師窯跡
(道明寺天満宮)
(L338 No.3b)



道明寺



※陶器…名産カタログ
巻末P82-R539を
ご参考まで



陶器田神社(和泉) 陶器窯跡群(和泉)

「貞観元年四月癸 廿一日丙午 河内・和泉両国相争焼陶伐新之山 依朝使左衛門少尉紀今影等勘定為和泉国之地、和泉・河内貞観元(859)年、陶器山の相争いの訴訟が持ち上がり、4月21日に陶器山が和泉の国の地だと裁定された、とあります。(L338 No.2)

- ① H16638450-807179(M) 陶彩「白雲」ざくら 花びら銘々皿 4,950円(税込価格) (美濃焼) (0107)●
- ② M55455200-807872 佐藤窯 色華燦紋 4号三つ足柳舟小鉢箱 22,000円(税込価格) (九谷焼) (3202)
- ③ M50265500-807853 玉山窯 織部ぶどう 菓子鉢 5,500円(税込価格) (美濃焼) (0202)
- ④ M54989120-807872 九谷正徳窯 名品六選 4号皿(6P)揃 13,200円(税込価格) (九谷焼) (3216)
- ⑤ M50293900-807855 快山窯 輪花牡丹 銘々皿 9,900円(税込価格) (美濃焼) (0107)
- ⑥ M54817120-807855 春山窯 緑彩花形 銘々皿 13,200円(税込価格) (美濃焼) (0107)▼
- ⑦ S38920120-807857(V) ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 普茶井聖染 平皿 1,320円(税込価格) (瀬戸焼) (1112) カット
- ⑧ S38852110-807876 秀峰窯 御深井十草 深小皿 1,210円(税込価格) (瀬戸焼) (1112) カット
- ⑨ M55257750-807856(V) 芝野 黒箱白ながし 小丸皿揃 8,250円(税込価格) (瀬戸焼) (1112) 土
- ⑩ M55303380-807874 山源窯 小皿揃トルコ青 4,180円(税込価格) (常滑焼) (3603)
- ⑪ S38853090-807876 初平窯 白うのふ花形 小皿 990円(税込価格) (瀬戸焼) (1112) 土
- ⑫ M54420700-807842(V) 長江 黒箱部 銘々皿揃 7,700円(税込価格) (瀬戸焼) (1112) 土
- ⑬ S38563090-807876 秀峰窯 御深井 花形小皿 990円(税込価格) (瀬戸焼) (1112) カット
- ⑭ S38773360-807887 陶舞窯 花結晶(茶) 銘々皿 3,960円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ⑮ S38709300-807887 喜信窯 志野十草 五寸皿 3,300円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)▼
- ⑯ M54982120-807841 山本英之 黒吹金彩 6号皿揃 13,200円(税込価格) (瀬戸焼) (3305) カット
- ⑰ M54981650-807841 安藤嘉規 備前金彩 小鉢揃 7,150円(税込価格) (瀬戸焼) (3305) カット
- ⑱ S38206400-807815 陶舞窯 染付草花(桜) 四寸丸皿 4,400円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)

※こちらの商品は、1つで販売と、数個での揃えでの販売(主に「揃」と表記)とが混在しております。

花見(はなみ)は、主に桜の花を鑑賞し、春の訪れを寿ぐ日本古来の風習です。「日本後紀(承和7(840)年)」には、嵯峨天皇が弘仁3(812)年に神泉苑にて「花宴の節(せち)」を催したとあり、時期的に花は桜が主役であったと思われる、これが記録に残る花見の初出と考えられています。前年に嵯峨天皇は地主神社の桜を非常に気に入り、以降神社から毎年桜を献上させたといひ、当時、桜の花見は貴族の間で急速に広まり、これが日本人の桜好きの原点のようです。天長8(831)年からは宮中で天皇主催の定例行事として取り入れられ、その様子は「源氏物語“花宴”」にも描かれています。



胡蝶の舞(萬葉雅楽会)



③③ 長崎県(海部)



③② 長崎県(千寿海)



③① 佐賀県(北島)



③① 佐賀県(村岡屋)



②⑨ 佐賀県(はんえい堂)



②⑧ 岡山県(小池菓子舗)



②⑩ 滋賀県(大宮)



②① 京都府(仙太郎)



②② 京都府(老松)



②③ 京都府(表屋吉富)



②④ 京都府(泉屋伊織)



②⑤ 山口県(梅寿軒)



②⑥ 山口県(本多屋)



②⑦ 山口県(豆子郎)



春日大社(L.331 No.2a)



春日祭(3月)



法隆寺



佐保川

奈良市を代表する河川であり、萬葉集などの歌枕としても有名な佐保川一帯には、奈良市内中央部を南北に貫く形で約5キロに渡り、途切れることのない壮大な桜並木が広がっています。佐保川の桜は、奈良市内の桜の名所としては他の追随を許さない最大の規模を誇り、県内でも有数の桜の名所として知られ、桜のシーズンには大勢の花見客が集まり、5キロに渡る並木道は人が絶えることがありません。

- ①⑨ S38718 360-808887 陶薺窯 花結晶(緑) 銘々皿 3,960円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ②⑩ M54988800-808873 和be Angel 取分け皿揃 8,800円(税込価格) (信楽焼) (3405) **カット**
- ②① S38906 360-808887 陶薺窯 花結晶(黄) 銘々皿 3,960円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ②② S38712260-808887 匠窯 粉引 五寸丸皿 2,860円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ②③ S38715300-808887 大日窯 灰袖三彩 五寸皿 3,300円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ②④ S38722300-808887 大日窯 絵袖 五寸皿 3,300円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- ②⑤ M55237300-808864 天龍窯 ガラス釉 モモイロ鉢 3,300円(税込価格) (萩焼) (3806) 土
- ②⑥ M54871550-808862(V) 陶彩リファイン 蒼釉わたつみ 豆皿揃 6,050円(税込価格) (萩焼) (3805)
- ②⑦ M55236300-808864 天龍窯 ガラス釉 ソライロ鉢 3,300円(税込価格) (萩焼) (3806) 土
- ②⑧ M54949100-808858 夢幻工房 片口小鉢5客揃 11,000円(税込価格) (横前焼) (3807)
- ②⑨ S38510300-808811 そうた窯 染付花弁紋丸小皿 3,300円(税込価格) (有田焼) (2104)
- ③⑩ M54926100-808850 青花 絵変り 八方割小皿揃 11,000円(税込価格) (有田焼) (2101)
- ③① S38508280-808811 そうた窯 染錦唐草つなぎ小皿 3,080円(税込価格) (有田焼) (2104)
- ③② M54664140-808852 幸祥窯 色絵花唐草 銘々皿 15,400円(税込価格) (波佐見焼) (2203)
- ③③ M54666700-808852 幸祥窯 染付洋唐草 4寸皿揃 7,700円(税込価格) (波佐見焼) (2203)

※こちらの商品は、1つで販売と、数個での揃えでの販売(主に「揃」と表記)とが現在しております。



桜 (英中韓語)



関田川



① 東京都(山本や)



長命寺

長命寺桜もちの由来:私どもの祖先に、長命寺の門番をしていた山本新六という者がおりました。この人、桜の季節は落ち葉の掃除に手を焼いたそうで、ふと思いついて桜の葉を塩漬けにいたしまして、薄い皮で餡を包んだものに巻いて売ったところ、大変な売れ行きだった。(長命寺 桜もち 山本や(東京・向島))とのこと。

いつまでも雅な京の香り

「源氏物語」のなかに、秘色(ひそく)という描写があり、これは中国の越州窯で作られた青磁を指します。平安時代と言え、中国からの影響が薄れ「国風文化」が開花したと理解されていますが、遣唐使という公式の朝貢がなくとも、大陸から文物も情報も得られていたことを示すものです(=参考:家塚智子著「源氏物語の時代背景」、納屋嘉人編「茶の湯と物語」淡交社(20170605))。

お茶は奈良・平安時代に、遣唐使や留学僧によってもたらされたと推定されます。平安初期、「日本後記(承和7(840)年)」には、「嵯峨天皇に大僧部(だいそうず)永忠が近江の菟積寺において茶を煎じて奉った」と記述されています。当時中国茶は現代の烏龍茶に似ただんご状の微発酵茶と考えられ、この茶の色こそが現代日本人のいうところの茶色。当時の日本人は、茶を嗜好品としてよりも薬としてとらえており、必要量のみを煎じて飲み、この飲茶習慣は根付かず廃れてしまったと考えられていましたが、最近では貴族や僧の間で継続的に愛好されていたと考えられています。

鎌倉時代に日本に禅宗を伝えた栄西は、中国から持ち帰った茶を九州(背景山)に植えます。また、宇治の明恵上人にも茶の種を送り、それが宇治茶の起源とも言われています。そして、「椿餅」は日本最古の餅菓子といわれ、「源氏物語第34帖若菜上」に、「椿餅、梨、柑子やうのものども、様々に筥の蓋どもにとりませつつあるを、若きひとびと、そばれとり食ふ」と若い人々が蹴鞠のあとの宴で食べる場面が登場します。



平等院(L331 No.21b)



- ① S38699200-809 隆泉窯 影赤絵花鳥 急須(小) 22,000円(本体価格20,000円)
- ② S38700200-809 鳳山窯 染花紋 お茶香茶碗 2,200円(本体価格2,000円)
- ③ S38701120-809 昭阿弥窯 祥瑞山水 四寸皿 13,200円(本体価格12,000円)

- ④ S38846160-809 陶舜窯 花結晶(緑) 急須 17,600円(本体価格16,000円)
- ⑤ S38847450-809 陶舜窯 花結晶(黄) お茶香茶碗 4,950円(本体価格4,500円)
- ⑥ S38773360-809 陶舜窯 花結晶(茶) 銘々皿 3,960円(本体価格3,600円)

桐壺(源氏1-12歳): 帝(桐壺帝)はそれほど身分が高くない桐壺更衣を寵愛し皇子を儲けるが、更衣はやがて病死してしまう。これを深く嘆く帝を慰めるために亡き更衣に生き写しの藤壺が入内し、新たな寵愛を得る。一方で皇子は帝の元で育てられ、亡き母・桐壺更衣に似るといふ藤壺をことに慕うようになる。帝は元服した皇子を臣籍降下させて源姓を与える。彼はその光り輝くような美貌から光源氏と呼ばれるようになり、左大臣家娘葵の上の婿を迎えられる。



紅梅(薫24歳春): 柏木没後の頭中将家の物語。致仕太政大臣(頭中将)の孫娘・中の君と匂宮との結婚が画策されるが、真木柱の姫君と兵部卿宮の娘に心惹かれる匂宮は相手にしない。

- ⑦ S38705350-809 陶舜窯 白掛桜 急須 38,500円(本体価格35,000円) ●
- ⑧ S38706100-809 陶舜窯 花揃え(桜) お茶香茶碗 11,000円(本体価格10,000円)
- ⑨ S38206400-809 陶舜窯 染付草花(桜) 四寸丸皿 4,400円(本体価格4,000円)

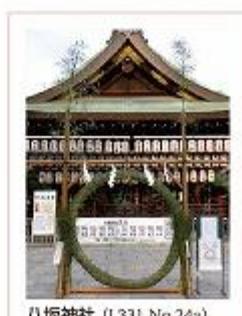
⑩ S38901120-809 清泉窯 四季印華 急須 **カット** 13,200円(本体価格12,000円) ▼

- ⑪ S38900300-809 花月窯 白印華 お茶香茶碗 3,300円(本体価格3,000円)
- ⑫ S38709300-809 喜信窯 志野十草 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円) ▼



花散里(源氏25歳5月): 五月雨の晴れ間、源氏は故桐壺院の女御の一人・麗景殿女御の元を訪れる。ひっそりと物静かな、昔語りのゆかしい風情に住み込んでいる人のもとで、源氏は父帝在世の頃をしのぶ。後に妻の一人となる女御の妹・花散里との出会いは作中に記述されておらず、この巻で久々の再会と言う形をとる。

- ⑬ S38903380-809 豊楽窯 ヒワ花雲 急須 41,800円(本体価格38,000円)
- ⑭ S38902192-809 豊楽窯 ヒワ花雲 お茶香茶碗 21,120円(本体価格19,200円)
- ⑮ S38712260-809 匠窯 粉引 五寸丸皿 2,860円(本体価格2,600円)
- ⑯ S38905450-809 陶舜窯 白掛彩草花 急須 49,500円(本体価格45,000円)
- ⑰ S38904100-809 陶舜窯 花揃え(すみれ) お茶香茶碗 11,000円(本体価格10,000円)
- ⑱ S38715300-809 大日窯 灰釉三彩 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円)



八坂神社(L331 No.24a)



祇園祭(7月) (L331 No.24b)

※商品は名窯カタログ P87~88 をご覧くださいませ。P9で使用する器(京焼・清水焼) (◆3105)

【宇治の当たり】宇治に焼き物の里があります。平等院を宇治川をはさんで向かい側、黄檗寺の後背高砂山方向に北東約4キロほど離れた山のあいだに、炭山(すみやま)があり、緑豊かな山あい地域で、伝統的な京焼・清水焼の陶房を数多く抱える静かな里です(P66をご参照ください)。道に宇治川の宇治橋の北東約1.5kmに位置には、華上り瓦葺(京都府宇治市竜道)は7世紀前半の瓦葺の跡で、瓦と須恵をともに製造していた窯で、明日香村にある豊浦寺跡から出土した瓦と同物でした。

●撮影に使用したお料理は食器の良さを引き出すイメージのために使用したものです(店名は購入店を優先するため、その器をお薦めいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。●すべて 一客一人 1客ずつお入りです。



賀茂別雷神社(L.331 No.23a)上賀茂神社



賀茂御祖神社(L.331 No.23b)下鴨神社



葵祭(5月)(L.331 No.23c)

松風(源氏31歳秋)：源氏は明石の御方に上洛をうながすが、身分を恥じる彼女はなかなか肯んじえない。入道の勸めによりやっと大堰川あたりの別邸へ忍んで上京した彼女を源氏は喜び迎え、姫君とも親子の対面を果たす。源氏に事情を聞いた紫の上はみずから子のないことに引きくらべ嫉妬を感じるが、ゆくゆくは姫君を紫の上の養女としようという源氏の言葉に喜ぶ。



平等院(L.331 No.21c)



11月1日は「古典の日」
「祭式部日記」に、世界に誇る古典文学「源氏物語」の存在が記録のうえで確認できるもっとも古い日付が1008年(寛弘5年)11月1日であることから、11月1日を「古典の日」とした所以です。
2008年、古典を日本の誇りとして後世に伝えるため「古典の日」宣言を行い、毎年継続して「古典の日」の推進活動を行っています。2012(平成24)年9月には、広く国民全体が古典に親しむ日とすることを目的に「古典の日」に関する法律が公布・施行されました。



古典の日



時代祭(10月)(L.331 No.27)



平安神宮(L.331 No.27)

7月

⑲ 花月窯 白印華 急須
16,500円(本体価格15,000円)

⑳ 柳窯 本粉引 お茶香茶碗
2,640円(本体価格2,400円)

㉑ 陶斎窯 花結晶(緑) 銘々皿
3,960円(本体価格3,600円)

㉒ 陶斎窯 花結晶(白) 急須
17,600円(本体価格16,000円)

㉓ 陶斎窯 花結晶(白) お茶香茶碗
4,950円(本体価格4,500円)

㉔ 陶斎窯 花結晶(青) 銘々皿
3,960円(本体価格3,600円)

8月

㉕ 大堰川うしろもの

㉖ 後屋吉富 ふり

椎本(薫23歳2月-24歳夏)：春、匂宮は宇治に立寄り、次女・中君と歌の贈答をする。秋、八の宮が薨去。二人の姫君たちは薫に托された。薫は中君と匂宮の結婚を計画し、自らは大君に想いを告げるが彼女の返答はつれない。しかし薫の感情はいつそうつる。

若菜・下(源氏41歳3月から47歳12月)：朱雀院五十の賀に際して女楽が催され、源氏は女三の宮に琴を教える。女楽の直後、紫の上が病に臥し、源氏はその看護に余念がない。その間に柏木はかねてよりの想いを遂げ、女三宮を懐妊させてしまう。柏木が女三宮に送った手紙を手にして事情を知った源氏は、懊悩する。一方で源氏の還まわしな諷諷に、柏木は恐怖のあまり病を発し、そのまま重態に陥る。

11月

㉗ 若菜・下

㉘ 若菜・下

12月

㉙ マールブランシェ かわらび

㉚ マールブランシェ かわらび

9月

㉛ 足立音衛門 露のケーキ

10月

㉜ 二階石秋露 やき菓、ふく露

- ㉑ S38147500-810⁸³⁵ 浩三窯 花透し 急須 5,500円(本体価格5,000円)
- ㉒ S38726300-810 花月窯 釉彩点紋 タル型湯呑 3,300円(本体価格3,000円)
- ㉓ S38727340-810 匠窯 黒釉銀彩 五寸丸皿 3,740円(本体価格3,400円)
- ㉔ S38728200-810 陶斎窯 紫彩華紋 急須 22,000円(本体価格20,000円)
- ㉕ S38729720-810 陶斎窯 紫彩華紋 お茶香茶碗 7,920円(本体価格7,200円)
- ㉖ S38730760-810 陶斎窯 紫彩華紋 銘々皿 8,360円(本体価格7,600円)

- ㉕ S38140100-810⁸³⁵ 清泉窯 萩がさね 急須 11,000円(本体価格10,000円)
- ㉖ S38191400-810⁸⁶⁶ 清泉窯 萩がさね 湯呑(小) 4,400円(本体価格4,000円)
- ㉗ S38722300-810 大日窯 鮎軸 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円)
- ㉘ S38843460-810 浩三窯 わら釉 急須 5,060円(本体価格4,600円)
- ㉙ S38844350-810 譲司窯 黒柳軸 湯呑 3,850円(本体価格3,500円)
- ㉚ S38940340-810 匠窯 黒釉金彩 五寸丸皿 3,740円(本体価格3,400円)

- ㉛ T93684145-810¹¹⁶⁵ スクエアトレー-25 パームウッド 1,595円(本体価格1,450円) (木地中国・日本再加工(山中) ノンスリップ 25×25×2cm ㉛ (3221))
- ㉜ T93683145-810¹¹⁶⁵ スクエアトレー-25 マホガニー 1,595円(本体価格1,450円) (木地中国・日本再加工(山中) ノンスリップ 25×25×2cm ㉜ (3221))

P10で使用する器(京焼・清水焼) (◆3105)
※商品は名窯カタログ P87~88 をご覧くださいませ。

【京都三大祭り】京都三大祭りとは京都府京都市内で行われる3つの祭りのこと。これらの祭りは成立の時期、事情、行事の内容などがそれぞれ大きく異なり、祭り文化の3つのタイプを示していると考えられています(参考：前掲書「京都の三大祭り」角川選書(1996)08)。
葵祭(5月)、賀茂御祖神社(下鴨神社)と賀茂別雷神社(上賀茂神社)で行われる祭り、牛車・流敷の御慶などを兼ねて飾ったことが名前の由来と言われている。祖霊祭(7月)、八坂神社で行われる祭り、山鉾運行や宵山が中心となっている。時代祭(10月)、平安神宮で行われる祭り。

●手作りものは、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期には一ヶ月程かかる場合がありますので、ご注文の際には必ず納期確認をお願い致します)。 ●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。
●すべて 一客購入 1客ずつお申し込みです。

濃茶、薄茶と菓子

利休百首「濃茶には点前を捨て、一筋に服の加減と息を散らすな」という「濃茶」はお茶事を中心。濃茶は「おこい」ということもあり、「点てる」とは言わず、「練る」といいます。濃茶は基本的に、茶事などで客の人数分の濃茶をひとつの碗で主客より順に飲みまわすので、「吸い茶」と言って、利休が始めたものとのこと。そして、供される菓子は生菓子の「主菓子(おもがし)」と呼ばれます。また、「点前こそ薄茶にあれと聞くものを粗相になせし人はあやまり」の「薄茶」は、手頃で飲みやすさから薄茶用抹茶が愛飲されるようになり、茶の湯が一般に定着しました。一人のお客様に、一碗ずつのお茶が点てられますから、お茶をいただいた後は、器をすぐに亭主にもどさず、器の中、側面、裏面など、ゆっくりと拝見することができます。薄茶では「干菓子(ひがし)、落雁(らくがん)や有平糖(ありへいとう)」が出ますが、濃茶を出さない茶会では生菓子を出すことも多いようです。

これら和菓子は、味覚はもとより美的鑑賞にも堪えることを期待されて発達しました。昭和25年に「業界の振興発展のために協力することが必要」として、全国和菓子協会設立されます。「和菓子の日」を制定するなど、和菓子の健康性や文化性を訴えるための積極的な活動をおこなっています。

そのなかで、「和菓子製造技術の素晴らしさを知って頂き、一層和菓子の味わいを深めていただく」「和菓子職の優れた技術を伝承し和菓子振興に役立てる」ことを目指し、その伝統的な和菓子の製法を守り、優れた技術を有する技術者を認定する制度「選・和菓子職 伝統和菓子職部門」があります。

平成24(2012)年第1回では、「落雁諸江屋「加賀宝生(押物)」」「玉嶋屋「本煉羊羹(羊羹)」」「虎屋「夜の梅(羊羹)」」「七富久「鉢の木(半生菓子)」」「塩五「村雨(蒸菓子)」」が伝統和菓子職に認定され、以降、毎年夏に審査をしています(器には第1回認定の和菓子盛ってみました)。

ちなみに、西暦848年(承和15年・嘉祥元年)の夏、仁明天皇が御神託に基づいて、6月16日に16の数にちなんだ菓子、餅などを神前に供えて、疫病を除け健康招福を祈誓し、「嘉祥」と改元したという古例にちなみ「和菓子の日」を制定したそうです。



〈そうた窯〉 惣太窯は、平成9年に200年以上つづく貞山窯から分家して開窯。常に新鮮なデザインを追求し、伝統とモダンテイストが融合された現代の有田焼で日々の生活の中で豊かに演出してくれる器を提案いたします。普段使いの器を中心に手描きの磁器に温まりをあわせ持つ器づくりを目指しています。



S38510300-811⁸⁴⁹
 そうた窯 染付花卉紋丸小皿
 3,300円(本体価格3,000円)
 (有田焼) 径11×2.5cm
 紙箱(11.5×12×3.5cm) ① (2104)

S38509250-811⁸⁴⁹
 そうた窯 カーネーション小皿
 2,750円(本体価格2,500円)
 (有田焼) 径10.3×2.2cm
 紙箱(11.5×12×3.5cm) ① (2104)



S38508280-811⁸⁴⁹
 そうた窯 染錦唐草つなぎ小皿
 3,080円(本体価格2,800円)
 (有田焼) 径11×2.5cm
 紙箱(11.5×12×3.5cm) ① (2104)

〈陶葺窯〉



S38748260-811⁸¹³
 陶葺窯 染付牡丹 三寸皿
 2,860円(本体価格2,600円)
 (京焼・清水焼) 径9.5×1cm
 化粧箱(10.3×10.3×3.8cm)
 ① (◆3105)



Recommend
 菓子の三要素
 名窯カタログ巻末P78-R404参照



S38528180-811⁸¹³
 陶葺窯 花結晶(白) 三寸皿
 1,980円(本体価格1,800円)
 (京焼・清水焼) 径9.5×1cm
 化粧箱(10.3×10.3×3.8cm)
 ① (◆3105)



S38526400-811⁸¹³
 陶葺窯 四季の花(桜) 三寸皿
 4,400円(本体価格4,000円)
 (京焼・清水焼) 径9.5×1cm
 化粧箱(10.3×10.3×3.8cm)
 ① (◆3105)

日本に根付いた多様な食文化は、各地の自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき伝統文化の一つとして文化庁ではこの食文化の振興をおこなっている。

令和3年3月、その食文化ワーキンググループより「今後の食文化振興の在り方について」が提案された。食文化振興の基本理念としての「目指すべき姿」として、(1)食文化が我が国の誇る文化として国民に広く認識される(2)食に関する多様な習俗・技術が文化財として適切に評価され、保存・活用される(3)国内各地で特色ある食文化が継承されるとともに、新たな食文化が創造される(4)海外で我が国の食文化への評価が一層高まり、日本の食・食文化の普及が進むとともに、食を目的とした訪日客が増加する(5)料理だけでなく食材、器、提供の場等も含めて、包括的に食文化として振興される(6)食文化研究の基盤が構築され、学術的知見が集積・活用されるとした。

令和3年の文化財保護法改正での「登録無形文化財」に、令和3年「伝統的造り(日本の伝統的なこうじ菌を使った造りの技術の保存会)」、4年「菓名をもつ生菓子(練切・こなし、優秀和菓子職会)」・「京料理(京料理技術保存会)」、6年「手揉み製茶(手もみ製茶技術保存会)」が登録された。

また令和4年から、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を100年続く食文化「100年フード」と名付けての継承・取組や食文化の博物館、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施している。

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。●すべて 一名前入 1名ずつお箱入りです。

宇治茶と焼き物

日本のお茶の歴史に必ず出てくるのが、建仁寺「榮西禅師」と高山寺「明恵上人」。榮西禅師は建仁寺を建立し臨済布教とともに、茶を佐賀背振山に植えたり、「喫茶養生記」を残すことで、開山堂近くに「茶碑」が建てられています。その建仁寺に榮西禅師を訪ね、宋から持ち帰った種を贈られたのが、高山寺を中興した華嚴宗の明恵上人です。明恵上人はこれを京都柗ノ尾の「鳥獣人物戯画」で有名な高山寺に植える(境内に「日本最古の茶園」として、石碑とともに残っています)とともに、喫茶の効能を認めて、さらに宇治に移し植えました。お茶の植え方を知らない村人に、馬を歩かせ、その蹄跡に茶を植えるように教えたことから、「駒蹄影(こまのあしかげ)」の名が残りました。ここからお茶の興隆、さらに今に続く宇治茶の歴史が始まります。従って、柗ノ尾は宇治茶発祥の地ともいえるのです。

その後、急速に栽培が拡大。14世紀半ばには喫茶の習慣が広がり、宇治茶は一級品とされ、茶の産地を飲み当てる「闘茶」も行われました。「茶の湯」の登場で、15世紀には、宇治は京都の柗ノ尾と並び第一の産地と呼ばれるようになります。16世紀後半、宇治で「覆い下栽培」と呼ばれる栽培法が開発され、鮮やかで、濃緑色のあるうまみの強い茶が生まれ、日本随一の評価を得ます。日本特有の抹茶です。千利休が大成した

「茶の湯」は、この抹茶を第一とします。江戸時代、17世紀初めに宇治萬福寺の隠元隆琦が釜炒りの煎じ茶(揉み製)を日本に伝えます。そして18世紀中頃、宇治田原湯屋谷の永谷宗圓により、蒸した茶の新芽を焙炉の上で揉み乾燥させる、「宇治製法(青製煎茶法)」が生み出されます。永谷宗圓と売茶翁は親交があったようです(=現在の茶器で他国ではあまり見られない横手急須はこの煎茶を気軽に飲むところから広まったようです)。さらに、江戸時代後期に、覆い下栽培の茶葉を宇治製法で仕上げる「玉露」が生み出されるなど、地形を生かした「山なり開墾」と呼ばれる優れた茶園と茶畑景観が形成されました。

この「約800年間にわたり最高級の多種多様なお茶を作り続け、日本の特徴的文化である茶道など、我が国の喫茶文化の展開を生産、製茶面からリードし、発展を上げてきた歴史と、その発展段階毎の景観を残しつつ今に伝える独特で美しい茶畑、茶問屋、茶まつりなどの代表例が優良な状態で揃って残っている唯一の場所」として、2015年、日本遺産に登録されました。

このようなお茶の発展、お茶の種類に工夫されていく度、焼き物も発展してきました。



玉露

あざやかな緑色をしたで、まろやかでコクのある味わいが、舌に残ります。



煎茶

さわやかな香りと上品な飲み。しかも、飲んだ後に清涼感があります。



釜入り

蒸さずに釜で炒り、強く揉まずに曲がった形に仕上げます。茶葉本来の風味や旨味が引き出されています。



抹茶

蒸した葉をもみずり乾燥し、石臼で粉に。まったりとした甘みのある味わい。



雁ヶ音

玉露など高級茶の製造途中で除かれた茎や茶軸だけで作られ、独特。

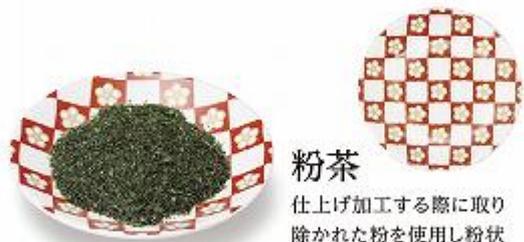


T96294600-8121176
青郊窯 縁起絵変り 豆皿揃
6,600円(本体価格6,000円)
(九谷焼) 径9.5×1.8cm 5P
化粧箱 (22.5×22.5×4cm)
① ▲(3202)



玄米茶

宇治茶に炒った玄米を加え、芳ばしい香りとさっぱりとした味が楽しい。



粉茶

仕上げ加工する際に取り除かれた粉を使用し粉状のため、濃厚です。



川柳

茶摘みの際に煎茶などよりも大きく成長した茶葉で熱湯で淹れる。さっぱりとした風味が特長。



かぶせ

玉露と煎茶の中間。玉露のうまみと煎茶のさわやかさを合わせもちます。



ほうじ茶

香ばしくて軽い味わいは、刺激分が少なく、やさしいのごです。



T96293600-812147
青郊窯 絵変わり 色絵豆皿揃
6,600円(本体価格6,000円)
(九谷焼) 径9.5×1.8cm 5P
化粧箱 (22.5×22.5×4cm)
① ▲(3202)



金沢ひがし茶屋街(photolibrary)

手揉み製茶



登録無形文化財

Recommend

特色

名窯カタログ巻末P82-R536参照



京都宇治:萬福寺(L310)

宇治茶初園史社(L336)

京都宇治茶 一善茶専門店
ほっこり庵
いつもお世話になっているお父さん、お母さん、子供たちに急須で美味しいお茶を淹れたいと思って下さい。急須から注がれるお茶の「愛情」が家族の幸せを、春を運ぶのです。いつも元気で、笑顔のある健康家族を願って、「ほっこり庵」が誕生。
(L354) 099946

日本遺産認定
「日本茶800年の歴史散歩」(L339)
<http://www.pref.kyoto.jp/kyotoyamashiro/history.html>

●手作りのもので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて一客購入、1客ずつお納入です。

7月10日は、京都千本駅遊覧で、日帰りの必需品である茶わんなどの「せともの」類に感謝のまことを持ち供進会を修されます。

こよなく白い飯

一汁一菜は、元々は鎌倉時代に禅寺で採られていた、質素儉約を重視した食事の形式を指す言葉でした。よっておかずも野菜を用いた極めて質素なもの(ただし、特別な日や来客時には「一汁三菜」としたようです)。この食事形式が一般の人々にも広まり、やがて一汁一菜・一汁三菜が日本の伝統的な日常の食事形態として定着するに至ります。

飯味



万葉歌碑(L331 No.8)

ただし、鎌倉期以前の律令時代の下級官人と庶民の食事形態も実質的には一汁一菜であったのです。

主食(白米や玄米や雑穀米)に、汁もの(味噌汁等)一品と、菜(おかず、惣菜)一品を添えた日本における献立の構成の一つであり、粗食を指す。「一汁一菜」と言っても、汁と菜にさらに「香の物」(漬物類)を少量添えることはしばしばあります。おかずが一品のみしかない「質素な食事(粗食)」の意味で用いられた言葉であったが、食生活の欧米化や食べすぎ(栄養過多)、肥満傾向、生活習慣病、「飲食」が日本人の健康を害しているという事実が明らかになってきた近年は、むしろ良い意味の言葉とされ、(食べ過ぎを防ぎ)健康に良い食事・献立、として着目されるようになってきました。ここでは、「汁」はありませんが、二十四節気の頃に旬を迎える食材(野菜)のお菜と、京漬物で試してみます。

立春 正月節(二月四日頃)



- ① あらたまの 年行き返り 春立たば まづ吾が宿に 鶯は鳴け(20-4490)
- ② にんじんしりしり
- ③ 白菜ゆず漬

- ① S38731 120-813 陶斎窯 紅白梅 飯碗(小) 13,200円(本体価格12,000円)
- ② S38906 360-813 陶斎窯 花結晶(黄) 銘々皿 3,960円(本体価格3,600円)
- ③ S38733 400-813 陶斎窯 四季の花(紅白梅) 三寸皿 4,400円(本体価格4,000円)

雨水 正月中(二月十九日頃)



- ④ 石ばらる 垂水の上の 早蕨の 萌え出づる春に なりにけるかも(8-1418)
- ⑤ 菜の花の辛子和え
- ⑥ 梅干し

- ④ S38734 340-813 喜信窯 志野印華 飯碗(小) 3,740円(本体価格3,400円)
- ⑤ S38718 360-813 陶斎窯 花結晶(緑) 銘々皿 3,960円(本体価格3,600円)
- ⑥ S38736 180-813 陶斎窯 花結晶(茶) 三寸皿 1,980円(本体価格1,800円)

啓蟄 二月節(三月五日頃)



- ⑦ 我が壘 三重の河原の 磯の裏に かくしもがもと 鳴くかはづかも(9-1735)
- ⑧ せりのおひたし
- ⑨ 赤かぶ漬

- ⑦ S38907 360-813 嘉峰窯 花おしどり 飯碗(大) 3,960円(本体価格3,600円)
- ⑧ S38701 120-813 昭阿弥窯 祥瑞山水 四寸皿 13,200円(本体価格12,000円)
- ⑨ S38738 180-813 匠窯 粉引 丸小皿 1,980円(本体価格1,800円)

春分 二月中(三月二十一日頃)



- ⑩ 春雨の しくしく降るに 高円の 山の桜は いかにかあるらむ(8-1440)
- ⑪ 焼きねぎの レモンマリネ
- ⑫ たけのご糠漬

- ⑩ S38739 350-813 俊山窯 彩さくら 飯碗(小) 3,850円(本体価格3,500円)
- ⑪ S38740 400-813 幹窯 吉祥桜 五寸角皿 4,400円(本体価格4,000円)
- ⑫ S38526 400-813 陶斎窯 四季の花(桜) 三寸皿 4,400円(本体価格4,000円)

清明 三月節(四月五日頃)



- ⑬ 渡津海の 豊旗雲に 入日さし 今夜の月夜 清明こそ(1-0015)
- ⑭ 玉ねぎとベーコンの丸ごと煮
- ⑮ 小なすの辛子漬

- ⑬ S38981 400-813 陶遊窯 花唐草 飯碗(大) 4,400円(本体価格4,000円)
- ⑭ S38206 400-813 陶斎窯 染付草花(桜) 四寸丸皿 4,400円(本体価格4,000円)
- ⑮ S38743 260-813 陶斎窯 染付桜 三寸皿 2,860円(本体価格2,600円)

穀雨 三月中(四月二十日頃)



- ⑯ 藤辺より 満ち来る潮の いや増しに 思へか君が 忘れかねつる(4-0617)
- ⑰ えびの天ぷら(抹茶塩)
- ⑱ 赤かぶ漬

- ⑯ S38744 150-813 陶斎窯 白掛紫草花 飯碗(大) 16,500円(本体価格15,000円)
- ⑰ S38715 300-813 大日窯 灰緑彩 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円)
- ⑱ S38745 180-813 陶斎窯 花結晶(緑) 三寸皿 1,980円(本体価格1,800円)

立夏 四月節(五月五日頃)



- ⑲ 卯の花も 咲く月には 月立ちぬ ほととぎす米鳴き響めよ 含みたりとも(19-4066)
- ⑳ 菊の木の芽和え
- ㉑ 水菜塩漬

- ⑲ S38746 800-813 陶斎窯 交趾唐草 飯碗(大) 8,800円(本体価格8,000円)
- ⑳ S38747 280-813 匠窯 粉引 五寸角皿 3,080円(本体価格2,800円)
- ㉑ S38748 260-813 陶斎窯 染付牡丹 三寸皿 2,860円(本体価格2,600円)

小満 四月中(五月二十一日頃)



- ㉒ 暇無み 五月をすらに 我妹子が 花橋を 見ずか過ぎなむ(8-1504)
- ㉓ いんげんのごま和え
- ㉔ 長芋塩漬

- ㉒ S38749 600-813 陶楽窯 舞い唐草 飯碗(小) 6,600円(本体価格6,000円)
- ㉓ S38730 760-813 陶楽窯 紫彩華紋 銘々皿 8,360円(本体価格7,600円)
- ㉔ S38750 180-813 陶斎窯 花結晶(黄) 三寸皿 1,980円(本体価格1,800円)

芒種 五月節(六月六日頃)



- ㉕ あぢさみの 八重咲ごとく 八つ代にを いませわが背子 みつつ思はむ(20-4448)
- ㉖ 青菜のニンニク炒め
- ㉗ きゅうりのぬか漬

- ㉕ S38908 400-813 喜信窯 鉄絵三鳥 飯碗(大) 4,400円(本体価格4,000円)
- ㉖ S38752 800-813 陶楽窯 紫翠紋 銘々皿 8,800円(本体価格8,000円)
- ㉗ S38528 180-813 陶斎窯 花結晶(白) 三寸皿 1,980円(本体価格1,800円)

夏至 五月中(六月二十一日頃)



- ㉘ 月草に衣は揺らむ 朝露に 濡れてのち はうつろひぬとも(7-1351)
- ㉙ きゅうりときくらげの 炒め物
- ㉚ らっきょう甘酢漬

- ㉘ S38753 600-813 昇峰窯 涼 飯碗(大) 6,600円(本体価格6,000円)
- ㉙ S38754 360-813 陶斎窯 花結晶(白) 銘々皿 3,960円(本体価格3,600円)
- ㉚ S38755 400-813 陶斎窯 四季の花(紫陽花) 三寸皿 4,400円(本体価格4,000円)

小暑 六月節(七月七日頃)



- ㉛ 御領を 剣の池の 蓮葉に 溜まれる水の ゆくへなみ 我がする時に 逢ふべしと(13-3289)
- ㉜ えびブロッコリーの 山葵マヨサラダ
- ㉝ 玉ねぎのサラダ漬

- ㉛ S38756 120-813 陶斎窯 織部芙蓉 飯碗(小) 13,200円(本体価格12,000円)
- ㉜ S38757 400-813 大日窯 碧彩 五寸皿 4,400円(本体価格4,000円)
- ㉝ S38758 260-813 陶斎窯 染付鉄線 三寸皿 2,860円(本体価格2,600円)

大暑 六月中(七月二十三日頃)



- ㉞ 夏麻く 海上の 沖つ洲に 船は留めむ 夜更けにけり(14-3348)
- ㉟ うりと豚肉の炒め物
- ㊱ キムチ

- ㉞ S38759 350-813 大日窯 碧彩 飯碗(大) 3,850円(本体価格3,500円)
- ㉟ S38721 360-813 陶斎窯 花結晶(青) 銘々皿 3,960円(本体価格3,600円)
- ㊱ S38761 400-813 陶斎窯 四季の花(鉄線) 三寸皿 4,400円(本体価格4,000円)

P13で使用の器(京焼・清水焼)(◆3105) ※商品は名窯カタログP87~88をご覧くださいませ。

【保防制】中国・朝鮮半島・日本の宮城都市に見られる都市プランで、南北中央に朱雀大路を配し、南北の大路(坊)と東西の大路(条)を基盤の日状に組み合わせた左右対称で方形の都市プラン。四神相応(しじんそうおう)は、東アジア・中華文明圏において、大地の四方の方向を司る「四神」の存在に最もふさわしいと伝統的に信じられてきた地勢や地相のこと。なお四神の中央に黄竜や麒麟を加えたものが「五神」と呼ばれてもいます。

旧暦では節気が月の日にきて、前半の半月間の季節感を示し、中気は月のなかばに訪れ、後半の半月間の季節感を示していました(出典:藤巻千景著「五節供・二回節・年中行事のしきたりと祝い方」日本実業出版社(1986/7/5))。

本の紹介

●撮影に使用したお料理は食器の良さを引き出すイメージのために使用したものです(店名は購入店を掲載するため、その器をお調べいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。●すべて一客一人1名ずつお入りです。

和食の心とかたち

washoku-katachi




飛鳥文化、白鳳文化、天平文化と外国からの輸入を独自に固有の文化と融合していった時代、政治も「形」づけられていきました。それは「宮」から「京」への展開という構造で「目に見える」形で進んでいきました。藤原京は日本史上で最初の条坊制を布いた本格的な唐風都城でもあり、それは風水説(四神相応)が盛り込まれた地域でもありました。のちの平城京や平安京にも、この四神(山「川」池)などの自然・風土なり神社仏閣を配置を見ることが出来ますが、何よりも高松塚古墳やキトラ古墳に、その美しい壁画には魅了されます。

黄葉菜、巻一にある「やすみし わご大王(おほきみ) 高瀬らす 日の皇子 茂勢(たへ)の 藤原がうへに食(を)す国を 見(め)し給はむと 都宮(みあが)は 高知(たか)ら 神ながら 思はずなへに 天地(あめつち)も 寄りてあれこそ 石走(いはは)し 波(なみ)の 衣手(ころも)の 田上山(たなかみやま)の 真木(まき)さく 椿(つばき)の 櫛(くし)の 八十(やそ)の 玉(たま)なす 浮かべ流せれ 其(そ)を取ると さくく 家(みや) 身(み)たな知らず 鴨(かも)の 水(みづ)に 浮かべて わが作る 日の御門(あかど)に 知らぬ 寄(よ)し 巨勢(こせ)より わが国は 常世(とこよ)にならむ 風(かぜ)負(お)へる 神(かみ)くすし 鳥(とり)も 新代(あらた)よ 泉(いづみ)の 河(か)に 持ち越(こ)せる 真(ま)の 手(て)を 百(もも)たらず 夜(よ)に作り 寄(よ)の(ぼ)すらむ 誓(い)しは 見(め)れば 神(かみ)ながらし(巻一五〇)は いかにも...

立秋
七月節(八月八日頃)



- 37) S38762600-814 昇峰窯 紫野 飯碗(大) 6,600円(本体価格6,000円)
- 38) S38763400-814 幹窯 吉祥秋草 五寸角皿 4,400円(本体価格4,000円)
- 39) S38945800-814⁸²³ 陶斎窯 紫彩三島 盃 8,800円(本体価格8,000円)

処暑
七月中(八月二十三日頃)



- 40) S38909375-814 北哉窯 花六割 飯碗(小) 4,125円(本体価格3,750円)
- 41) S38765450-814 陶斎窯 花結晶(銀藤) 楕円鉢(小) 4,950円(本体価格4,500円)
- 42) S38766260-814 陶斎窯 染付山葡萄 三寸皿 2,860円(本体価格2,600円)

白露
八月節(九月八日頃)



- 43) S38767460-814⁸⁶⁶ 清泉窯 萩がさね 飯碗(大) 5,060円(本体価格4,600円)
- 44) S38727340-814 匠窯 黒釉銀彩 五寸丸皿 3,740円(本体価格3,400円)
- 45) S38768400-814 陶斎窯 四季の花(山葡萄) 三寸皿 4,400円(本体価格4,000円)

秋分
八月中(九月二十三日頃)



- 46) S38848350-814 俊山窯 京の秋 飯碗(大) 3,850円(本体価格3,500円)
- 47) S38712260-814 匠窯 粉引 5寸丸皿 2,860円(本体価格2,600円)
- 48) S38944180-814 陶斎窯 花結晶(青) 三寸皿 1,980円(本体価格1,800円)

寒露
九月節(十月八日頃)



- 49) S38770380-814 大日窯 釉彩 飯碗 4,180円(本体価格3,800円)▼
- 50) S38771320-814 嘉郎窯 灰緑丸 五寸皿 3,520円(本体価格3,200円)
- 51) S38942240-814 匠窯 黒釉金彩 丸小皿 2,640円(本体価格2,400円)

霜降
九月中(十月二十四日頃)



- 52) S38772360-814 **カット** 花月窯 黒輪線紋 飯碗 3,960円(本体価格3,600円)
- 53) S38773360-814 陶斎窯 花結晶(茶) 銘々皿 3,960円(本体価格3,600円)
- 54) S38774240-814 匠窯 黒釉銀彩 丸小皿 2,640円(本体価格2,400円)

立冬
十月節(十一月七日頃)



- 55) S38650375-814 花月窯 柳目印華 飯碗(大)● 4,125円(本体価格3,750円)
- 56) S38940340-814 匠窯 黒釉金彩 五寸丸皿 3,740円(本体価格3,400円)
- 57) S38947500-814⁸²² 陶斎窯 黒耀虹彩 盃 5,500円(本体価格5,000円)

小雪
十月中(十一月二十三日頃)



- 58) S38775380-814 喜信窯 志野十草 飯碗(小) 4,180円(本体価格3,800円)
- 59) S38709300-814 喜信窯 志野十草 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円)▼
- 60) S38776160-814 喜信窯 志野十草 三寸皿 1,760円(本体価格1,600円)▼

大雪
十一月節(十二月七日頃)



- 61) S38777350-814 俊山窯 吉祥富士 飯碗(大) 3,850円(本体価格3,500円)
- 62) S38778450-814 陶斎窯 花結晶(白) 楕円鉢(小) 4,950円(本体価格4,500円)
- 63) S38946500-814⁸²² 陶斎窯 花交趾(椿) 盃 5,500円(本体価格5,000円)

冬至
十一月中(十二月二十一日頃)



- 64) S38845360-814 花月窯 釉彩点紋 飯碗 3,960円(本体価格3,600円)▼
- 65) S3871320-814 嘉郎窯 灰緑丸 五寸皿 3,520円(本体価格3,200円)
- 66) S38899500-814⁸²² 陶斎窯 花交趾(牡丹) 盃 5,500円(本体価格5,000円)

小寒
十二月節(二月五日頃)



- 67) S38910400-814 北哉窯 鶴松竹梅 飯碗(大) 4,400円(本体価格4,000円)
- 68) S38781400-814 幹窯 めでたい(赤) 中皿 4,400円(本体価格4,000円)
- 69) S38943420-814⁸²² 陶斎窯 花結晶(白) 盃 4,620円(本体価格4,200円)

大寒
十二月中(二月二十一日頃)



- 70) S38911300-814 巨久窯 粉引鶴亀 飯碗(大) 3,300円(本体価格3,000円)
- 71) S38722300-814 大日窯 鮫輪 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円)
- 72) S38783260-814 陶斎窯 染付椿 三寸皿 2,860円(本体価格2,600円)

P14で使用の器(京焼・清水焼)(◆3105) ※商品は名窯カタログ P87-88 をご覧くださいませ。

【坐と日本文化】坐の上に悠然と坐っていると、かつての日本人がどのように世界を眺め、人と人との関係をどのように相まね、身の回りの諸々の事柄を愛おむむように秩序立ててきた様子が、自分のからだでも感じ取ることが出来るような気がする(田中・久田部英正著「日本人の坐り方」集英社(20110222))。坐は、世界に類がない日本固有の文化になったそうです。坐の原点は古代からあり、その坐は、菰(むしろ)・蓆(むしろ)・蓆(こも)などの薄いつまみで畳の間に敷いたことから、動物である「タタミ」が名詞化して「タタミ」になったのが坐の起源とされています。「古事記」には皮蓆、胡蓆(きぬだたみ)、菅蓆(すがだたみ)、「万葉集」には木蓆(ゆうだたみ)、八重蓆(やえだたみ)といった文字が見られます。平安時代には蓆は極めて貴重な品物になり、源氏物語のいくつかの場面を絵画化した「源氏物語絵巻」には、板蓆の床に蓆が置かれ、座具と蓆を重ねていたことがうかがえます。

●料理等は撮影用備品です。 ●すべて一客箱入、1客ずつお箱入りです。

7月20日は、信楽町(愛宕神社(陶器神社))にて日常生活に欠かせない「火」への感謝を込めて「火まつり」が行われます。



3/3 上巳

3月3日、3月上巳(じょうし)はひな祭りと呼ばれています。古来中国では水辺で禊(みそぎ)をし、祓えをする習慣があり、これが後の曲水の宴に発展。体の代わりに人形(ひとがた)を川や海に流す行事となり、雑流として今に伝わっています。江戸時代に雛人形を飾り、桃の花等を供え、白酒で祝う女の子のお祭りになりました。

久方の 光のどけき 春の日に
しづ心なく 花の散るらむ (小倉百人一首 紀友則)



- ① CGT8602-8161180500 須原陶磁工房 須はら錦彩 飾り玉(上巳)桜 5,500円(本体価格5,000円) (瀬戸焼) 10×10cm 紙箱 ① (◆1113※)
- ② M54664140-816852 幸祥窯 色絵花唐草 銘々皿揃 15,400円(本体価格14,000円) (波佐見焼) 15.5×3.5cm ① (2203)
- ③ M55032400-816 陶舞窯 花結晶(茶) なごみカップ 4,400円(本体価格4,000円) (京焼・清水焼) 径7.5×10cm (200ml) ① (◆3105)
- ④ T91251780-8161163 越前 白木13.0長角盆 8,580円(本体価格7,800円) (日本製(越前)) 28.8×39.4×1.5cm ① (3211)
- ⑤ M54451880-816871 山近泰 さくら7寸平皿 9,680円(本体価格8,800円) (九谷焼) 径21×2.4cm ① (3201)

7/7 七夕

七夕とは7月7日の夕方を意味し機を操る女「織機女」(タナバタツメ)の節。星祭りともいい、牽牛星と織女星が年に一度天の川をはさんで出会うという伝説。江戸時代には民間にこの祭りが普及し、庭前に瓜などの供物をし、技芸上達などを願って五色の短冊を笹竹につけ飾り付けました。

瀬をはやみ 岩にせかるる 滝川の
われても末に 逢はむとぞ思ふ
(小倉百人一首 崇徳院)



- ⑪ CGT8641-8161180250 須原陶磁工房 須はら飾り 貝合わせ(七夕) 2,750円(本体価格2,500円) (瀬戸焼) 9×7.5cm ① (◆1113※)
- ⑫ M55217350-816861 椿秀窯 つぼみ 盛鉢 3,850円(本体価格3,500円) (萩焼) 20×18.5×7cm ① (3805) ±
- ⑬ S38990380-816857 六兵衛 古瀬戸 湯呑 4,180円(本体価格3,800円) (瀬戸焼) 径7.4×9cm (190ml) 木箱 (10.0×10.0×12.0cm) ① (1112) ±
- ⑭ T91250650-8161163 越前 白木10.0角盆 7,150円(本体価格6,500円) (日本製(越前)) 30.3×30.3×1.5cm ① (3211)
- ⑮ M55374100-816872 古九谷花鳥 9号皿 11,000円(本体価格10,000円) (九谷焼) 径27×3.5cm ① (3216)



泥中庵蔵六述「陶彩」
好陶会(19181105)より
陶彩文庫蔵(1.388)

5/5 端午

5月5日、上旬の午の日。男の子がいる家々にて兜人形、座敷轆を飾り、人形には柏餅、菖蒲酒を供え、邪気を払う行事。平安時代に日本に伝わり、貴族の間から庶民へと普及。菖蒲やよもぎを軒に吊るし、菖蒲湯に入って悪気を祓い、柏餅などを食べてお祝いしました。近世は鯉のぼりなどを立て、武者人形などを飾って男児の成長を祝う行事となりました。

滝の音は 絶えて久しく なりぬれど
名こそ流れて なほ聞こえけれ
(小倉百人一首 藤原公任)



- ⑥ CGT8657-8161180500 須はら錦彩 歳時記小物入れ(青葉) 5,500円(本体価格5,000円) (瀬戸焼) 9.5×19.5cm ① (◆1113※)
- ⑦ T91247450-8161163 越前 13.0長角盆うらみ 4,950円(本体価格4,500円) (日本製(越前)) 28.8×39.4×1.5cm ① (3211)
- ⑧ H16956400-816181(V) 塩草窯 織部まどつる 盛鉢 4,400円(本体価格4,000円) (瀬戸焼) 径18×5.5cm ① (1112) ± 福
- ⑨ M55386460-816851 丹心窯 クリスタルドロップ 20角皿(金) 5,060円(本体価格4,600円) カット (波佐見焼) 19.7×19.7×2.2cm ① (2205)
- ⑩ M55401100-816823 北哉窯 群鶴 お預け酒器揃 11,000円(本体価格10,000円) (京焼・清水焼) 徳利360ml 1P 盃100ml 2P ① (◆3105) ±

9/9 重陽

重陽(ちようよう)は、9月9日。旧暦では菊が咲く季節であることから菊の節句とも呼ばれる。陰陽思想では奇数は陽の数であり、陽数の極である9が重なる日であることから「重陽」と呼ばれる。邪気を払い長寿を願って、菊の花を飾ったり、菊の花びらを浮かべた酒を飲み交わして祝ったりしていた。

人もをし 人もうらめし あぢきなく
世を思ふゆゑに 物思ふ身は
(小倉百人一首 後鳥羽院)



- ⑬ CGT8636-8161180800 須原陶磁工房 須はら錦彩 福鉢 8,800円(本体価格8,000円) (瀬戸焼) 9.5×16cm 紙箱 ① (◆1113※) カット
- ⑭ S38695175-816861 萩むらさき 飯碗(小) 各 1,925円(本体価格1,750円) (萩焼) 飯碗小径12×6cm 湯呑小径7×8cm (210ml) ③ (3805) ±
- ⑮ S38693175-816861 萩むらさき 湯呑(小) 各 1,925円(本体価格1,750円) (萩焼) 飯碗小径12×6cm 湯呑小径7×8cm (210ml) ③ (3805) ±
- ⑯ T95531200-8161159 Hangout ごはん鍋3合 22,000円(本体価格20,000円) (信楽焼(ヤマ庄)) 29.5×24.5×16.5cm (2000ml) ① (3405) ▼
- ⑰ T91248450-8161163 越前 13.0長角盆根来 4,950円(本体価格4,500円) (日本製(越前)) 28.8×39.4×1.3cm ① (3211)
- ⑱ T91227095-8161161 Takebito エコマーク認定箸 白竹節無 1,045円(本体価格950円) (日本製(大分)) 22cm ① (8710)

食を愉しみ、器を愛でる

須原陶磁工房

五節供を彩る須はら飾りをご用意しています。須原陶磁工房では、この五節供にふさわしい節供飾りの品々を熟練の技で一つ一つに心を込めて創作いたしております。主なアイテムは、犬笛・振振小物入れ・羽子板・掛飾り・飾り玉などです。丸山洋子プロデュース。



Recommend
12月03日は国際障害者の日です。

日本陶彩株式会社は、わが国の心豊かな食空間と生活文化の向上を目指すNPO法人「食空間コーディネート協会」の企業会員として活動すると共に、人が中心の豊かな「暮らし」のため日本赤十字社や日本障害者協議会の活動資金への支援活動をおこなっております。



漆器のしおり



(英中韓語)

「豊かな日本だから」…「浅野博」氏は「食と器と日本人(郡羊社、1997年初版)」で、次のようにおっしゃっています。

「頭の中に世界地図を描いてみてください。そして、季節ごとの風が吹く日本列島、梅雨のある、雪の降る日本列島、と、四季折々の日本という国の姿を、思い描いてください。」と書き出し、「海の恵み、山の幸、豊かな日本の食の源流」と題して、語り始めます。

お正月おせち

ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」は、そのユネスコへの提案書に「正月を例として」和食を説明しています。そこには「正月は代々受け継がれてきた日本の伝統がアイデンティティや継承感を再確認させるものであり、「和食」に関する基本的な知識や社会的・文化的特徴が典型的に見られる。正月における「和食」は地域ごとに多様性に富み、各地の歴史的・地理的特徴を表している。新年の神を迎えるため、餅つきをしたり、それぞれ象徴的な意味を持つ、地域で採れる新鮮な食材を用いて美しく盛りつけられたおせちと呼ばれる特別料理や雑煮、屠蘇を準備したりする。これらの料理は特別な器に盛られ、家族や参加者が共に食することにより、健康を増進したり社会的結びつきを強めたりする。これは、年長者が子

供にこの社会的習慣が持つ意味を教える機会ともなっている。」とあります。桃山時代の安楽庵策伝「醒睡笑」には「新年を迎えるにあたって食器や箸を新しく(属人器)する風習」とのこと。正月に食する「おせち料理」は風習であり、年の初めの楽しみでもあります。松下幸子著「祝いの飯化(19910225)」によれば、「おせちは「御節(おせち)」と書き、正月や五節供などの節日(せちび)に神に供える御節供(おせちく)の略。江戸中期の「俚言集覧」には「せち 節日の食膳を節供と云を略せる也、俗におせちと云」とある。節日に神に供えた神棚を下げ、家族が食べる直会(なおらい)食べ物本来のおせちであった。」とあります。まさに「ハレの日の食事で、健康と長寿を願う(和食)」そのもの。



「暮らしの品々」
家族があっという間食卓が日常の美



九谷焼のご紹介
加賀
KAM 能美市九谷焼美術館

加賀焼



石川県九谷焼美術館(Photo石川県観光連盟)

能美市九谷焼美術館のある能美市から栗津・動橋を通ると加賀温泉に出る。さらに進むと大聖寺で、石川県九谷焼美術館に至る。ちなみに、旧北陸道を越前への国境に向かう道筋には横宿、石畳、一里塚が残る(横宿には多知波部神社が鎮座している)。

〈九谷焼〉

花が咲く



〈お品書き〉
伊勢海老
タコとイカのウニ焼き
ブリの照り焼き
黒豆



① M54963100-817 宮本桃 桜 楕円ボール
11,000円(本体価格10,000円)
(九谷焼) 20×17.5×7.5cm 紙箱 ① (3201)

② M55455200-817⁸⁷²
佐藤剛志 色華蝶紋 4号三つ足楕円小鉢
22,000円(本体価格20,000円)
(九谷焼) 11×12×高さ4cm 5P 化粧箱 ① (3202)

③ T96294600-817⁸¹²
青野繁 縁起絵変り 豆皿
6,600円(本体価格6,000円)
(九谷焼) 径9.5×1.8cm 5P
化粧箱 (22.5×22.5×4cm) ① ▲(3202)

④ T92286330-817¹¹⁶⁴
ラックヌーボー 楕円プレスマット(R・L)
3,630円(本体価格3,300円) カット
(日本製) 45.5×36×0.4cm
ABS樹脂・フレン塗装 ⑤ (3214)



T92278350-817¹¹⁶⁴
4.5雑煮椀 結び 総洗朱
3,850円(本体価格3,500円)
(日本製(山中)) 径13.5×11.5cm
化粧箱 (14×14×9cm)
ウレタン塗装・フェノール樹脂
⑤ (3214)

〈石川県の名物「えびす(ペロペロ)」〉
えびす、ペロペロという名は両方とも「べっこう」から来ています。見た目が鼈甲に似ていたのでその名前が付きまして。お正月やお祭りの際によく昔から食べられています。
出典:農林水産省選定の「郷土料理百選」
インターネット <http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/ryouri/17.html>
20180601閲覧

「精進料理と普茶料理」

精進料理には二つの流れがあって、一つは曹洞宗本山の永平寺に伝わる行録(ぎょうはつ)、もう一つは黄檗(おうはく)宗万福寺に伝わる普茶料理です。普茶料理は中国から入ってきたので、多分に中国風の料理になっていて、いかにも食を楽しむという風情がみられるのが特徴です。一般に精進料理というときは、修行を目的とした僧の食事をいっているといえます。
出典:曾根嘉和子編集「日本料理全書」集文館(19670401)

本の紹介

日本陶彩(株)は「食」と「器」は密接不可分で、こんにち日本の良が見直されているなか、古来から現在までの「ちょっとした」食と器の情報をその出典と共にご紹介しておりますが、日本食文化の魅力を再発見するための活動をする、「和食」文化の保護・継承国民会議(略称:「和食会議」)の、日本食文化の魅力を再発見し、日本食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動をするという趣旨に賛同し、日本陶彩(株)はその会員として、その活動の一助にと、「器」だけでなく「食」の情報も提供してまいります。11月24日は「和食の日」です。

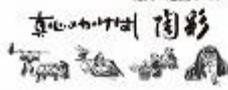


和食文化
国民会議

<http://washokujapan.jp/>

伝えよう、和食文化を。

日本陶彩は
「陶(ワス)ながく美味しさを彩る食卓を提案」
紹介を志願してまいります。



吉祥山永平寺(福井県吉田)



諸尊山總持寺祖院
(石川県輪島)

(L310)

雑煮

雑煮はもともと正月用でなく、室町時代頃の儀式的な酒宴などで出されたのが始まりです。最初に雑煮を食べて胃を安定させてから酒宴に移るための前菜だったものがやがて正月料理になったといえます(出典:飯倉晴武著「日本人のしきたり」青春出版社(20030126))。

正月料理で、雑煮は地域により作り方が様々。石川県では、加賀、金沢、能登で大きく差異がみられます。加賀地方では丸餅が使われ、餅以外の材料は、ねぎなどが少し使われるだけ。金沢は角餅で他にせりや麩節が少し添えられる程度。これに対し、能登地区は丸餅であるが、餅以外の材料が多く添えられます。はんぺん、ちくわ、鶏肉、人参、大根など豊富です。この他、みぞれ雑煮は小豆雑煮がみられるのも能登地区。その他、石川県の郷土料理として治部煮(参照:農村開発企画委員会「郷土料理百選」(20090930))が有名です。

和食

「年中行事ときたり(中村羊一郎著「和食文化国民会議」監修(20160220))から引用、要約いたします。

和食とは、「自然の尊重」という精神にもとづき、人と自然が融合した食事を通して、家族や地域が結ばれる社会的習慣です。和食は、一部の人たちだけが味わう特殊なものではないし、単に珍しいというものでもありません。四季折々の自然の中で生み出される食材を生かし、おかず、ご飯、汁とが絶妙なバランスで組み合わせられた食事から成り立っており、もともとの食材ひとつひとつに、自然の命をいただくことに対する感謝の気持ちがこめられている。しかも、それらを食卓で囲んで昔で食べるということが、家族や地域社会を結ぶ神になるという、たいへん大きな社会的意味をもっています。また、季節ごとに家々を訪れるとされた神々や地域を守ってくれる氏神様、祖先の霊に対して心をこめてお供えし、そのあとに同じものを私たちがいっしょにいただくということは、和食が誠実に生きている人間と超自然としての神々が同じ空間で息づいているという、日本古来の信仰のありようをも反映していることとなります。まさに、日本文化そのものが和食なのです。つまり、「感謝していただく和食」「人や地域を結ぶ和食」です。そして、それぞれに、「神々へのお供えと暦の変化」に応じた食文化は、私たちに平安と喜びをもたらします。また、個人においては「人生の節目の食」があり、(1)子授け産座祈願(雑炊)、(2)誕生(赤飯、お食い初め)、(3)七五三(千歳飴)、(4)成人式(酒)、(5)婚姻(結婚(お茶)・結婚(ばた餅)などがあります。そうゆう季節の移ろいと人の成長に伴って、古くから作られてきた和食は、日本文化そのものということをもっとも鮮やかに示すものといえるでしょう。

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用道具も含まれております。

〈有田焼〉



有田・陶山神社

向井去来「去来抄」によると、元禄7年元旦、江戸にて、「蓬菜に聞かばや伊勢の初便」と松尾芭蕉は詠んだそうです。

「蓬菜に聞かばや伊勢の初便」

蓬菜は、ここでは正月の飾り物の蓬菜飾りのこと。三方に松竹梅を立てて、白米・歯菜・昆布・ゆずり葉を敷き、橙・蜜柑・柚・橘・かちぐり・野老・ほんだわら・ころがき・伊勢海老・梅干しなどをその上に飾る。新春の景物です。その蓬菜にそと耳を寄せてみると、伊勢神宮の清浄な空気が伝わってくるようで、これが伊勢からの初便りだということ（「去来抄」参照）。

有田では、有田に住む女たちが忘れてならない飾りもの

蓬菜は有田の地では「蓬菜台」や「手懸け盛り」ともいい、年頭に「としとくさん」と呼ばれる掛け軸を中心に日の出や先祖の絵姿などを掛け、鏡餅や屠蘇飾りを置き、「蓬菜台」に手を懸けたあと、かしわ手をうってわが家の繁栄や家内安全を祈るそうです。

同じものを江戸では「食積」（参照：和田はつ子著「お宝食積（料理人季蔵捕物控）」角川春樹事務所（20081218）」と呼んでいたそうです。



M54926100-818⁸⁵⁰
しん窯 青花 絵変り 八方割小皿揃
11,000円(本体価格10,000円)
(有田焼) 径10.8×2.2cm 5P 化粧箱 ① (2101)

八朔(はっさく)とは八月朔日の略で、旧暦の8月1日のこと。早稲の穂が実るので、農民の間で初穂を恩人などに贈る風習が古くからあり、田の実の節句とも言いました。徳川家康が初めて公式に江戸城に入城したとされることから、江戸幕府はこの日を正月に次ぐ祝日とし、五節供と合わせこれを式日としました。ちなみに、果実の「八朔」名はあとづけだそうです。

Recommend

料理の衣
名窯カクログ巻末P81-R490参照

伝統的つくり



エネスコ無形文化遺産

伝統的酒造り

(日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術)

四季を通じて日本酒を楽しむ習慣や行事、日本酒造組合中央会によると「桃の節句」には甘い白酒も飲みますが、本格的には「桃花酒」を飲むと云う。花見は奈良時代からあって、当初はウメであったのが平安時代にサクラへと移った。お酒の器に桜の花びらが浮いているさまが目には浮かびます。夏は夏越し・冷やし、秋には萬葉酒やひやおろし、年が明ければ屠蘇が待っています。

魏志倭人伝に倭人は「人性酒ヲ嗜(たしな)ム」とある。新嘗祭、古事記によるとケヤキの葉が掉げた盃に散り落ちた器のまま、采女が雄略天皇に差し上げるに「瑞玉盃(みづたまうき)に浮きし脂あぶ落ちなづさひ、水みなこをろころに」と詠んだとある、古代より酒と器と風情は一体なもの。府中 大國魂神社「酒祭り」(Xpenia) また酒は宴に欠かせぬ



府中 大國魂神社「酒祭り」(Xpenia)

もので、奈良大学上野誠氏によると酒を献上することからはじまり、それを乾杯という、日本書紀の崇神天皇記に「釀みし神酒 幾久 幾久」を一倒にする。大神の御飯(みかれい)活(ぬ)れて種(かび)生えき、すなわち酒を醸さしめて底酒(にわか)を飲りて宴しき、播磨國風土記に米こうじを利用した酒造りの最初の記載が見れる。平安時代以降、さまざま酒が造られ、やがて酒屋や寺院の酒が大勢を為す。室町時代に醸し込みや日本固有のバラこうじを用いる製法、そして火入れや蒸留などの技術が確立していく。江戸の時代に社氏制度が生まれ、現在とはほぼ同じ作業体系に到達します。他方、みりんの誕生・普及は飲用に加え調理の幅を広げました(酒類総合研究所著「酒の商品知識」法令出版(20140701))。その、日本の「伝統的酒造り」に注目が集まる。



飛騨古川 匠師のブロンズ像(photo:AC)

日本酒をはじめ、焼酎、泡盛、みりんは伝統的なこうじ菌を用いて、社氏・蔵人等が経験の蓄積によって採り出し、手作業のわざとして築き上げてきた酒造り技術は、日本の各地でその土地の気候や風土に応じ、多様な姿で受け継がれているものです。令和3(2021)年登録無形文化財、令和6(2024)年ユネスコ無形文化遺産。こうした伝統的な技術から派生して様々な手法で製造される酒は、儀式や祭礼行事など、幅広い日本の文化の中で不可欠な役割を果たしており、その根拠を支える技術と言えるでしょう。祭式部が詠みました「めづらしき光さしそふさかづきはもちながらこそ千世もめぐらめ」(「後拾遺集」巻七433)。

桜が舞う

〈お品書き〉
栗きんとん
だて巻き
田つくり
数の子二種
里いもの含め煮



- ① T91424950-818 梅花びら 取皿5枚揃
10,450円(本体価格9,500円)
(有田焼) 13.5×11.5cm 5P 紙箱 ① (◆2104)
- ② M54637780-818 草マット唐草 徳利2個組
8,580円(本体価格7,800円)
(有田焼) 150ml 2P 紙箱 ① ▲(2104)
- ③ M54638115-818 草マット唐草盃5個組
12,650円(本体価格11,500円)
(有田焼) 5×4cm (35ml) 5P 紙箱 ① ▲(2104)
- ④ T91425620-818 黄地梅絵 蓋向
6,820円(本体価格6,200円)
(有田焼) 11.6×9.5cm 紙箱 ① (◆2104)
- ⑤ M54636400-818 花兎 箸置5客揃
4,400円(本体価格4,000円)
(有田焼) 5×4×2.5cm 5P 紙箱 ① ▲(2104)
- ⑥ T91225055-818¹¹⁶¹ Takebito 新客箸(白)(クリヤー) カット
605円(本体価格550円)
(日本製) 22cm ダンボール ① (8710)
- ⑦ T92287330-818¹¹⁶⁴ ラックヌーボー 楕円プレスマット(B・L) カット
3,630円(本体価格3,300円)
(日本製) 45.5×36×0.4cm
ABS樹脂・ウレタン塗装 ⑤ (3214)



M55456750-818⁸⁵⁰
しん窯 青花 絵変り 4寸ボール揃
8,250円(本体価格7,500円)
(有田焼) 径12×4.8cm 5P 化粧箱 ① (2101)

〈有田の名物「ごどうふ」〉
豆乳にくずや澱粉を混ぜ、加熱し凝固させて作る。食感もちもち感があり、九州地方特有のあまくち醤油が良くあう。佐賀県、長崎県に分布する郷土食で、佐賀県有田町のものが有名です。

出典：豊田謙二監修
「九州宝御物語—おいしい郷土料理大事典」
西日本新聞社 (200611)



〈暮らしの品々〉
家族があたがい卓がよい
日常の美



瀬戸窯神社(深川神社)

いまはもっぱら酒を酌み、屠蘇を用意することは少なくなっているが、屠蘇は中国から伝わった由緒ある儀式。その由来は、青木正見著「酒の肴・抱樽話」岩波書店(19890616)に詳しく「中華名物考(平凡社(19880210))」に雑誌「天地人(1954年)」に寄稿した「屠蘇考」が載っています。

重箱

重箱の名の文献への初出は「饅頭屋本節用集」(15世紀頃成立)といわれ、室町時代後期には重箱があったようです。

室町時代が戦国時代を経て桃山の文化を咲かせたころ、千利休が活躍します。そして、その「天下の指南役としての後継者は」と訪ねられた利休は、「古田織部などではあるまいか」と答えたといわれます(藤沢周平著「掃部(破調の織部-古田織部の生涯)文藝春秋(20110310)参照)。織部の茶は、利休の茶をそのまま継承したものではなく、草庵式の利休の茶と対照的に新しい書院式茶として組み上げていったと言われます(織部に書院式茶を示唆したのは秀吉らしい)。そして、織部焼の形状や陶土や釉薬の多様さは、志野や織部黒の重厚さを見ればわかるとおり、織部がことさら変形を愛好したということではないようです。織部好みの軽妙洒脱、明るい色感と大胆な破調は、桃山人の自由な精神の遊びを示すものと言えます。織部は、このような焼きものを今焼きとして茶室で積極的に使用します。瀬戸黒や黒染の無技巧をよとした利休と異なり、精神の自由な飛翔があるのが織部でしょう。このような重箱の形も、関ヶ原の戦いをも生き延びた織部そのひとの、新しい時代を予感させる気風が生んだものかもしれません。



T91426100-819
梅村鋳則 織部 重箱
110,000円
(本体価格100,000円)
(瀬戸焼) 15×15×16cm 木箱
① 受注生産 ▲(◆1112)



真清水龍六著「古陶録」
(19250214)より 陶彩文庫版(L388)



名古屋城 織部堂(L342)



古田重然(ふるた しげなり、しげてる)は、戦国時代から江戸時代初期にかけての武将、大名。一般的には茶人古田 織部(ふるた おりべ)として知られる。



山口鋳跡「古田織部生誕の地」碑

土をこね、形を作り、火をたいて焼き上げる「焼きもの」の歴史は、縄文時代から始まりますが、焼きものの生産がある高い技術をもった工人達の手で、専門的に行われるといった窯業生産の開始は、古墳時代に朝鮮から伝わった須恵器の生産から。東海地方では5世紀後半にまず、瀬田窯において始まり、そこから各地へと広がっていきました。9世紀前半になると須恵器で、灰釉白陶器が焼かれるようになり、「蓋器(しき)」と呼ばれました。こうして窯業が成長し、瀬戸においては、11世紀初頭に位置付けられる窯が、瀬戸市南部の輪山地区に分布していて、その頃窯業が発達したことがわかります。日宋貿易が開始され、中国陶磁を唐物として珍重されると、無胎の碗・皿・鉢を主体とする「山茶碗」生産へと転換。鎌倉時代の初期から室町時代中頃に至る約300年ほど、山茶碗の生産の他に「古瀬戸」の生産も行われていました(窯は、いずれも「宮瀬(あながま)」と呼ばれているもの)。室町時代になると密窯に代わり、「大瀬」が登場。安土・桃山時代になると、わび茶の完成、茶の湯の流行も相まって、天目茶碗、水指、建水などの茶陶関係のものが生産されました。織部は、千利休の弟子で桃山文化を彩った茶人「古田織部」の名に因んで焼きものです。当時、ファッションリーダー的存在であった古田織部が茶の湯の世界で好んで使った、自由な形・大胆な模様・明るい色彩をもつ「斬新な焼きもの」を絶賛しました。このように、茶の湯という伝統的な世界に斬新なものを積極的に取り入れた古田織部の心は、まさに進歩と開和に共通するものがあります。また、しばらくは茶の湯の器であった織部は、江戸時代後期になって、日常の器として生産されるようになり、今では、伝統的なものからカジュアルなかわいらしいものまで、あらゆる織部に出会うことができます。(L399)



お節料理 (英中韓語)

「和食」をいただきます。

和食文化 国民会議
Washoku JAPAN

伝えよう、和食文化を。
日本陶彩は WashokuJapan メンバーです。

真心かけは 陶彩

和食

ユネスコ無形文化遺産
(L307)

我が上代に於ける土器陶器の製作に
機軸が早く使用せられた...

瀬川政次郎著「日本社会経済史論考」日本書院(1939)より
陶彩文庫版(L347)



(お品書き)
野菜のいり煮
〜煮しめに代えて〜
七色なます
黒豆・のし鶏

緑が生える

- ① H16956400-819⁸⁵⁶(V) 塩草窯 織部まどつる 盛鉢 福
4,400円(本体価格4,000円) (瀬戸焼) 径18×5.5cm 紙箱 ① (1112) 土
- ② H16955330-819⁸⁵⁶(V) 塩草窯 織部まどつる 平鉢 福
3,630円(本体価格3,300円) (瀬戸焼) 径14.8×5.5cm 紙箱 ① (1112) 土
- ③ M54626250-819⁸²² 梅村鋳則 織部 平大盃
2,750円(本体価格2,500円) (瀬戸焼) 径8.4×3.4cm 紙箱 ① ▲(1112)
- ④ T91427500-819 梅村鋳則 織部 巻込皿
5,500円(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) 16.5×12×2.5cm 紙箱 ① 受注生産 ▲(◆1112)
- ⑤ T91428350-819 梅村鋳則 織部 屠蘇器
38,500円(本体価格35,000円) ●
(瀬戸焼) 9.5×9.5×12.5cm 木箱 ① 受注生産 ▲(◆1112)
- ⑥ S38299500-819⁸²¹ 柳橋淳 織部 くい香
5,500円(本体価格5,000円) ●
(瀬戸焼) 径6×5cm (80ml) 木箱 ① (1112) 土
- ⑦ M54630100-819 山口鋳跡 織部ひさご 箸置5客揃
11,000円(本体価格10,000円)
(瀬戸焼) 6×2.5cm 5P 紙箱 ① ▲(1112)
- ⑧ T91228070-819¹¹⁶¹ Takebitto エコマーク認定書 スス竹節箸
770円(本体価格700円) (日本製) 23cm ダンボール ① (8710)



Voice!

S38560270-819⁸⁴²
長江 黒織部 平鉢 福
2,970円
(本体価格2,700円)
(瀬戸焼) 16.4×3cm
紙箱 ① (1112) 土

《瀬戸の名物「あらめ巻」》
正月のおせち料理で、ハゼを焼いたものを芯にしてアラメでまいて煮たもの。ハゼを人、アラメをふとんにたとえ、1年中暖かくくるまれて暮らせることを願って作る。
出典:「ふるさとの家庭料理(乾物のおかず)」
農山漁村文化協会(200304)

コレコレ無茶法師とやら、汝下手の横好きとはいいながら、朝に晩に窯の側に立ちて我が肩をなでさせる事、晴雨を分かたず、陶土をもみ、機軸に向うては寒暑をいとわず、窯の火入れには昼夜を弁せず、我れ汝の熱心を喜(よみ)しい事あり、凡そ世の名器を見るに何れも無心の作なり(出典:川喜富半泥子著「泥盆日録」講談社(20070310) 底本学藝書院(1937))。

本の紹介

●受注生産は取寄せの都合で3ヶ月程かかる場合があります。

食文化の歴史「和食」がたどった道、それは食器とともにありました

「和食」がたどってきた歴史は、その時代の人たちが、海外の食文化を取り入れながら工夫を積み重ねてきたものでした。その最たるものが「稲作」米食でしょう。箸は、飛鳥から、その使用が輸入され、奈良時代には、大きくその利用が広がります。

「日本人はなにを食べてきたか(角川学芸(20120125))」を著された原田信男氏が、熊倉功夫編「和食-日本人の伝統的食文化(農林水産省(201203))」に寄せられた「日本食の歴史」によると、その米食安定のために肉食が禁じられていきます。やがて肉は穢れと見なされ、米を食事の中心とし、穀類を主要な調味料とする味覚体系を形成していくようになりました。以下、その「日本食の歴史」から抜き書きします。

祭礼などの儀式の際に最も手の込んだ食べ物(神饌)を捧げていたものであったが、現在、史料的に不明な部分が多いようです。

知りうる最も古い料理様式が大饗料理。藤原氏など貴族が、大臣に任じられた時や正月などに供された料理。大饗料理では、皿数は必ず偶数で、箸と匙があり、朝鮮半島経由で中国料理の影響が著しい。ただ一部ではあるが、日本的な特色を見出すことができる。それは「切る」という調理で、この頃から料理人を包丁人と呼んでいる。のちにこの姿勢は割烹(割烹)と呼ばれるようになる。なお、「大饗」のこれを俗語にては、大ぶるまい。

平安時代末期には、中国での仏教修行を試みて南宋に渡る僧侶が少なかった。当時の中国仏教界では、禅宗が重視されており、そこでは肉食忌避の思想に基づいた精進料理が主流でした。のちに臨済宗を興す栄西は「喫茶」をもちかえり、「喫茶養生記」を著します。また、曹洞宗の道元は、「赴粥飯法」「典座教訓」を著し、その内容はこんにちの和食マナーの原点となりました。穀物粉を用いたものや、さまざまに味付けられた野菜類、菌類、果物の調理法は、禅宗内部にあったものがやがて一般にも広まっています。

武家の料理文化として、室町時代に新たな儀式としての本膳料理が登場します。これは大饗料理の儀式的要素と精進料理の技術的要素が組み合わされたもの。しかも膳を七五三と奇数で用い、極めて日本的でした。すなわち、銘々に膳が用いられ、奇数の料理を据えて、箸のみが使われるように

なったのです。すなわち、箸を持ち、箸で食べ、汁は椀からすするといった今日の食事スタイルが生まれました。その中で、出汁が完成します。

このような本膳料理は儀礼的で作置きであったものを、堅苦しく延々と続くのではなく、その一部の美味しい部分を、自由に楽しもうとして発展を見たのが、懐石料理です。従って懐石料理は、本膳料理の一部を切り取ったようなものでしたが、基本的には料理を楽しむということに力点が置かれています。茶の湯の発達に伴うもので、茶会でお茶を最も美味しく楽しもうとする精神から生まれました。もともと茶会では、煎茶すなわち掛け茶が流行するとともに、茶そのものよりも酒が優先される場合も少なくなかったようです。茶会の最後に行われる酒宴の場である後段を、戦国時代後期に千利休が切り捨てることで茶道が完成をみます。一汁三菜程度の料理を基本としたが、茶の湯では一期一会という精神が強調されたことから、その場その場での出会いを大切にするという精神が、料理そのものの内容にも大きな影響を与えました。

すなわち懐石料理で、季節性を重んじて旬の素材にこだわるのは、そうした理由からで、さらに、その茶会の一時を大切にするため、食器にも心を配り、盛り付けにも気をつけました。こうして季節感のみならず色鮮やかな料理や食器の配置、合理化された作法によるもてなしのほか、料理を味わう空間のしつらえにも最善を尽くしたのです。

なお懐石の際には、利休の時代には用語としては使われず、むしろ会席の方が一般的であった。ところが近世後期になると、後にもみるように大都市には高級料理屋が出現し、そこで会席料理が供されるようになる。しかし、この会席料理は茶の湯とは無関係であった。より正確にいうなら、戦国時代に成立した懐石料理から、茶の湯の要素を切り捨てたのが、近世の会席料理とみなせ、つまり数人が料理屋に出かけて注文し、会席という形で酒を飲み談話しながら味わう料理が会席料理となっていく、こんにちにいたっています。



日本陶彩(株)は、身近・手軽に健康的な和ごはんを食べようという「Let's! 和ごはんプロジェクト」に農林水産省と共に取り組んでいます。



金森得水著「本朝陶器考証(1893年刊)」「辨書房(19431230復刻)」

本朝陶器改置 陶彩文庫版(L341)



山中:東山神社



福が重なる

〈三の重〉～餅のもの～

三の重は餅のものが中心で、魚の餅づけやなますなど、さっぱりした口当たりで喜ばれるものです。

〈祝い肴〉

祝い肴はどこでも手に入る乾物が中心です。豊作を祈る田づくり、いつも健康でまめまめしくと願う黒豆、子孫繁栄を望む数の子などです。



〈一の重〉
りんご羹(かん)
だて巻き
栗きんとん
紅白かまぼこ
のし鶏

〈二の重〉
里いものめ煮
こぶ巻き
野菜のいり煮
いかの松葉焼き

〈三の重〉
七色なます
菊花かぶ
あじの餅づけとめさば

〈祝い肴〉
田づくり
数の子 二種
黒豆

〈二の重〉
～煮もの・焼きもの～
二の重は焼きもの煮ものが中心で、代表的なものに煮しめやこぶ巻きなどがあります。

〈一の重〉～口取り～
一の重はふつう甘みを中心に盛り合います。奇数の種類を盛り合わせるのが重箱のめざましです。

黒豆の作り方

- (材料)
- 黒豆(がんくい豆)…カップ1
 - さびくぎ…5～6本
 - 塩…小さじ1/2
 - 砂糖…カップ1
 - しょうゆ…大さじ1 1/2



M55455200-817

黒豆はなるべく大粒で、色つやがよく、粒がそろって虫食いのないものを選んでください。やや大ぶりのがんくい豆などがよいでしょう。

(作り方)

- 1 黒豆は水につけて洗い、浮き上がるものは取り除き、カップ3の水に塩小さじ1/2を加えた中にひと晩おく。
- 2 ①のつけ汁のままなべに入れ、ガーゼに包んださびくぎを加えて火にかけ、煮たったらあわをすくい取り、水カップ1のさし水をし、落としぶた、きせふたをする。煮たったら豆がおどらない程度に火に弱め、二度ほどさし水をし、つまんでつぶれるくらいやわらかく煮る。約2～3時間かかる。くぎは除く。
- 3 次に砂糖を半量加えて10分ほど煮、さらに残りの砂糖を加えて約10分ほど煮る。次にしょうゆを加えひと煮たちさせ汁ごとひと晩おく。
- 4 豆の汁をきり、ぬれぶさをかけておき、煮汁は約半量に煮詰めて冷まし、豆を戻し入れてもうひと晩おく。(河野貞子 出典:日本放送協会編集「正月料理・もてなし料理」(19771120))

精進料理では、黒まめは、三好良久著「三心(まごころ)でつくる典座和尚の料理」大本山永平寺(20140301)では、

- 材料(作りやすい分量)
- 黒豆(約カップ5)…700g ●砂糖…500g ●塩…大さじ1
 - 醤油…カップ1/2 ●重層(入れてなくても可)…小さじ1
 - 水…20カップ ●錆び釘(マッチ棒くらいの大きさ)…17本くらい

で作るとのこと。そして、「まめ(勤勉の意味)に働き、まめ(健康の意味)に暮らせる」ようにという願いが込められています。黒には魔除けの力が宿っているともいわれています(参照:新谷尚紀監修「和のしきたり(日本の暦と年中行事)日本文芸社(20070425)」より)。

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用食品も含まれております。

T94047850-8201164 うさぎ唐草 6.5三段黒 黒内朱
9,350円(本体価格8,500円) (日本製(山中))
19.5×19.5×21cm 化粧箱 ① 梱18入 (3214)

T91528650-8201164 ラックヌーボー 楕円プレスマット(S・金)
7,150円(本体価格6,500円)
(日本製) 37×29×0.4cm ABS樹脂・ウレタン塗装 ① (3214)

「夏おせち」とあり、暑着などで家族や仲間が集まる機会が多いお盆の時期にも正月と同じように食卓を開き(共炊共食)、楽しく食事をしましょうと提議されています。古くより、禅宗等ではこのお盆には「精進(しょうじん)」として、仏の教えによって、仏道修行に努める」ことの一環に、肉類などの美食を避けて、野菜・山菜・穀類などを中心とした粗食を食する修行があり、庶民のあいだで、「殺生をせずし心身を清める「二汁五菜」の風習がありました。

料理を扱う方は器にも神経をお使いになります

黄金布(うこんふ)
ウコン布。ウコンの色素で染めたので、鮮やかな色です。主に陶磁器、美術品などを包んで保管するのに用いられます。昔、貴重な陶磁器商品などを扱う商人がお客様とご一緒に出向くとき、この布で包み桐箱に入れておきました。持ち運びの時にぶつかる衝撃から守ってくれるだけでなく、お客様と現地で布を開いて見せた時、中から出てくる商品より一層美しく見せる効果がありました。さらに、ウコンに含まれる精油成分が、防菌防虫効果もあり、大切な商品を虫やカビから守ってくれます。

真田紐
真田幸村と、その父・昌幸が「強く丈夫な紐」として、武器・甲冑などに用いたことから、その名がつけられたと言われています。同じ紐でも一般的な細紐は細く、真田紐は太いとされています。真田紐は縦糸と横糸で織りあげたもので、結びなおしにも強い、張りのある丈夫な紐に仕上がります。また、織物ならではの印象的な織柄が紐の表面にあわられるため、ほかの紐にはない、独特の美しさがあります。抹茶茶碗、燗など茶道具は基本的に桐箱に入れられ、その桐箱をとじるのに使われる紐に真田紐を使うようにしたのがおならぬ千利休とのことだそうです。(L348)



〈長谷元窯 六兵衛陶苑〉 寛保2年に開業した織部焼で名を馳した窯で、廿二世志吉景望は狛犬造りの名匠として知られ、しばしば名古屋城に招かれ、御庭焼を勤めていた。当代廿七世景大(加藤大吾)は伝統の織部焼に近代感覚を取り入れた新しい器を目指して、日々努力をしている。すべて手作業による温もりを感じていただくべく作陶を続けている。

加藤 大吾



- ① S38982330-821⁸⁵⁷ 六兵衛 織部 ぐい呑 ●
- ② S38983330-821⁸⁵⁷ 六兵衛 黄瀬戸 ぐい呑
- ③ S38984330-821⁸⁵⁷ 六兵衛 古瀬戸 ぐい呑
- ④ S38985330-821⁸⁵⁷ 六兵衛 志野 ぐい呑
- ⑤ S38986330-821⁸⁵⁷ 六兵衛 黒織部 ぐい呑
- ⑥ S38987330-821⁸⁵⁷ 六兵衛 御深井 ぐい呑

各 3,630円(本体価格3,300円)
(瀬戸焼) 径6.7×5.2cm (80ml)
木箱 (8.8×8.8×8.1cm) ①
(1112) 土



〈陶房淳〉 手に取ってみたくなる器、自然な土味に赤津の伝統的な織部(おりべ)・黄瀬戸(きざと)・古瀬戸(こざと)を中心に、箱葉の色彩を生かしたシンプルな器づくりを目指して、伝統の美、造形の美をいかに調和させるか自らのテーマであり、モチーフとして作陶しております。

棚橋 淳



- ⑦ S38299500-821⁸¹⁹ 陶房淳 織部 ぐい呑 ●
 - ⑧ S38660500-821 陶房淳 古瀬戸 ぐい呑 ●
 - ⑨ S38300500-821 陶房淳 黄瀬戸 ぐい呑
- 各 5,500円(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) 径6×5cm (80ml) 木箱 (8.8×8.8×8cm) ①
(1112) 土



S38964100-821⁸⁶⁰ 陶峰窯 棧切焼 ぐい呑
11,000円
(本体価格10,000円)
(備前焼) 6.5×6cm (110ml)
木箱 (8.5×8.5×8cm) ①
(3701) 土 ● **HP**



ニッポンのサケ呑



〈つつえ窯〉 つつえ窯は昔の伝統を受け継ぎ、和みのあるモノづくりをしたいと思っています。生活の中で潤いが生まれますよう願っています。

S38483260-821
つつえ窯 刷毛目 ぐい呑
2,860円(本体価格2,600円)
(唐津焼) 径8×4.5cm (80ml)
トムソン ① (2208) 土



〈花月窯〉 父より高麗時代から李朝にかけての茶陶技術を受け継ぎ、また、独自の新たな表現を見出す。

S38525400-821
花月窯 かいらぎ ぐい呑
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 7×6.5×4cm (60ml)
紙箱 ① (◆3105)



〈夢幻工房(夢幻庵)〉

いつまでも備前の「夢」と「幻」を追い求める「庵」を創っていきたい。



- 夢幻工房
- ⑩ S38462400-821 面取 酒呑
4,400円(本体価格4,000円)
径6×7cm (100ml) 化粧箱 ●
 - ⑪ S38464200-821 緋摩 酒呑
2,200円(本体価格2,000円)
径6×6cm (60ml) 化粧箱 ● **HP**
 - ⑫ S38463300-821 荒土 酒呑
3,300円(本体価格3,000円)
径6×5cm (80ml) 化粧箱
 - ⑬ S38461600-821 窯変 酒呑
6,600円(本体価格6,000円)
径6.5×6cm (130ml)
木箱 (10×10×10.5cm) ● **HP**
- 夢幻工房(備前焼) ① (3807) 土



そのまま、ぐいと呑む

単に「酒(さけ)」「日本酒」という場合には清酒を指すことが多いが、焼酎が多く飲まれる地方(九州南部)では、「さけ」という焼酎を指すようです。日本特有の製法で造られる酒には、清酒のほかにも、焼酎(麦焼酎、芋焼酎、泡盛など)もあります。

紀元前1000年前後の縄文式竪穴から、酒造りに用いられていた酒坑(しゅこう)が発見されているが、米から造られた酒ではなさそう。記述で言えば、「日本書紀」の、須佐之男命が八咫大蛇を退治するために八咫折之酒という八度にあつて醸す酒というものを造らせる話には有名。また、「大隅国風土記」に口嚼(くちかみ)ノ酒の記述があり、「播磨国風土記」には「清酒(すみさけ)」という記事があります。

2016年伊勢志摩サミットG7メンバーを迎えた伊勢神宮の、外宮では日別朝夕大御饗祭を、朝と夕の二度、御鎮座以来、約1500年間つづけられています。内容は御飯、御水、御塩御飯三盛、御塩、御水、乾麩、鯛(カマス、ムツ、アジ、スルメなどの干魚)、海藻、野菜、果物、そして清酒三献です。神饌を盛る器はカワラケの土器です。そして、サミットバッグには「お酒口」が入れられました。

清酒三献の器は酒杯です。古来、盛る器を杯と言いましたので、酒「杯」、若しくは盃です。辻清明著「ぐいのみ(保育社(197601))」には、「盃からぐい呑みへの移行は、茶事懐石にあらわれ、酒を注いだ大ぶりの盃を「ぐいのみ」と呼び習わしたことはじまったのではなかろうか。酒をぐいとのみ干すという意味である。」とあり、また、「旅のつれづれに見出した小さな器に、ぐい呑みへの変身を見立てる楽しみもある。何に使ったものか知る由もないけれど、ぐいのみになりそうなのは即座に求める。」とあります。「これで呑んだら美味しい」と思う器が、「ぐい呑み」と言って良い。小煎茶碗も使えましょう。ぐい呑みという語の作陶定着は魯山人からと話し。

そして、酒の味をそのまま味わうに、清酒だけでなく、焼酎もぐい呑みで飲むのもまさに一献か……。ウイスキー、ウォッカ、ジン、ブランデー、リキュールも、和の器「ぐい呑み」で飲んだらおしゃれかも。飲み映面でストレート飲みシーンをよく見ますが、ある映画では、ウイスキーが初めてという友人の、ひとくち飲んだ感想は「何だこれ?ひどい味。コーラ割りに」。それに対して、ウイスキー愛好家の友人が「(だめだ)水を少しだけ」と言います(「天使の分け前(The Angels' Share)」第65回カンヌ国際映画祭審査員賞)。

もちろん、菜食主体の和食を食す者にとってはアルコール度数の高さは健康に気遣いが必要ですね。

●手作りものですので、サイズや色合いに違いがある場合があります(納期に一ヶ月かかる場合があります)。



〈太一窯〉 山々に囲まれた美しい自然と長い伝統に育まれながら土の持つ温もりをお客様に感じて頂ければと作陶に励んでおります。

福田 友和

S38484330-822
太一窯 唐津黒釉軸 丸盃
3,630円(本体価格3,300円)
(波佐見焼) 径6.5×5cm (90ml)
木箱 (9.6×9.6×6.6cm) ①
① (2208) 土



〈大桂工房〉 夫婦で作陶。手づくりのぬくもり、端正なフォルムに味わいのある筆致、お客様の生活空間に手づくり工房ならではの器の提案ができれば幸いです。

太田 和則

S38485330-822
大桂工房 ギリ唐草 ぐい呑(緑)
3,630円(本体価格3,300円)
(波佐見焼) 径8.5×5cm (100ml)
紙箱 ① (2208) 土 ●



〈晴峰窯〉 伝統工芸士。赤津に生まれ、祖先が残した赤津焼を学び、織部を主体として七色の釉薬を用い、優雅さと素朴さを感じたい。生涯を通じて焼き物の深さは解らないとしても少しでもその深さを埋めたい。私の作った器に触れる時、温もりを感じられるよう努力しております。

梅村 鉦則

M54626250-822⁸¹⁹
晴峰窯 梅村鉦則 織部 平大盃
2,750円(本体価格2,500円)
(瀬戸焼) 径8.4×3.4cm (90ml)
紙箱 ① ▲(1112)



M54898130-822
陶葺窯 花結晶(銀線) お預け酒器
14,300円(本体価格13,000円)
(京焼・清水焼) 総利7.5×高さ12cm (250ml) 1P
ぐい呑径5.5×5cm (50ml) 2P
紙箱 ① (◆3105)



〈陶葺窯〉 大正11年、京都の東山泉涌寺(ひがしやませんにゅうじ)で創業して以来、上質の原材料を使い、熟練した職人の手で作品を作り続けています。

S38947500-822
陶葺窯 黒耀虹彩 盃
5,500円(本体価格5,000円)
(京焼・清水焼) 径8.5×4.5cm (90ml)
木箱 (10×10×6.7cm) ①
(◆3105)



① S38899500-822 陶葺窯 花交趾(牡丹) 盃
② S38946500-822 陶葺窯 花交趾(椿) 盃
各 5,500円(本体価格5,000円)
(京焼・清水焼) 径7×4cm (60ml)
紙箱 ① (◆3105)

③ S38523420-822 陶葺窯 花結晶(青) 盃
④ S38943420-822 陶葺窯 花結晶(白) 盃
各 4,620円(本体価格4,200円)
(京焼・清水焼) 径9×4cm (100ml)
紙箱 ① (◆3105)

ニッポンのサケ呑



〈真右エ門窯〉 「造りの冴え、釉の妙」をキャッチフレーズに、ルビー色の辰砂や結晶釉などの窯変物を中心に、釉薬を巧みに操る釉彩の技法を得意とする窯元です。

二代真右エ門 馬場九洲夫



⑤ S38639600-822 真右エ門窯 油滴天目銀 天目型ぐい呑
⑥ S38640600-822 真右エ門窯 辰砂 天目型ぐい呑
⑦ S38641600-822 真右エ門窯 藍染水滴 天目型ぐい呑
各 6,600円(本体価格6,000円)
(有田焼) 径7.5×4.5cm (90ml) 木箱 (9.8×9.8×8cm) ① (2101)



山根 清玩

〈光彩庵〉

長年の鍛錬が開花した“清玩ブルー”で土に命を与える作陶を目指しています。



S38501400-822
清玩 青萩割り高台ぐい呑
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 7.5×6.5cm (110ml) **HiFi**
木箱 (10×10×9cm) ① ●(3805) 土



M54326600-822
光彩庵 鬼萩 ぐい呑
6,600円(本体価格6,000円)
(萩焼) 径8.5×6cm (90ml)
木箱 (10×10×9cm) ① (3805) 土



S38502350-822
清玩 青萩ぐい呑
3,850円(本体価格3,500円)
(萩焼) 7×6.5cm (120ml)
木箱 (10×10×9cm) ① (3805) 土 ●



S38503350-822 **Voicel!**
陶彩「リファイン」蓋軸わたつみ 丸ぐい呑
3,850円(本体価格3,500円)
(萩焼) 径6.5×5cm (80ml)
木箱 (10×10×9cm) ① (3805) 土



〈藤田徳太〉

福岡県北九州市に生まれる。工業高校を卒業した後、増瀬市立陶芸研究所に入所。全国各地にて個展・企画展に参加し、各賞を受賞している。



⑧ M55392300-822 藤田徳太 片口酒器
3,300円(本体価格3,000円)
日本製(常滑) 220ml ダンボール
① (3603) 土

⑨ M55393260-822 藤田徳太 ぐい呑
2,860円(本体価格2,600円)
日本製(常滑) 径6×4cm (40ml) ダンボール
① (3603) 土



佐藤 剛志

S38824500-822
佐藤剛志 銀葉牡丹 ぐい呑
5,500円(本体価格5,000円)
(九谷焼) 径6.8×5cm (120ml)
木箱 (9.1×9.1×7cm) ① (3202)



●手作りのものですので、サイズや風合いに違いがでる場合があります(納期に1ヶ月程かかる場合があります)。

8月21日は、「献血の日」、1964年全ての輸血用血液を献血によって確保することになりました。



〈李荘窯〉 有田焼の陶祖李參平の住居跡に開窯した「李荘窯業所」、時代の移り変わりと共に、磁器彫刻から、食器生産へと変遷する。そして今、蓄積されてきた伝統と品質により、時代に左右されない美しいカタチを追求。新しいことに挑戦し続け、今後も更なる努力を重ねていきたい。

寺内信二



S38513640-823
李荘窯 プラチナ花形 ぐい呑
7,040円(本体価格6,400円)
(有田焼) 径6.5×4.5cm (40ml)
紙箱 ① (2104)



〈天龍窯〉 長年の陶作を経て、古典的なものからポップなものまで作り込める作家。日々土と向き合い、更なる発見を楽しんでいます。

三戸 逸雄

M55440100-823863
三戸逸雄 白萩 冷酒器
11,000円(本体価格10,000円)
(萩焼) 片口8.5×11×9.5cm (360ml) 1P
ぐい呑径6×5cm (80ml) 2P
化粧箱 (13×21×11cm) ① (3806)

カット



〈利宋窯〉

M54607400-823845
利宋窯 青瓷 盃
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 径8.5×4cm (80ml)
木箱 ① (◆3105) 土 ▼



- ① S38956490-823873 卯山窯 天輪 酒杯
5,390円(本体価格4,900円)
(信楽焼) 径9×9×高さ7cm (300ml)
木箱 (12×12×11.5cm) 陶歴しおり ① (3402) 土 ●
- ② S38957540-823873 山帰来陶房 呉須なぶり 酒杯
5,940円(本体価格5,400円) F101 ●
(信楽焼) 径9.5×9.5×高さ7cm (320ml)
木箱 (12×12×11.5cm) 陶歴しおり ① (3402) 土
- ③ S38958600-823873 小川頭三陶房 碧水 酒杯
6,600円(本体価格6,000円) F101 ●
(信楽焼) 径9×9×高さ7cm (300ml)
木箱 (12×12×11.5cm) 陶歴しおり ① (3402) 土

〈卯山窯〉 使い手への配慮を第一に。そんな思いがしっかりと伝わる器を製作しています。

〈山帰来陶房〉 信楽の山の麓、シカヤリスなど様々な野生の動物、また様々な山野草などの信楽の自然に囲まれて作陶しています。

〈小川頭三陶房〉 茶陶の再表現に取り組んだ祖父(青峰)そして父(頭三)のもと、辻嘉一氏の「食器は料理の衣装」の言葉どおり常に料理との関係を大切にしたり器作りを続けています。

西尾 照幸



①



②



③

ゆったりとお酒を楽しむいつもの時間を大切に



〈敏彩窯〉 鮮やかな藍色の絵付けが印象的、職人の手仕事を感じられる染付と手刷染みの良いモダンなフォルムが人気です。



④

⑤

- ④ M54742250-823851 富士のぞき(寿) ぐい呑
 - ⑤ M54743250-823851 富士のぞき(福) ぐい呑
- 各 2,750円(本体価格2,500円)
(波佐見焼(敏彩窯)) 径7.5×4.5cm (100ml)
木箱 (9.5×9.5×6cm) ① (2208)



〈洸琳窯〉 伝統を継承した手描きの器の魅力もさる事ながら、現代風にアレンジした器も魅力がある窯元です。漆として美しい器は、プロの料理人にも人気があります。



⑧

⑨

- ⑧ S38531250-823 洸琳窯 網 グイ呑
2,750円(本体価格2,500円)
(波佐見焼) 径6×5cm (50ml) 化粧箱 ① (2203)
- ⑨ S38532220-823 洸琳窯 山水 グイ呑
2,420円(本体価格2,200円)
(波佐見焼) 径7×4.5cm (60ml) 化粧箱 ① (2203)



〈北哉窯〉 乾山調の温かみのある素地に、下絵付や上絵付を施した器作りで定評のある北哉窯。器に描かれた草花や鳥などの図柄も優しい表現で、使う人を和ませてくれます。

山本北哉



M55401100-823816
北哉窯 群鶴 お預け酒器揃
11,000円(本体価格10,000円)
(京焼・清水焼) 徳利360ml 1P 盃100ml 2P
化粧箱 (14.5×14.5×11cm) ① (◆3105) 土



〈陶楽窯〉 三代目陶楽は初代陶楽の遺志を受け継ぎ二代目が確立させた「京三島」に、さらに優美な金彩と深みのある紫の上絵付けを施し発展させました。

S38945800-823
陶楽窯 紫彩三島 盃
8,800円(本体価格8,000円)
(京焼・清水焼) 径6×3cm (35ml)
紙箱 ① (◆3105)

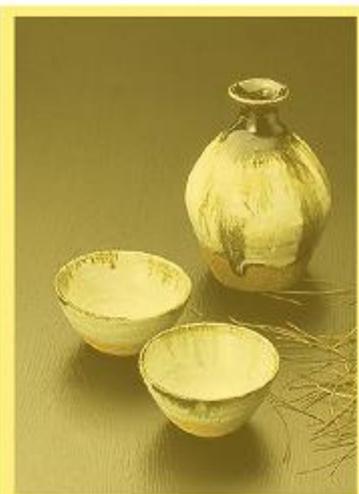


〈輝峰窯〉 輝峰窯は、昭和36年創業の比較的新しい窯ですが、磁器と土物での美を追求し、伝統に新しいデザインを取り入れ皆様に喜んでいただけるよう手描きの良さとあたたかい器造りを心がけています。

S38514200-823
輝峰窯 愛でたい ぐい呑
2,200円(本体価格2,000円)
(波佐見焼) 径8×3.5cm (50ml)
紙箱 ① (2104)



●受注生産は、原規での都合で3ヶ月程かかる場合があります。



M50467120-824⁸⁵¹
つづえ窯 朝鮮唐津 お預け酒器揃
13,200円(本体価格12,000円)
(唐津焼) 徳利8×高さ13cm (260ml) 1P
ぐい呑径7.5×4.5cm (80ml) 2P
化粧箱 (11×19.5×10cm) カット
① ▲(2208) 土



M50535120-824⁸⁵⁸ Hit!
夢幻工房 棧切焼 酒器揃
13,200円(本体価格12,000円)
(備前焼) 徳利9.5×高さ12.5cm (380ml) 1P
酒呑径6×5cm (60ml) 1P 酒呑径5×6cm (70ml) 1P
木箱 (12×12.5×14cm) ① ●(3807) 土



M50261100-824⁸⁵³
玉山窯 鼠志野ぶどう お預け酒器揃
11,000円(本体価格10,000円)
(美濃焼) 徳利280ml 1P
壺径5.2×3.8cm (50ml) 2P
木箱 (18.5×15×10.8cm)
① (0202) 土

知っていますか? 陶器の日と陶器式

9th Anniversary
20th Anniversary

10月4日は陶器の日
古代の日本では、陶器は「陶器」と呼ばれていました。「陶器」の「陶」を「十」、「器」を「四」となぞらえて10月4日を「陶器の日」としました。
奈良時代から平安時代にかけて、日本で初めて釉薬をかけたやきものが焼かれ、当時これが「陶器」と呼ばれました。当時の釉薬である緑釉、三彩など釉薬の製作、技法については、正倉院文書の「造仏所作物帳」に記録が残っています。「造仏所作物帳」とは、733年(天平5年)から1年かけて行われた興福寺西金堂の造営と造仏に関する報告書のことです。そこに陶器に関する内容が詳しく載っています。
日本陶磁器卸商業協同組合連合会「やきものハンドブック」2020年4月発行

陶器式(陶器式、磁器式)とは
結婚記念日として、25年目の「銀婚式」や50年目の「金婚式」はよく知られていますが、9年目の「陶器式」や20年目の「陶器式(磁器式)」があるのはご存知でしょうか。特に結婚20年目ともなると、夫婦や家族で育んできたライフスタイルがすっかり定着している頃だと思えます。そんな記念日を捉えて、陶器の贈り物をしてはいかがでしょうか。

陶器の日
(やきもの総合サイト)



M55294120-824⁸⁶⁰
陶峰窯 棧切焼 酒器揃
13,200円(本体価格12,000円)
(備前焼) 徳利8.5×高さ13.5cm (420ml) 1P
壺径6×4.5cm (65ml) 1P
木箱 (12.2×12.2×19cm) ① (3701) Hit! ●



M54912660-824⁸⁷³
遊楽窯 青彩釉酒器セット
7,260円(本体価格6,600円) Hit! ●
(徳楽焼) 注器11.5×9.5×高さ7.5cm (350ml) 1P
ぐい呑径6.5×5cm (70ml) 2P
化粧箱 (18×14×10.5cm) ① (3402) 土



M55362500-824⁸⁷³
遊楽窯 さくらんぼ 酒器セット
5,500円(本体価格5,000円)
(徳楽焼) 注器10×8.5×高さ8cm (250ml) 1P
ぐい呑径6×3cm (50ml) 2P
化粧箱 (18×14×10cm)
① (3402) 土

● ゆったりとお酒を楽しむいつもの時間を大切に ●



M54885400-824⁸⁶¹ Hit!
椿秀窯 萩むらさき お預け酒器
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 徳利8×高さ12cm (300ml) 1P
ぐい呑径5.5×5cm (70ml) 2P
化粧箱 (14×20×10cm) ① ●(3805) 土



M55211130-824^{862(V)}
陶彩「リファイン」 香袖わたつみ お預け酒器
14,300円(本体価格13,000円)
(萩焼) 徳利9×高さ13cm (380ml) 1P
壺径6.5×5cm (80ml) 2P 木箱 (20×17×12.4cm)
① ●(3805) 土 Hit!



M54861120-824⁸⁷⁰ Hit!
宗秀窯 釉裏銀彩 晚酌揃
13,200円(本体価格12,000円) カット
(九谷焼) 徳利270ml 1P
ぐい呑径6×5cm (50ml) 2P 紙箱 ① ●(3201)



陶祖 李參平窯(14代李參平)
① T92836200-824⁸⁷⁵
天狗谷 小瓶「松」 5×高さ8.5cm
② T92837200-824⁸⁷⁵
初期伊万里「うしつ福字錦文」ぐい呑
径6.5×4cm
各 22,000円(本体価格20,000円)
(有田焼) 木箱 ① (●)2101
受注生産 3ヶ月かかる場合があります。



M54190110-824⁸⁶² 清玩 青萩 冷酒器揃
12,100円(本体価格11,000円)
(萩焼) 注器14×8×高さ12.5cm (550ml) 1P
壺径7×6.5cm (120ml) 2P 木箱 (16×24×12cm) ①
●(3805) 土



T72628150-824⁸⁷⁶ 乾馬窯 なまこ釉 酒器揃
16,500円(本体価格15,000円)
(堀焼) 徳利450ml 1P ぐい呑径7×5cm (85ml) 2P 化粧箱 ①
▲(◆)8802 ▼ 土



T92496900-824⁸⁷⁶ 松永窯 相馬焼 馬九行久 酒器揃
9,900円(本体価格9,000円)
(大増相馬焼) 徳利250ml 1P ぐい呑径5×4.8cm (40ml) 2P
化粧箱 (9.5×17.2×12.6cm)
① ▲(◆)8802 ▼ 土

●手作りのもので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に1ヶ月程かかる場合があります)。 ●受注生産は、窯焼きの都合で3ヶ月程かかる場合があります。

「進歩と調和」。

「焼きもの」の始まりは縄文土器(?)。最も古いものは1万数千年前のもとも言われ、世界各地の土器と比べても非常に古いものです。次いで弥生土器で、肉薄で均整のとれた簡素な実用品です。その後、祭器の土師器(はじき)や副葬品の埴輪が作られ、次に須恵器が登場します。大陸朝鮮半島から伝えられた新しい製陶技術に基づいて、ろくろで成形し、丘陵の斜面に築かれた窯によってより高い温度で焼成して作られました。このように諸外国からのノウハウをインポートすることで少しずつ日本の「焼きもの」は進歩していきます。特に、桃山時代に入ると、「禅」や「茶」の流行に伴い焼きものが日本独特の特色を持つようになります。唐津での技術取得を端緒に瀬戸や美濃地方では、志野・黄瀬戸・瀬戸黒織部という優れた茶陶が製作され、17世紀初め李参平により有田(佐賀県)の泉山で陶石を発見、磁器がわが国で初めて作られました。更に有田の酒井田柿右衛門により色絵磁器が生産され、鍋島藩の色鍋島とともに、17世紀後半になると、ヨーロッパへ色絵磁器が大量に伊万里港から輸出されるようになり、18世紀には日本全国各地にその技術が伝播し、それぞれで進歩していきます。その進歩は各地の自然と人々の調和で発展しました。柳宗悦を中心に大正の時代に民藝運動が盛んになりますが、これは日常的な暮らしの中で使われてきた手仕事の日用品の中に「用の美」を見出したものです。それは自然への畏怖と感謝のなかで、生活を自然と調和させることで豊穡と幸福を得た各地それぞれの風土そのものによる違いが例えば「焼きもの(うつわ)」に現れた結果、そこに「美」が見い出された。風土は人々の生活空間でもあり、食文化でもありました。自然の中心である太陽は「火」に通じ、生命の源である「土」得て焼きものは食への「用の美」をもって作られていきました。「食と器とのコーディネート」の始まりは北大路魯山人と言われておりますが、その家族どうしのつきあいでありながら、会えば喧嘩し合う仲という岡本太郎、「人類の進歩と調和」をテーマとした先の70年大阪万博、「太陽の塔」で、太郎は「文明の進歩に反比例し、人の心がどんどん貧しくなっていく現代に対するアンチテーゼとしてこの塔を作ったのだ」と発言します。そして太郎は「世界を支えているのは無名の人たちである」として、無名の人々の写真や民具を塔の内部に並べました。それはまさに民芸(民藝)運動であったのかもしれませんが、こんにちも、数々の「焼きもの」が、作り手の「思い」をもって、その匠の「技」に裏打ちされ「食文化」が体现され、私たちの生活に潤いを与えるものとして産まれ歩み続けています。

【日本書紀】崇神天皇七年秋八月癸卯朔己酉、倭迹迹部皇孫弟杵尊、倭迹迹部皇孫弟杵尊、倭迹迹部皇孫弟杵尊、三人共同夢而奏言「昨夜夢之、有一貴人謂曰「以大田々根子命爲祭大物主大神之主、亦以日健長尾市爲祭大國魂神主、必天下太平矣。」天皇、得夢辭、甚歡於心、布告天下、求大田々根子、即於茅渟縣陶邑得大田々根子而與之。天皇、即親詣于神湊茅渟、會諸王卿及八十諸部、而問大田々根子曰「汝其識乎。」對曰「父曰大物主大神、母曰活玉依媛、陶渟宮之女。」亦云「奇日方天曰方武茅渟祇之女也。」天皇曰「朕當榮樂。」乃卜使物部連祖伊香色雄爲神祖物部、吉之。又卜使祭他神、不吉。十一月丁卯朔己卯、命伊香色雄而以物部八十平爲作祭神之物、即以大田々根子爲祭大物主大神之主、又以長尾市爲祭大國魂神之主。然後、卜祭他神、吉焉。便別祭八十萬部神、仍定天社・國社及神地・神戶。於是、登觀始祭、國內漸盛、五穀豐成、百姓饒之。



一眼もよし 一献もよし。



ALOTERRA うちエコ Fun to Share 日本陶彩株式会社は Fun to Share キャンペーンに参加しています。



一客八
菖蒲
S38745180-825887
陶葦窯 花結晶(緑) 三寸皿
1,980円(本体価格1,800円)
(京焼・清水焼) 9.5×1cm
(◆3105)



萩を白塗りにして表わした格調高い器です。落ち着いた土色と萩の白さとのコントラストをお楽しみください。

M50022860-825844 清泉窯 萩がさね 碗皿
9,460円(本体価格8,600円)
(京焼・清水焼) 碗7.5×6.5cm (170ml) 紙箱 ① (◆3105) 土

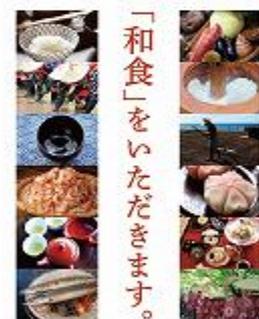


可憐なポビーが可愛い色使いで描かれています。

S38211700-825871 山近泰 ポビー コーヒー碗皿
7,700円(本体価格7,000円)
(丸谷焼) カップ径8cm (130ml) 皿径13.6cm
化粧箱 ① ●(3201) Hit!



日本の食料自給率向上に向けた国民運動NIPPON FOOD SHIFT 日本陶彩は、NIPPON FOOD SHIFTの推進パートナーです。



「和食」をいただきます。



独特の黒釉に白くながれるさまは粋です。

S38872280-825(v) 芝苑 黒釉白ながし 碗皿
3,080円(本体価格2,800円)
(瀬戸焼) 碗径9×7cm (180ml)
皿16.5×13.5×2cm ダンボール
① (1112)



織部特長の緑色をぶどうの文様で表わしました。

M50264550-825853 玉山窯 織部ぶどう コーヒー碗皿
6,050円(本体価格5,500円)
(美濃焼) 碗径8.8×6.8cm (250ml)
受皿径14×1.5cm
紙箱 (15×15×10.7cm)
① (0202) 土



自然の中で手造りされることで、素朴な味わいがコーヒーをひきたせます。

S38544600-825843 三浦繁久 粉引 コーヒー碗皿
6,600円(本体価格6,000円)
(美濃焼) 碗11.5×7.5cm (250ml) 皿14.5×2.5cm 化粧箱 カット
① (0202) 土



雨過晴天の如く純粋な釉色の青白磁。流麗な文様と精妙な技術が感じられます。

M54814800-825855 快山窯 つる唐草 兼用碗皿
8,800円(本体価格8,000円)
(美濃焼) 碗径9.3×6.2cm (175ml)
皿径14.2cm 紙箱 (15×15×9cm)
① (0107)



濃黒の間と輝く白、その間の一瞬に見える虹色、夢の一瞬を追い求め、光を彩ると命名しました。

Hit!
M54394600-825862 清玩 藍流 珈琲碗皿
6,600円(本体価格6,000円)
(萩焼) 碗径8.5×6.5cm (220ml)
皿径15.5×3cm
紙箱 (17.5×17.5×10.5cm)
① ●(3805) 土

モダンなのになぜか懐かしい。手仕事での感じが、なんともいえない情緒を見させてくれます。黒十草。



S38963280-825854 秀窯 黒十草 コーヒー碗皿
3,080円(本体価格2,800円)
(美濃焼) 碗径8×7cm (200ml)
皿径14.5cm 紙箱 (10×10×13cm)
① (0202) Hit! ●



＜暮らしの品々＞
家族があたたかい食卓が
日常の美



加藤 宏幸

＜小春花窯＞

瀬戸品町で代々受け継がれた
伝統の技を今に伝える。瀬戸
民芸とも称される「たて織」を
一筆一筆描いています。



黒川正樹

土や釉薬の味、彫りや
デザインなど、新しいもの
を取り入れ、生み出して、
独自のテイスト「和アジアン」
を作ることを目標にして
いる陶芸家・黒川正樹。

- ① S38452600-826⁸⁶⁸
黒川正樹 黒金彩着袖湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
(宗焼・清水焼) 径7.5×9cm (230m)
化粧箱 ① (3104)
- ② S38453700-826⁸⁶⁸
黒川正樹 黒金彩着袖飯碗
7,700円(本体価格7,000円)
(宗焼・清水焼) 径12×6cm
化粧箱 ① (3104)
- ③ S38454800-826
黒川正樹 黒金彩着袖マグ
8,800円(本体価格8,000円)
(宗焼・清水焼) 径8.5×9cm (240m)
化粧箱 ① (3104)

釉の使いこなしは微妙な味わいを
醸し出します。



素朴なオレンジ色は豊かな実りを感じさせます。
赤楽と呼ばれる土で描かれています。



- ④ S38554230-826 小春花 赤楽麦わら手 飯碗
2,530円(本体価格2,300円)
(瀬戸焼) 径12.3×6cm 化粧箱 ① ●(1112) 土
- ⑤ S38555200-826⁸³⁷ 小春花 赤楽麦わら手 湯呑
2,200円(本体価格2,000円)
(瀬戸焼) 径6.7×6.8cm (180m) 化粧箱 ① (1112) 土



梅村 鉄則

＜晴峰窯＞

伝統工芸士。赤津に生まれ、
祖先が残した赤津焼を学び、
織部を主体として七色の釉薬を用い、優美さと
素朴さを感じたい。生涯を通じて焼き物の深
さは解らないとしても少しでもその深さを埋め
たい。私の作った器に触れる時、温もりを感じら
れるよう努力しております。

伝統文様がモダンにアレンジされ
映きました。

- ⑥ S38569240-826⁸⁴⁹ 与山窯 更紗唐草文 飯碗
 - ⑦ S38570240-826⁸³⁴ 与山窯 更紗花卉文 飯碗 ●
 - ⑧ S38571240-826⁸⁴⁹ 与山窯 更紗赤花文 飯碗
- 各 2,640円(本体価格2,400円)
(有田焼) 径11×5.7cm 化粧箱 ① (2101)

＜与山窯＞



※百万塔…名窯カタログ巻末P83-R555をご参考まで。



- ⑨ S38994500-826⁸⁵⁶ 晴峰窯 織部 お好み碗
 - ⑩ S38995500-826⁸⁵⁶ 晴峰窯 黄瀬戸 お好み碗
 - ⑪ S38996500-826⁸⁵⁶ 晴峰窯 黒織部 お好み碗
- 各 5,500円(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) 径10.0×7.2cm (290m)
木箱 (13.4×13.4×10cm) ① (1112) 土



NihonTohsai.com

●内箱入り数は 一箱箱入 です。

「思いっきり楽しむ」…「浅野陽」氏は「食と器日本人 (都社社、1997年初版)」で、次のようにおっしゃっています。
「世界の中で、日本ほど多様な食器を日常に使用している国はほかにありません。…壊れないで持ち運びに便利、というようなことは、
二の次三の次でよかったです。そんな合理主義よりも、日本人は豊かな日本の食材を思いっきり楽しむ姿勢のほうが、大切にしてきた
た。」と、「農耕民族の器、騎馬民族の器」を語ります。

食を楽しむ、器を愛する

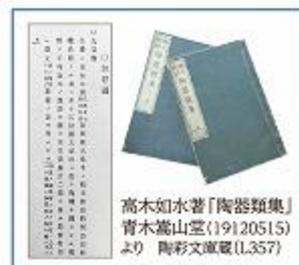
春

日常で使える、という事。

すでにコレクションの域に達し、銘陶として美術館に収蔵されているような器を参考に、それ等の味わいを損なう事なく、日常として使える物として、新しい世界を創りたいと願っています。長い歴史の中で育まれてきた美しさを、いま皆さまのお手元にお届けします。古美術ではなく、現代の暮らしに生きる器として、使っていただきたいお奨めの品をご紹介します。



<暮らしの品々>
家族があつたかい食卓がいい
日常の美



①華やかな桃色に上品な印花模様、和食器にあたらしい色が加わりました。

②罫目模様印華紋がやさしい小振りのお茶碗。

③ちいさな花びらを散りばめて、夢見るロマンティックなお茶碗です。

淡い花柄が、
春の香を届けてくれます。

① S38069400-827⁸⁶⁶ **F・H**
河島喜信 花袖三島 飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 径11.5×5.5cm 紙箱 ① ●(3104) ▼ 土

② S38071375-827⁸⁶⁷ **F・H**
花月齋 罫目印華 飯碗(小)
4,125円(本体価格3,750円)
(京焼・清水焼) 径10.5×6cm 紙箱 ① ●(◆3105) 土

③ S38070450-827⁸³²
銀舟齋 花ロマン 飯碗(小)
4,950円(本体価格4,500円)
(九谷焼) 径11×5.5cm 紙箱 ① (3202) ▼

④ 芽でたい赤に宝ものをあしらいました。

⑤ アネモネは地中海原産で、語源はギリシア語「風」から。

⑥ 歌舞伎役者から江戸で流行した市松が吹いて気分がウキウキ。そんな明るい気持ちがあふれています。

新しい事が始まる春にぴったり。

④ S38967375-827⁸⁵¹
大桂工房 おりべ市松 飯碗(赤)
4,125円(本体価格3,750円)
(波佐見焼) 径10.7×6.8cm
トムソン ① (2208)

⑤ S38855400-827⁸⁷¹
山近泰 アネモネ 飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
(九谷焼) 径10.3×6cm 紙箱 ① ●(3201)

⑥ S38522750-827⁸⁶⁷
賀峰齋 赤濃吉祥 飯碗(小)
8,250円(本体価格7,500円)
(京焼・清水焼) 径11×5cm 紙箱 ① (◆3105)

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

伝統の装飾美。

過去に学ぶ装飾の世界といえば、日本の陶磁器は世界に類を見ない豊かな遺産をもっています。主として中国から学んだ磁器、染付け、色絵の世界。古代から引き継がれ、茶人の美意識によって絢爛豪華に華開いた、桃山茶陶の世界。出自に違いはあっても、それぞれ素地肌に合った加飾技法が工夫され、脈々と受け継がれてきた多彩多様な陶磁器の世界を展開いたします。



京都 泉湧寺(L314-No.14)



大西林五郎編集「日本陶器全書 巻二」松山堂(19130101)より陶彩文庫蔵(L355)

涼し気な色が、
彩りをそえます。

② 陶土に白化粧を施し、たっぷりのトルコ軸をかけた器はエキゾチックな香りがします。



① 粉引にコバルトの十草紋様、素朴でなにか新しい雰囲気。



① S38073500-828⁸⁵⁵ **カット**
三浦繁久 呉須十草 飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
(美濃焼) 径12.6×6.1cm
紙箱 ① ●(0202) 土 **Hit!**

② S38072360-828⁸⁷⁴ **Hit!**
佳繁 トルコ軸 小飯碗
3,960円(本体価格3,600円)
(常滑焼) 径11×7cm
紙箱 ① ●(3603) 土

③ S38076350-828
楽峰窯 白磁そぎ 飯碗(小) **カット**
3,850円(本体価格3,500円) ▼
(京焼・清水焼) 径11.8×5cm 紙箱 ① (3102)



③ しっとりとした白さが裸肌に手になじむように「そぎ」を入れました。



夏

素朴とモダンを感じる
涼感ある飯碗。

⑥ 染付に左馬の紋様、縁起かつぎもあり、素朴でなにか新しい雰囲気。



④ 飽きのこないドット柄はどんな器のコーディネートにもぴったり合います。



④ S38074330-828⁸⁷² **Hit!**
岡田絹代 水玉 飯碗
3,630円(本体価格3,300円)
(九谷焼) 径11×6cm 紙箱 ① ●(3202)

⑤ S38075300-828⁸⁵³
玉山窯 嵐志野ひまわり 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(美濃焼) 径13×5.6cm 紙箱 ① ●(0202) 土

⑥ M54359600-828⁸³⁴
楽祥窯 染付左馬 飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
(波佐見焼) 径15.5×6.5cm 化粧箱 ① (2203)



⑤ 伝統の玉山窯の新感覚のお茶碗。伝統とモダンが一致した存在感のある器です。

●手作りのものですので、サイズや風合いに違いがでる場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて **一客箱入**、1客ずつお箱入りです。 **土** 陶器製(土もの)の食器です。

10月4日は、「陶器の日」です。日本陶磁器卸商業協同組合連合会が1984(昭和59)年に制定。陶器の古称「陶瓦」から。

秋

日本美は世界感覚。

日本の文化が西洋の影響を受けてきたように、今、欧米諸国で、日本文化がとても人気があるそうです。住宅でも日本庭園などを真似して、東洋の美を吸収しようと人々がいると聞きます。もっと私たちの日常でも使っていけば、そこに新鮮な生活スタイル、現代にアレンジメントした暮らしが生まれると思います。



有田ポーセリンパーク
「梁村職人祭り 陶壁画」(L312-No.21)



弁玉集(べんぎょくしゅう)
上村次郎右衛門(1672)
より 陶彩文庫蔵(L344)



「陶器図録第三巻」
徳山閣(19380530)より
陶彩文庫蔵(L359)

秋を感じるウツワのシンフォニー。



① S38331480-829⁸³¹
銀舟窯 華月夜 飯碗
5,280円(本体価格4,800円)
(丸谷焼) 径11×5.5cm
紙箱 ① (3202) ▼

② S38081380-829⁸⁵⁶
晴峰窯 織部 飯碗
4,180円(本体価格3,800円)
(瀬戸焼) 径11.4×6cm
紙箱 ① (1112) ±

③ S38080460-829⁸⁶⁶
清泉窯 萩がさね 飯碗(小)
5,060円(本体価格4,600円)
(京焼・清水焼) 径12×5cm
紙箱 ① (◆3105) ± Hit!

①カラフルな色合いがこころときめく器です。
キュートな女性にぴったりの飯碗です。

②織部の緑の深みがアンティークな味を出しています。
鉄絵の吊るし柿が素朴さを感じさせます。



③内側の刷毛目に躍動感があふれています。
小鉢にも使えそう。

⑤ 棧切焼の茶褐色がごはんの白さを引き立て、心むく食事タイムを演出してくれます。



アンティークな秋色の風を食卓に。

④ S38078425-829⁸⁷¹
雲本咲 風船かざら 飯碗(小)
4,675円(本体価格4,250円)
(丸谷焼) 径10.6×6cm
紙箱 ① ●(3201) Hit!

⑤ S38079300-829⁸⁵⁸ Hit!
夢幻工房 棧切焼 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(備前焼) 径12×6cm
紙箱 ① ●(3807) ±

⑥ S38959180-829⁸⁵⁴
秀窯 黒十草 飯碗
1,980円(本体価格1,800円)
(美濃焼) 径12.5×5cm (250ml)
紙箱 ① (0202)

④手作りのやわらかい形状に丸谷五彩で優しく「風船かざら」を描いた、飯碗です。



⑥桃山時代から続く美濃手での繊細で、且つ大胆な筆致、モダンなのになぜか懐かしい。

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

伝統の色。

歴史の中で生まれ、今日に至った日本の伝統色。着物の染色世界に通じる、日本人にとって親しみ深いものです。それは、私たちの暮らしと密接な関係にある風土や草木など自然の中から生まれてきた色だから。器にとっても、色は命。料理とも相性が良く、使いやすい、そして日本人の心の奥にある好みの色が、わたし達の今の暮らしにもマッチしてくれる色です。



<暮らしの品々>
家族があっかい食卓がいい
日常の美



今泉雄作・小森彦次著「日本陶器史」
雄山閣(1925/410)より 陶彩文庫蔵



「陶器講座第十一巻」雄山閣(1936/615)
より 陶彩文庫蔵(L360)

①上品な唐草模様鮮やかな朱色の色付け。
人の手により、人の温もりを伝えたい手描きのうつわ。

②風水の黄色に大輪の花を鮮やかに描き
縁起の良い作品です。

③贅沢なほどに2色の花紋が映きはこりました。

① S38083300-830⁸⁵² **HiFi**
幸祥窯 朱濃唐草 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(波佐見焼) 径10.5cm
化粧箱 ① ●(2203)

② S38887500-830⁸⁷²
佐藤剛志 色華小紋 黄 飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
(九谷焼) 径12.2×6.4cm
化粧箱 ① ●(3202)

③ S38535500-830⁸⁵²
幸祥窯 錦二色花紋 飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
(波佐見焼) 径11×6.5cm
化粧箱 ① ●(2203)

高級感を感じる冬のうつわ。

冬

⑤ 白い生地に「とびがんな」の
レトロな文様が新しい。

④ 肥前の伝統を色濃く受け継いで、
三島文の素朴さが息吹いています。

⑥ この青は白磁ならではの、
肥前の地からわきあがる温かさがあります。

寒い冬の、静寂が好き。

④ S38969600-830⁸³³
つつえ窯 唐津三島文 手造飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
(唐津焼) 径14×7.2cm
木箱 ① (2208)

⑤ S38052220-830⁸⁴²
陶翠窯 白袖トチリ 飯碗
2,420円(本体価格2,200円)
(瀬戸焼) 径11.2×6cm
紙箱 ① ●(1112) 土

⑥ S38968800-830⁸⁴³
深山窯 白磁染付芙蓉手 手造飯碗
8,800円(本体価格8,000円)
(有田焼) 径12.5×6.8cm
木箱 ① (2208)

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて **一客箱入** 1客ずつお箱入りです。 **土** 陶器製(土もの)の食器です。

10月9日は「道具の日」で、これをはさんで毎年「かっぱ焼道具まつり」が開催されます。



cute

カラフルでキュートな柄達に、
ハートはドキドキ。
毎日のご飯の時間が、
とっても楽しくなる。
女の子のための、
お茶碗をお楽しみください。

ポップないちごがとってもかわいい。
さりげなく食卓を明るくしてくれます。



S38020300-831⁸⁴³ **Hit**
川合孝知 いちご 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(丸谷焼) 径10.8×5.5cm 紙箱 ① ●(3202)

淡い紅色が可憐で内も外も上品です。



M50438380-831⁸⁴⁴
岡田絹代 花木 飯碗(小)
4,180円(本体価格3,800円)
(丸谷焼) 径11×5.5cm 紙箱 ① (3202)

春の訪れを連想させるような温かさを
表現しています。



S38332480-831
銀舟窯 陽だまり 飯碗
5,280円(本体価格4,800円)
(丸谷焼) 径11×6.5cm 紙箱 ① (3202)▼

ポップな色合い、なにかココロの
ときめきを感じる飯碗です。



S38025400-831
銀舟窯 ロマンズ 飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
(丸谷焼) 径10.8×5.5cm 紙箱 ① (3202)▼

ずっとある形で厚みのある器に
ひとつ赤い小花が咲く。



S38873250-831 **カット**
長江 赤絵小花 飯碗
2,750円(本体価格2,500円)
(瀬戸焼) 径12.5×5.8cm ダンボール
① (1112)

可憐なポピーが可愛い色使いで
描かれています。



S38026400-831⁸⁴⁴ **Hit**
山近泰 ポピー 飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
(丸谷焼) 径10.3×6cm 紙箱 ① ●(3201)

カラフルな色合いがこころときめく器です。
キュートな女性にぴったりの飯碗です。



S38331480-831⁸²⁹
銀舟窯 華月夜 飯碗
5,280円(本体価格4,800円)
(丸谷焼) 径11×5.5cm 紙箱 ① (3202)▼

ごはんのためのウツワ **飯碗**

small

プチな大きさと、
普通の飯碗より小さいサイズ。
ちょっぴりご飯がお好みの女性や、
ダイエット中の方にもうれしい。
柄も様々、年齢を選びません。

幸せ、喜びいっぱい乗せて、さあ船出。



S38029480-831
銀舟窯 舟出 飯碗
5,280円(本体価格4,800円)▼
(丸谷焼) 径10.8×5.5cm 紙箱 ① (3202)

幸せが続きますように！福寿紋。



S38030480-831
銀舟窯 福寿紋 飯碗
5,280円(本体価格4,800円)
(丸谷焼) 径9.8×4.9cm 紙箱 ① (3202)▼

あきの来ないドット柄はどんな
器のコーディネートにもぴったり合います。



S38074330-831⁸²⁸ **Hit**
岡田絹代 水玉 飯碗
3,630円(本体価格3,300円)
(丸谷焼) 径11×6cm 紙箱 ① ●(3202)

異国情緒を感じる彩やかさ、藍の色も独特です。



M55443200-831⁸⁶³ **カット**
天龍窯 軟藍 飯茶碗
2,200円(本体価格2,000円)
(萩焼) 径12.5×7cm 紙箱 ① (3806)

いくえにも重なる白が華やかです。



S38978370-831⁸⁴² **カット**
三戸逸雄 白萩 飯茶碗(小)
4,070円(本体価格3,700円)
(萩焼) 径12.5×5.5cm 紙箱 ① (3806)



<暮らしの品々>
家族があたたかい食卓が
日常の美



御書園・堀保己一編「群書類従・第26輯「類聚雑要抄」
―」続群書類従完成会(19321015(19770914))L370

19 Sustainable Gastronomy Day 18 June

The United Nations has designated 18 June as an international observance.

国連は6月18日を

"Sustainable Gastronomy Day"としています。

持続可能な美食の日、若しくは

持続可能な食文化の日と訳されています。

日本陶彩はこの「06月18日「持続可能な食文化」の日」に自国・世界の食文化に思いをよせ、健康と福祉の確保を目指し、食育等の機会にユネスコ無形文化遺産である「和食」の文化を届けたい、伝えたい。ユネスコ「食文化」創造都市である山形鶴岡市・大分臼杵市の活動に学び、美食倶楽部の北大路魯山人「食器は料理の着物」のように料理全般、食文化から食器を語りたいと思います。



●すべて 一客購入 1客ずつお箱入りです。

ごはんのためのうつわ

飯碗

man

シックで重厚感のあるデザインが、
大人の男性に人気の飯碗。
豪快にいただきたいご飯の時間に、
癒しをそえてくれます。



① 持ちやすさは、お茶碗の大事な要素なことを改めて感じさせます。



② 江戸の粋を感じさせる、
列をあしらった文様、
歌舞伎に出てきそうです。



③ おどろをモチーフに
緑色が効いた花びらの茶碗です。



④ もっとも素朴な粉引という技法は
作り手の温もりをそのまま伝えてく
れます。

- ① S38966375-832⁸⁵¹ 大桂工房 おりべ市松 飯碗(緑)
4,125円(本体価格3,750円)
(波佐見焼) 径12×7.5cm トムソン ① (2208)
- ② S38913400-832⁸⁵⁰ しん窯 江戸紋 3.8寸丸飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
(有田焼) 径11.4×6.3cm 色ダンボール ① (2101)●
- ③ S38680300-832⁸⁵³ 玉山窯 織部ぶどう 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(美濃焼) 径11.3×6cm 紙箱 ① ●(0202) 土
- ④ S38540360-832⁸⁴³ 楽寺窯 三浦繁久 粉引 飯碗
3,960円(本体価格3,600円)
(美濃焼) 径12×7cm 紙箱 ① (0202) カット



朝鮮半島から伝わった三島手は象嵌の技法で、半乾きの素地に印刷を当てて彫り模様を入れ、そこに化粧土を塗り込む等、手の込んだものです。

秀窯 黒三島
S38677180-832⁸⁵⁴ 湯呑(大)
径7.6×9.1cm (220ml)
S38678180-832⁸⁵⁴ 湯呑(小)
径7.6×9.1cm (180ml)
各 1,980円(本体価格1,800円)
(美濃焼) 紙箱 (9×11×10.5cm) ① (0202) 土

秀窯 黒三島
S38675180-832⁸⁵⁴ 飯碗(大)
径12.5×7cm
S38676180-832⁸⁵⁴ 飯碗(小)
径12.5×5.7cm
各 1,980円(本体価格1,800円)
(美濃焼) 紙箱 (13.5×13×7.5cm) ① (0202) 土

woman

大人の女性に似合ううつわ達。
その日の気分に合わせて、
使ってみるのもおしゃれかも。
ご飯もトレンドに合わせて
楽しみたい。

⑤ S38034380-832⁸⁴⁴
岡田絹代 花木 飯碗(大)
4,180円(本体価格3,800円)
(九谷焼) 径11.7×6cm 紙箱 ① (3202)



⑤ ブルーの絵付けが新鮮、
おしゃれな女性にぴったりです。

⑥ S38039400-832⁸⁶⁶
河島喜信 青輪三島 飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 径11.5×5.5cm 紙箱 ①
(3104) ▼ 土



⑥ 華やかな青の面に、
象嵌の押し花が上品。



⑦ 伝統の唐草文様を可憐に
あしらった彩りよい器です。

⑦ S38927360-832⁸⁴⁹
そうた窯 染錦唐草 茶碗(小) **Hi!**
3,960円(本体価格3,600円)
(有田焼) 径11×6cm 紙箱 ① (2104)



⑧ 飯ぎの米ない形状と絵柄、
お客様用に揃えたい飯碗。

⑧ S38038280-832 **Hi!**
幸祥窯 丸紋 飯碗
3,080円(本体価格2,800円)
(波佐見焼) 径11.5×5.6cm 化粧箱 ① ●(2203)

土 陶器製(土もの)の食器です。

陶器の日(10月4日) <お茶漬けを食べる日>



10月4日は陶器の日
「やきもの総合サイト」

<http://www.yakimono.or.jp/>



陶器を知っていただくには、そのものだけを伝えるのではなく、使い方など意味を伝えていく必要があると考えます。「お茶漬け」は、シンプルに見えて、実は奥の深いメニューであるとともに、お茶碗、小皿、湯呑、急須、箸置といった様々な陶器の活用方法の組み合わせが提案できるメニューです。陶器の活用方法を、お茶漬けというメニューをモチーフに、10月4日「陶器の日」＝「お茶漬けを食べる日」として普及促進していくことにより、新たに「陶器の日」を盛り上げていくことです。

(L306)



- ⑨ S38697450-832 銀舟窯 花ロマン 飯碗(大) 径11.5×6cm
- ⑩ S38070450-832⁸²⁷ 銀舟窯 花ロマン 飯碗(小) 径11×5.5cm
各 4,950円(本体価格4,500円) ▼
- ⑪ S38696400-832 銀舟窯 花ロマン 湯呑(大) 径7×8.7cm (200ml)
- ⑫ S38179400-832⁸³⁶ 銀舟窯 花ロマン 湯呑(小) 径6.8×8.3cm (180ml)
各 4,400円(本体価格4,000円) ▼

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用道具も含まれております。 ●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に1ヶ月程かかる場合があります)。

ごはんのためのウツワ

飯碗

natural

素朴で自然な質感が、
自然の風を感じさせてくれる。
シンプルで落ち着いた色合いが、
ご飯の味を引き立たせてくれます。

① 御深井(おふけ)釉は、江戸時代に尾張徳川家の御座焼として名古屋城下の御深井丸で焼かれていたやきものに用いられていました。植物の灰を使用した釉薬でその自然の味わいが愉しめます。



「朝腹に茶漬け」

とでも簡単であることのとえ。

このことわざには、他にも違う言い方があるようで、「朝飯前の茶漬け」とか、「朝飯前のお茶の子さいさい」とも言うようで、もともとは、「朝腹の茶の子(あさばらのちゃのこ)」と言っていたようです。朝食前のお茶漬けは、簡単で、すぐに食べられる、ということから生まれたとのこと。「お茶の子さいさい」は、よく使われると思いますね。

① S38934140-833⁸⁵⁷ ハンドメイドティスト 秀峰窯 御深井藍染 飯碗(高)
1,540円(本体価格1,400円)
(瀬戸焼) 大径11.6×5.7cm 小径11.1×5.7cm
ダンボール ① (1112) 土 **カット**



② S38323400-833⁸⁴¹ 松尾邑草 梅鉢草 飯茶碗(大)
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 径13×6cm 紙箱 ① (3806) 土 **カット**



③ S38556300-833 梅村知弘 黄瀬戸 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(瀬戸焼) 径12×7.7cm 紙箱 ① (1112) 土

② 自然の風景をそのままに、心地よい風味を感じられるような風合いに、梅があしらわれました。

③ 黄色に緑の色合いが土味の素朴さを感じ、少し深みの有る形が、お茶漬碗、雑炊碗などにも使える飯碗です。

④ 繊細に彫込んだ生地に白の化粧土をかけた。ヘルシーな玄米ご飯がよく似合うお茶碗です。

④ S38061350-833 清和窯 白釉そぎ 飯碗(小) **Hit!**
3,850円(本体価格3,500円)
(京焼・清水焼) 径11.5×5.5cm 紙箱 ① ●(3102)



⑤ 味わい深い火澤の自然な文様が、やさしい趣きのある飯碗です。



⑥ 手造り感あるフォルムに自然の釉がたっぷりの温かい茶碗です。



⑦ 黒の結晶釉を全体に掛けた飯碗。黒の飯碗は御飯が美味しく見えます。

⑤ S38058400-833⁸⁵⁸ 夢幻工房 ひだすき焼 飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
(備前焼) 径12.5×6cm 紙箱 ① ●(3807) 土

⑥ S38999400-833⁸⁷⁴ 三戸逸雄 白萩 飯茶碗
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 径13×6cm 紙箱 ① ●(3806) 土 **カット**

⑦ S38066370-833⁸⁷⁴ 佳窯 黒結晶 飯碗 **Hit!**
4,070円(本体価格3,700円)
(常滑焼) 径13×7.5cm 紙箱 ① ●(3603) 土

trad

伝統的な色や柄が、存在感を与えます。
レトロな飯碗がお好みの方に人気です。
さり気なく手に馴染む正統派の飯碗。



⑧ いかにも唐津的な手のたなごころに包まれるフォルムに三島文の文様です。



⑨ 人肌のような白磁が生み出すゆったりとした染付けです。



⑩ 織部の黒と緑の大胆な色使い。描かれているのは、可憐な露草。

⑧ S38969600-833⁸⁵¹ つつえ窯 唐津三島文 手造飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
(唐津焼) 径14×7.2cm 木箱 ① (2208)

⑨ S38968800-833⁸⁴³ 溪山窯 白磁染付芙蓉手 手造飯碗
8,800円(本体価格8,000円)
(有田焼) 径12.5×6.8cm 木箱 ① (2208)

⑩ S38048330-833⁸⁵³ 玉山窯 黒織部 飯碗
3,630円(本体価格3,300円)
(美濃焼) 径11.3×6cm 紙箱 ① (0202) 土 ●

⑪ S38057150-833⁸⁵⁴ 秀窯 黒うず 飯碗
1,650円(本体価格1,500円)
(美濃焼) 径12.5×5.7cm 紙箱 ① (0202) 土

⑫ S38675180-833⁸⁵⁴ 秀窯 黒三島 飯碗(大)
1,980円(本体価格1,800円)
(美濃焼) 径12.5×7cm 紙箱 ① (0202) 土

⑬ S38557300-833⁸⁵⁶ 梅村知弘 織部 高台飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(瀬戸焼) 径11.6×6.3cm 紙箱 ① (1112) 土



⑬ 織部の緑に草文の柄が土のぬくもりを感じ、高台が手に持ち易く使いやすい飯碗です。



⑭ 古くからある十草文様も色により変わります。



⑪ クラシックな渦紋線が強烈な印象。



⑫ 伝統の印花文が施されていて、使いやすさを訴えるレトロな飯碗です。

⑭ S38274500-833⁸⁵⁵ 三浦繁久 三色十草(緑)飯碗 **Hit!**
5,500円(本体価格5,000円)
(美濃焼) 径12.3×5.3cm 紙箱 ① ●(0202) 土 **カット**

大西林五郎著「日本陶器全書」
興文閣(19400115)より
陶彩文庫蔵(L361)

飯田邦彦著「陶器小志」
東京國文社(19220713)より
陶彩文庫蔵(L363)

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて一客箱入1客ずつお箱入りです。



② シarpなそぎにキュンとひきしまった高台、玉子かけご飯に合う大きさです。

③ かいらぎの文様が土の香りをそのまま伝えてくれる味わいの器です。

玉子かけ



① 伝統文様がモダンにアレンジされ咲きました。

① S38570240-834⁸²⁶ 与山窯 更紗花卉文 飯碗
2,640円(本体価格2,400円) ●
(有田焼) 径11×5.7cm 紙箱 ① (2101)

② S38108320-834^(M) 一真窯 白磁手彫り 飯碗
3,520円(本体価格3,200円)
(波佐見焼) 径13.5cm 紙箱 ① (2201)

③ S38103350-834 太一窯 かいらぎ 飯碗 **Hit!**
3,850円(本体価格3,500円)
(波佐見焼) 径12cm 紙箱 ① ●(2201) 土

胡麻をふりかけたような焼け加減はまさに一期一会の茶碗です。



S38912580-834⁸⁶⁰
陶峰窯 胡麻焼 飯碗
6,380円(本体価格5,800円)
(備前焼) 径13×7cm 紙箱
① ●(3701) 土



内島北狼著「古陶の味」
富書店(19470930)より
陶彩文庫蔵(L364)

うちの若い人が修業に来ると、必ず食べ物を焼かせるんです。豆腐を焼かせ、五平餅を焼かせ、焼き鳥を焼かせるんです。それを見るとその人の火加減がわかる。食べ物をうまく焼くやつが、やっぱり陶芸でもうまいんです(出典:加藤芳右衛門・加藤舜興「対談」、古田秀徳編「茶事の贅沢」世界文化社(19921001))。

本の紹介

敏也窯 ただ無心に、まっすぐあでやかな彩が手描きされた、粋な器です。



④



⑤



⑥

⑦

④ S38100400-834⁸⁶⁹ 敏也窯 御本彩駒筋 湯呑(赤)
4,400円(本体価格4,000円)
径6×7.5cm (160ml)

⑤ S38102400-834⁸⁶⁹ 敏也窯 御本彩駒筋 湯呑(青)
4,400円(本体価格4,000円)
径6.5×8cm (200ml)

⑥ S38099400-834⁸⁶⁹ 敏也窯 御本彩駒筋 飯碗(赤)
4,400円(本体価格4,000円)
径11×4.5cm

⑦ S38101400-834⁸⁶⁹ 敏也窯 御本彩駒筋 飯碗(青)
4,400円(本体価格4,000円)
径12×5.5cm
(京焼・清水焼) 化粧箱 ① (3104) 土

上品な高級感をお祝いの席に

⑧ S38091340-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草 飯碗(大)
3,740円(本体価格3,400円) 径12×6cm

⑨ S38092340-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草 飯碗(小)
3,740円(本体価格3,400円) 径11×5.5cm

⑩ S38093300-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草長湯呑(大)
3,300円(本体価格3,000円) 径7.8×8.6cm (220ml)

⑪ S38094300-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草長湯呑(小)
3,300円(本体価格3,000円) 径7.2×8cm (170ml)
(九谷焼) 紙箱 ① ●(3201) **Hit!**

万作窯 九谷焼の美しさ、五彩で描かれた十草文様は、親しみやすさを感じる。



⑧

⑨

⑩

⑪

日本の伝統的な色で描かれた縦縞がモダン。

幸祥窯



⑫ 白虎(びゃっこ)

⑬ 朱雀(すざく)

⑭ 青龍(せいりゅう)

⑮ 玄武(げんぶ)

⑯ 左馬(ひだりうま)

⑫ S38364600-834 **Hit!**
幸祥窯 白虎(びゃっこ) 飯碗 ●

⑬ S38363600-834
幸祥窯 朱雀(すざく) 飯碗

⑭ S38109600-834⁸⁴¹ **Hit!**
幸祥窯 染付竜 飯碗 ●

⑮ S38365600-834
幸祥窯 玄武(げんぶ) 飯碗

⑯ M54359600-834⁸²⁸
幸祥窯 染付左馬 飯碗
各 6,600円(本体価格6,000円)
(波佐見焼) 径15.5×6.5cm ① (2203)

⑫ S38364600-834 **Hit!**
幸祥窯 白虎(びゃっこ) 飯碗 ●

⑬ S38363600-834
幸祥窯 朱雀(すざく) 飯碗

⑭ S38109600-834⁸⁴¹ **Hit!**
幸祥窯 染付竜 飯碗 ●

⑮ S38365600-834
幸祥窯 玄武(げんぶ) 飯碗

⑯ M54359600-834⁸²⁸
幸祥窯 染付左馬 飯碗
各 6,600円(本体価格6,000円)
(波佐見焼) 径15.5×6.5cm ① (2203)

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用機材も含まれております。



日本茶を美味しくいただく
日本陶彩の
お茶

「朝茶は福が増す」

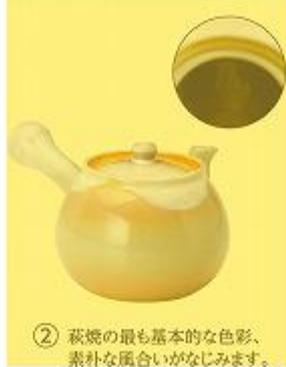
古来より「朝茶は福が増す」と言われています。まろやかな新茶の旨みはぜひとも年長者の方に飲んでいただきたいものです。毎日のお茶が美味しさと共に健やかな毎日を運んでくれます。

お茶を煎れるしあわせ。

お気に入りの茶器で
煎れるお茶は
格別なものですから。
二人で一息つく時は
とっておきの茶器で
おもてなし。
大胆な色合いも
カジュアルな時間には
じっくりくるもの。



① 可愛いポビーが可愛い色使いで描かれています。



② 萩焼の最も基本的な色彩、素朴な風合いがなじみます。



③ 萩の絵を白盛りで表した上品な急須です。



茶こし不要の「絞り出し急須」
絞り出し急須は、「蓋」と「湯が溢された本体」との間に茶葉を置き止めてお茶を淹れます。ゆっくり絞り出すように最後の一滴まで淹れることにより、二煎目、三煎目のお茶もおいしくいただけます。また、広口の形状により、茶葉の後始末など、お手入れが楽にできることも魅力です。



④ 透かしを入れて柔らかさをつけた焼メの急須。



⑤ 形状はどっしりしていますが白軸は繊細です。



⑥ 華やかな桃色に上品な印花模様、和食器にあたらしい色が加わりました。



⑦ 青い生地にやさしい象嵌紋様が新鮮。



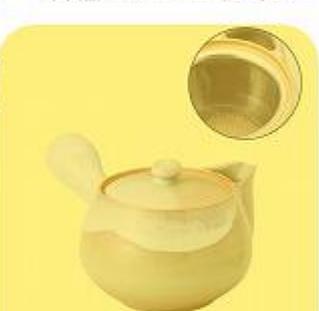
⑧ 兵須のたこ唐草と稲葉が程よく、しっかりとした雰囲気。



⑨ 窯の焼きあがりの時に、炭を投入することで部分的な色変わりに。



⑩ 均一に紫箱をまとった技ありのポットです。



⑪ 姫荻手はキメ細かい土で焼き、器面のザラつきや小さな凹凸が少なく、質感がしっとりとなります。



⑫ うす茶色の素地に赤・茶・朱色の線が「たすき」のように火樫 (torera) が良い。



⑬ 炭の還元がみせる色あいはひとつとして同じ味にはれる。

① S38137600-835 山近泰 ポビー ポット
6,600円(本体価格6,000円) **Hit!**
(ハ谷焼) 380ml (茶こしアミ付・径58mm) 紙箱 ① ● (3201)

② S38325400-835 天龍窯 姫萩 急須 **Hit!** **カット**
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 400ml (茶こしアミ付) 紙箱 ① ● (3806) **土**

③ S38140100-835⁸¹⁰ 清泉窯 萩がさね 急須
11,000円(本体価格10,000円)
(京焼・清水焼) 270ml (しぼり出し) 紙箱 ① (◆3105) **土**

④ S38147500-835⁸¹⁰ 浩三窯 花透し 急須
5,500円(本体価格5,000円)
(京焼・清水焼) 230ml (しぼり出し) 紙箱 ① (◆3105) **土**

⑤ S38596400-835
天龍窯 白萩 茶こし付ポット急須 **カット**
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 500ml (茶こしアミ付) 紙箱 ① (3806) **土**

⑥ S38145800-835⁸⁶⁶ 河島喜信 花袖三島 急須
8,800円(本体価格8,000円)
(京焼・清水焼) 350ml (しぼり出し) 紙箱 ① (3104) **土**

⑦ S38144800-835⁸⁶⁶ 河島喜信 青袖三島 急須
8,800円(本体価格8,000円)
(京焼・清水焼) 350ml (しぼり出し) 紙箱 ① (3104) **土**

⑧ S38141110-835 惣太窯 新惣太唐草 急須 **Hit!**
12,100円(本体価格11,000円) (有田焼) 400ml (茶こしアミ付) 紙箱 ① ● (2208)

⑨ M50213180-835⁸⁶⁰ 陶峰窯 棧切焼 急須 **Hit!**
19,800円(本体価格18,000円)
(備前焼) 290ml (陶製半球型茶こし) 紙箱 ① ● (3701) **土**

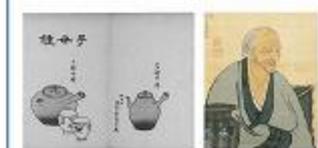
⑩ T96230450-835 椿秀窯 萩むらさき ポット **Hit!**
4,950円(本体価格4,500円) (萩焼) 500ml (茶こしアミ付) 紙箱 ① ● (3805) **土**

⑪ S38595400-835¹¹³⁰ 天龍窯 姫萩 茶こし付急須 **カット**
4,400円(税込価格) (萩焼) 250ml (茶こしアミ付) 紙箱 ① (3806) **土**

⑫ S38623100-835⁸⁵⁸ 夢幻工房 ティーポット
11,000円(本体価格10,000円) (備前焼) 500ml (セラメッシュ) 化粧箱 ① (3807) **土**

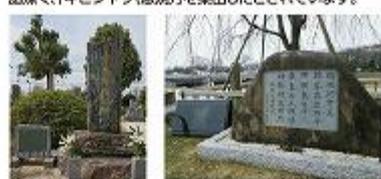
⑬ S38624100-835⁸⁵⁸ 夢幻工房 茶々丸
11,000円(本体価格10,000円)
(備前焼) 6×17×12cm (500ml) (セラメッシュ) 化粧箱 ① ● (3807) **土**

Recommend
急須
名窯カタクログ巻末P78-R417参照



売茶翁「没後250年記念」碑/売茶翁茶器図(江戸時代の日本では、横手急須を「急須」と書いて「きびしょう」と読んでおりました。そして、この「きびしょう」が本格的に煎茶の世界で用いたのは売茶翁とされています。その用いたとされる急須は、今日の横手急須そのもので、「売茶翁茶器図(木村孔陽 編1838) National Diet Library」に見えます。図内像は横交が厚かった伊藤若冲によるもの(急須は取っ手により分類されます。<後手>注ぎ口を正面に見て、後方に取っ手がつく。中国茶や、西洋の紅茶のティーポットなどに良く見られます。これは中国の江蘇省宜兴製の「茶壺」をもとにしているといわれています。<横手>注ぎ口を正面に見て、右横に取っ手がつき、日本での主流です。大きく横けて中身を注ぎきる際に蓋を押さえることを含め、片手で使いやすい。<上手>本体上部に取っ手がつき、急須と一体化しているものと、別個に取り付けるものがある。別個に取り付けるものは、いわゆる土瓶、<宝瓶(泡瓶)>取っ手のない急須。基本的に玉露などを入れるときに使用します。)(L311)

高英哲(享保7(1732)年-天明4(1784)年)は、江戸中期の儒学者、筆墨家、蘭家、印章制度確立で印監と、煎茶道にも造詣深く、「キビシヤウ(急須)」を案出したとされています。



龍潭寺跡「売茶翁顕彰」碑

一客購入 **土** 陶器製(土もの)の食器です。

cute

woman



① 少し暖かい風と共に花がやってきます。



② 優しい表情の柳目と印華紋。持ちやすいお湯呑です。



⑤ ブルーの絵付けが新鮮、おしゃれな女性にぴったりの湯呑です。



③ ポップないちごがとってもかわいい。さりげなく食卓を明るくしてくれます。



⑦ 青い生地にやさしい象嵌紋様が新鮮。



⑥ いくつもの色合いをもつ花のなかで、小さな花びらが飛びました。



④ 春の訪れを連想させるような温かさを表現しています。



⑩ 手造りの少し大ぶりの生地に有田らしい貝須と釉薬を施し、深い味わいを表現。

man



⑨ 藍釉の流れた文様、心落ち着く色合いがティータイムにぴったり。



⑧ 武士たる織部の意趣を受け継ぎます。



⑪ おどろをモチーフに緑色が効いた織部焼を思わせる佇む湯呑です。



⑫ どっしりとした輪郭に全体にかかった釉薬が風格をかもしています。



⑬ 伝統の飛鉋技法を今風に、とっておしゃれな湯呑です。

- ① S38854380-836⁸⁷¹ 山近泰 アネモネ 湯呑
4,180円(本体価格3,800円) (丸谷焼) 径7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 ① (3201) 土
- ② S38155300-836⁸⁶⁷ 花月窯 柳目印華 湯呑(小) **Hit!**
3,300円(本体価格3,000円) (京焼-清水焼) 径7×8cm (160ml) 紙箱 ① ●(◆3105) 土
- ③ S38151300-836⁸⁴³ 川合孝知 いちご 湯呑 **Hit!**
3,300円(本体価格3,000円) (丸谷焼) 径6.8×8.3cm (180ml) 紙箱 ① ●(3202)
- ④ S38333480-836 銀舟窯 陽だまり 湯呑
5,280円(本体価格4,800円) (丸谷焼) 径6.7×8.5cm (180ml) 紙箱 ① (3202) ▼
- ⑤ S38157380-836⁸⁴⁴ 岡田絹代 花木 湯呑(大)
4,180円(本体価格3,800円) (丸谷焼) 径7.5×8.7cm (220ml) 紙箱 ① (3202)
- ⑥ S38179400-836⁸³² 銀舟窯 花ロマン 湯呑(小)
4,400円(本体価格4,000円) (丸谷焼) 径6.8×8.3cm (180ml) 紙箱 ① (3202) ▼
- ⑦ S38160400-836⁸⁶⁶ 河島喜信 青釉三島 湯呑 ●
4,400円(本体価格4,000円) (京焼-清水焼) 径7×8cm (200ml) 紙箱 ① (3104) ▼ 土
- ⑧ S38997350-836⁸⁵⁶ 弄月窯 織部 古代紋 湯呑
3,850円(本体価格3,500円) (瀬戸焼) 径7.8×9.2cm (210ml) ダンボール ① (1112) 土
- ⑨ S38171400-836⁸⁴³ 光彩庵 流紋 湯呑 **Hit!**
4,400円(本体価格4,000円) (萩焼) 径8.5×9.2cm (300ml) 木箱 ① ●(3805) 土
- ⑩ S38296750-836 そうた窯 新窓唐草 湯呑 **カット**
8,250円(本体価格7,500円) (有田焼) 径7.5×9.5cm (230ml) 紙箱 ① (2208)
- ⑪ S38682300-836⁸⁵³ 玉山窯 織部ぶどう 湯呑 ● **Hit!**
3,300円(本体価格3,000円) (美濃焼) 径7.8×7.8cm (190ml) 紙箱 ① (0202) 土
- ⑫ M55213750-836 椋原佳俊 かいらぎ湯呑
8,250円(本体価格7,500円) (萩焼) 径8.3×9.8cm (320ml) 木箱 ① (3805) 土
- ⑬ S38167200-836 陶翠窯 白釉トチリ 湯呑
2,200円(本体価格2,000円) (瀬戸焼) 径7×8.4cm (180ml) 紙箱 ① (1112) 土

toubou jun

瀬戸焼特長となる三つの彩りです。



- ⑭ S38409500-836 陶房淳 織部 湯呑 ●
- ⑮ S38410500-836 陶房淳 黄瀬戸 湯呑 ●
- ⑯ S38661500-836 陶房淳 古瀬戸 湯呑 **Hit!** ●
各 5,500円
(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) 径8×9cm (220ml)
木箱 (10×10×12cm)
① (1112) 土



- ⑰ S38662500-836 陶房淳 織部 飯碗 ●
- ⑱ S38663500-836 陶房淳 黄瀬戸 飯碗 **Hit!** ●
- ⑲ S38664500-836 陶房淳 古瀬戸 飯碗 ●
各 5,500円
(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) 径12.4×5.9cm
紙箱 (13.5×13.5×7.3cm)
① (1112) 土

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程度かかる場合があります)。 ●すべて 一客購入 1客ずつお箱入りです。 土 陶器製(土もの)の食器です。

11月7日は、「銀の日」です。この日が立冬になることが多いことから。

SPRING

- ① 草やかな桃色に上品な印花模様、和食器にあたらしい色が加わりました。
- ② 赤鮮やかに大輪の花を描き明るい作品です。
- ③ 可愛いポピーが可愛い色使いで描かれています。
- ④ 幾重にもくぼみや突起があって、持ちやすさは抜群。



- ① S38177400-837⁸⁶⁶ 河島喜信 花袖三島 湯呑 **4,400円**(本体価格4,000円) (京焼・清水焼) 径7×8cm (200ml) 紙箱 ① ●(3104) ▼ 土
- ② S38888450-837⁸⁷² 佐藤剛志 色華小紋 湯呑(小) **4,950円**(本体価格4,500円) (九谷焼) 径7.8×7.1cm 化粧箱 ① (3202)
- ③ S38180380-837⁸⁷¹ 山近泰 ポピー 湯呑 **4,180円**(本体価格3,800円) (九谷焼) 径7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 ① ●(3201)
- ④ S38181750-837⁸⁶⁷ 秀峰窯 花波唐草(青) フリーカップ **8,250円**(本体価格7,500円) (京焼・清水焼) 径8.5×8.5cm (260ml) 紙箱 ① (◆3105)

SUMMER

- ⑤ 紅葉の揺落として長石釉をかけたました。
- ⑥ 粉引にコバルトの十草紋様、素朴でなにか新しい雰囲気。
- ⑦ あきの米ないドット柄、どんな器のコーディネートもぴったり合います。
- ⑧ 伝統の玉山窯の新感覚の湯呑、伝統とモダンが一致した存在感のある器です。



- ⑤ M55244250-837 天龍窯 御本手 湯呑 **2,750円**(本体価格2,500円) (萩焼) 径8×9.5cm (300ml) 木箱 (13×11×11cm) ① (3806) 土 **カット**
- ⑥ S38174500-837⁸⁵⁵ 三浦繁久 呉須十草 湯呑 **5,500円**(本体価格5,000円) (美濃焼) 径7.4×8.8cm (220ml) 紙箱 ① (0202) 土 **カット**
- ⑦ S38175300-837⁸⁷² 岡田絹代 水玉 湯呑 **3,300円**(本体価格3,000円) (九谷焼) 径7×8cm (170ml) 紙箱 ① (3202) Hit
- ⑧ S38178300-837⁸⁵³ 玉山窯 鼠志野ひまわり 湯呑 **3,300円**(本体価格3,000円) (美濃焼) 径8.3×8cm (230ml) 紙箱 ① ●(0202) 土 Hit

AUTUMN

- ⑨ 素朴なオレンジ色は豊かな秋の爽りを感じさせます。
- ⑩ 手作りのやわらかい形状に九谷五彩で優しく「風船がずら」を描いた、湯呑です。
- ⑪ カラフルな色合いがこころときめく器です。キュートな女性にぴったりの湯呑。
- ⑫ 灰色の面に浮か上がる萩の花。土物のやさしさが伝わります。



- ⑨ S38555200-837⁸²⁶ 小春花 赤染妻わら手 湯呑 **2,200円**(本体価格2,000円) (瀬戸焼) 径6.7×6.8cm (180ml) 紙箱 ① (1112) 土
- ⑩ S38186400-837⁸⁷¹ 宮本咲 風船がずら 湯呑(小) **4,400円**(本体価格4,000円) (九谷焼) 径7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 ① ●(3201) Hit
- ⑪ S38334480-837 銀舟窯 華月夜 湯呑 **5,280円**(本体価格4,800円) (九谷焼) 径6.8×8.3cm (180ml) 紙箱 ① (3202) ▼
- ⑫ S38191400-837⁸⁶⁶ 清泉窯 萩がさね 湯呑(小) **4,400円**(本体価格4,000円) (京焼・清水焼) 径7×8cm (220ml) 紙箱 ① ●(◆3105) 土

WINTER

- ⑬ 味わい深い樹目と印華紋。金彩のドットがお洒落。
- ⑭ 窯の火加減でひとつずつ違う、そこが味わいです。
- ⑮ 上品な唐草模様は鮮やかな朱色の色付け。人の手により、人の温もりを伝えたい手描きのうつわ。
- ⑯ 織部の黒と緑の大胆な色使い。描かれているのは、可愛い露草です。



- ⑬ S38193300-837⁸⁶⁷ 花月窯 樹目印華 湯呑(大) **3,300円**(本体価格3,000円) (京焼・清水焼) 径7.5×8.5cm (190ml) 紙箱 ① ●(◆3105) 土 Hit
- ⑭ S38259400-837⁸⁵⁸ 夢幻工房 棧切焼 湯呑 **4,400円**(本体価格4,000円) (瀬戸焼) 径6.5×8.5cm (170ml) 木箱 (12.5×11×10.5cm) ① ●(3807) 土 Hit
- ⑮ S38185300-837 幸祥窯 朱濃唐草 湯呑 **3,300円**(本体価格3,000円) (波佐見焼) 径7×7.7cm (160ml) 紙箱 ① (2203)
- ⑯ S38184330-837⁸⁵³ 玉山窯 黒織部 湯呑 **3,630円**(本体価格3,300円) (美濃焼) 径7.2×7.8cm (200ml) 紙箱 ① (0202) 土



⑰ 織部



⑱ 黄瀬戸



⑲ 古瀬戸



⑳ 志野



㉑ 黒織部



㉒ 御深井

瀬戸焼の産地



瀬戸焼振興協会

- ⑰ S38988380-837 六兵衛 織部 湯呑 ●
- ⑱ S38989380-837 六兵衛 黄瀬戸 湯呑 ●
- ⑲ S38990380-837 六兵衛 古瀬戸 湯呑 ●
- ⑳ S38991380-837 六兵衛 志野 湯呑 ●
- ㉑ S38992380-837 六兵衛 黒織部 湯呑 ●
- ㉒ S38993380-837 六兵衛 御深井 湯呑 ● **4,180円**(本体価格3,800円) (瀬戸焼) 径7.4×9cm (190ml) 木箱 (10×10×12cm) ① (1112) 土

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用機材も含まれております。

キュッとキャップをひねりトクトクとカップに注ぐ。

静かな夜に流れる音は今宵の大事な BGM。

一人で飲むのも大好きな人と飲むのも

いつも幸福時間を運んでくれる。

<暮らしの品々>
家族があつたがい食卓がいい
日常の美



①



②



③

瀬戸焼に特長な3つの文様を施しました。TPOに合わせて、使い分けると面白い。

① S38412350-838 陶翠窯 粉引なぶり手 焼酎カップ

② S38413350-838 陶翠窯 風志野十草 焼酎カップ

③ S38414350-838 陶翠窯 白軸トチリ 焼酎カップ

各 3,850円(本体価格3,500円)

(瀬戸焼) 径8.7×10.5cm (280ml) ダンボール ① (1112) 土



⑥

⑦

⑥ M54740350-838⁸⁵¹ 富士のぞき(呉) カップ

⑦ M54741350-838⁸⁵¹ 富士のぞき(朱) カップ

各 3,850円(本体価格3,500円)

(波佐見焼(敏彩窯)) 径9×8cm (350ml)
木箱 (12.8×12.8×11cm) ① (2208)

落ち着いた生地色と灰の白。
趣のある焼酎杯です。



面取りされたシャープな形に重厚な黒泥を
施し焼きあげた麦酒呑です。



桃山美濃の伝統を現代に活かした
黒の十草です。



上質でベーシックな器。
使い込むほど愛着のわく焼酎カップです。



S38194460-838
清泉窯 萩がさね 焼酎杯
5,060円(本体価格4,600円)
(清水焼) 径9×8.5cm (280ml)
紙箱 ① (◆3105) 土

S38201100-838⁸⁴²
小橋俊允 面取黒麦酒呑
11,000円(本体価格10,000円)
(備前焼) 8×11cm (220ml)
木箱 (10×14×10cm) ① (3807) 土

S38962180-838⁸⁵⁴
秀窯 黒十草 フリーカップ
1,980円(本体価格1,800円)
(美濃焼) 径8.5×12.5cm (350ml)
紙箱 ① (0202) 土

S38198500-838⁸⁵⁸
夢幻工房 模切焼 焼酎カップ
5,500円(本体価格5,000円)
(備前焼) 8×9cm (180ml)
紙箱 ① (3807) 土 ●

S38625500-838⁸⁵⁸
夢幻工房 麦酒呑
5,500円(本体価格5,000円)
(備前焼) 径8×10.5cm (350ml)
ダンボール ① (3807) 土

伝統の釉薬の流れはいにしえからの静い息を思ひ出させます。



Voice!

M54375400-838⁸⁶¹
椿秀窯 萩の雫 フリーカップペア
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 径8.5×10cm (280ml) 2P
紙箱 (14×20×9.5cm) ①
(3805) 土



⑥ M54278400-838⁸⁶¹
椿秀窯 フリーカップペア(色違い)
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 径8.5×10cm (280ml) 2P 化粧箱 ① (3805) 土

⑦ M54279500-838⁸⁶¹
椿秀窯 フリーカップペア大(色違い)
5,500円(本体価格5,000円)
(萩焼) 径9×14cm (360ml) 2P 化粧箱 ① (3805) 土

龍は良い「気」を運ぶシンボルと
されています。



S38196600-838⁸⁴¹
幸祥窯 染付電 お湯割りカップ
6,600円(本体価格6,000円)
(波佐見焼) 径8×11cm (350ml)
化粧箱 ① (2203)

良い「気」を運ぶ龍の
焼酎カップで「お酒」を。



Hit!

S38195600-838⁸⁴¹
幸祥窯 染付電 焼酎カップ
6,600円(本体価格6,000円)
(波佐見焼) 径8×8.5cm (300ml)
化粧箱 ① ●(2203)

陶磁器の藍

日本では「染付」と呼び、その絵の具の材料を呉須(ごす)と呼びますが、中国では「青花(せいひや)」のこと。元代に始められた手法で、当時、西方ベルシヤより輸入されたコパルトを使い、濃厚な青で複雑な文様を表わしたものが多く、重厚な器形と調和し力感に満ちていました。きみが細かく純白に近い磁器質の胎土と釉下に施された青色の文様は、長期間使用しても退色・剥落することはなかったとのこと。明代に入ると、景徳鎮に官窯が設けられ、明初の永楽・宣徳年間には様式・技術ともに洗練され整った作風を誇り、その後も長きに渡って生産が続けられました。

小紋文様

縄文時代から弥生をぬけ、古墳時代に入ると、その古墳には埴輪が並べられました。それは、特有の素焼の焼き物で日本各地の古墳に分布しています。その衣に青海波文様が描かれています。そして、飛鳥時代に入り、聖徳太子が、国際的緊張のなかで遣隋使を派遣するなど大陸の進んだ文化や制度をとり入れて、冠位十二階や十七条憲法を定めるなど天皇を中心とした中央集権国家体制の確立を図った他、仏教を厚く信仰し興隆につとめたと言います。五色(五行説)の上に紫色を当て、6色の上下で12の階級。これを巧みに使って紫式部が著した「源氏物語」のなかで、源氏は「紅葉賀」の冒頭、頭の中將を相方に雅楽の練習を行います。二人が舞ったのは優美な青海波という曲。衣裳も青海波文様で華やかに舞います。

天平の時代に記された、風土記「出雲」には、「加賀郷(かか)、加賀の瀬戸」は佐太大神お生まれになった所で、「金の弓を持って射られた時に光り輝いたので加加(かか)という」とあります。その晩はまさに青い海波が続きます。「文様」というものは、もちろん美術工芸品もそうであるが、突然に天から降ってくるように生まれるものではない。人間の生活の中で必然的に生まれるものであって、人間のくらしを離れては考えられない。(出典:「日本の美術」第29号(文庫)「至文堂(19680315)」)とあります。これまで様々な文様が陶磁器に限らず用いられてきました。毛利登編「日本の文様美術(東京美術(19690401))」では、1.幾何学的、2.自然、3.象徴的、4.反復、5.有職、6.朝絵に分類しています。青海波文様は、波を扇状の形に描き表す幾何学模様で、どこまでも広がる大海原に絶えず繰り返される穏やかな波のように、平穏な暮らしがいつまでも続くようという願いを込めた吉祥文様です。化学染料の無い時代、衣服を染めることは貴重で、庶民が色を付けるようになったのは江戸時代になってからで、それまでは素地でした。それでも豊富に使える藍色使用が認められ、江戸小紋へと発展します。中でも、「絞」「行儀」「通し」は江戸小三役と呼ばれ、絞文様は青海波文様の一種です。

●手作りのもので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。 ●すべて 一名購入 1客ずつお申し込みです。 土 陶器製(土もの)の食器です。

長崎といえば、つい異国情緒を連想してしまいが、行事や芸能のなかには古風を伝えるものが少なくない、そのなかでも特筆すべきは「宮崎神楽」で社家(神職)だけで舞い伝えている。島内の神社では相互に助勤、豊2枚の中ですべての舞が完結する格調の高い神事舞である(出典:神崎宣武著「伝統行事百科」丸善出版(20120720))。

本の紹介

CUTE

かわいいマグにウキウキしちゃおう。
キュート大好き女子に、とっておきの
ティータイム。お気に入りマグで、ホット
なカフェオレやカフェラテ、ココアやミル
クティにかわいいエッセンスを添えて。

mug cup
Cute

わくわくさせてくれるキュートが大好き。

- ① M54243520-839
陶斎窯 花結晶(白) マグカップ
5,720円(本体価格5,200円)
(清水焼) 径8×11cm (240ml)
紙箱 (11×14×10.5cm) ① (◆3105)
- ② S38114500-839⁸⁶⁶
河島喜信 花軸三島 マグ
5,500円(本体価格5,000円)
(清水焼) 径8.3×9cm (300ml)
化粧箱 (13×11×10.5cm) ①
(3104) ▼ ■ ±
- ③ M54269450-839⁸⁴⁴
山近葵 ポピー マグカップ
4,950円(本体価格4,500円)
(丸谷焼) 径8×8.5cm (180ml) 紙箱 ①
● (3201)
- ④ S38898510-839
喜信窯 志野更紗 マグカップ
5,610円(本体価格5,100円)
(京焼・清水焼) 径8×9cm (270ml) 化粧箱
① (◆3105)
- ⑤ S38121300-839
川合孝知 いちご マグ
3,300円(本体価格3,000円)
(丸谷焼) 径8.3×8.6cm (250ml)
化粧箱 (11.3×11.3×10.3cm) ①
● (3202)



① 花が咲いたような鮮やかにキラキラと
光る結晶釉がガラスのような輝きです。



② 華やかな桃色に上品な印花模様、
洋食にも違和感のないマグです。



③ 可憐なポピーが可愛い色使いで
描かれています。



④ 志野をさらに上品にした色合いに
繊細さを感じます。



⑤ いちごのショートケーキがお似合い?
スイーツの時間はこれで。



⑥ 花が咲いたような鮮やかにキラキラと
光る結晶釉がガラスのような輝きです。



⑦ あきの来ないドット柄、
いろんなシーンに活躍しそうです。



⑧ ブルーの絵付けが新鮮、
おしゃれな女性にぴったりのマグです。



⑨ 黄交趾の鮮やかさと幸せの宝戻し。



⑩ あえて大人になったとき使いたい
ピンク色もあるではないでしょうか。



⑩ どっしりとしたフォルムにたっぷり
釉薬がかかった力強い。

WOMAN

小悪魔的でかわいい女性&いつも聡明
で美しい女性。どちらも憧れの女性像。
大人っぽいマグを使って、出来る女を
目指してみたい。

- ⑥ M54242520-839
陶斎窯 花結晶(青) マグカップ
5,720円(本体価格5,200円)
(京焼・清水焼) 径8×11cm (240ml)
紙箱 (11×14×10.5cm) ① ●(◆3105)
- ⑦ S38119380-839
岡田精代 水玉 マグ
4,180円(本体価格3,800円)
(丸谷焼) 径7.6×8.5cm (260ml) ●
化粧箱 (11.3×11.3×10.3cm) ① (3202)
- ⑧ S38117400-839
岡田精代 花木 マグ
4,400円(本体価格4,000円)
(丸谷焼) 径8.8×9cm (300ml)
化粧箱 (11.3×11.3×10.3cm) ① (3202)
- ⑨ S38123850-839
秀峰窯 黄ダミ宝戻し マグカップ
9,350円(本体価格8,500円)
(京焼・清水焼) 径8×8.4cm (260ml)
紙箱 (11.5×11.5×10.5cm) ① (◆3105)
- ⑩ S38979300-839⁸⁴² **カット**
三戸造雄 白萩 マグカップ
3,300円(本体価格3,000円)
(萩焼) 径8.5×9cm (300ml)
紙箱 (11.5×11.5×11cm) ① (3806)
- ⑩ S38856250-839
椿秀窯 マグカップ つぼみ桜
2,750円(本体価格2,500円) (萩焼)
径8×9cm (330ml) 紙箱 (10.8×10.8×10.3cm)
① ●(3805) ■ ±

mug cup
Woman

大人の女性、品あるマグ。

TRAD

揺るぎない伝統を感じさせてくれるデザインが好き。今の私には新鮮な景色を魅せてくれるから。手にしたマグがそう感じさせてくれる。褪せない格好良さがやはり好きなのだ。

① S38830300-840⁸⁷³
遊楽窯 青彩くし目 マグカップ
3,300円(本体価格3,000円)
(信楽焼) 径10×8cm (380ml)
化粧箱 (11×11×11.5cm) ① (3402) 土

② S38128560-840
清泉窯 萩がさね マグ
6,160円(本体価格5,600円)
(京焼・清水焼) 径8×9cm (310ml)
紙箱 (11.5×11.5×10.5cm) ①
(◆3105) 土

③ S38125500-840⁸⁶⁶
河島喜信 青袖三島 マグ
5,500円(本体価格5,000円)
(清水焼) 径8.3×9cm (300ml)
化粧箱 (13×11×10.5cm) ① (3104) 土

④ S38131200-840
秀窯 黒十草 マグ
2,200円(本体価格2,000円)
(美濃焼) 径18.3×8.5cm (280ml)
紙箱 (11×9.2×10.4cm) ① (0202) 土

⑤ S38132450-840⁸⁶⁷
花月窯 桐目印華(黒) マグ
4,950円(本体価格4,500円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (200ml)
紙箱 (11.5×11.5×10.5cm) ① ●
(◆3105) 土

⑥ S38124450-840⁸⁶⁷
花月窯 桐目印華(白) マグ
4,950円(本体価格4,500円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (200ml)
紙箱 (11.5×11.5×10.5cm) ①
(◆3105) 土

⑦ M55150900-840⁸⁶⁷
花月窯 桐目印華 ペアマグカップ(⑤+⑥)
9,900円(本体価格9,000円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (200ml)
紙箱 (20.5×11×10cm) ① (◆3105) 土

⑧ S38329300-840
天龍窯 袖彩 マグカップ **カット**
3,300円(本体価格3,000円)
(萩焼) 径8×8.5cm (300ml)
紙箱 (11.5×11.5×11cm) ① (3806) 土

⑨ S38497400-840
陶彩「リファイン」 蒼袖わたつみ Voice!
竹節マグカップ
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 径8×9.5cm (250ml)
化粧箱 (17×11×11cm) ① (3805) 土 ●



① この澄んだ青は空色より心を落ち着かせる自然さです。

mug cup Trad

スタンダードな格好よさが好き。



② 灰色の面に浮き上がる萩の花。土物のやさしさが伝わります。



③ 青い生地にやさしい象嵌紋様が新鮮です。



④ 和の形状のマグに黒のストライプが「どっしり感」を感じさせます。

⑤ 端正な形に繊細な印華紋が上質感を高めます。



⑥ 細かい罫目に優しい印華紋。金彩のドットがアクセントに。

⑦ 白と黒のコントラストがダンディなペアマグ。ダイヤモンドでの使い分けも一興です。



⑧ 青みがかった釉が淡い温もりを感じさせます。



⑨ 地から湧くような青い流れそのままの蒼袖です。



⑪ 藍釉の流れた文様、心落ち着く色合いがティータイムにぴったり。



⑫ 粉引にコバルトの十草紋様。素朴でなにか新しい雰囲気。



⑬ 海からの涼しいさざなみをあしらったカジュアルなマグです。

mug cup Man

男らしく！がモットー。

MAN

テーブルの上で個性を発揮する存在感あふれるどっしりマグ。色合いもシックで格好いいから、手にする姿が絶対決まる！男らしく、飲みたい。

⑪ S38130400-840 **Hit!**
光彩庵 藍流 マグ
4,400円(本体価格4,000円) (萩焼)
径7.5×9cm (270ml) 化粧箱 (13.8×13.8×8.8cm)
① ● (3805) 土

⑫ S38126500-840 **カット**
三浦繁久 異須十草 マグ
5,500円(本体価格5,000円) (美濃焼)
径8.5×9.5cm (220ml) 紙箱 (11×9.2×10.4cm)
① (0202) 土

⑬ S38857250-840
椿秀窯 マグカップ さざなみ
2,750円(本体価格2,500円) (萩焼)
径8×9cm (320ml) 紙箱 (10.8×10.8×10.3cm)
① (3805) 土





<暮らしの品々>
家族があつたかい食卓がよい
日常の美

棚橋 淳

Jun Tanahashi

<陶房焼> 瀬戸焼



陶芸を志し、日常生活の食文化のなかで、安らぎとゆたりの時を演出し何度も使ってみたくなる器、手に取ってみたくなる器、自然な土味に赤津の伝統的な織部(おりべ)・黄瀬戸(きせと)・吉瀬戸(こせと)を中心に、釉薬の色彩を生かしたシンプルな器づくりを目指して、伝統の美、造形の美をいかに調和させるか自らのテーマであり、モチーフとして作製しております。



M54622100-842 陶房焼 織部削文 椀湯香
11,000円(本体価格10,000円)
(瀬戸焼) 大径7.5×8.5cm (220ml) 小径7.2×7.8cm (210ml)
木箱 (19.2×11.3×10cm) ① (1112) 土

長谷川 喜之

Yoshiyuki Hasegawa

<陶翠窯> 瀬戸焼

品野の地で自由におおらかに使える、そんな器を作りたいと思います。



S38052220-842⁸³⁰
陶翠窯 白釉トチリ 飯碗
2,420円(本体価格2,200円)
(瀬戸焼) 径11.2×6cm
紙箱 ① ● (1112) 土



三戸 逸雄

Itsuo Mito

<天龍窯> 萩焼



長年の陶作を経て、古典的なものからポップなものまで作り込める作家。日々土と向き合い、更なる発見を楽しんでいます。



カット



三戸逸雄 (萩焼)
① (3806)

- ① S38976350-842⁸³⁸ 三戸逸雄 白萩 湯香(大) 3,850円 (本体価格3,500円) 径8×9.5cm (250ml) 木箱 (12×10.5×10.5cm)
- ② S38977300-842⁸³⁸ 三戸逸雄 白萩 湯香(小) 3,300円 (本体価格3,000円) カット 径7.5×9cm (200ml) 木箱 (12×10.5×10.5cm)
- ③ S38978370-842⁸³¹ 三戸逸雄 白萩 飯茶碗(小) 4,070円 (本体価格3,700円) 径12.5×5.5cm 紙箱 (14.5×13.5×8cm)
- ④ S38999400-842⁸³³ 三戸逸雄 白萩 飯茶碗 4,400円 (本体価格4,000円) 径13×6cm 紙箱 (14.5×13.5×8cm) ●

諸隈 直哉

Naoya Morokuma

<そうた窯>

有田焼



惣太窯は、平成9年に200年以上つづく真山窯から分家して開窯。常に新鮮なデザインを追求し、伝統とモダンテイストが融合された現代の有田焼で日々の生活の中で豊かに演出してくれる器を提案いたします。普段使いの器を中心に手描きの磁器に温まりをあわせ持つ器づくりを目指しています。



S38926360-842⁸⁴⁹ 惣太窯 染錦唐草 茶碗(大) 径12×6.5cm H11 ●
S38928360-842⁸⁴⁹ 惣太窯 染錦唐草 湯香(大) 径7.6×8cm (160ml)
各 3,960円 (本体価格3,600円) (有田焼) 紙箱 ① (2104)

長江 明人

Akihito Nagae

<金峰窯>

瀬戸焼



一級陶磁器技能士 (手ろくろ)



- 長江 黒織部 Voicel! 一客箱入
- ⑤ S38372360-842 黒織部 多用鉢 3,960円(本体価格3,600円) 径18.1×7cm
- ⑥ S38373220-842 黒織部 飯碗 2,420円(本体価格2,200円) 径12.3×6.3cm
- ⑦ S38374200-842 黒織部 湯香 2,200円(本体価格2,000円) 径7.7×8.1cm (240ml)
- ⑧ S38375280-842 黒織部 マグカップ 3,080円(本体価格2,800円) 径8.4×9.2cm (350ml)
- ⑨ M54420700-842 黒織部 銘々皿揃 7,700円(本体価格7,000円) 径15.3×15×2cm 5P
- ⑩ S38377440-842 黒織部 多用皿 4,840円(本体価格4,400円) 径25×3.5cm
- ⑪ S38560270-842⁸¹⁹ 黒織部 平鉢 2,970円(本体価格2,700円) 径16.4×3.0cm

長江 黒織部 (瀬戸焼) 紙箱 ① (1112) 土

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

小橋 俊允

Toshimitsu Kobashi

<夢幻窯>

備前焼



1996年 大学にて陶芸専攻
2000年 備前陶芸センターに入る
2001年 夢幻庵備前焼工房にて活動を始める



備前焼の魅力とは...
一点一点手づくりでつくられ、
焼き締められた備前焼の土味と造形は、
世界に連なる「美」の魅力が存在するところ。

- M54386800-842 小橋俊允 面取黒湯香 8,800円(本体価格8,000円) (備前焼) 6.5×9cm (200ml) 木箱 (12×12.5×25.5cm) ① (3807) 土
- M54387800-842 小橋俊允 面取黒ロック杯 8,800円(本体価格8,000円) (備前焼) 7.5×6.5cm (150ml) 木箱 (19×11.5×10cm) ① (3807) 土



S38201100-842⁸³⁸ 小橋俊允 面取黒麦酒香 11,000円(本体価格10,000円) (備前焼) 8×11cm (220ml) 木箱 (10×14×10cm) ① (3807) 土

食を愉しみ、器を愛でる

「世の中が動く」...「浅野陽」氏は「食と器と日本人(郡羊社、1997年初版)」で、次のようにおっしゃっています。

「つまり、情りというものはそう難しいことでもなく、日常茶飯事にしょっちゅうあるものだ、というわけです。」とはじめ、「世の中が動く 工芸も新しく」と語ります。



instagram_nihon_tohsai

梅原 廣隆 (玉光窯)

Hiroataka Umehara

常滑焼

梅原廣隆(玉光陶園)
伝統工芸士 日本煎茶工芸展「入選」2回、
常滑市長三賞(陶業展、長三賞、奨励賞)、
日本伝統工芸士会展「入選」ほか受賞多数



M55361780-843874
玉光 茜絞丸形千段急須
8,580円(本体価格7,800円)
(常滑焼) 230ml ダンボール
① (3603)

久田 貴久 (佳窯)

Takahisa Hisada

常滑焼



1965年生まれ。高校卒業後、盆栽鉢づくりを主としていた父に師事し、焼き物製作の様々な技術を習得する。彼独自の技法・技術で生み出される作品は、現代感覚に沿ったモダンテイストな雰囲気を出し、従来の常滑焼には無かった新たな価値観を創出している。



M55395400-843874 佳窯トルコ青 盛皿
4,400円(本体価格4,000円)
(常滑焼) 径22×4.8cm ダンボール ① (3603) 土

川合 孝知

Kawai Takatomo

九谷焼

1998年 石川県立九谷焼技術研修所卒業
2006年 九谷焼技術研修所にて製作を開始
2009年 能美市に工房を開窯
2012年 通商産業大臣認定 九谷焼伝統工芸士



Hit!
S38020300-843831
川合孝知 いちご 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(九谷焼) 径10.8×5.5cm
紙箱 ① ●(3202)



Hit!
S38151300-843836
川合孝知 いちご 湯呑
3,300円(本体価格3,000円)
(九谷焼) 径6.8×8.3cm (180ml)
紙箱 ① ●(3202)

秀窯

Shugama

美濃焼



M50269350-843854
秀窯 黒三島 組飯碗
3,850円(本体価格3,500円)
(美濃焼) 径12.5×5.7cm 2P
木箱 (27.7×14×7.8cm) ① (0202) 土

三浦 繁久 (明楽寺窯)

Sigehisa Miura

美濃焼



1946年、土岐市に生まれる。三代にわたる家業の製陶業を継承しつつ陶芸を志し、明楽寺窯開設。作品は志野・粉引・染付などを手がける。

- ① S38540360-843832 三浦繁久 粉引 飯碗
3,960円(本体価格3,600円) 径12×7cm
- ② S38541340-843 三浦繁久 粉引 湯呑
3,740円(本体価格3,400円) 径8.5×7.5cm (180ml)
- ③ S38542320-843 三浦繁久 粉引 三角湯呑
3,520円(本体価格3,200円) 径6.5×8cm (180ml)
- ④ S38543380-843 三浦繁久 粉引 面取マグ
4,180円(本体価格3,800円) 径6×8cm (300ml)
- ⑤ S38544600-843825 三浦繁久 粉引 コーヒー碗皿
6,600円(本体価格6,000円)
碗11.5×7.5cm (250ml) 皿14.5×2.5cm



三浦繁久 (美濃焼) 紙箱 ① (0202)

山根 清玩 (光彩庵)

Seigan Yamane

萩焼



長年の鍛錬が開花した“清玩ブルー”で土に命を与える作陶を目指しています。



Hit!
S38171400-843836
光彩庵 流紋 湯呑
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 径8.5×9.2cm (300ml)
木箱 (13×11×10.5cm) ①
●(3805) 土



田内米三郎著「陶器考」西村九郎右衛門(1883年刊)より陶彩文庫蔵(L379)

溪山窯

Keizangama

有田焼



染付の美しさを求めて溪山窯は創業しました。常に新しい伝統を求めて、温故知新のものづくりの精神をつくり手からつくり手につなぎ、伝えています。



S38968800-843830
溪山窯 白磁染付芙蓉手 手造飯碗
8,800円(本体価格8,000円)
(有田焼) 径12.5×6.8cm
木箱 (19.7×14.7×9cm) ① (2208)

波多野 正典 (瀬戸焼)

Masanori Hatano



1987年 朝日陶芸展新人陶芸奨励賞
1987年 中日国際陶芸展奨励賞
1995年 日本新工芸展日本新工芸賞
1997年 陶芸ビエンナーレ奨励賞
日本新工芸展(東海展)
東海テレビ賞受賞
2004年 朝日陶芸展秀作賞



S38955600-843856
波多野正典 古瀬戸 5寸切立鉢
6,600円(本体価格6,000円)
(瀬戸焼) 径16.3×4.5cm 化粧箱
① (1116)

多田 利子 (工房織)

Toshiko Tada



愛知県瀬戸市に生まれ、九谷焼技術研修所で勉強し、ご主人と共に作陶。絵のモチーフは必ず紙の上のデッサンからおこない、焼いた後の色も出来るだけ思った色が出せるよう努力している。



⑥ M55433300-843
藤田徳太 灰釉湯冷まし
3,300円(本体価格3,000円)
230ml ポール箱

⑦ M55432260-843
藤田徳太 灰釉湯呑
2,860円(本体価格2,600円)
径6×5cm ポール箱

⑧ M55431100-843
藤田徳太 灰釉ささめ急須
11,000円(本体価格10,000円)
220ml 化粧箱

藤田徳太 (常滑) ① (3603) 土

⑨ M55418400-843871
多田利子 赤帯 組湯呑
4,400円(本体価格4,000円)
(九谷焼) 大径7.3×8cm 小径7.1×7.5cm
紙箱 (11×16×8cm) ① (3201)

⑩ M55421450-843871
多田利子 花菱 組湯呑
4,950円(本体価格4,500円)
(九谷焼) 大径7.3×8cm 小径7.1×7.5cm
紙箱 (11×16×8cm) ① (3201)

椋原 佳俊

Kashun Mukuhara

古畑窯 萩焼



一点一点、雑念を捨てて集中するという作陶姿勢。そんな時は、「怖い目をしていると言われます。まだ人間ができていないんですね。目指すのは、温もりのある作品。見て、触って、使ってみようかなと感じられる、「何年も使っていますよ、といわれるのがうれしい」。



M54324700-843
椋原佳俊 マグカップ
7,700円(本体価格7,000円)
(萩焼) 径8×10cm (300ml)
化粧箱 (15×15×9.8cm) ①
(3805) 土

藤田 徳太 (常滑)

Tokuta Fujita



福岡県北九州市に生まれる。工業高校を卒業した後、常滑市立陶芸研究所に入所。全国各地にて個展・企画展に参加し、各賞を受賞している。



近藤 清泉 (清泉窯) 清水焼

Seisen Kondo



1994年 京都府陶工高等技術専門学校成形科修了
1995年 同研究科修了
2001年 京都市工業試験場陶磁器コース本科修了
2002年 同専修科修了
2009年 窯を継承

三鳥手、脚本手、透し彫り得意とし、シャープな中にもあたたかみのある作品は好評を博しています。



M50021500-844
清泉窯 秋がさね 鉢
5,500円(本体価格5,000円)
(京焼・清水焼) 径17cm
紙箱 ① (◆3105) 土

M50022860-844825
清泉窯 秋がさね 碗皿
9,460円(本体価格8,600円)
(京焼・清水焼) 碗7.5×6.5cm (170ml)
紙箱 ① (◆3105) 土

中島 正敏 (文山窯) 有田焼

Masatoshi Nakashima



手作りの良さを生かしたものづくりをめざして、暖かさと豊かさを花をくらしに咲かせたいと思います。



M54467110-844850
文山窯 ラスター山茶花 対飯碗
12,100円(本体価格11,000円)
(有田焼) 大径12×7.1cm 小径11×6.5cm
化粧箱 (14×26.2×7.7cm) ① ●(2101)

山近 泰 (大志窯) 九谷焼

Yasushi Yamachika



伝統を重んじ現代九谷を
探求しつつ三十年の歴史を持つ
吉田屋風にこだわり
一つ一つ余すところなく
手をかけ日々精進しております



M54269450-844839
山近泰 ポピー マグカップ
4,950円(本体価格4,500円)
(九谷焼) 径8×8.5cm (180ml)
紙箱 ① ●(3201)



M5426400-844831
山近泰 ポピー 飯碗
4,400円
(本体価格4,000円)
(九谷焼) 径10.3×6cm
紙箱 ① ●(3201)

岡田 絹代 (九谷焼)

Kinuyo Okada
(工房いとつき)



2002年 九谷焼技術研修所 本科卒業
2003年 九谷焼技術研修所 研究科卒業
2005年 金沢わん・One大賞 入選
2007年 『集 陶五人展』(白山市) はかグループ展多数
2010年 工房いとつき開設
2011年 展覧「かわらしくたに」(金沢市)



① M54216380-844 岡田絹代 桜十草 飯碗
4,180円(本体価格3,800円) 径11.3×5.7cm
② M54217400-844 岡田絹代 桜十草 マグカップ
4,400円(本体価格4,000円) 径9.5×8cm (350ml)



③ M50441280-844 岡田絹代 十草 湯呑
3,080円(本体価格2,800円) 径7.3×8cm (190ml)

④ M50442300-844 岡田絹代 十草 飯碗
3,300円(本体価格3,000円) 径10.5×5.5cm

⑤ M50437380-844 岡田絹代 花木 湯呑(小)
4,180円(本体価格3,800円) 径6.7×8.3cm (200ml)

⑥ M50438380-844831 岡田絹代 花木 飯碗(小)
4,180円(本体価格3,800円) 径11×5.5cm

⑦ S38157380-844836 岡田絹代 花木 湯呑(大)
4,180円(本体価格3,800円) 径7.5×8.7cm (220ml)

⑧ S38034380-844832 岡田絹代 花木 飯碗(大)
4,180円(本体価格3,800円) 径11.7×6cm

岡田絹代 (九谷焼) ① 紙箱 (3202)

中島 秀之 (秀峰窯) 瀬戸焼

Hideyuki Nakajima
(秀峰窯) 瀬戸焼



中島 秀之
赤津に生まれ、焼き物の世界がごく自然の環境として土の潤もりを感じつつ育ち、いつまでも飲きのこない御深井(御深井軸(おふけゆう))の藍色がシンプルな色合いであり、器としての存在感を感じて頂けるよう心掛けて作陶しております。



カット

M55370230-844806
秀峰窯 御深井十草 多用皿
2,530円(本体価格2,300円)
(瀬戸焼) 径21.3×3.7cm
ダンボール ① (1112) 土



カット

M54757160-844
秀峰窯 御深井十草 マグカップ
1,760円(本体価格1,600円)
(瀬戸焼) 径9×8.8cm (200ml)
ダンボール ① (1112) 土

佐藤 剛志 (創楽庵) 九谷焼

Takeshi Sato



ロクロ成形で自ら形を作り、絵付けまで一貫して制作することで、陶芸の醍醐味・面白さを作品から伝えます。水墨画の技法を取り入れたやり直しのきかない渾身の筆致は、一つひとつ躍動感のある、他に類をみない器の表情を生み出します。



S38886500-844872 ●
佐藤剛志 色華小紋 飯碗(小・赤)
S38887500-844872
佐藤剛志 色華小紋 飯碗(大・黄) ●
各 5,500円(本体価格5,000円)
(九谷焼) 大径12.2×6.4cm
小径11.3×5.7cm 化粧箱 ① (3202)



S38888450-844872
佐藤剛志 色華小紋 湯呑(小・赤)
S38889450-844872
佐藤剛志 色華小紋 湯呑(大・黄)
各 4,950円(本体価格4,500円)
(九谷焼) 大径12.2×6.4cm (230ml)
小径11.3×5.7cm (200ml) 化粧箱 ① (3202)

鈴木 利明 (巖陶房) 信楽焼

Toshiaki Suzuki
(巖陶房) 信楽焼



1990年 信楽工業高校 普通科卒業
1995年 信楽窯業試験場 給付科修了
1996年 信楽窯業試験場 ロクロ科修了
その後 父、鈴木巖に師事。
現在に至る。



M55363460-844873
巖陶房 さくらんぼ 陶コップペア
5,060円(本体価格4,600円)
(信楽焼) 径9×8 (250ml) 2P
化粧箱 (21×12.5×10cm)
① (3402) 土



M55364340-844873
巖陶房 さくらんぼ スープマグ
3,740円(本体価格3,400円)
(信楽焼) 径11.5×6.5cm (360ml)
ダンボール ① (3402) 土

玉置 兼光 (玉山窯) 美濃焼

Kanemitsu Tamaok



郷土の祖先が生んだ桃山時代の美的な遺産、名陶志野、織部の特異な美しさに深く心をひかれ、代々家に伝わる秘伝を継承し更に新しい息吹をあたえようと日夜研究に励んでいます。

⑦ M54643700-844853
玉山窯 黒織部 組湯呑
径7.8×7.8cm (260ml) 2P
紙箱 (11.6×12.7×8.6cm)
⑧ M54642700-844853
玉山窯 黒織部 組飯碗
径11.3×6cm 2P 紙箱 (24×12.4×7cm)
各 7,700円(本体価格7,000円)
(美濃焼) ① (0202) 土



●手作りのものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて並物にも使える 送料 入りです。



<暮らしの品々>
家族があっかい食卓がいい
日常の美



京都東山・達仁寺「茶碗」

京都東山・大徳寺(室町時代以降は一休宗純をはじめとする名僧を輩出。詫び茶を創始した村田珠光などの東山文化を担う者たちが参禅。茶の湯の世界と縁が深く、武野燾園・千利休・小堀遠州をはじめ多くの茶人が大徳寺と関係をもっている)(L310)



京焼・清水焼 (英中韓語)



京料理 登録無形文化財

Recommend
箸のみで食べる国は日本だけ
名窯カタログ巻末P85-R618参照

祇園祭

7月 <酢の物> 鰻 胡瓜 甘酢



京都の夏の風物詩、祇園祭り。一日の古符入(きふいり)という神事から祇園祭りは始まります。

- ① M54609700-846 陶舞窯 花結晶(白) 楕円鉢
7,700円(本体価格7,000円) (京焼・清水焼) 23×19×4cm 紙箱 ① (◆3105)
- ② M54610420-846 陶舞窯 花結晶(白) 焼酎杯
4,620円(本体価格4,200円) (京焼・清水焼) 径8.5×8.5cm (250ml) 紙箱 ① (◆3105)
- ③ M54611440-846 紫泉窯 ステンド 箸置揃 **カット**
4,840円(本体価格4,400円) (京焼・清水焼) 2×5.5×1.5cm 5P 紙箱 ① (◆3105)
- ④ T91228070-8461161 Takebitto スス竹節無 エコマーク認定箸
770円(本体価格700円) (日本製) 23cm ダンボール ① (8710)

盆月の

8月 <揚げ物> 小芋と無花果の餅粉揚げ・銀杏



東の夜空を炎で染め上げる幻想的な「大文字の送り火」。実は京都の生活に深く根ざしたものです。先祖の御霊を感謝の念とともに送るのです。

- ⑤ M54612750-846 陶化窯 おりべ 七寸鉢
8,250円(本体価格7,500円) (京焼・清水焼) 21×21×6.5cm 紙箱 ① (◆3105) ±
- ⑥ M54613450-846 木野窯 織部面取 フリーカップ
4,950円(本体価格4,500円) (京焼・清水焼) 径8×9.5cm (280ml) 紙箱 ① (◆3105) ±
- ⑦ T91227095-8461161 Takebitto 白竹節無 エコマーク認定箸
1,045円(本体価格950円) (日本製) 23cm ダンボール ① (8710)

秋の

9月 かます焼き目ずし・水菜菊花和え



蠟燭を灯せば、吹く風にも秋の音がするようです。後の月ともなれば豆名月・粟名月と、秋の爽りを供え、まったり秋へと季節は深まってゆきます。

- ⑧ M54614100-846 俊山窯 京の秋 尺皿
11,000円(本体価格10,000円) (京焼・清水焼) 径31×3.5cm 紙箱 ① (◆3105) ±
- ⑨ M54615400-846 紫泉窯 波かえで 箸置揃
4,400円(本体価格4,000円) (京焼・清水焼) 5.5×3×1cm 5P 紙箱 ① (◆3105)
- ⑩ T91227095-8461161 Takebitto 白竹節無 エコマーク認定箸
1,045円(本体価格950円) (日本製) 23cm ① (8710)

秋寂

10月 <蒸し物> 松茸の茶そば蒸し・洗い葱・染めおろし・薄蕎あん



秋の日は釣瓶落とし。暮れる時間は、日を追うことに早まり、武野招鶴の二年のうちも十月こそ「侘なれ」という言葉が、秋の寂寥とした思いをいや増します。

- M54616650-846 陶舞窯 白掛五草花 小鉢揃
71,500円(本体価格65,000円) (京焼・清水焼) 径11.5×8cm 5P 紙箱 ① (◆3105) ±

Recommend
京料理 名窯カタログ巻末P86-R647参照 ± 陶器製(土もの)の食器です。



音羽の滝 京都府山科 NihonThosai



みずみずしい風味ある京野菜



facebook_NihonThosai
食を愉しみ、器を愛する

月々の懐石料理を「京都・瓢亭」著作から学びました。

「懐石料理」

懐石料理とは、本来茶の湯において茶会の際、会の主催者である亭主が来客をもてなす料理をいいます。現在では、茶会以外の料亭や割烹など日本食を扱う料理店等で懐石料理を出すところが増えていますが、京都では本来の茶事における懐石料理(茶懐石)を提供する店も多いようです。

出典:農林水産省 選定「郷土料理百選(京都府の郷土料理)」
[http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri/100/\(20140601閲覧\)](http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri/100/(20140601閲覧))

参考資料

京都・東山の地に400年佇む京料理の最高峰、瓢亭(ひょうてい)。主人、高橋英一自ら庖丁を握り、季節の花を生ける。数々の伝説を持つ店の主人が著したのは総合芸術としての「京料理」、そのすべてである。料理200品余りの作り方も網羅されています。
出典:高橋英一著「京都・瓢亭(懐石と器のこころ)」世界文化社(20030620)(引用紹介)

「四季を楽しむ」…「淡野陽」氏は「食と器と日本人(都羊社、1997年初版)」で、次のようにおっしゃっています。

「私はもっぱら、ナビゲータの役目、地図なんか見ませんよ。「山頂が右にちょっと傾いた山が見えたら、次の角を右に曲がる」というのが私のやり方です。」とはじめ、「私の四季の楽しみ方」と様々な楽しみを語ります。

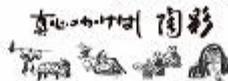
●撮影に使用したお料理は食器の良さを引き出すイメージのために使用したものです(店名は購入店を指すため、その器をお求めいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。

日本陶彩(株)は「食」と「器」は密接不可分で、こころに日本の良さが見直されているなか、古来から現在までの「ちょっとした」食と器の情報をその出典と共に紹介しておりますが、日本食文化の魅力と再発見するための活動をする、「和食」文化の保護・継承 国民会議(略称:「和食会議」)の、日本食文化の魅力と再発見、日本食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動をするという趣旨に賛同し、日本陶彩(株)はその会員として、その活動の一助に、「器」だけでなく「食」の情報も提供してまいります。11月24日は「和食の日」です。



伝えよう、和食文化を。

日本陶彩は陶(ワス)ながく美味しさを彩る食卓を提案! 紹介活動してまいります。



霜夜

11月 〈先付〉柿 胡瓜 椎茸 くらげの胡麻和え



M55406160-847 嘉郎窯 灰緑丸 五寸皿揃
17,600円(本体価格16,000円)
(京焼・清水焼) 径15×2.5cm 5P 紙箱 (◆3105)

星間の陽光が淡くなると、松茸が終わり山からは雑茸、海からはぐじや鱒、鯖が、そして畑からはみずみずしい壬生菜や九条葱に海老芋と、滋味深い材料が厨房に届けられます。

冬、これ

12月 〈鴨鍋〉本鴨・九条葱・粉山椒



① M55407240-847 俊山窯 吉祥梅 九号鍋(白)
26,400円(本体価格24,000円) カット
(京焼・清水焼) 径28×17cm (2,300ml) 紙箱 (◆3105) ▼

一年の締めくくり。十三日の事始めの日からは、新年の準備も始まります。そして、除夜の鐘の音を聞く頃には、おせちの重箱が新しい年への心待ちも聞こえてきます。

② M55035350-847 陶舞窯 給輪 取鉢揃
38,500円(本体価格35,000円)
(京焼・清水焼) 15×13.5×6cm 5P 紙箱 ① (◆3105) 土

初春

1月 からすみいか巻粕漬・ぶどう豆・芽甘草味噌漬



③ M54595150-847 昭阿弥窯 色絵捺古紋 四寸皿
16,500円(本体価格15,000円) (京焼・清水焼) 径12×2cm 紙箱 ① (◆3105)

④ M54596750-847 紫泉窯 花丸花鳥 汁注(朱台付)
8,250円(本体価格7,500円) (京焼・清水焼) 径7×7cm (150ml) 紙箱 ① (◆3105)

⑤ M54597850-847 芳山窯 末広 箸置揃
9,350円(本体価格8,500円) (京焼・清水焼) 5×4.5×1cm 5P 木箱 ① (◆3105)

⑥ T91226055-847¹¹⁶¹ Takebitto 新客箸(スス)
605円(本体価格550円) (日本製) 22cm ダンボール ① (8710) カット

料理も器もおめでたい感じの取り合わせにし、めで鯛焼物に鴨ぞう煮、祝三種など。東ね製斗(のし)やつぼつぼといった祝いの器に身も引き締まります。

比良講

2月 〈焼物〉鯉(ぶり)南蛮焼



⑦ M55033600-847 大日窯 灰緑三彩 七寸皿
6,600円(本体価格6,000円)
(京焼・清水焼) 径22×3.5cm 紙箱 ① (◆3105) 土

⑧ M55034150-847 大日窯 灰緑三彩 五寸皿揃
16,500円(本体価格15,000円)
(京焼・清水焼) 径15.5×3cm 5P 紙箱 ① (◆3105) 土

⑨ T91226055-847¹¹⁶¹ Takebitto 新客箸(スス)
605円(本体価格550円) (日本製) 22cm ダンボール ① (8710) カット

節分も過ぎ、底冷えのする寒さがゆるみ始めると、わが家の自宅の庭にはさまざまな椿が咲き誇ります。凛としたその姿に、春を迎える心構えができます。

轆轤と窯

右図を時計回り、左図を反時計回りと言いますが、注意したいのは、器の向きが「土と火」が重要だから、まずはその用にもちいる必要素質をもつ陶土(磁石)や釉薬原料を見つけることが大事であると言うまでもない。だから、各産地における陶器用語で、必ずと言ってよいほど、「この土をみつける」という場面が描かれている。そのうえで、成形にあたっては轆轤が、成形にあたっては窯焼の技術がその後の焼きの道への発展に大きく作用すると言えます。

縄文・弥生から古墳時代初期までは野焼き(酸化焙焼)による土器ののち、垂心天皇の皇后がお薨れになったとき、野見宿禰により土師(はにもの)の焼輪を立てたのが土師(はじ)の始まりで、河内、和泉、上野、下野、因幡、備前、阿波、筑前、筑後などに土師を伝えられ、土師郷が興ります。

その後、古墳時代中期頃、朝鮮半島より須恵器が伝来します。これにより轆轤の成形と器型による還元焙焼を得ます。陶製は轆轤轆轤ですが、木製は轆轤の轆轤で成形します(轆轤は轆轤より早いとする説があります(須恵器著「轆轤工と渡来人」国際社会文化研究所紀要))。天平の時代に、木製轆轤の習熟はカンナという金属道具の習得と共に、百万塔という形(陀羅尼は現在最古の印刷物とされています)で結実します。轆轤轆轤はもちろ、轆轤轆轤も手回し轆轤であれば座って操作できます。取り轆轤は腰かけて使うもので、このことがのちの、轆轤による成形技術、中でも回転方向に影響したかもしれません。須恵器の轆轤技術も次第に熟練と向上の道をたどり、8世紀にはかなり大型の器形を水びきでつくることができるようになりました(小林行雄著「古代の技術」筑書房(19620930))。

須恵器は、新羅から天日槍が来朝し近江国鏡谷で焼いたが始まり。のち、中国から百濟を経て、弓月君がさまざまな工人を連れ、各地に分散して焼き、秦(大奈とも)の姓をもらいます(=各地に須恵器窯があるのはそのため)。日本書紀に百濟から「新羅陶師高貴(いまきのあやのすえつりのこうき)」来朝があり、各地に分散している職人を東へ運ぶ長に



美氏が任じられ、「阿豆麻佐(うずまさ)」という姓を賜わったとあります。のちの延喜式によれば、大和、河内、摂津、和泉、近江、美濃、播磨、備前、讃岐、筑前が主要な産地でありました。須恵窯(愛知県名古屋周辺)、陶器窯(大阪府堺周辺)、牛頭窯跡群(福岡県大野城周辺)は三大古窯として有名です。

緑釉陶器と灰釉陶器の生産が9世紀前半頃に開始していたらしく、「和名類聚抄(源順著(934))」の器部、瓦器の条に「窓(疾風反、俗云窓、之乃宇豆波乃)は瓦器なり」とあり、窓(しき)を「しうつもの」と呼び、「東雅(新井白石著(1717))」に、「古に瓦器といひしは今俗にスヤキといふもの如くにして、陶汁(釉薬)を用ひず、窓といふものは陶汁を用ひるものをいふなり」とあります(「陶器講座1(古墳遺跡)」鎌山園(19350601))。そして、「窓器」は本来須恵陶磁器類を指すもので一般に、須恵の鉛釉陶器であった。「青瓷」に基本的に須恵の緑釉陶器を指す(国立歴史民俗博物館研究報告第71集)と考えられています。この土師器、須恵器、窓器が盛んであった頃、中世から現在まで生産が続く代表的な6つの窯、瀬戸焼(愛知県瀬戸)、常滑焼(愛知県常滑)、越前焼(福井県越前)、信楽焼(滋賀県甲賀)、丹波立杭焼(兵庫県篠山)、備前焼(岡山県備前)を日本六古窯と小山富士夫(1900~1975)氏が名づけた。

中世末までは、唐物の要素が製陶技術に直接的に反映し、茶碗でも唐物が最も珍重されたが、桃山後期に李朝陶の請来と佐伯茶碗が高く評価されると「陶物」が賞美されます。桃山末期から江戸初期に、西日本諸窯に、高麗・李朝の承継と、中国明朝の承継の二つの陶技が大きな潮流として継承されます(「陶器講座3(近世)」鎌山園(19350801))。建礼門式登覧が、16世紀末に朝鮮陶工により肥前岸岳に造られ、最古に属する唐津焼が焼かれ、肥前では通称孔は一貫して横サマ構造でした(瀬戸・美濃では、17世紀後半までは縦サマの窯が造られるようになります)。

西肥前有田郷での磁器創業(1616)と色絵磁器の完成(1646前後)は、日本窯業史の上に技術革命期を担ったと言えます。

高麗・李朝の請来も、日本的な慣習の中で保護したのは鍋島藩で、寛元の規矩も備前陶工たちの生産を守るため徳富、西肥前の有田郷や三川内郷に朝鮮様式の積み上げが見あたらないのは阿和への配慮のあらわれといえましょう(「陶器講座1(近世)」鎌山園(19360615))。肥前窯業園とはそのような地域です。



●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(前期に一ヶ月程かかる場合があります)。●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

Pink's Magic

春は桜色

桃桜の色をテーブルでも楽しみたい。

京の春と言えば「さくら」。
美しいさくらの花をモチーフに
波さの中に華やかさが感じられます。

M54492650-848
北哉窯 春の風 組湯呑
7,150円(本体価格6,500円)
大径8×9cm (320ml) 小径7.5×8.5cm (260ml)
紙箱 (18.5×11×9cm) 土



M54493680-848
北哉窯 春の風 組飯碗
7,480円(本体価格6,800円)
大径11.5×6cm 小径11×5.5cm
紙箱 (26×14.5×8cm) 土



M54490600-848
俊山窯 彩さくら 六寸鉢
6,600円(本体価格6,000円)
径18.5×6.5cm
紙箱 (20.5×20.5×9.5cm) 土

Blue's Magic

澄む青色

新緑の色をテーブルでも楽しみたい。

京焼・清水焼は、華麗で繊細、
洗練をきわめた伝統工芸の逸品です。
おりべや涼の器で季節を愛でる。



M55017700-848 俊山窯 吉祥富士 組湯呑
大径7×8.5cm (230ml) 小径6.5×8cm (180ml)
紙箱 (16×11.5×8.5cm)

M55018700-848 俊山窯 吉祥富士 組飯碗
大径11.5×6cm 小径11×5.5cm
紙箱 (26×14.5×8cm)
各 7,700円(本体価格7,000円)



家族があっつい食卓がいい
日常の美

京焼・清水焼

春夏秋冬

くわがい

Yellow's Magic

秋色の風

秋風の色をテーブルで楽しみたい。

風に揺れる秋草、色づく紅葉など移りゆく
秋の風景を器に描きました。
やさしく繊細な色使いが心和む器です。



M54899700-848
俊山窯 京の秋 組飯碗
7,700円(本体価格7,000円)
大径11.5×6cm 小径11×5.5cm
紙箱 (26×14.5×8cm) 土

M54900700-848 俊山窯 京の秋 組湯呑
7,700円(本体価格7,000円)
大径8×9cm (300ml) 小径7.5×8.5cm (220ml)
紙箱 (18.5×11×9cm) 土



M54504700-848
俊山窯 京の秋 抹茶碗
7,700円(本体価格7,000円)
径12.5×8cm
紙箱 (14.5×14.5×11cm) 土

M54505700-848 北哉窯 秋の風 組飯碗
7,700円(本体価格7,000円)
大径12.5×6.5cm 小径12×6cm
紙箱 (26×14.5×8cm) 土

White's Magic

輝く白色

紅白の色をテーブルで楽しみたい。

春の到来を告げる梅の花。
新春にふさわしい紅白の梅が
華やかに食卓を彩ります。



M54510750-848
北哉窯 鶴松竹梅 組湯呑
8,250円(本体価格7,500円)
大径7.5×9.5cm (300ml)
小径7×9cm (260ml)
紙箱 (18.5×11×9cm) 土

M55367800-848
北哉窯 鶴松竹梅 組飯碗
8,800円(本体価格8,000円)
大径12×6.5cm 小径11.5×6cm
紙箱 (26×14.5×8cm) 土



M55368140-848
陶舜窯 青・赤小梅 組湯呑
15,400円(本体価格14,000円)
大径7.5×9cm (250ml)
小径7×8.5cm (210ml)
紙箱 (16×11.5×8.5cm) 土

M55369140-848
陶舜窯 青・赤小梅 組湯井飯碗
15,400円(本体価格14,000円)
大径12.5×6cm 小径12×5.5cm
紙箱 (26×14.5×8cm) 土

春夏秋冬(京焼・清水焼) ① (◆3105)

【柿右衛門様式】

白磁の余白を十分に残しながら、色鮮やかな赤・青・緑・黄で草花文様や動物文様を控えめに配置し、独特の調和美を格調高く見せている様式です。ドイツのマイセン窯でも多くその様式を見ることが出来ます。

[Kakiemon Pattern] Kakiemon is known for the style illustrating flowers and grasses, or animals with vivid red, blue, green and yellow colors on the milky white background body known as Nigoshide. The decoration is of high quality, delicate and with well-balanced designs. Many of the styles were adopted and copied at Meissen, Germany.



S38924 180-849
有田三様式(柿右衛門様式) コーヒー碗皿
19,800円(本体価格 18,000円)
(有田焼) 碗7.5×7.5cm (100ml) 皿径15.5×2.5cm
化粧箱 (17×17×11cm) ① (2104)

【古伊万里様式】

肥前有田で江戸期に生産された、濃い染付と、金襷手と呼ばれる赤や金の絵の具を贅沢使った様式からなる様式です。この名称は、これらの磁器が有田に隣接する伊万里港から積み出されたことに由来しております。

[Old Imari Pattern] Made in the town known as Arita of Hizen during the Edo Period, it is the style with cobalt blue underglaze and colorful red and gold overglaze called Kinrande. The name "Imari" came from the port it was shipped from, the Imari Port.



S38923 180-849
有田三様式(古伊万里様式) コーヒー碗皿
19,800円(本体価格 18,000円)
(有田焼) 碗7.5×7.5cm (100ml) 皿径15.5×2.5cm
化粧箱 (17×17×11cm) ① (2104)

【鍋島藩窯様式】

佐賀県一帯を統治していた鍋島藩の御用や禁裡、幕府への献上品として作られた磁器の様式です。その技法は、染付と赤・黄・緑を基調とした「色鍋島」や藍色で描かれた「藍鍋島」、自然の藍翠色の「鍋島青磁」などがあります。

[Nabeshima Feudal Kiln Pattern] Originally made as gifts to the Emperors or Tokugawa Shogun from the Saga Nabeshima clan. There are categories known as Iro Nabeshima (red, yellow and green over underglazed cobalt blue), Ai Nabeshima (underglazed cobalt), and Nabeshima Seiji (celadon).



S38925 180-849
有田三様式(鍋島様式) コーヒー碗皿
19,800円(本体価格 18,000円)
(有田焼) 碗7.5×7.5cm (100ml) 皿径15.5×2.5cm
化粧箱 (17×17×11cm) ① (2104)



有田焼のご紹介
技法
有田観光協会



有田焼のご紹介
製作工程
有田観光協会



惣太窯は、平成9年に200年以上つづく貞山窯から分家して開窯。常に新鮮なデザインを追求し、伝統とモダンテイストが融合された現代の有田焼で日々の生活の中で豊かに演出してくれる器を提案いたします。普段使いの器を中心に手描きの磁器に温まりをあわせ持つ器づくりを目指しています。



S38509 250-849⁸¹¹
そうた窯 カーネーション小皿
2,750円(本体価格 2,500円)
(有田焼) 径10.3×2.2cm
紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)



S38510 300-849⁸¹¹
そうた窯 染付花卉紋丸小皿
3,300円(本体価格 3,000円)
(有田焼) 径11×2.5cm
紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)



S38508 280-849⁸¹¹
そうた窯 染錦唐草つなぎ小皿
3,080円(本体価格 2,800円)
(有田焼) 径11×2.5cm
紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)



安政年間に初代与介が窯を開きました。「深い伝統と技術」と「時代にあった良質でリベラルなものづくり」が同居した、柔軟でモダンなスタイルが肥前吉田・与山窯の特徴です。



有田(吉田)焼
与山窯
NihonTohsai



① S38569 240-849⁸²⁶ 与山窯 更紗唐草文 飯碗
② S38570 240-849⁸²⁶ 与山窯 更紗花卉文 飯碗 ●
③ S38571 240-849⁸²⁶ 与山窯 更紗赤花文 飯碗
各 2,640円(本体価格 2,400円)
(有田焼) 径11×5.7cm 紙箱 (11.5×12.5×7cm) ① (2101)



そうた窯 染錦唐草
S38926 360-849⁸⁴² 茶碗(大) 径12×6.5cm
S38927 360-849⁸³² 茶碗(小) 径11×6cm
各 3,960円(本体価格 3,600円)
(有田焼) 紙箱 ① (2104) ●

S38928 360-849⁸⁴² 湯呑(大)
径7.6×8cm (160ml)
S38929 360-849 湯呑(小)
径6.9×7.5cm (120ml)
各 3,960円(本体価格 3,600円)
(有田焼) 紙箱 ① (2104)



岸岳古窯跡(古唐津焼発祥の地で、現存するものとして日本最古の割竹式登窯です。古唐津と称する天下の名器は岸岳焼と呼ばれ室町時代に当地にて創始されました。)(L312)



有田:泉山磁石場



有田:天狗谷窯



M54921 480-849 与山窯 聖果 対飯碗
大径11×5.7cm 小径10.3×5.2cm 化粧箱 (14×26.2×7.7cm)
M54922 480-849 与山窯 聖果 対湯呑
大径7.6×8.3cm (250ml) 小径7.2×7.7cm (200ml)
化粧箱 (12.3×7.7×8.8cm)
各 5,280円(本体価格 4,800円)
(有田焼) ① (2101)

日本遺産認定 (L337)

「日本磁器のふるさと肥前
～百花繚乱のやきもの散歩～」

「肥前窯業」活性化推進協議会

400年 新成 観光 発祥



肥前やきもの園



YouTube

有田焼 (しん窯)



しん窯は、1830年天保年間に有田皿山外山で、鍋島藩の藩窯として築窯されたのが起源。時代とともに幾多の変遷を経て現在にいたり。明治時代に民窯となるまで、大皿や大鉢など荒物専用の新しい窯を「新窯」と呼んでおり、それが現在の社名に引き継がれました。現在も、有田の古陶磁に倣い、「器との語り、器は人なり」を信条に、「手づくり手描き」を守り、染付を中心にくらしの中に息づく器を作り続けております。



M55380600-850
青花 出船帆船両切 カレー皿
6,600円(本体価格6,000円)
23.6×21.2×4.5cm
色ダンボール (26×25×5.5cm) ①



- ① S38913400-850⁸⁴² しん窯 江戸紋 3.8寸丸飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
径11.4×6.3cm 色ダンボール ① ●
- ② S38914400-850 しん窯 江戸紋 3.5寸丸飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
径10.4×5.9cm 色ダンボール ① ●
- ③ S38915350-850⁸⁴² しん窯 江戸紋 反大湯呑
3,850円(本体価格3,500円)
径7.3×7.4cm (200ml) 色ダンボール ① ●
- ④ S38916350-850 しん窯 江戸紋 反小湯呑
3,850円(本体価格3,500円)
径6.7×6.7cm (150ml) 色ダンボール ①

青花



M55381450-850
青花 オランダ船 5寸深井
4,950円(本体価格4,500円)
径15.2×8.7cm
色ダンボール (17×16.3×10cm) ①



M54926100-850
青花 絵変り 八方割小皿揃
11,000円(本体価格10,000円)
径10.8×2.2cm 5P 化粧箱 (12.1×12.1×9.3cm) ①



M55456750-850⁸¹⁸
しん窯 青花 絵変り 4寸ボール揃
8,250円(本体価格7,500円)
径12×4.8cm 5P 化粧箱 (13.8×17×13.4cm) ①



しん窯 (有田焼) (2101)

有田の
ごはん屋
ARITA NO GOHANYA

至福の飯碗
「有田のごはん屋」
使いやすいと、心地よさを追求した至福の飯碗「有田のごはん屋」。主食の幅は広がっても、日本人にとって、ごはんは食卓の中心にあるものです。一日一回は必ずと言っていいほど登場するごはん。今回、飯碗ひとつで食欲の出るような、手に馴染むほんとうに使いやすい究極の飯碗を、有田を代表する窯元六社と提案します。手にとってその心地よさを体感して下さい。



有田焼 (文山窯 おんざんがま)



M54467110-850⁸⁴⁴ Hit!
文山窯 ラスター山茶花 対飯碗
12,100円(本体価格11,000円)
(有田焼) 大径12×7.1cm 小径11×6.5cm
化粧箱 (14×26.2×7.7cm) ① ● (2101)

S38637550-850
文山窯 ラスター山茶花 飯碗(大)
S38638550-850
文山窯 ラスター山茶花 飯碗(小)
各 6,050円(本体価格5,500円)
(有田焼) 化粧箱 ① (2101)

有田焼 (定山窯 ていざんがま)



藍と白を基調とした染付の器作りに取り組んでおります。



M54923580-850 定山窯 瑠璃紋 対飯碗 Hit!
6,380円(本体価格5,800円)
大径12×7cm 小径11×6.5cm 化粧箱 (14×26.2×7.7cm) ●



M54468660-850 定山窯 外呉須花弁十草 対飯碗
7,260円(本体価格6,600円)
大径12.5×6.5cm 小径10.8×5.8cm 化粧箱 (14×26.2×7.7cm)



M54925110-850 定山窯 染付花弁十草 仙茶揃
12,100円(本体価格11,000円)
径8.7×6cm (200ml) 5P 化粧箱 (10×30×9.8cm)
定山窯 (有田焼) ① (2101)



- M54924560-850 定山窯 瑠璃紋 対湯呑
6,160円(本体価格5,600円)
大径7×8.5cm (230ml) 小径6.5×8cm (200ml)
化粧箱 (12.3×17.7×8.8cm) ●
- S38631300-850 定山窯 瑠璃紋 飯碗(大) ●
3,300円(本体価格3,000円)
- S38632280-850 定山窯 瑠璃紋 飯碗(小)
- S38633280-850 定山窯 瑠璃紋 湯呑(大)
- S38634280-850 定山窯 瑠璃紋 湯呑(小)
各 3,080円(本体価格2,800円) 化粧箱

- S38635340-850 定山窯 外呉須花弁十草 反飯碗(中) ●
3,740円(本体価格3,400円)
径12.5×6.5cm 化粧箱
- S38636320-850 定山窯 外呉須花弁十草 反飯碗(小)
3,520円(本体価格3,200円)
径10.8×5.8cm 化粧箱



有田焼 有田焼は元和2(1616)年、北九州に移住した朝鮮人陶工の1人である李參平が、有田の泉山(佐賀県)に白磁の原石を発見し、上白川天狗谷の窯で陶器の焼成に成功しました。これが有田焼の始まりであり、日本の磁器文化の幕開けでもあります。そののち肥前一帯に多くの磁器窯が興り、唐津に代わって有田が陶業の中心となりました。17世紀前半、寛永期頃、有田の酒井田柿右衛門が明末五彩の手法を学んで赤絵(色絵磁器)を創出。海外に輸出されるようになっていきます。

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。

唐津焼 〈つつえ窯〉



つつえ窯は昔の伝統を受け継ぎ、和みのあるモノづくりをしたいと思ひます。生活の中で潤いが生まれますよう願っています。



M50470450-851
つつえ窯 朝鮮唐津 湯呑
4,950円
(本体価格4,500円)
8.5×8.5×9cm (270ml)
化粧箱 (10.5×10.5×10.3cm)

M50471520-851
つつえ窯 朝鮮唐津 フリーカップ
5,720円
(本体価格5,200円)
8.5×8.5×11cm
化粧箱 (13.5×11×11cm)

M50472550-851
つつえ窯 朝鮮唐津 マグカップ
6,050円
(本体価格5,500円)
12×12×9.5cm
化粧箱 (13.5×11×11cm)



つつえ窯 (唐津焼) ① ▲ (2208) ±

M50473500-851 カット
つつえ窯 朝鮮唐津 飽型鉢
5,500円 (本体価格5,000円)
17×15×6cm
化粧箱 (20×20×7.5cm)

M50469150-851 カット
つつえ窯 朝鮮唐津 抹茶器
16,500円 (本体価格15,000円)
13×13×8cm
木箱 (16.5×16.5×11.5cm)



S38969600-851⁸³³
つつえ窯 唐津三島文 手造飯碗
6,600円 (本体価格6,000円)
(唐津焼) 径14×7.2cm
木箱 (16×16×9.5cm)

M50467120-851⁸²⁴
つつえ窯 朝鮮唐津 お預け酒器揃
13,200円 (本体価格12,000円)
徳利8×高さ13cm (260ml) 1P
ぐい呑径7.5×4.5cm (80ml) 2P
化粧箱 (11×19.5×10cm) カット

M50468100-851⁸⁰⁵
つつえ窯 朝鮮唐津 片口鉢
11,000円 (本体価格10,000円)
26×20×8cm 化粧箱 (30×24×10.5cm) カット

波佐見焼 〈大桂工房 たいけいこうぼう〉



夫婦で作陶。手づくりのぬくもり、端正なフォルムに味わいのある筆致、お客様の生活空間に手づくり工房ならではの器の提案ができれば幸いです。



S38966375-851⁸³²
大桂工房 おりべ市松 飯碗(緑)
径12×7.5cm
S38967375-851⁸²⁷
大桂工房 おりべ市松 飯碗(赤)
径12×7.5cm
各 4,125円 (本体価格3,750円)
(波佐見焼) トムソン ① (2208)



波佐見焼 (英中韓語)



民友社「陶器全集 第10巻 森田久右衛門日記」(1932)より 陶彩文庫蔵(L373)

波佐見焼 〈敏彩窯 びんさいがま〉



鮮やかな藍色の絵付けが印象的、職人の手仕事を感じられる染付と手刷染みの良いモダンなフォルムが人気です。

① M54740350-851⁸³⁸
富士覗き(呉) カップ
② M54741350-851⁸³⁸
富士覗き(朱) カップ
各 3,850円 (本体価格3,500円)
(波佐見焼) 径9×8cm (350ml)
木箱 (12.8×12.8×11cm) ① (2208)



内底面



①

②



③

④



内底面

③ M54742250-851⁸²³
富士覗き(寿) ぐい呑
④ M54743250-851⁸²³
富士覗き(福) ぐい呑
各 2,750円 (本体価格2,500円)
(波佐見焼) 径7.5×4.5cm (100ml)
木箱 (9.5×9.5×6cm) ① (2208)

波佐見焼 〈福峰窯 ふくほうがま〉



S39001360-851
福峰窯 ペルシャ紋 平碗(青)
S39000360-851
福峰窯 ペルシャ紋 平碗(赤)
各 3,960円 (本体価格3,600円)
(波佐見焼) 径15×5.5cm
化粧箱 ① (2203)



波佐見焼のご紹介 歴史と技術vol.1



YouTube

波佐見焼のご紹介 歴史と技術vol.2



YouTube



平碗専用箱

●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味わえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を備忘するため、その器をお買いただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。●イメージ撮影したシーン画像には撮影用商品も含まれております。

波佐見焼のご紹介

波佐見焼PR



YouTube

波佐見焼 (幸祥窯 こうしょうがま)

伝統の古染付・古伊万里様式。
その味わいを料理用家庭食器に生かすべく日々、陶魂を燃やし努力いたしております。暮らしの中の御愛用品としてお使いいただければ幸いに存じます。



M54666700-852
幸祥窯 染付洋唐草 4寸皿揃
7,700円(本体価格7,000円)
12×2.5cm 5P
化粧箱 (28×15.5×5.5cm)



M54665110-852
幸祥窯 染付唐草山水 木甲小鉢揃
12,100円(本体価格11,000円)
径12.5×4cm 5P
化粧箱 (27.5×14×9.5cm)



M54667700-852
幸祥窯 色絵花唐草 菓子鉢
7,700円(本体価格7,000円)
18.5×7cm
化粧箱 (19.5×19.5×8.5cm)



M54668700-852
幸祥窯 色絵花唐草 組飯碗
7,700円(本体価格7,000円)
大径12.5×6cm 小径11.5×5.5cm
化粧箱 (26.5×14×6.5cm)



M54669700-852
幸祥窯 色絵花唐草 組コップ
7,700円(本体価格7,000円)
大径7.5×9.5cm (220ml) ●
小径7×8cm (170ml) 木箱 (17.5×12×9cm)

① S38083300-852⁸³⁰ Hit!
幸祥窯 朱濃唐草 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
径10.5cm 化粧箱 ●

② S38535500-852⁸³⁰
幸祥窯 錦二色花紋 飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
径11×6.5cm 化粧箱 ●



M54662140-852
幸祥窯 色絵花唐草 煎茶碗
15,400円(本体価格14,000円)
9×5.5cm (150ml) 5P
木箱 (36×10.5×10.5cm)



M54663180-852
幸祥窯 色絵唐草 汲出揃
19,800円(本体価格18,000円)
9.5×8cm (120ml) 5P
木箱 (33.5×19.5×11.5cm)



M50082600-852
幸祥窯 色絵花紋 組飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
大11×6cm 小10.5×5.5cm
木箱 (26.5×13.5×8cm)

M50081600-852
幸祥窯 色絵花紋 組湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
大8×8.5cm (190ml)
小7.5×8cm (160ml)
木箱 (18×12×19.5cm)

幸祥窯 (波佐見焼) ① (2203)

M54664140-852⁸¹⁶
幸祥窯 色絵花唐草 銘々皿揃
15,400円(本体価格14,000円)
15.5×3.5cm 5P
化粧箱 (32.5×17×6.5cm)

(白紙の動温帳)
安宅間で雨々と呼み上げた白紙の動温帳を栗蒸し半纏に、白の煉切を張り合わせて表現しました。



長崎県・千寿庵長崎屋(佐藤子)より

(安宅への旅路)
義経、弁慶一行が命がけで奥州へ向かう旅路をイメージした和菓子です。黒糖銅玉で安宅関での厳しい出来事を、透明の銘玉でまだまだ続く旅路を表現しました。



(弁慶・富樫の対決)
義経一行と気付いた富樫とにらみ合う弁慶の緊迫したシーンを半纏と浮島で作りました。表面に富樫と弁慶のかぶりもので二人の対比を表現し、二人の間に稲妻を配して緊迫感を表現しました。

(弁慶の杖)
主君を杖で打ったことを詫言る弁慶と無事関所を渡る事が出来たことを感謝する義経。二人の絆が深まったことを、弁慶の涙を淡い水色に、義経の温かい心を桃色に、二つをしっかりと組み合わせ、桃山の杖を添えました。



『二代目市川九郎の富樫左衛門と五代目市川海老蔵の武蔵坊弁慶と八代目市川團十郎の源義経』歌川国芳1840年(ナショナル美術館蔵)(Wikimedia)



畑の原家跡(波佐見町村木郷) (L312)

発酵の文化

味噌は、大豆や米、麦等の穀物に、塩と麹を加えて発酵させる。縄文から製塩が行われ醤油などの塩蔵食が作れたらしい。奈良時代「未醤」とあり、豆などの穀物を塩漬保存した。保存食から調味料の性格を加えるは粒味噌をすり潰し水に溶かす味噌汁の普及で。室町時代には各地で発達した。醤油もまた、主に穀物を原料、醸造により発酵。和食調理の根幹を担う調味料であり、そのままかける他、煮物の味付けや汁物のベースにもなる。天ぷら・江戸前寿司・蕎麦など、日本の食文化の基本となっている。発酵食品は食材を微生物などの作用で発酵させ加工する保存食、または風味付けや柔らかくしたりと多用だ(山本・田中著「味噌・醤油入門」日本食糧新聞社(20130920)、日本醤油協会編「しょうゆが香る郷土料理」農漁文協(20070401))。納豆、醤油、味噌、漬物、麹類などや酒。日本は古代から発酵を生活に取り入れ、その恩恵にあずかってきたと云えるが、何よりは先人たちが工夫を重ねたこと、伝え襲ってきたことがこんにちの豊かさを支えている。

コンプラ瓶

江戸時代に出島から醤油や日本酒を輸出する際に用いられた磁器の徳利型の白い瓶を言います。ヨーロッパでの人気は高く、「トルストイが花瓶として使用していた」というような逸話が伝わっているらしい。名称はポルトガル語の「仲買人 comprador」に由来。瓶には「JAPANSCHZOYA」、「JAPANSCHSOYA」、「JAPANSCHZAKY」などと記されていた。「Japansch」はオランダ語で「日本の」の意味で、「zoaya」や「soya」が醤油、「zaky」が酒を指す。田中則雄著「醤油から世界を見る(高書房(19991601))」には、江戸時代の最盛期には年間40万本ほど製造されていたとあります。



③ T94752 130-852¹⁶⁹
ミニコンプラ瓶(一輪挿し) ZAKY
④ T94753 130-852¹⁶⁹
ミニコンプラ瓶(一輪挿し) ZOYA
各 1,430円(税込価格)
(波佐見焼(重山窯))
径5.5×10cm (110ml) ③ (2207)

●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味わえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を指すため、その器をお買いいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。
●イメージ撮影したシーン画像には撮影用道具も含まれております。

美濃焼 〈玉山窯 ぎよざんがま〉

郷土の祖先が生んだ桃山時代の美的な遺産、名陶志野、織部の特異な美しさに深く心をひかれ、代々家に伝わる秘伝を練磨し更に新しい息吹をあえようと日夜研究に励んでいます。



- ① M54643700-853⁸⁴⁴
玉山窯 黒織部 粗湯呑
径7.8×7.8cm (260ml) 2P
紙箱 (11.6×12.7×8.6cm)
- ② M54642700-853⁸⁴⁴
玉山窯 黒織部 粗飯碗
径11.3×6cm 2P
紙箱 (24×12.4×7cm)
各 7,700円(本体価格7,000円)



- M54408500-853
玉山窯 彩りぶどう ペアカップ
5,500円(本体価格5,000円)
径7.5×11.5cm (250ml) 2P
紙箱 (17.6×12.7×8.6cm) ●



NihonTohsai



美濃焼
(英中韓語)



葡萄
(英中韓語)

- M50260600-853
玉山窯 彩りぶどう 粗飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
径11.3×6cm 2P 紙箱(24×12.4×7cm) ●
- S38679300-853
玉山窯 鼠志野ぶどう 飯碗 **Hit!**
- S38680300-853⁸³²
玉山窯 織部ぶどう 飯碗
各 3,300円(本体価格3,000円)
径11.3×6cm 紙箱 (13×12.5×9cm) ●



- M54407600-853
玉山窯 彩りぶどう 粗湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
径7.8×7.8cm (190ml) 2P
紙箱 (17.6×12.7×8.6cm) ●
- S38681300-853 玉山窯 鼠志野ぶどう 湯呑 ●
- S38682300-853⁸³⁶ 玉山窯 織部ぶどう 湯呑 ● **Hit!**
各 3,300円(本体価格3,000円)
径7.8×7.8cm (190ml) 紙箱 (9.5×9.5×8.5cm)



- M50261100-853⁸²⁴
玉山窯 鼠志野ぶどう お預け酒器揃
11,000円(本体価格10,000円)
徳利280ml 1P 壺径5.2×3.8cm (50ml) 2P
木箱 (18.5×15×10.8cm)



- M50263550-853
玉山窯 鼠志野ぶどう コーヒー碗皿
6,050円(本体価格5,500円)
碗径8.8×6.8cm (250ml) 受皿径14×1.5cm
紙箱 (15×15×10.7cm)



- M50265500-853⁸⁰³
玉山窯 織部ぶどう 菓子鉢
5,500円(本体価格5,000円)
18.5×18.5×4.4cm 木箱 (22×22×7.5cm)



- M50264550-853⁸²⁵
玉山窯 織部ぶどう コーヒー碗皿
6,050円(本体価格5,500円)
碗径8.8×6.8cm (250ml) 受皿径14×1.5cm
紙箱 (15×15×10.7cm)



- S38075300-853⁸²⁸
玉山窯 鼠志野ひまわり 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
径13×5.6cm 紙箱 ●



- S38048330-853⁸³³
玉山窯 黒織部 飯碗
3,630円(本体価格3,300円)
径11.3×6cm 紙箱 ●

- S38178300-853⁸³⁷
玉山窯 鼠志野ひまわり 湯呑
3,300円(本体価格3,000円)
径8.3×8cm (230ml) 紙箱 ● **Hit!**

- S38184330-853⁸³⁷
玉山窯 黒織部 湯呑
3,630円(本体価格3,300円)
径7.2×7.8cm (200ml) 紙箱

玉山窯(美濃焼) ① (0202) 土

美濃焼 〈荘山窯 そうざんがま〉



林 亮次

- 1986年 第17回 東海
伝統工芸展「赤志野壺」
入選
- 1988年 第19回 東海伝統工芸展
「赤志野千面壺」入選
- 1991年 伝統工芸士認定



- S38819350-853
荘山窯 紅志野瓢箪 湯呑
- S38820350-853
荘山窯 鼠志野瓢箪 湯呑
各 3,850円(本体価格3,500円)
(美濃焼) 径7.5×7.8cm (190ml)
紙箱 ① (1116) ▼



土 陶器製(土もの)の食器です。

織部は明らかに作為と技巧を通じて、自然らしさを表現しようとしたのである。さらに彼は「絵付」を取り入れた。ここにも「景気」を好む織部の意図が強調された(出典: 藝文史研究会編「日本の古典茶能(茶・花・香)」19700810)。

本の紹介

日本陶彩は「キモチと。」を応援しています



●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味わえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を備忘するため、その器をお薦めいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。

美濃焼 〈秀窯 しゅうがま〉



M50268350-854
秀窯 黒三島 粗湯呑
3,850円(本体価格3,500円)
大径7.6×9.1cm (220ml)
小径7.6×9.1cm (180ml)
紙箱 (17.6×12.7×8.6cm)

秀窯 黒三島
S38677180-854⁸³² 湯呑(大)
S38678180-854⁸³² 湯呑(小)
各 1,980円(本体価格1,800円)
紙箱 (9×11×10.5cm)



M50269350-854⁸⁴³
秀窯 黒三島 粗飯碗
3,850円(本体価格3,500円)
大径12.5×7cm 小径12.5×5.7cm
木箱 (27.7×14×7.8cm)

秀窯 黒三島
S38675180-854⁸³² 飯碗(大)
S38676180-854⁸³² 飯碗(小)
各 1,980円(本体価格1,800円)
紙箱 (13.5×13×7.5cm)



S38959180-854⁸²⁹
秀窯 黒十草 飯碗
1,980円(本体価格1,800円)
径12.5×5cm (250ml)
紙箱 (12.7×13.5×7cm)

S38960260-854
秀窯 黒十草 反鉢
2,860円(本体価格2,600円)
径16.5×8.5cm (700ml)
紙箱 (21.5×21.5×7cm)

S38961260-854
秀窯 黒十草 煮物鉢
2,860円(本体価格2,600円)
径20.5×6cm (550ml)
紙箱 (17.5×17.5×9cm)

S38963280-854⁸²⁵ **Hit**
秀窯 黒十草 コーヒー碗皿
3,080円(本体価格2,800円)
(美濃焼) 碗径8×7cm (200ml) ●
皿径14.5cm 紙箱 (10×10×13cm)

S38962180-854⁸³⁸
秀窯 黒十草 フリーカップ
1,980円(本体価格1,800円)
径8.5×12.5cm (350ml)
紙箱 (14.7×15.5×11.8cm)

美濃焼 〈光陽窯 こうようがま〉

やきものの地として知られた美濃に窯を興して以来3代器づくりに情熱を傾けてまいりました。昭和38(1963)年からは志野焼も焼成するようになり厳選した原料を使用し、陶土造りから手掛け、手仕事・手作業にこだわり、伝統を踏まえ、モダン的な器も制作、皆様に器を喜んで使って頂けるよう、研究・努力・精進を重ねてまいります。



加藤 素浩
1983年 岐阜県立陶磁器試験場
研究生 卒業
1983年 家業の製陶業を継ぐ
以後、独学で陶土配合、
釉薬調合・配合、焼成方法、
造形、デザイン等を研究開発



M55165600-854
加藤素浩 志野十草粗湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
大径7.8×8.8cm (200ml) 小径7.2×8cm (175ml)
木箱 (20×12×10.1cm) ●

光陽窯 (美濃焼) ① (1116) 土



M55166600-854
加藤素浩 志野十草粗飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
大径12×6.3cm 小径11.8×5.8cm
木箱 (26.8×14×8.5cm)



M55167650-854
加藤素浩 志野十草ペアマグ
7,150円(本体価格6,500円)
径9×8.8cm (200ml) 2P
木箱 (20×9.4×10.7cm)



S38057150-854⁸³³
秀窯 黒うず 飯碗
1,650円(本体価格1,500円)
径12.5×5.7cm
紙箱 (12.7×13.5×7cm)

秀窯 (美濃焼) ① (0202) 土



①岐阜県 清波の国ぶふ・ミナモ ①1218 251201 申請



②岐阜県 清波の国ぶふ・ミナモ ①1218 251201 申請



(L316)

美濃:高田「陶祖碑 (加藤与左衛門景重)」



土岐「陶祖碑 (加藤 四郎左衛門景延)」



妻木「陶祖碑 (加藤 太郎左衛門景重)」



下石「陶祖碑 (加藤 庄三郎氏家)」



市之倉「陶祖碑 (加藤 興左衛門常政)」



滝呂「陶祖碑 (加藤 定吉・文蔵)」



笠原「陶祖碑 (加藤 治郎太夫)」



美濃焼のご紹介
生協作り
土岐市
美濃焼PR委員会



美濃:多治見「陶祖碑 (加藤与三兵衛門景光)」(L316)



「記念碑 (加藤助三郎)」



美濃:下石「陶祖碑 (加藤庄三郎氏家)」



下石「嶺投神社」



美濃:駄知「陶祖碑 (加藤作十郎景治)」(L316)



美濃:福津「陶原祖碑」「大陶神社」「表忠碑」(L316)



美濃:恵那「陶祖碑 (加藤与三兵衛門景信・加藤万右衛門景基・加藤仁右衛門景貞・加藤太郎右衛門景里)」
「紅功碑・陶像 (曾根庄兵衛)」(L316)



日本陶彩は「環境」「社会」「経済」の三側面におけるSDGs達成に向けた取組みが認められ、岐阜県「ぎふSDGs推進パートナー登録制度」で登録いただいたシルバーパートナーです。



日本陶彩は今後もこの、ぎふSDGs推進パートナーとして課題解決に取り組んでまいります。

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程度かかる場合があります)。 ●すべて並物にも使える 25mm 入りです。 土 陶器製(土もの)の食器です。

5月8日は、「世界赤十字デー」です。国際赤十字の創始者アンリ・デュナンが誕生した日です。



美濃焼 〈明楽寺窯 みょうらくじがま〉



三浦 繁久
1946年、土岐市に生まれる。三代にわたる家業の製陶業継承しつつ陶芸を志し明楽寺窯開設。作品は志野・粉引・染付などを手掛ける。



S38073500-855⁸²⁸
三浦繁久 典須十草 飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
径12.6×6.1cm
紙箱 (13×13×7.5cm) ● Hit!



S38174500-855⁸³⁷
三浦繁久 典須十草 湯呑
5,500円(本体価格5,000円)
径7.4×8.8cm (220ml)
紙箱 (9.8×9.8×8.8cm)

カット



美濃焼 明楽寺窯 2

- ① S38272500-855 Hit!
三浦繁久 三色十草(赤) 飯碗
径12×5.3cm
- ② S38273500-855
三浦繁久 三色十草(赤) 湯呑
径7.3×8.5cm (210ml)
各 5,500円(本体価格5,000円)
紙箱 (9.8×9.8×8.8cm) ●
- ③ S38274500-855 Hit!
三浦繁久 三色十草(緑) 飯碗 ●
径12.3×5.3cm
- ④ S38275500-855
三浦繁久 三色十草(緑) 湯呑
径7.4×8.5cm (210ml)
各 5,500円(本体価格5,000円)
紙箱 (9.8×9.8×8.8cm) ●

明楽寺窯(美濃焼) ① (0202) 土

美濃焼 〈快山窯 かいざんがま〉



美濃焼の中心地、土岐の駄知山麓に江戸中期に築窯以来、心の和む陶藝品を焼造。純粋な釉色の青白磁は、中国北宋時代に最盛期をむかえた焼物で、流麗な文様と精妙な技術を誇る精器であります。また、気品ある牙白色した白磁は冴えた彫文様も美しく、宋代中国では、官・哥・汝・定・鈞を称され五代名窯の一つに数えられた名窯の白磁器です。現在では、先代、塚本快示(人間国宝)の後嗣、塚本満(日本芸会正会員)が、その遺志を受け継ぎ東洋の心、日本の心、美濃の心を少しでも器に映すべく、気品のある、格調の高い器を制作いたしております。



M50489140-855 快山窯 水仙文 粗飯碗
15,400円(本体価格14,000円)
径11.5cm 2P 紙箱 (12.5×24.5×6.5cm)

M50490140-855 快山窯 水仙文 粗湯呑
15,400円(本体価格14,000円)
径7cm (190ml) 2P 紙箱 (9×15.5×7.5cm)

S38691700-855 快山窯 水仙文 飯碗
7,700円(本体価格7,000円) 紙箱

S38690700-855 快山窯 水仙文 湯呑
7,700円(本体価格7,000円) 紙箱



M50293900-855⁸⁰⁶
快山窯 輪花牡丹 銘々皿
9,900円(本体価格9,000円)
径12.5cm 5P 紙箱 (13.5×26.5×4.5cm)



M50296120-855
快山窯 輪花牡丹 菓子鉢
13,200円(本体価格12,000円)
径19cm 紙箱 (21.5×21.5×7cm)



M50298250-855 快山窯 青海波 大皿
27,500円(本体価格25,000円)
径25cm 紙箱 (29.5×29.5×4.5cm)



M50291160-855 快山窯 唐草 湯呑揃
17,600円(本体価格16,000円)
径9cm (175ml) 5P 紙箱 (10.5×36.5×10cm)



M54814800-855⁸²⁵ 快山窯 つる唐草 兼用碗皿
8,800円(本体価格8,000円)
碗径9.3×6.2cm (175ml) 皿径14.2cm
紙箱 (15×15×9cm)

快山窯(美濃焼) ① (0107) 土

美濃焼 〈春山窯 はるやまがま〉



おだやかな丘陵にかこまれた美濃の国はやきものの原料に恵まれ、古い時代から煙の絶えなかった土地でございます。初代がこの地に開窯して以来受け継がれて来た伝統の手法と技を踏まえて様々なやきものを、研究し時代の好みを取り入れて常に新しい器を創作していくことが春山の願いでございます。

三代目 春田春山(泰)



M55398800-855
春山窯 もえぎ お茶呑碗揃
8,800円(本体価格8,000円)
径8×6.5cm (140ml) 5P 紙箱



M54818380-855 春山窯 もえぎ 粗茶碗
4,180円(本体価格3,800円)
大径12.2cm 小径11.8cm 紙箱 (13×25.5×6.5cm)

M54819380-855 春山窯 もえぎ 粗湯呑
4,180円(本体価格3,800円)
大径7×8.5cm (200ml) 小径6.7×8cm (175ml)
紙箱 (9.5×15×7.5cm)



M54816100-855
春山窯 緑彩朝顔形 小鉢揃
11,000円(本体価格10,000円)
径13×4.5cm 5P 紙箱 (13.5×27×8cm) ▼



M54817120-855⁸⁰⁶
春山窯 緑彩花形 銘々皿
13,200円(本体価格12,000円)
径17cm 5P 紙箱 (18×18×7.5cm) ▼

春山窯(美濃焼) ① (0107) 土

美濃焼のご紹介

素焼き・加飾



土岐市 美濃焼PR委員会

●撮影に使用したお料理は食器の良さを引き出すイメージのために使用したものです(店名は購入店を備忘するため、その器をお買のいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります。)

26年01月21日付けで、M55259 品番の仕様を変更(=12P)→(11P))して、M55259180 で再スタートといたします。

瀬戸焼 (弄月窯 ろうげつがま)



梅村 知弘

伝統工芸士。愛知県優秀技術者表彰。陶芸財団展、瀬戸市美術展、日本伝統工芸士会展、全国伝統的工芸品展などに入選・入賞。千年の昔から続く赤津焼の里に生まれ、時代を経て伝わる技術継業を肌と感じ、今と古の作風を考えながら自分なりの焼き物を日々作陶しております。

S38997350-856⁸³⁶ 弄月窯 織部 古代紋 湯呑
3,850円(本体価格3,500円)
(瀬戸焼) 径7.8×9.2cm (210ml)
ダンボール ① (1112) 土

S38998350-856 弄月窯 織部 竹絵 飯碗
3,850円(本体価格3,500円)
(瀬戸焼) 径11.3×6.8cm ダンボール
① (1112) 土

S38557300-856⁸³³ 梅村知弘 織部 高台飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
(瀬戸焼) 径11.6×6.3cm 紙箱 ① (1112) 土

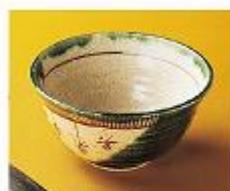


瀬戸焼 (晴峰窯 せいほうがま)



梅村 鉄則

伝統工芸士。赤津に生まれ、祖先が残した赤津焼を学び、織部を主体として七色の釉薬を用い、優雅さと素朴さを感じたい。生涯を通じて焼き物の深さは解らないとしても少しでもその深さを埋めたい。私の作った器に触れる時、温もりを感じられるよう努力しております。



S38081380-856⁸²⁹ 晴峰窯 織部 飯碗
4,180円(本体価格3,800円)
(瀬戸焼) 径11.4×6cm
紙箱 ① (1112) 土

晴峰窯 お好み碗

⑧ S38994500-856⁸²⁶ 織部
⑨ S38995500-856⁸²⁶ 黄瀬戸
⑩ S38996500-856⁸²⁶ 黒織部
各 5,500円(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) 径10.0×7.2cm (290ml)
木箱 (13.4×13.4×10cm) ① (1112) 土

瀬戸焼のご紹介



愛知県産業振興課
あいちの地場産業

瀬戸焼



芝苑 黒釉白ながし

① M55257750-856⁸⁰⁷ 小丸皿揃
8,250円(本体価格7,500円)
径16.9×12.4×3.5cm 5P ①

② M55258300-856 丸皿
3,300円(本体価格3,000円)
径23.8×22.8×2.3cm ①

③ M55259360-856 組小半皿
3,960円(本体価格3,600円)
径25.7×12.9×2.1cm 2P ①

④ M55372650-856 取小鉢揃
7,150円(本体価格6,500円)
径13.2×4.4cm 5P ①

T95003130-856 取小鉢
1,430円(本体価格1,300円)
径13.2×4.4cm ⑤

⑤ S38806140-856 飯碗
1,540円(本体価格1,400円)
径11.3×6cm ①

⑥ S38807130-856 湯呑
1,430円(本体価格1,300円)
径8.1×7.6cm (190ml) ①

⑦ S38808170-856 マグカップ
1,870円(本体価格1,700円)
径9.3×8.6cm (250ml) ①

芝苑 (瀬戸焼) ダンボール (1112) 土

Voicel!

瀬戸焼 (陶房淳 とうぼうじゆん)



棚橋 淳



NihonTohsai



M50251850-856 陶房淳 織部 組湯呑
9,350円(本体価格8,500円)
大径7.5×8.5cm (200ml)
小径6.9×7.8cm (160ml)
木箱 (19.2×11.3×10cm)



M50252850-856 陶房淳 黄瀬戸 組湯呑
9,350円(本体価格8,500円)
大径7.5×8.5cm (200ml)
小径6.9×7.8cm (160ml)
木箱 (19.2×11.3×10cm)



M55155850-856 陶房淳 古瀬戸 組湯呑
9,350円(本体価格8,500円)
大径7.5×8.5cm (200ml)
小径6.9×7.8cm (160ml)
木箱 (19.2×11.3×10cm)



M50254120-856 陶房淳 織部 組飯碗
13,200円(本体価格12,000円)
大径12.8×6cm 小径11.8×5.3cm
木箱 (15.5×15.5×10.4cm)



M50255150-856 陶房淳 織部 湯呑揃
16,500円(本体価格15,000円)
径9×5.6cm (120ml) 5P
木箱 (21.3×11.3×11.3cm)



M54622100-856 陶房淳 織部削文 組湯呑
11,000円(本体価格10,000円)
大径7.5×8.5cm (220ml)
小径7.2×7.8cm (210ml)
木箱 (19.2×11.3×10cm)

陶房淳 (瀬戸焼) ① (1112) 土

瀬戸焼 (波多野 正典 はたの まさのり)



波多野 正典



S38955600-856⁸⁴³ 波多野正典 古瀬戸 5寸切立鉢
6,600円(本体価格6,000円)
径16.3×4.5cm 化粧箱



S38953500-856 波多野正典 鉄釉 面取飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
径12×6.3cm 化粧箱

S38954500-856 波多野正典 鉄釉 面取湯呑
5,500円(本体価格5,000円)
径8×9.5cm (220ml) 化粧箱

波多野正典 (瀬戸焼) ① (1116)

瀬戸焼

〈塩草窯 えんそうがま〉

赤津焼七種の1つである織部を中心により多くの人に楽しんで、日常で活かして頂ける器を心がけています。



中島 洋



Voicel!

H16955330-856¹⁸¹ 塩草窯 織部まどつる 平鉢
3,630円(本体価格3,300円)
(瀬戸焼) 径14.8×5.5cm 紙箱 (16.3×16.3×7.4cm) ① (1112) 土 福



Voicel!

H16956400-856¹⁸¹ 塩草窯 織部まどつる 盛鉢
4,400円(本体価格4,000円)
(瀬戸焼) 径18×5.5cm 紙箱 (20.6×20.6×6.7cm) ① (1112) 土 福

瀬戸焼 (初平窯 はつへいがま)



M55430450-856 初平窯 白うのふ 花形小皿揃
4,950円(本体価格4,500円)
(瀬戸焼) 径11.2×2.6cm 5P ダンボール ① (1112) 土

S38853090-856⁸⁷⁶ 初平窯 白うのふ 花形小皿
990円(本体価格900円)
(瀬戸焼) 径11.2×2.6cm ボール箱 ① (1112) 土

●撮影に使用したお料理は食器の良さを引き出すイメージのために使用したものです(店名は購入店を指すため、その器をお求めいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。



〈陶翠窯 とうすいがは (長谷川 喜之仁美)〉



瀬戸の東三国の山のふところにある小さな町、品野、品野の長い歴史の中でくまられた、文化と巧みな技を今に伝え、その伝統を守りつつ、“自由におおらかに使える”そんな器を作り続けています。

ハンドメイド・テイスト 陶翠窯 風志野十草

- ① S38359200-857 フリーカップ
2,200円(本体価格2,000円) 径7.5×10.7cm (210ml)
- ② S38362240-857 マグカップ
2,640円(本体価格2,400円) 径7.6×10.7cm (210ml)
- ③ S38361180-857 湯呑
1,980円(本体価格1,800円) 径8.1×8.9cm (180ml)
- ④ S38360200-857 飯碗
2,200円(本体価格2,000円) 径11.9×5.8cm

Voicel! ハンドメイド・テイスト 陶翠窯 風志野十草 (瀬戸焼) ダンボール ① (1112) 土



※敷き色紙はご用意できます。

洗い味わいの挿き落とし十草の風志野



一客箱入

〈秀峰窯 しゅうほうがま〉



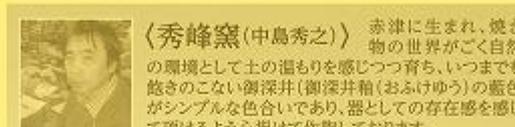
- ⑰ M54402320-857 秀峰窯 御深井藍染 ペアマグセット
3,520円(本体価格3,200円)
径9.1×9cm (200ml) 紙箱 (21.3×10.7×10.3cm)
S38937160-857 秀峰窯 御深井藍染 マグ(青)
S38936160-857 秀峰窯 御深井藍染 マグ(蓋)
各 1,760円(本体価格1,600円) ダンボール

カット

- ⑱ M50258500-857 秀峰窯 御深井藍染 ペア碗皿
5,500円(本体価格5,000円)
碗径8.5×6.5cm (180ml) 皿径15cm 紙箱 (31.5×15.7×10cm)
- S38939250-857 秀峰窯 御深井藍染 碗皿(青)
S38938250-857 秀峰窯 御深井藍染 碗皿(蓋)
各 2,750円(本体価格2,500円) ダンボール

- ⑲ M54196280-857 秀峰窯 御深井藍染 組飯碗
3,080円(本体価格2,800円)
大径11.6×5.7cm 小径11.1×5.7cm 紙箱 (25.5×13×7.1cm)
S38935140-857 秀峰窯 御深井藍染 飯碗(青)
S38934140-857 秀峰窯 御深井藍染 飯碗(蓋)
各 1,540円(本体価格1,400円) ダンボール

ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 (瀬戸焼) ① (1112) 土



〈秀峰窯 (中島秀之)〉 赤津に生まれ、焼き物の世界がごく自然の環境として土の溜もりを感じつつ育ち、いつまでも飽きのこない御深井(御深井箱(おふけゆう)の藍色がシンプルな色合いであり、器としての存在感を感じて頂けるよう心掛けて作陶しております。



赤津焼のご紹介



愛知県産業振興課 あいちの地場産業

瀬戸焼 〈長谷元窯 六兵衛陶苑〉



加藤 大吾

寛保2年に開業した織部焼で名を馳した窯で、廿二世志古景望は拍犬造りの名匠として知られ、しばしば名古屋城に招かれ、御座焼を助めていた。当代廿七世景大(加藤大吾)は伝統の織部焼に近代感覚を取り入れた新しい器を目指して、日々努力をしている。すべて手作業による溜もりを感じていただくべく作陶を続けている。



- ⑤ S38982330-857⁸²¹ 六兵衛 織部 ぐい呑 ●
 - ⑥ S38983330-857⁸²¹ 六兵衛 黄瀬戸 ぐい呑
 - ⑦ S38984330-857⁸²¹ 六兵衛 古瀬戸 ぐい呑
 - ⑧ S38985330-857⁸²¹ 六兵衛 志野 ぐい呑
 - ⑨ S38986330-857⁸²¹ 六兵衛 黒織部 ぐい呑
 - ⑩ S38987330-857⁸²¹ 六兵衛 御深井 ぐい呑
- 各 3,630円(本体価格3,300円)
(瀬戸焼) 径6.7×5.2cm (80ml)
木箱 (8.8×8.8×8.1cm) ① (1112) 土



- ⑪ S38988380-857⁸³⁷ 六兵衛 織部 湯呑 ●
 - ⑫ S38989380-857⁸³⁷ 六兵衛 黄瀬戸 湯呑 ●
 - ⑬ S38990380-857⁸³⁷ 六兵衛 古瀬戸 湯呑
 - ⑭ S38991380-857⁸³⁷ 六兵衛 志野 湯呑
 - ⑮ S38992380-857⁸³⁷ 六兵衛 黒織部 湯呑 ●
 - ⑯ S38993380-857⁸³⁷ 六兵衛 御深井 湯呑 ●
- 4,180円(本体価格3,800円)
(瀬戸焼) 径7.4×9cm (190ml)
木箱 (10×10×12cm) ① (1112) 土



瀬戸焼 (英中韓語)



御深井焼窯跡(L.342)



瀬戸・藤四郎像(瀬戸市西坪戸町)(L.317)

〈秀峰窯 しゅうほうがま〉

ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 志野野の花



- M55412300-857 秀峰窯 志野野の花 組飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
大径11.2×5.5cm 小径12.0×6.0cm 紙箱 (25.5×13×7.1cm)
- S38917150-857 秀峰窯 志野野の花 飯碗(小)
1,650円(本体価格1,500円)
径11.2×5.5cm ダンボール
- S38918150-857 秀峰窯 志野野の花 飯碗(大)
1,650円(本体価格1,500円)
径12.0×6.0cm ダンボール

Voicel! ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 志野野の花 (瀬戸焼) ① (1112) 土

〈秀峰窯 しゅうほうがま〉



- ⑳ M55413650-857 平鉢揃
7,150円(本体価格6,500円)
径13.9×5cm 5P 紙箱 (29.4×15.0×14.9cm)
S38919130-857 平鉢
1,430円(本体価格1,300円) ダンボール

- ㉑ M55415500-857 長皿揃
5,500円(本体価格5,000円)
径20.3×10.8×1.6cm 5P 紙箱 (21.6×12.0×7.5cm)
S38921100-857 長皿
1,100円(本体価格1,000円) ダンボール

Voicel! ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 御深井藍染 (瀬戸焼) ① (1112) 土



- ㉒ M55414600-857 平鉢揃
6,600円(本体価格6,000円)
径16.7×2.2cm 5P 紙箱 (28.4×14.3×9.7cm)
S38920120-857 平鉢
1,320円(本体価格1,200円) ダンボール
- ㉓ M55416500-857 平小鉢揃
5,500円(本体価格5,000円)
径13×13.3×3.8cm 5P 紙箱 (28.4×14.3×9.7cm)
S38922100-857 平小鉢
1,100円(本体価格1,000円) ダンボール

天明ヶ流 愛知県瀬戸



NihonTohsai

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用商品も含まれております。

備前焼 (夢幻庵 むげんあん)

いつまでも備前の「夢」と「幻」を追い求める「庵」を創っていきたい。



M50532500-858
夢幻工房 棧切焼 マグカップ
5,500円(本体価格5,000円)
径8×11cm (250ml)
木箱 (12×12×14cm) ●



M55359100-858
夢幻工房 ペア面取杯
11,000円(本体価格10,000円)
大径7×9cm (250ml) 小径6.5×8.5cm (230ml)
木箱 (18×10×13cm)



M50535120-858⁸²⁴ 夢幻工房 棧切焼 酒器揃
13,200円(本体価格12,000円)
徳利9.5×高さ12.5cm (380ml) 1P 酒呑径6×5cm (60ml) 1P
酒呑径5×6cm (70ml) 1P 木箱 (12×12.5×14cm) ●



備前焼
(英中韓語)

備前焼のご紹介
夢幻工房



YouTube



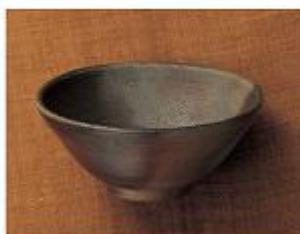
M54194500-858
夢幻工房 組湯呑
5,500円(本体価格5,000円)
径6.5×8.5cm (170ml) 2P
木箱 (12×19×10cm) ●

M50182500-858
夢幻工房 焼変り ペアカップ
5,500円(本体価格5,000円)
径7×9cm (150ml) 2P
木箱 (12×19×10cm) ●

M54977500-858
夢幻工房 手付マグカップ
5,500円(本体価格5,000円)
径7.5×10cm (250ml)
化粧箱 (14×14×10cm) ●



S38198500-858⁸³⁸
夢幻工房 棧切焼 焼酎カップ
5,500円(本体価格5,000円)
8×9cm (180ml) 紙箱 ●



S38079300-858⁸²⁹
夢幻工房 棧切焼 飯碗
3,300円(本体価格3,000円)
径12×6cm 紙箱 ●



S38259400-858⁸³⁷
夢幻工房 棧切焼 湯呑
4,400円(本体価格4,000円)
径6.5×8.5cm (170ml)
木箱 (12.5×11×10.5cm) ●



S38625500-858
夢幻工房 麦酒呑
5,500円(本体価格5,000円)
径8×10.5cm (350ml)
ダンボール



S38058400-858⁸³³
夢幻工房 ひだすき焼 飯碗
4,400円(本体価格4,000円)
径12.5×6cm 紙箱 ●



M50192500-858
夢幻工房 棧切焼 一輪花入
5,500円
(本体価格5,000円)
10×高さ16cm
木箱 (12×20×12cm) ●

M50190100-858
夢幻工房 棧切焼 四方花入
11,000円
(本体価格10,000円)
7.6×7.6×高さ21.5cm
木箱 (12×25.5×12.5cm) ●

M54979100-858
夢幻工房 三方耳中花入
11,000円
(本体価格10,000円)
10×高さ17cm
化粧箱 (18×14×14cm)



① S38623100-858⁸³⁵ 夢幻工房 ティーポット
11,000円(本体価格10,000円)
5×17×13cm (500ml) (セラメッシュ) 化粧箱 (17×11cm)

③ M54949100-858⁸⁰⁶
夢幻工房 片口小鉢5客揃
11,000円(本体価格10,000円)
11×14cm 5P 化粧箱 (17×11cm)

② S38624100-858⁸³⁵ 夢幻工房 茶々丸
11,000円(本体価格10,000円)
6×17×12cm (500ml) (セラメッシュ) 化粧箱 (17×11cm) ●



M54948600-858
夢幻工房 三方花入
6,600円
(本体価格6,000円)
3×高さ18.5cm
木箱 (11×23×11cm)



M54978800-858
夢幻工房 砧花入
8,800円
(本体価格8,000円)
6×高さ19cm
化粧箱 (22×9×9cm) ●



M54980200-858
夢幻工房 耳付花入
22,000円
(本体価格20,000円)
10×高さ19cm
木箱 (15×15×24cm) ●

土 陶器製(土もの)の食器です。

夢幻工房 (備前焼) ① (3807) 土

●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味わえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を備忘するため、その器をお薦めいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。

7月10日は、京都千本駅遊覧で、日常の必需品である茶碗などの「せともの」類に感謝のまことを選び供養会を修されます。





〈中居 靖〉

ろくろを主に花器類、食器類を制作。花器は胡麻(ゴマ)を狙い、食器は土味を生かした端正な形状の作品をつくる。



M54995500-859
中居靖 緋だすき フリーカップ
5,500円(本体価格5,000円)
径7×11cm (220ml)
化粧箱 (13.7×9.7×9.7cm)



M54479150-859
中居靖 棧切焼 花入
16,500円
(本体価格15,000円)
高さ21.5cm
桐箱 (12.5×12.5×26cm) ▼ ●



M54796180-859 中居靖 棧切焼 酒器揃
19,800円(本体価格18,000円)
徳利径8.5×14.5cm (350ml) 1P
ぐい呑径6×6cm (70ml) 2P 木箱 (17×19.5×12.5cm) ●



① M54797120-859 中居靖 棧切焼 組湯呑
13,200円(本体価格12,000円)
径7.5×8.5cm (170ml) 2P 木箱 (12.5×19.5×10.5cm) ●

② M54798600-859 中居靖 棧切焼 フリーカップ **Hit!**
6,600円(本体価格6,000円)
径8×13cm (220ml) 化粧箱 (15.3×10×10cm) ●

③ M54799500-859 中居靖 棧切焼 焼酎杯
5,500円(本体価格5,000円)
径9×8cm (220ml) 化粧箱 (12×12×9.5cm)

中居靖(備前焼) ① (8801) 土

〈岡田 康次郎〉



1980年より窯元において本格的に作陶に専念する。真面目な努力家で、土味と造形に力を入れ日々精進している。



岡田康次郎(備前焼) ① (8801) 土



M54478370-859
岡田康次郎 棧切焼 焼酎呑
4,070円(本体価格3,700円)
径8×8cm (200ml)
木箱 (11×11×12.5cm) ●

④ M54400100-859
岡田康次郎 棧切焼 手桶花入
11,000円(本体価格10,000円)
高さ23cm 木箱 (12.5×12.5×27.5cm)

⑤ M54686120-859
岡田康次郎 棧切焼 合掌花入
13,200円(本体価格12,000円)
高さ23cm 木箱 (14×14×30.7cm) ●



〈柴岡 宏和〉

柴岡秀泉の長男。幼少のより父の作陶する姿を見て、陶芸家を志す。九州東海大学(現東海大学)を卒業後、備前陶芸センターに入り陶芸を基礎から学ぶ。2002年から父のもとで陶技を磨き、作陶生活に入る。



日本奥地路探全図 (抜粋-Wikipedia Commons)



M54795100-859
柴岡宏和 棧切焼 組杯
11,000円(本体価格10,000円)
径9×8.5cm (200ml) 2P
木箱 (11.8×22×12.2cm) ●



M54993500-859
柴岡宏和 棧切焼 フリーカップ
5,500円(本体価格5,000円)
径8×11.5cm (250ml)
化粧箱 (13.7×9.7×9.7cm)

M54994120-859
柴岡宏和 棧切焼 花入
13,200円(本体価格12,000円)
11×高さ19.5cm
桐箱 (13.5×13.5×23.5cm) ●



柴岡宏和(備前焼) ① (8801) 土



〈鈴木 美基〉

花器、酒器、食器、茶陶を主に制作。粗土を用いて、面取りや塗り土の技法を加えて成形する。焼成に最もこだわり、登り窯や角窯、ガス窯を作品によって使い分け、青備前白泥紋での柄・模様、焼けも研究している。



M54992100-859
鈴木美基 組湯呑
11,000円(本体価格10,000円)
径8.5×8.7cm (200ml) 2P
木箱 (10×21×11.5cm)

⑪ M54791150-859
鈴木美基 荒土石はぜ 面取り徳利
16,500円(本体価格15,000円)
径8×12cm (200ml) 桐箱 (11.5×11.5×15.5cm)

⑫ M54792800-859
鈴木美基 荒土石はぜ 面取りぐい呑
8,800円(本体価格8,000円)
径6.5×5cm (60ml) 桐箱 (9.2×9.2×9cm)

⑨ M54790600-859
鈴木美基 荒土石はぜ フリーカップ
6,600円(本体価格6,000円)
径8.5×9cm (230ml)
化粧箱 (10×10×11cm)



⑩ M54789900-859
鈴木美基 青備前 フリーカップ
9,900円(本体価格9,000円)
径8×11cm (220ml)
化粧箱 (15×10×10.3cm)

鈴木美基(備前焼) ① (8801) 土



深谷の滝 岡山県備前

Nihon Tohsai

●手作りのものは、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期には一ヶ月程かかる場合がありますので、ご注文の際には必ず納期確認をお願い致します)。

備前焼 (陶峰窯 とうほうがま)



棧切(さんぎり)
灰や燻き(オキ)に接触した部分だけが還元元微成になり、色変わりの発色をしている部分を「自然棧切」と言います。また、窯の焼きあがりの時に、作品の周りに炭を投入し、炭の強還元と一酸化炭素による還元によって、部分的に白〜青〜黄とコントラストの強い色変わりの景色を生み出す手法を棧切と言います。



M55251700-860 Hit!
陶峰窯 火だすき ピアジョッキ
7,700円(本体価格7,000円)
径9×11.5cm (440ml)
紙箱 (14.5×14.5×10.5cm) ●



M50207450-860 Hit!
陶峰窯 棧切焼 湯呑
4,950円(本体価格4,500円)
径8×10cm (320ml)
紙箱 (10.5×10.5×11.5cm) ●



M50553500-860 Hit!
陶峰窯 棧切焼 焼酎カップ
5,500円(本体価格5,000円)
径8.5×8cm (350ml)
紙箱 (10.5×10.5×11.5cm) ●



M50211550-860 陶峰窯 棧切焼 フリーカップ
6,050円(本体価格5,500円)
径9×10.5cm (約310ml) 紙箱 (10.5×10.5×11.5cm) ●



S38965720-860
陶峰窯 棧切焼 スリムフリーカップ
7,920円(本体価格7,200円)
径8.5×12.5cm (290ml)
紙箱 (10×10×15cm)



M50558100-860
陶峰窯 棧切焼 湯呑(特)
11,000円(本体価格10,000円)
径7.5×10cm (300ml)
木箱 (10.5×10.5×13cm) ●



M50199100-860 Hit!
陶峰窯 棧切焼 組湯呑
11,000円(本体価格10,000円)
大径7×9.5cm (260ml)
小径6.5×9cm (200ml)
木箱 (18.5×10×13.5cm) ●



M50213180-860⁸³⁵
陶峰窯 棧切焼 急須
19,800円(本体価格18,000円)
290ml (セラメッシュ)
紙箱 (16×16×11cm) ● Hit!

M55253650-860 Hit!
陶峰窯 棧切焼 マグカップ
7,150円(本体価格6,500円)
径8×9.5cm (285ml)
紙箱 (10.5×10.5×11.5cm) ●



S38964100-860⁸²¹
陶峰窯 棧切焼 ぐい呑
11,000円(本体価格10,000円)
径6.5×6cm (110ml)
木箱 (8.5×8.5×8cm) ● Hit!



M55371150-860
陶峰窯 棧切焼 三角耳付花瓶
16,500円(本体価格15,000円)
10.5×高さ22.5cm
木箱 (13×13×25.5cm)

胡麻焼 松割木の灰が焼成中に作品に付着し、胡麻をふりかけたような状態になったものをいいます。作品の多くは、灰が多くなる楕円の上に置かれ、降りかかった灰が熱で溶けて流れた状態のものを「玉だれ」といいます。今では、自然胡麻の他に人為的に胡麻を出すために灰を焼成前に作品に付けて焼くこともできるようになりました。

S38912580-860⁸³⁴
陶峰窯 胡麻焼 飯碗
6,380円(本体価格5,800円)
径13×7cm
紙箱 (14.5×14.5×10.5cm) ●



M55294120-860⁸²⁴
陶峰窯 棧切焼 酒器掬
13,200円(本体価格12,000円)
徳利8.5×高さ13.5cm (420ml)
蓋径6×4.5cm (65ml)
木箱 (12.2×12.2×19cm) ● Hit!



M55436550-860
陶峰窯 棧切焼 一輪差
6,050円(本体価格5,500円)
8×高さ19.5cm 紙箱 (9×9×22cm)
陶峰窯(備前焼) ① (3701)



備前焼のご紹介
備前焼ができるまで
備前焼陶友会



備前:天津神社(L.323)



奥田誠一編「陶器大学」座右寶刊行会
(昭和24年初版)より 陶彩文庫蔵(L.377)



備前陶器窯跡「伊部南大窯」(L.323)

土 陶器製(土もの)の食器です。

「手づくり」と「手描き」について

【手づくりの基準設定について】
陶器では、一部で「手づくり」や「手描き」といった表現を使った商品があります。それぞれ文字通り「手仕事で作った／描いた」という意味ですが、例えば「転写で絵付けした後、手で一筆入れたから手描き」というような理屈が通らないよう、それぞれの呼称に以下の基準を定めました。

| 呼称の基準 | |
|---|--|
| 「手づくり」の基準 生地(素地)の成形 ● 手仕事でロクロを成形している ● タタキ手起こし成形している ● 手びねり成形している ● 手仕事でヒモ作り成形している ● 型当成形に手技を加えている | 装飾加工 生地(素地)の成形 ● 手仕事で面取り(ノギ・シノギ)をしている ● 手仕事で線彫りをしている ● 手仕事で透かし彫りをしている ● 手仕事で彫刻(陽刻、陰刻)をしている |

【手描きの基準】
絵付け ● 下絵、上絵に関わらず手仕事ですべての絵付けをしたもの
彫 刻 ● 手仕事で彫刻(陽刻、陰刻)をしている



やきもの総合サイト
(やきものハンドブック)

日本陶磁器卸商業協同組合連合会「やきものハンドブック」2020年4月発行

今の土器とはほぼ同じ形状をした注口土器が縄文時代に生まれ全国に広がりましたが、弥生化が進むにつれ、消えていきます。お茶というお酒のためのよう、祭祀的な意味合いが指されていきます。その後の喫茶は、18世紀に永谷宗円が青製煎茶製法を開発したことにより現在の煎茶の製法が確立・普及し、山本嘉兵衛が江戸で煎茶の商業的成功に至ったことにより、急須で出せる茶(「だし茶」)が現在の日本茶の主流になるまで、平安期・鎌倉期に茶種の請来が修行僧により中国からもたらされるも、茶釜なり、茶罐での湯沸しで急須は有りませんでした(急須を使わない喫茶は「茶の湯」として大成します)。特に日本では床座が主ですから、後手より構手の急須が一般化していきました。

●手作りのものは、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期には一ヶ月程かかる場合がありますので、ご注文の際には必ず納期確認をお願い致します)。

7月20日は、信楽町「愛宕神社(陶器神社)」にて日常生活に欠かせない「火」への感謝を込めて「火まつり」が行われます。



M54316400-861
椿秀窯 姫土 汲み出し揃
4,400円(本体価格4,000円)
径8×5.5cm (130ml) 5P
化粧箱 (17×11×10.8cm)



M54328500-861
椿秀窯 姫土 茶の間揃
5,500円(本体価格5,000円)
ポット10.5×10cm (400ml) (茶こしアミ付) 1P
碗径8×7cm (200ml) 2P
化粧箱 (21.5×21.5×10.5cm) ● Hit!



萩陶
SUHO
絶妙
な色づかい



M54396150-861 椿秀窯 萩むらさき 茶器揃
16,500円(本体価格15,000円)
急須径11×10.4cm (420ml) (セラメッシュ) 1P
碗径8×6.5cm (150ml) 5P 木箱 (24×20×15.5cm) ●



M55218300-861
椿秀窯 リズム ペアカップ
3,300円(本体価格3,000円)
径8.5×10cm (280ml) 2P
化粧箱 (14×20×10cm)



M54876350-861
椿秀窯 リズム 飯茶碗ペア
3,850円(本体価格3,500円)
径12×6.5cm 2P
化粧箱 (14.5×24.5×9.5cm)

土 陶器製(土もの)の食器です。



M54875350-861 椿秀窯 萩むらさき 組飯碗
3,850円(本体価格3,500円)
大径12.5×6.5cm 小径12×6cm 化粧箱 (15×15×10cm) ●

S38694175-861 椿秀窯 萩むらさき 飯碗(大)
S38695175-861⁸¹⁶ 椿秀窯 萩むらさき 飯碗(小)
各 1,925円(本体価格1,750円)
白箱 (14.5×14.5×7.5cm)

M54879450-861
椿秀窯 萩むらさき 汲出揃
4,950円(本体価格4,500円)
径8×5cm (130ml) 5P
化粧箱 (17×11×10.8cm)



M54881350-861 椿秀窯 萩むらさき 組湯呑
3,850円(本体価格3,500円)
大径8×9cm (270ml) 小径7×8cm (210ml)
化粧箱 (18×12×9cm) ●

S38692175-861 椿秀窯 萩むらさき 湯呑(大)
S38693175-861⁸¹⁶ 椿秀窯 萩むらさき 湯呑(小) ●
各 1,925円(本体価格1,750円)
折箱 (8×8×10.5cm)

Hit!
M54885400-861⁸²⁴
椿秀窯 萩むらさき お預け酒器
4,400円(本体価格4,000円)
徳利8×高さ12cm (300ml) 1P
ぐい呑径5.5×5cm (70ml) 2P
化粧箱 (14×20×10cm) ●



萩焼
(英中韓語)



萩焼
椿秀窯
Nihon Totsai

M55215350-861
椿秀窯 つぼみ 茶碗ペア
3,850円(本体価格3,500円)
径12×6cm 2P 化粧箱 (15×15×10cm)

M55216300-861
椿秀窯 つぼみ フリーカップペア
3,300円(本体価格3,000円)
径8×11cm (240ml) 2P
化粧箱 (14×20×10cm)

M55217350-861⁸¹⁶
椿秀窯 つぼみ 盛鉢
3,850円(本体価格3,500円)
20×18.5×7cm 化粧箱 (21.5×21.5×10.5cm)



M50525600-861
椿秀窯 清月 花生(花台付)
6,600円(本体価格6,000円)
8.5×高さ24.5cm
化粧箱 (29×13.5×12.5cm) ●



M54375400-861⁸³⁸
椿秀窯 萩の雫 フリーカップペア
4,400円(本体価格4,000円)
径8.5×10cm (280ml) 2P
紙箱 (14×20×9.5cm)



① M54278400-861⁸³⁸ 椿秀窯 フリーカップペア(色違い) 4,400円(本体価格4,000円) 径8.5×10cm (280ml) 2P 化粧箱
② M54279500-861⁸³⁸ 椿秀窯 フリーカップペア大(色違い) 5,500円(本体価格5,000円) 径9×14cm (360ml) 2P 化粧箱



M55452300-861
椿秀窯 さざなみ フリーカップペア
3,300円(本体価格3,000円)
径8×11cm (240ml) 2P
化粧箱 (14×20×9.5cm)

椿秀窯(萩焼) ① (3805) 土

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

萩焼 〈椿秀窯 ちんしゅうがま〉



M55451400-862
椿秀窯 萩の雫ら フリーカップペア
4,400円(本体価格4,000円)
(萩焼) 径8.5×10cm (280ml) 2P
化粧箱 (14×20×9.5cm) ①
(3805) 土



M55450450-862
椿秀窯 萩の雫ら 中鉢ペア
4,950円(本体価格4,500円)
(萩焼) 径16.5×5cm 2P
化粧箱 (21×21×10cm)
① (3805) 土



M55449700-862
椿秀窯 萩姫 茶器揃
7,700円(本体価格7,000円)
(萩焼) 急須10×9.5cm (340ml) (茶こしアミ付) 1P
碗8×5.5cm (130ml) 5P 化粧箱 (23.4×19.8×9.4cm)
① (3805)

萩焼 〈光彩庵 こうさいあん〉



山根 清玩
長年の鍛錬が開花した“清玩ブルー”で土に命を与える作陶を目指しています。



M54883450-862
清玩 青萩 ハート鉢
4,950円(本体価格4,500円)
19.5×18.5×7.5cm
化粧箱 (21.5×21.5×10.5cm)



M54563600-862
清玩 青萩 ペアカップ
6,600円(本体価格6,000円)
8.5×8.5cm (300ml) 2P
化粧箱 (14×20×10cm)



M54190110-862 清玩 青萩 冷酒器揃
12,100円(本体価格11,000円)
注器14×8×12.5cm (550ml) 1P 盃7×6.5cm (120ml) 2P
木箱 (16×24×12cm) ●



S38171400-862⁸⁴³ Hit!
清玩 流紋 湯呑
4,400円(本体価格4,000円)
径8.5×9cm (300ml)
木箱 (13×11×10.5cm) ●



M54412800-862 Hit!
清玩 青萩 組湯呑
8,800円(本体価格8,000円)
大径8.5×10cm (300ml)
小径8×9cm (230ml)
木箱(12×20×10.5cm) ●



M54189650-862 Hit!
清玩 青萩 組飯碗
7,150円(本体価格6,500円)
大径13×7cm 小径11.5×6.5cm
化粧箱 (18.5×34.5×10cm) ●



M55212120-862 清玩 藍流 ペア珈琲碗皿
13,200円(本体価格12,000円)
碗8.5×6.5cm (220ml) 2P 皿15.5×3cm 2P
化粧箱 (18×35.7×12cm)

M54394600-862⁸²⁵ 清玩 藍流 珈琲碗皿 Hit!
6,600円(本体価格6,000円)
紙箱 (17.5×17.5×10.5cm) ① ●

〈光彩庵〉陶彩「リファイン」蒼軸わたつみ

清玩 (萩焼) ① (3805) 土



H16161350-862
陶彩「リファイン」
蒼軸わたつみ 組飯碗
3,850円(本体価格3,500円)
大径11.4×5.6cm 小径10.5×5.2cm
化粧箱 (15×15×10cm)

H16160350-862
陶彩「リファイン」
蒼軸わたつみ 組湯呑
3,850円(本体価格3,500円)
大径7.7×8.8cm (250ml)
小径7.2×8cm (210ml)
化粧箱 (12×18×9cm)

陶彩「リファイン」蒼軸わたつみ
① S38948175-862¹⁸⁵ 飯碗(大) 径9×13cm
② S38949175-862¹⁸⁵ 飯碗(小) 径10.5×5.2cm
③ S38950175-862¹⁸⁵ 湯呑(大) 径7.7×8.8cm (250ml)
④ S38951175-862¹⁸⁵ 湯呑(小) 径7.2×8cm (210ml)
各 1,925円(税込価格) ⑤ (3805)



M54186450-862
陶彩「リファイン」
蒼軸わたつみ 楕円プレート
4,950円(本体価格4,500円)
18×30×4cm 化粧箱 (21×34×6cm)



M54871550-862⁸⁰⁶
陶彩「リファイン」蒼軸わたつみ 豆皿揃
6,050円(本体価格5,500円)
径9.5×2cm 5P 化粧箱 (14×14×9cm)



M55211130-862⁸²⁴
陶彩「リファイン」
蒼軸わたつみ お預け酒器
14,300円(本体価格13,000円)
徳利9×高さ13cm (380ml) 1P
盃径6.5×5cm (80ml) 2P
木箱 (20×17×12.4cm) ● Hit!



M54437600-862
陶彩「リファイン」
蒼軸わたつみ ゆらぎ鉢
6,600円(本体価格6,000円)
径21.5×7.2cm
化粧箱 (24.5×24.5×10cm) ●

Voicel! 光彩庵 陶彩「リファイン」蒼軸わたつみ (萩焼) ① (3805) 土

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがでる場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて直物にも使える 赤箱 入りです。

7月23日は、大阪、坐摩神社・火防陶器社で「茶碗供養祭」があります。

萩焼 (天龍窯 てんりゅうがま)



原 節夫
Setsuo Hara

約40年間に渡り、陶芸家として活動する中、萩焼の特長でもある素朴で、柔らかな色合いをテーマに、手にしっくりと馴染む、うつわ造りに作陶活動が続いている。

1978年 九州山口陶芸展…入選
1982年 山口県美術展…入選
1983年 明治神宮 抹茶茶碗奉獻
1992年 萩市美術展教育長賞受賞



M55241300-863
原節夫 萩枇杷 湯呑
3,300円(本体価格3,000円)
径8×9.5cm (250ml)
木箱 (12×9.5×9.5cm)



S38425250-863
原節夫 白萩 湯呑
2,750円(本体価格2,500円)
径8×9.5cm (250ml)
木箱 (12×9.5×9.5cm)



M54335100-863
原節夫 白萩 夫婦湯呑
11,000円(本体価格10,000円)
大径8×10cm (300ml)
小径7×9cm (250ml)
木箱 (12×20×10.5cm) ●



M55351500-863
原節夫 御本手 夫婦湯呑
5,500円(本体価格5,000円) **カット**
大径8×9cm (250ml) 小径7.5×8.5cm (200ml)
木箱 (12×19×10.5cm) ●

原節夫(萩焼)①(3806) 土

カット

萩焼 (天龍窯 てんりゅうがま)



M54801700-863 **Hit**
天龍窯 萩藍 珈琲器2客
7,700円(本体価格7,000円)
カップ径7.5×6.5cm (200ml) 2P
皿径15.5×2cm 2P
化粧箱 (16.5×32.5×10cm) ●



M55229300-863 **カット**
天龍窯 萩藍 ペア花鉢
3,300円(本体価格3,000円)
径14×5cm 2P 化粧箱 (16.5×16.5×10cm)



M55443200-863⁸³¹
天龍窯 萩藍 飯茶碗
2,200円(本体価格2,000円)
径12.5×7cm
紙箱 (14.5×13.5×8cm) 櫃42入



M55444400-863
天龍窯 萩藍 ペアカップ
4,400円(本体価格4,000円)
径9×11cm (300ml) 2P
紙箱 (12×21×12cm) 櫃20入



M54329800-863
天龍窯 茶こし付茶器揃
8,800円(本体価格8,000円) **カット**
急須径11×9.5cm (400ml) (茶こしアミ付) 1P
碗径8×5.5cm (120ml) 5P 木箱 (26×20×10.5cm)



M55350400-863
天龍窯 御本手 夫婦湯呑
4,400円(本体価格4,000円)
大径8×9cm (250ml) 小径7.5×8.5cm (200ml)
木箱 (12×19×10.5cm)



M55442100-863 **カット**
天龍窯 白萩 花入
11,000円(本体価格10,000円)
10.5×高さ25cm
木箱 (28.5×14×高13.5cm)

天龍窯(萩焼)①(3806) 土



Nihon Tohsei

萩焼 (天龍窯 てんりゅうがま)



三戸 逸雄

長年の陶作を経て、古典的なものからポップなものまで作り込める作家。日々土と向き合い、更なる発見を楽しんでいます。



S38976350-863⁸⁴²
三戸逸雄 白萩 湯呑(大)
3,850円(本体価格3,500円)
径8×9.5cm (250ml)
木箱 (12×10.5×10.5cm)

S38977300-863⁸⁴²
三戸逸雄 白萩 湯呑(小)
3,300円(本体価格3,000円)
径7.5×9cm (200ml)
木箱 (12×10.5×10.5cm) **カット**



S38978370-863⁸⁴²
三戸逸雄 白萩 飯茶碗(小)
4,070円(本体価格3,700円)
径12.5×5.5cm 紙箱 (14.5×13.5×8cm)

S38979300-863
三戸逸雄 白萩 マグカップ
3,300円(本体価格3,000円)
径8.5×9cm (300ml) 紙箱 (11.5×11.5×11cm)



M55440100-863⁸²³
三戸逸雄 白萩 冷酒器
11,000円(本体価格10,000円)
片口8.5×11×9.5cm (360ml) 1P
ぐい呑径6×5cm (80ml) 2P
化粧箱 (13×21×11cm)



M55441300-863
天龍窯 白萩 夫婦湯呑
3,300円(本体価格3,000円)
(萩焼) 大径8.5×9.5cm (250ml)
小径8×8.5cm (200ml)
木箱 (12×19×10.5cm) **カット**

天龍窯 三戸逸雄(萩焼)①(3806)

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

萩焼 (天龍窯 てんりゅうがま)



M55447180-864
天龍窯 ガラス釉 ソライロたわみ鉢
M55448180-864⁸⁰⁶
天龍窯 ガラス釉 モモイロたわみ鉢
各 1,980円(本体価格1,800円)
14.5×15.5×高さ6cm 紙箱 (17×16×9cm)



M55236300-864
天龍窯 ガラス釉 ソライロ鉢
M55237300-864
天龍窯 ガラス釉 モモイロ鉢
各 3,300円(本体価格3,000円)
径20.5×5cm
化粧箱 (23×22×6.5cm)



M55445350-864
天龍窯 ガラス釉 ソライロ珈琲碗皿
M55446350-864
天龍窯 ガラス釉 モモイロ珈琲碗皿
各 3,850円(本体価格3,500円)
碗径7.5×6.5cm (200ml) 皿径14.5×2cm
紙箱 (17×16×9cm)



M55328400-864 **カット**
天龍窯ガラス釉 ソライロ花鉢
4,400円(本体価格4,000円)
径22.5×5.5cm
化粧箱 (24.5×24.5×6.5cm)



M55335300-864
天龍窯ガラス釉 ソライロマグカップ
3,300円(本体価格3,000円)
径8×8cm (250ml) 紙箱 (9.5×9.5×10cm)



M55344300-864
天龍窯ガラス釉 モモイロマグカップ
3,300円(本体価格3,000円)
径8×8cm (250ml) 紙箱 (9.5×9.5×10cm)



M55331350-864
天龍窯ガラス釉 ソライロペアカップ
3,850円(本体価格3,500円)
径9×10.5cm (300ml) 2P
化粧箱 (13×21×11cm)



M55340350-864
天龍窯ガラス釉 モモイロペアカップ
3,850円(本体価格3,500円)
径9×10.5cm (300ml) 2P
化粧箱 (13×21×11cm)



S38798250-864
天龍窯ガラス釉 ソライロマグカップ
S38799250-864⁸⁰⁶
天龍窯ガラス釉 モモイロマグカップ
各 2,750円(本体価格2,500円)
径9×7.5cm (250ml) ● **HiFi**

S38796200-864
天龍窯ガラス釉 ソライロ飯茶碗
S38797200-864⁸⁰⁶
天龍窯ガラス釉 モモイロ飯茶碗
各 2,200円(本体価格2,000円)
径11.5×6.5cm ● **HiFi**



M55327800-864
天龍窯ガラス釉 ソライロ茶器揃
8,800円(本体価格8,000円)
急須径10.5×8.5cm (280ml) (茶こしアミ付) 1P
碗径7×5.5cm (100ml) 5P
木箱 (26×20×10.5cm)

カット



M55337800-864
天龍窯ガラス釉 モモイロ茶器揃
8,800円(本体価格8,000円)
急須径10.5×8.5cm (280ml) (茶こしアミ付) 1P
碗径7×5.5cm (100ml) 5P
木箱 (26×20×10.5cm)

天龍窯 ガラス釉 (萩焼) ① (3806) 土



萩焼特有の陶土感と釉薬を使いつつ、上澄に見える綺麗なガラス層、色ガラスの粉末を釉薬にしたガラス粒の色合いが、キラキラと輝く仕上がりです。ソライロはすっきりと、モモイロはやさしく美しく食べた物を彩らせてます。古くから「一妻二萩三唐津」と謳われ茶人好みである萩焼の特長は、手に持ったときの味わい深さや素っ気を出さずその焼締まりの少ない陶土と釉薬が焼成とともに溶け、温度が冷め固まることによってひび割れた状態が、さらに使われることによってそれに混ざる釉薬の具合によって生じる貫入色、素が滲まり、色の変化が生じ、これを「萩の七化け」と申します。

● 天龍窯

萩焼 (白景山窯 はっけいざんがま)



松尾 邑華

磁器から「手作りの味」を陶器へ象徴技法の草花をワンポイントに



松尾邑華 (萩焼) 紙箱 ① (3806) 土

- カット**
- ① S38321380-864⁸⁴¹
松尾邑華 梅鉢草 湯呑(大)
4,180円(本体価格3,800円)
径7.5×9cm (270ml)
 - ② S38322350-864⁸⁴¹
松尾邑華 梅鉢草 湯呑(小)
3,850円(本体価格3,500円)
径7×8cm (250ml) ●
 - ③ S38323400-864⁸⁴¹
松尾邑華 梅鉢草 飯茶碗(大)
4,400円(本体価格4,000円)
径13×6cm
 - ④ S38324370-864⁸⁴¹
松尾邑華 梅鉢草 飯茶碗(小)
4,070円(本体価格3,700円)
径12.5×5.5cm



今京藤作・小森次吉「日本陶史」
雄山閣 19300320 陶彩文庫蔵



萩焼
(英中韓語)



国立民族学博物館「現代日本における家産と食卓」19911225-国立歴史民俗博物館「高直経酒味長と食生活の変化」20230428-名城大学民俗学研究所「日本の食文化」19951016 陶彩文庫蔵

●手作りのものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて産物にも使える **お皿** 入りです。

8月4日は、「番の日」です。各地で、番感謝祭の後、番のお焚き上げが行われます。

京焼・清水焼 〈陶葺窯 とうあながま〉

創業から四代目の当主、当代土渕 陶葺は、華やかで独創的な器を次々と生み出し、今の生活に求められるあらゆる器を創りだしています。また、自然のもの、特に草花をモチーフにした作品が得意。昨今は生活をより豊かにするインテリアの商品も意欲的に手がけています。



京焼・清水焼
陶葺窯



facebook



M54244900-865
陶葺窯 花結晶(緑・茶) 組湯呑
9,900円(本体価格9,000円)
大径8×9.5cm (270ml) 紙箱 (18.5×11×9cm) ●



M54240225-865
陶葺窯 花結晶 お茶香茶碗
24,750円(本体価格22,500円)
径9×7cm (260ml) 5P 紙箱 (23.5×23.5×10.5cm)



M50010200-865
陶葺窯 白掛雲錦 組湯呑
22,000円(本体価格20,000円)
径7.2×9cm (250ml) 2P 木箱 (18.5×12×10cm)



M50564300-865
陶葺窯 花移ろい 組湯呑
33,000円(本体価格30,000円)
径8×9.5cm (270ml) 2P 木箱 (18.5×12×10cm)



M54245900-865
陶葺窯 花結晶(緑・茶) 組飯碗
9,900円(本体価格9,000円)
大径11.5×6cm 紙箱 (26×14.5×8cm) ●



M54241180-865
陶葺窯 花結晶 銘々皿揃
19,800円(本体価格18,000円)
径12.5×2cm 5P 紙箱 (14.5×14.5×7.5cm)



M50011240-865
陶葺窯 白掛雲錦 組飯碗
26,400円(本体価格24,000円)
径12.5×6cm 2P 紙箱 (28×14×8cm)



M50563300-865
陶葺窯 花移ろい 組飯碗
33,000円(本体価格30,000円)
径12×6cm 2P 紙箱 (27.5×14.5×8cm)

陶葺窯(京焼・清水焼) ① (◆3105) 土

京焼・清水焼 〈陶化窯 とうかかま〉



M54497430-865
陶化窯 おりべ 手付珍味入
4,730円(本体価格4,300円)
16×9×8cm



M54494130-865
陶化窯 おりべ そば猪口揃
14,300円(本体価格13,000円)
径8.5×8cm (210ml) 5P



M54495360-865
陶化窯 おりべ だし入
3,960円(本体価格3,600円)
8.5×高さ10.5cm (320ml)



M54612750-865
陶化窯 おりべ 七寸鉢
8,250円(本体価格7,500円)
21×21×6.5cm



M54498360-865
陶化窯 おりべ 八寸長角皿
3,960円(本体価格3,600円)
24×12.5×2.5cm

(京焼・清水焼) 紙箱 ① (◆3105) 土

京焼・清水焼 〈花月窯 かげつよう〉



富士山
(英中韓語)



音羽の滝
京都府山科

Nihon Tohsei



①



②

① M54102900-865 花月窯 富士・凱風快晴 抹茶碗
9,900円(本体価格9,000円)
(京焼・清水焼) 径12.5×7.5cm (435ml)
化粧箱 (14.3×14.3×10.8cm) ① (◆3105)

② M54101110-865 花月窯 富士(浪裏) 一ヶ湯呑
12,100円(本体価格11,000円)
(京焼・清水焼) 径8×11cm (275ml)
化粧箱 (11.5×8.5×8.2cm) ① (◆3105)

京焼・清水焼 〈光抱窯 こうほうがま〉

お祝い初め膳は、雑器にも使えます。

家庭画報 連載「陶乃井 村田古弘氏「日本のこころ、和食のこころ(三月 お雛さん)」には、「季節の感動を表現するのが日本料理の根幹です。お雛さんの時期だからと、雛をかたどった器に盛るのは、いかんとはいませんが、やはりちよっとやばつたい。うちでは三月の料理に、ふきのとうの素揚げにちよっと味噌を添えてお出ししています。蓋を開けたときふわりと春の香りが立ち上る。これだけでお客様の目の中に春の素晴らしいイメージが浮かぶんです。行事や節句は季節と切り離せないのと同様、地方性とも密接に結びついています。京都では雑器に欠かさないのがしじみ、白魚、菜の花、梅がれい。京都は琵琶湖が近く瀬田のしじみが手に入りやすかったのかなと思いますね。梅がれいもやはり、若狭から届いたのでしょう。」雑器レシジ御飯/飯ちらし 汁/白味噌仕立て、蓬魁、消き辛子 焼物/飯かれい、花れんこん 炊合/若菊煮、蕨、木の芽 和物/



M54361380-865
光抱窯 すこやか(男の子) お食初めセット
41,800円(本体価格38,000円)
(京焼・清水焼) 台26×26×6cm 紙箱 (30×30×15cm)
① (◆3105)



M54362380-865
光抱窯 すこやか(女の子) お食初めセット
41,800円(本体価格38,000円)
(京焼・清水焼) 台26×26×6cm 紙箱 (30×30×15cm)
① (◆3105)

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用道具も含まれております。

京焼・清水焼

〈清泉窯 せいせんがま〉
近藤 清泉

初代清泉に師事の後に窯を継承。三島手、御本手、透し彫り得意とし、シャープな中にもあたたかみのある作品に仕上がっています。



M5001920-866 清泉窯 萩がさね 組飯碗
10,120円(本体価格9,200円)
大径13×6cm 小径12×5cm 紙箱 (26×14.5×10cm)

M50020800-866 清泉窯 萩がさね 組湯呑
8,800円(本体価格8,000円)
大径7.5×8.5cm (260ml) 小径7×8cm (220ml) 紙箱 (18.5×11×9cm)

M55154172-866 清泉窯 萩がさね 睡蘭
18,920円(本体価格17,200円)
碗大径13×6cm 小径12×5cm 湯呑大径7.5×8.5cm (260ml) 小径7×8cm (220ml)
紙箱 (22×26.5×9cm)

S38767460-866⁸¹⁴ 清泉窯 萩がさね 飯碗(大) 径13×6cm
S38080460-866⁸²⁹ 清泉窯 萩がさね 飯碗(小) 径12×5cm **Hit!** ●
各 5,060円(本体価格4,600円) 紙箱 (13×13×7cm)

S38654400-866 清泉窯 萩がさね 湯呑(大) 径7.5×8.5cm (260ml)
S38191400-866⁸³⁷ 清泉窯 萩がさね 湯呑(小) 径7×8cm (220ml) ●
各 4,400円(本体価格4,000円) 紙箱 (11.5×9×8.5cm)

清泉窯(京焼・清水焼) ① (◆3105) 土

〈圭司窯 けいじがま〉

父昌久に師事、温かい風合いのある生地に三島や満洲絵付けで上品な焼き物です。

船原 圭司



M55409700-866 圭司窯 ことほぎ 組飯碗
7,700円(本体価格7,000円)
(京焼・清水焼) 大径12×6.5cm 小径11.5×6cm
紙箱 ① (◆3105) ●

M55408600-866 圭司窯 ことほぎ 組湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
(京焼・清水焼) 大径7.5×9cm (200ml)
小径7×8.5cm (150ml) 紙箱 ① (◆3105)

陶芸の里 炭山

京都・宇治の北側に炭山はあります。深い緑に包まれた静かな里山に焼き物の窯元が軒を並べています。古く都が京に置かれた時代、都の周辺にあった職人たちが創作環境を求めて、緑豊かな炭山に移り、次第に「陶芸の里」を築いていきました。各窯元ごとにさまざまな意匠、曲線や絵柄、色遣いなど個性豊かな作品が造られています。伝統を受け継ぎつつも、常に斬新な創意工夫を加えて新しい美を追求しています。清泉窯・河島陶房(河島喜信)・昌久陶房(船原圭司)などが軒を連ねています。



萬福寺 三門(photo:AC)



平等院鳳凰堂(photo:AC)



宇治川(京都府宇治市)(photo:AC)

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて産物にも使える**磁器**入りです。

〈河島陶房 かわしまとうぼう〉
河島 喜信

坂口三楽窯・小峠山窯において技法を学び、年義父河島浩三のもと宇治炭山工芸村にて作陶に専念。土味を活かした柔らかい雰囲気で見守り深い。



M55403800-866 喜信窯 志野更紗 組飯碗
8,800円(本体価格8,000円)
(京焼・清水焼) 大径12×6.5cm 小径11.5×6cm
紙箱 ① (◆3105)

M55402760-866 喜信窯 志野更紗 組湯呑
8,360円(本体価格7,600円)
(京焼・清水焼) 大径7.5×9cm (220ml)
小径7×8.5cm (170ml) 紙箱 ① (◆3105)

〈河島陶房 かわしまとうぼう〉
河島 喜信

土味を活かした志野釉や細かな三島手を用いた作品は柔らかな温かみの雰囲気があり親しみ深い作風です。華やかなピンクやブルーの釉彩に素朴な白の三島模様を用いたアクセントで金彩など絵付け技法をあしらった器は人気を博しています。

陶歴

1957年 大阪市に生まれる
1975年 大阪市立工芸高校 卒業
1978年 京都府立陶工高等技術専門学校陶楽化 卒業
1978年 坂口三楽窯にて染付の技法を学ぶ
1981年 小峠山窯にて上絵付の技法を学ぶ
1984年 父・河島浩三の元、炭山工芸村の陶房にて作陶活動
1990年 第十二回京焼・清水焼展 入賞
1996年 第十八回京焼・清水焼展 入賞
2012年 河島陶房を継承



①

②

① S38069400-866⁸²⁷ **Hit!**

河島喜信 花袖三島 飯碗 ●

② S38039400-866⁸³²

河島喜信 青袖三島 飯碗 ●

各 4,400円(本体価格4,000円)
径11.5×5.5cm 紙箱



③

④

③ S38177400-866⁸³⁷

河島喜信 花袖三島 湯呑 ●

④ S38160400-866⁸³⁶

河島喜信 青袖三島 湯呑 ●

各 4,400円(本体価格4,000円)
径7×8cm (200ml) 紙箱



⑤

⑥

⑤ S38114500-866⁸³⁹

河島喜信 花袖三島 マグ ●

⑥ S38125500-866⁸⁴⁰

河島喜信 青袖三島 マグ ●

各 5,500円(本体価格5,000円)
径8.3×9cm (300ml) 化粧箱



⑦

⑧

⑦ S38145800-866⁸³⁵

河島喜信 花袖三島 急須 ●

⑧ S38144800-866⁸³⁵

河島喜信 青袖三島 急須 ●

各 8,800円(本体価格8,000円)
350ml(しぼり出し) 紙箱

河島喜信(京焼・清水焼) ①
(3104) ▼ 土

京焼・清水焼 〈壹楽窯 いちらくがま〉



山本 壹楽

二代目壹楽は、先代のもとで約10年間修業を重ね、平成2年壹楽窯を継承する。磁器を主とし、湯呑や酒器を中心に、京焼の伝統と機能性の一体化を目指し続けている。先代の作風を踏襲する、影の上に重厚な染付を施した力強い作風を追求している。



M55411300-867

壹楽窯 彩花鳥 粗飯碗
33,000円(本体価格30,000円)
(京焼・清水焼) 大径12×5.5cm 小径11.5×5cm
紙箱 (14.5×14.5×11cm) ① (◆3105)

M55410300-867

壹楽窯 彩花鳥 粗湯呑
33,000円(本体価格30,000円)
(京焼・清水焼) 大径8×9cm 小径7×8cm
木箱 (18.5×11.5×10cm) ① (◆3105)

京焼・清水焼

〈花月窯 かげつよう〉



花月窯 (京焼・清水焼) ① (◆3105)

M55152135-867 花月窯 桐目印華 膳揃
14,850円(本体価格13,500円) 紙箱 (22×26.5×9cm)

S38650375-867 花月窯 桐目印華 飯碗(大)
径12×6.5cm 紙箱 (13×13×7cm) ●

S38071375-867⁸²⁷ Hit! 花月窯 桐目印華 飯碗(小)
径10.5×6 紙箱 (13×13×7cm) ●
各 4,125円(本体価格3,750円)

S38193300-867⁸³⁷ 花月窯 桐目印華 湯呑(大)
径7.5×8.5cm (190ml) 紙箱 (11.5×9×8.5cm)

S38155300-867⁸³⁶ 花月窯 桐目印華 湯呑(小)
径7×8cm (140ml) 紙箱 (11.5×9×8.5cm)
各 3,300円(本体価格3,000円) ● Hit!

〈花月窯〉原 花月
父より高麗時代から李朝にかけての茶陶技術を受け継ぎ、また、独自の新たな表現を見い出す。



M55150900-867⁸⁴⁰ 花月窯 桐目印華 ペアマグカップ
9,900円(本体価格9,000円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (200ml) 2P
紙箱 ① (◆3105) 土

③ S38132450-867⁸⁴⁰ 花月窯 桐目印華(黒) マグ ●

④ S38124450-867⁸⁴⁰ 花月窯 桐目印華(白) マグ
各 4,950円(本体価格4,500円)
(京焼・清水焼) 紙箱 ① (◆3105) 土



⑭

⑫

⑬

⑮

〈桜谷窯 さくらだにがま〉



M55022110-867 桜谷窯 仁清花桜 抹茶器
12,100円
(本体価格11,000円)
(京焼・清水焼) 径12×8cm
紙箱 (14.5×14.5×11cm) ① (◆3105)

〈賀峰窯 かほうがま〉



賀峰窯 (京焼・清水焼) ① (◆3105)

M55153270-867 賀峰窯 染赤濃吉祥 膳揃
29,700円(本体価格27,000円) 紙箱 (22×26.5×9cm)

S38653750-867 賀峰窯 染濃吉祥 飯碗(大)
径11.5×5.5cm 紙箱 (13×13×7cm)

S38522750-867⁸²⁷ 賀峰窯 染濃吉祥 飯碗(小)
径11×5cm 紙箱 (13×13×7cm)
各 8,250円(本体価格7,500円)

S38651600-867 賀峰窯 染濃吉祥 湯呑(大)
径7×9cm (230ml) 紙箱 (11.5×9×8.5cm)

S38652600-867 賀峰窯 染赤濃吉祥 湯呑(小)
径6.5×8.5cm (200ml) 紙箱 (11.5×9×8.5cm)
各 6,600円(本体価格6,000円)



⑤

⑥

〈陶葺窯 とうあんがま〉

⑤ M54937100-867 陶葺窯 福黒染 抹茶碗
11,000円(本体価格10,000円) ●

⑥ M54938900-867 陶葺窯 福赤染 抹茶碗
9,900円(本体価格9,000円)
(京焼・清水焼) 径12×8cm ① (◆3105) 土

〈陶葺窯 とうあんがま〉

⑫ S38517600-867 陶葺窯 星雲天目 盃
⑬ S38518600-867 陶葺窯 青霞天目 盃
⑭ S38519600-867 陶葺窯 赤霞天目 盃
⑮ S38521600-867 陶葺窯 松皮天目 盃
各 6,600円(本体価格6,000円)
(京焼・清水焼) 径8.3×4.5cm (90ml)
木箱 (10×10×6.7cm) ① (◆3105)



〈香菊窯 かぎくがま〉

M55023950-867 香菊窯 天目覆輪 抹茶器
10,450円
(本体価格9,500円)
(京焼・清水焼) 径13×7cm
紙箱 (14.5×14.5×11cm) ① (◆3105) Hit! ●

〈秀峰窯 しゅうほうがま〉



①

②

M55151150-867 秀峰窯 花波唐草 ペアフリーカップ
16,500円(本体価格15,000円)
(京焼・清水焼) 8.5×8.5cm (260ml) 2P
紙箱 ① (◆3105)

① S38181750-867⁸³⁷ 秀峰窯 花波唐草(青) フリーカップ
② S38202750-867 秀峰窯 花波唐草(紫) フリーカップ
各 8,250円(本体価格7,500円)
(京焼・清水焼) 紙箱 ① (◆3105)



⑪

⑧

⑨

⑩

⑦

〈楽入窯 らくにゅうがま〉

招き猫(動物付き)楽入物
⑦ M55024480-867 松竹梅(赤)
⑧ M55025480-867 松竹梅(黄)
⑨ M55026480-867 松竹梅(黒)
⑩ M55027480-867 松竹梅(白)
⑪ M55028480-867 松竹梅(ピンク)
各 5,280円(本体価格4,800円)
(京焼・清水焼) 7×7×高さ10.5cm
紙箱 (14×11×11cm) ① (◆3105)



⑬

⑭

〈楽入窯 らくにゅうがま〉

⑬ M54939120-867 楽入窯 黒染瑞祥 利休茶碗
13,200円(本体価格12,000円)
(京焼・清水焼) 径10×7cm ① (◆3105) 土

⑭ M54940100-867 楽入窯 赤染瑞祥 利休茶碗
11,000円(本体価格10,000円)
(京焼・清水焼) 径10×7cm ① (◆3105) 土



〈陶葺窯 とうあんがま〉

M55021900-867 陶葺窯 花結晶(銀蔭) 抹茶器
9,900円
(本体価格9,000円)
(京焼・清水焼) 径13×7cm
紙箱 (14.5×14.5×11cm) ① (◆3105)

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

京焼・清水焼

〈嘉峰窯 かほうがま〉

釉薬表現だけに留まらず、華やかな草花や、可愛い鳥や動物の絵付けをした器を制作し人気を集めています。



ふくろう
(英中韓語)



M50061720-868 Hit!

嘉峰窯 粉引ふくろう 組飯碗
7,920円(本体価格7,200円)
(京焼・清水焼) 径12.5×6cm 2P
紙箱 (26×14.5×8cm) ① ●(◆3105) ±

M50060600-868 Hit!

嘉峰窯 粉引ふくろう 組湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm 2P
紙箱 (16×11.5×8.5cm) ① ●(◆3105) ±



伊藤嘉峰 (嘉峰窯)
泉涌寺に嘉峰窯を傳來し四十余年、昭和五十一年に窯を宇治市炭山に移し、伝統と新しい感覚をクロスオーバーさせ調和ある作品の制作探求に励んでいます。

〈嘉峰窯 かほうがま〉



M54306600-868 Hit!

嘉峰窯 六瓢 組湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
(京焼・清水焼) 大径7.2×8.7cm (160ml)
小径6.7×8.2cm (150ml)
化粧箱 ① ●(3102)

M54305720-868 Hit!

嘉峰窯 六瓢 組飯碗
7,920円(本体価格7,200円)
(京焼・清水焼) 大径12×6.2cm
小径11.5×5.9cm
化粧箱 ① ●(3102)



M54888720-868

嘉峰窯 鶴亀 組飯碗
7,920円(本体価格7,200円)
(京焼・清水焼) 大径12.4×6cm 小径11.6×5.5cm
化粧箱 ① (3102) ●

M54889600-868

嘉峰窯 鶴亀 組湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
(京焼・清水焼) 大径7.5×9cm (157ml)
小径6.9×8.5cm (140ml) 化粧箱 ① (3102)

〈黒川正樹 くろかわ まさき〉

土や釉薬の吟味、彫りやデザインなど、新しいものを取り入れ、生み出して、独自のテイスト「和アジア」を作ることを目標にしている陶芸家・黒川正樹。



S38452600-868⁸²⁶

黒川正樹 黒金彩着釉湯呑
6,600円(本体価格6,000円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (230ml)
化粧箱 ① (3104)

S38453700-868⁸²⁶

黒川正樹 黒金彩着釉飯碗
7,700円(本体価格7,000円)
(京焼・清水焼) 径12×6cm 化粧箱 ① (3104)



黒川正樹

〈京泉窯 きょうせんがま〉

伊藤春晃

初代春晃の歴史を継ぎ且つ研究を重ね現在に至る。特に中国元、明、時代の古染付、祥瑞、古赤絵の写しを秘技とする様製作に専念している。



京焼・清水焼
(英中韓語)



M55268150-868 京泉窯 青赤唐草祥瑞 組飯碗

16,500円(本体価格15,000円)
(京焼・清水焼) 大径12.3×6cm 小径11.8×5.4cm
木箱 (28×14×9cm) ① (3102) ▼

カット

M55269150-868 京泉窯 青赤唐草祥瑞 組湯呑

16,500円(本体価格15,000円)
(京焼・清水焼) 大径7.3×8.9cm (200ml) 小径7×8.8cm (160ml)
木箱 (18.8×12.3×10cm) ① (3102) ▼

〈貞雲 ていうん〉



京焼・清水焼を代表する描き詰め(かきづめ)。熟練の職人による精緻を極めた絵付けは、まさに古都京都が育んできた技術であり、伝統そのものです。揺るぎなさと軽やかさを兼ね備えた上質な使い心地は、飽きがこず、永らくお付き合いたいいただけます。また、ご購入品としても大変喜ばれる逸品です。



カット

T94994180-868

貞雲 染付桜諸 湯呑
19,800円(本体価格18,000円)
(京焼・清水焼) 径6.5×8cm (200ml)
化粧箱 ① (3104)

T94995250-868

貞雲 染付桜諸 飯碗
27,500円(本体価格25,000円)
(京焼・清水焼) 径11.5×4.5cm (250ml)
化粧箱 ① (3104)



若宮八幡 (L315)



清水寺へ向かう五条坂



茶わん坂(L315)



小野賢一郎編「陶山紀事(陶器全集)」民友社(1931)より陶彩文庫蔵(L362)

●手作りものですので、サイズや風合いに違いがでる場合があります(納期に一ヶ月程かかる場合があります)。●すべて道物にも使える 送料 入りです。

8月21日は、「献血の日」、1964年全ての輸血用血液を献血によって確保することになりました。

京焼・清水焼 〈敏也窯 としやがま〉

美山川最上流、芦生原生林の地にて「土」のもつ温かき、やさしさを純粋に表現しながら、季節の色を作風に織り込み、ひとつひとつ心を込めて作りあげております。



井栗 敏也

1962年 京都府美山町芦生に生まれる
1979年 京都府立陶工訓練校専攻科卒業
河島浩三氏に師事
1984年 京都府美山町芦生にて開窯



(L.310)

御室:仁和寺(仁和寺は、京都右京区御室にあり山号を大内山と称する。本尊は阿彌陀如来、開基は宇多天皇。「古都京都の文化財」として世界遺産に登録されている。皇室とゆかりの深い寺(門跡寺院)で、「御室御所」と称されました。江戸初期、京焼の大成者、野々村仁清が、この門前に窯を開き、「御室焼」と称されました)



M54656500-869 **Hit**
敏也窯 南蛮三島詰 組湯呑
5,500円(本体価格5,000円)
大径6.5×8cm (200ml) 小径6×7.5cm (160ml)
化粧箱 (12×17×9.3cm) ●



M54657600-869 **Hit**
敏也窯 南蛮三島詰 組飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
大径12×5.5cm 小径11×4.5cm
化粧箱 (15×28.5×7.7cm) ●



M54658700-869 **Hit**
敏也窯 南蛮三島詰 ペアーフリーカップ
7,700円(本体価格7,000円)
径10×9.5cm (350ml) 2P
化粧箱 (13×22×11.7cm) ●



M54785150-869
敏也窯 南蛮帯三島汲出し揃
16,500円(本体価格15,000円)
径8.5×4.5cm (140ml) 5P
紙箱 (35.8×11×10.2cm)

敏也窯(京焼・清水焼) ① (3104)



① ②



③ ④

- ① S38100400-869⁸³⁴
敏也窯 御本彩駒筋 湯呑(赤)
各 4,400円(本体価格4,000円)
赤径6×7.5cm (160ml)
青径6.5×8cm (200ml) 化粧箱
- ② S38102400-869⁸³⁴
敏也窯 御本彩駒筋 湯呑(青)
各 4,400円(本体価格4,000円)
赤径6×7.5cm (160ml)
青径6.5×8cm (200ml) 化粧箱
- ③ S38099400-869⁸³⁴
敏也窯 御本彩駒筋 飯碗(赤)
- ④ S38101400-869⁸³⁴
敏也窯 御本彩駒筋 飯碗(青)
各 4,400円(本体価格4,000円)
赤径11×4.5cm 青径12×5.5cm 化粧箱



鑑定 此心二聖アリ

東都書肆「和漢陶器鑑定便覧」松山堂(1694)より陶彩文庫蔵(L386)

UN Sustainable Gastronomy Day 18 June

The United Nations has designated 18 June as an international observance.

国連は6月18日を

" Sustainable Gastronomy Day "としています。

持続可能な美食の日、若しくは

持続可能な食文化の日と訳されています。

日本陶彩窯はこの「06月18日「持続可能な食文化」の日」に自国・世界の食文化に思いをよせ、健康と福祉の確保を目指し、食育等の機会でもユネスコ無形文化遺産である「和食」の文化を拡げたい、伝えたい。ユネスコ「食文化」創造都市である山形鶴岡市・大分臼杵市の活動に学び、美食倶楽部の北大路魯山人「食器は料理の着物」のように料理全般、食文化から食器を語りたいと思います。



九谷焼 〈游楽窯 ゆらがま〉



田中 亮介

2018年 九谷焼技術研修所 卒業
2018年 九谷青窯にて食器制作を学ぶ
2019年 株式会社きぬやにて陶芸体験講師 兼 作家活動を行う
2022年 株式会社北野陶寿堂にて器デザインを手がける



M55453300-869
游楽窯 色絵花並べ 6号皿
3,300円(本体価格3,000円)
(九谷焼) 径18.8×2.6cm
化粧箱 (20.5×20.5×3.8cm)
① (3202)



M55454300-869
游楽窯 色絵サーカス 6号皿
3,300円(本体価格3,000円)
(九谷焼) 径18.8×2.6cm
化粧箱 (20.5×20.5×3.8cm)
① (3202)

●手作りものですので、サイズや色合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。●すべて運物にも使えるお箱入りです。●イメージ撮影したシーン画像には撮影用道具も含まれております。

九谷焼 〈宗秀窯 そうしゅうがま〉

古九谷以来300有余年各時代の要求に応じて各々の時代の名品が遺されてきました。現在その最も新しい手法として「銀彩」が生まれました。九谷宗秀は、現代陶芸家であり通産省指定の伝統工芸士である叔父の竹風、義正二氏の指導の下で長年研究の末ようやく完成したものです。



M54393800-870 宗秀窯 軸裏銀彩 丸花瓶 8,800円 (本体価格8,000円) (九谷焼) 高さ15cm 紙箱 (20×20×18cm) ① (3201)



- ① M55383750-870 宗秀窯 軸裏銀彩 組飯碗 **8,250円** (本体価格7,500円) 大径11×6.5cm 小径10.3×6cm 紙箱 (14×26.5×7.5cm) **Hit!**
- S38876375-870 宗秀窯 軸裏銀彩 飯碗(大・BL) **Hit!**
- S38877375-870 宗秀窯 軸裏銀彩 飯碗(小・RD) **Hit!**
- 各 **4,125円** (本体価格3,750円) 紙箱
- ② M55382650-870 宗秀窯 軸裏銀彩 組湯呑 **7,150円** (本体価格6,500円) 大径7.3×8cm (150ml) 小径7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 (11×16×8cm)
- S38874325-870 宗秀窯 軸裏銀彩 湯呑(大・BL) **Hit!**
- S38875325-870 宗秀窯 軸裏銀彩 湯呑(小・RD) **Hit!**
- 各 **3,575円** (本体価格3,250円) 紙箱
- ③ M55423780-870 宗秀窯 軸裏銀彩 ポット急須 **8,580円** (本体価格7,800円) 10.2×9.7cm (400ml) (カップアミ) 紙箱 (12×12×8.5cm)
- ④ M54206600-870 宗秀窯 軸裏銀彩 ペアコップ **6,600円** (本体価格6,000円) 径6.8×11.5cm (170ml) 2P 紙箱 (13×16×8cm)
- ⑤ M54414120-870 宗秀窯 軸裏銀彩 ペアコップ **13,200円** (本体価格12,000円) 径8.5×12.3cm (300ml) 2P 紙箱 (14×19.5×9.5cm)

①～⑤ 宗秀窯 (九谷焼) ① ● (3201)



S38607300-870 宗秀窯 軸裏銀彩 汲出 (BL) 一客 **3,300円** (本体価格3,000円) (九谷焼) 径8.5×5.5cm (150ml) ダンボール (9×10×9cm) ① ● (3201)



S38590400-870 宗秀窯 軸裏銀彩 蓋付汲出 (BL) 一客 **4,400円** (本体価格4,000円) (九谷焼) 径8.2×5.3cm (150ml) ダンボール (11×11×10cm) ① ● (3201) **カット**



M54862120-870 宗秀窯 軸裏銀彩 酒器揃 **13,200円** (本体価格12,000円) (九谷焼) 徳利250ml 2P <小>径5.8×3.6cm (50ml) 5P 紙箱 (25×18×9cm) ① (3201) **カット**



M54861120-870⁸²⁴ 宗秀窯 軸裏銀彩 晩酌揃 **13,200円** (本体価格12,000円) (九谷焼) 徳利270ml 1P <小>径6×5cm (50ml) 5P 紙箱 ① ● (3201) **カット**

M54380150-870 宗秀窯 軸裏銀彩 汲出揃 (BL) 五客 **16,500円** (本体価格15,000円) (九谷焼) 5P 紙箱 (31×11×10.2cm) ① ● (3201)

M54936200-870 宗秀窯 軸裏銀彩 蓋付汲出揃 (BL) 五客 **22,000円** (本体価格20,000円) (九谷焼) 5P 紙箱 (35×11×10cm) ① ● (3201)



M54946150-870 宗秀窯 銀彩双鶴 5.5号花瓶 **16,500円** (本体価格15,000円) (九谷焼) 17.5×高さ16.5cm 化粧箱 (23.5×19×19cm) 花台 ① (3216) ●



M50239120-870 宗秀窯 軸裏銀彩 花瓶 **13,200円** (本体価格12,000円) (九谷焼) 高さ24cm 紙箱 (19×27.5×21cm) ① ● (3201)



M50690130-870 宗秀窯 軸裏銀彩 木甲型花瓶 **14,300円** (本体価格13,000円) (九谷焼) 高さ24cm 紙箱 (28×19×21cm) ① ● (3201)



九谷焼 〈万作窯 まんさくがま〉

- ⑥ S38091340-870⁸³⁴ 万作窯 十草 飯碗(大) **3,740円** (本体価格3,400円) 径12×6cm
 - ⑦ S38092340-870⁸³⁴ 万作窯 十草 飯碗(小) **3,740円** (本体価格3,400円) 径11×5.5cm
 - ⑧ S38093300-870⁸³⁴ 万作窯 十草長湯呑(大) **3,300円** (本体価格3,000円) 径7.8×8.6cm (220ml)
 - ⑨ S38094300-870⁸³⁴ 万作窯 十草長湯呑(小) **3,300円** (本体価格3,000円) 径7.2×8cm (170ml)
- (九谷焼) 紙箱 ① ● (3201) **Hit!**



M54388180-870 宗秀窯 銀彩金ちらし 花瓶 **19,800円** (本体価格18,000円) (九谷焼) 高さ24.7cm 化粧箱 (24×24×26.5cm) ① (3202)



M55323110-870 宗秀窯 銀彩ひびき 8号花瓶 **12,100円** (本体価格11,000円) (九谷焼) 8.3×高さ24cm 化粧箱 (27×11.5×11cm) ① (3202)



M55399120-870 宗秀窯 銀彩 ピンク 花瓶 **13,200円** (本体価格12,000円) (九谷焼) 11×高さ24.5cm 化粧箱 ① (3202)



M55400120-870 宗秀窯 銀彩 ホワイト 花瓶 **13,200円** (本体価格12,000円) (九谷焼) 11×高さ24.5cm 化粧箱 ① (3202)

●手作りですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一ヶ月程かかる場合があります)。●すべて進物にも使える **お箱** 入りです。

九谷焼 (多田 利子)

愛知県瀬戸市に生まれ、九谷焼技術研修所で勉強し、ご主人と共に作陶。絵のモチーフは必ず紙の上のデザインからおこない、焼いた後の色も出来るだけ思った色が出せるよう努力している。



多田利子

- ① M55417450-871 赤帯 組飯碗
4,950円(本体価格4,500円)
- ② M55420500-871 花菱 組飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
①②共通 大径11×6.5cm 小径10.3×6cm
紙箱 (14×26.5×7.5cm)
- ③ M55418400-871⁸⁴³ 赤帯 組湯呑
4,400円(本体価格4,000円)
- ④ M55421450-871⁸⁴³ 花菱 組湯呑
4,950円(本体価格4,500円)
③④共通 大径7.3×8cm 小径7.1×7.5cm
紙箱 (11×16×8cm)
- ⑤ M55419400-871 赤帯 ポット
4,400円(本体価格4,000円)
- ⑥ M55422450-871 花菱 ポット
4,950円(本体価格4,500円) カット
⑤⑥共通 径5.8cm (380ml) (茶こしアミ付)

多田利子 (九谷焼) ① (3201)



九谷:「大聖寺権主前田利治・後藤才次郎」碑 (L318)

日本遺産認定
「珠玉と歩む物語」
小松〜時の流れの中で
磨き上げた石の文化〜



<http://www.komatsuguide.jp/komatsu-stone/index.html>



小松市立豊繁展示館 (L318)

九谷焼



辻本 永芳



M54448550-871 辻本永芳 花文 組飯碗 **Hi!**
6,050円(本体価格5,500円)
(九谷焼) 大径11×6.5cm 小径10.3×6cm
紙箱 (14×26.5×7.5cm) ① ● (3201)

M54449450-871 辻本永芳 花文 組湯呑 **Hi!**
4,950円(本体価格4,500円)
(九谷焼) 大径7.3×8cm (150ml) 小径7.1×7.5cm (140ml)
紙箱 (11×16×8cm) ① ● (3201)



M54865600-871 辻本永芳 花文 ペアフリーカップ
6,600円(本体価格6,000円)
(九谷焼) 径8×10.5cm (250ml) 2P
化粧箱 (8.7×18.6×9cm) ① (3201) ●

M54866550-871 **Hi!**
辻本永芳 花文 ペアマグカップ
6,050円(本体価格5,500円)
(九谷焼) 径8×8.5cm (180ml) 2P
化粧箱 (21.5×11.5×9.5cm) 紙箱 ① ● (3201)

九谷焼のご紹介
成形



KAM能美市
九谷焼美術館



雄山閣編輯部編「趣味の陶器」雄山閣(19381230)より
陶彩文庫蔵 (L383)



佐々木三味著
「茶器の心得」
河原書店
(19390825)より
陶彩文庫蔵 (L350)



七ツ滝
石川崇徳美
Nihon Totsai



M54451880-871⁸¹⁶
山近泰 さくら 7寸平皿
9,680円(本体価格8,800円)
(九谷焼) 径21×2.4cm
化粧箱 (24×24×4cm) ① (3201)

M54452800-871
山近泰 さくら 組飯碗
8,800円(本体価格8,000円)
(九谷焼) 大径11×6.5cm 小径10.3×6cm
化粧箱 (14×26.5×7.5cm) ① (3201)



山近 泰

伝統を重んじ現代九谷を
探求しつつ百三十年の歴史を持つ
吉田屋風にこだわり
一つ一つ余すところなく
手をかけ日々精進しております



S38211700-871⁸²⁵
山近泰 ポピー コーヒー碗皿
7,700円(本体価格7,000円)
(九谷焼) カップ径8cm (130ml) 皿径13.6cm
化粧箱 ① ● (3201) **Hi!**



宮本 暁 (本名 晃)
石川県陶芸協会会員
日本現代工芸本会員
伝統工芸士



M54854850-871 **Hi!**
宮本暁 風船かずら 組飯碗
9,350円(本体価格8,500円)
(九谷焼) 大径11.2×6.5cm 小径10.6×6cm
化粧箱 (14×26.5×7.5cm) ① ● (3201)

S38078425-871⁸⁷² **Hi!**
宮本暁 風船かずら 飯碗(小)
4,675円(本体価格4,250円)
(九谷焼) 10.6×6cm 紙箱 ① ● (3201)

M54855800-871 **Hi!**
宮本暁 風船かずら 組湯呑
8,800円(本体価格8,000円)
(九谷焼) 大径7.5×9cm (155ml) 小径7.1×7.5cm (140ml)
化粧箱 (11×16×8cm) ① ● (3201)

S38186400-871⁸³⁷ **Hi!**
宮本暁 風船かずら 湯呑(小)
4,400円(本体価格4,000円)
(九谷焼) 7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 ① ● (3201)



⑦ S38854380-871⁸³⁶ 山近泰 アネモネ 湯呑
⑧ S38180380-871⁸³⁷ 山近泰 ポピー 湯呑 ●
各 4,180円(本体価格3,800円)
(九谷焼) 径7.1×7.5cm (140ml)
紙箱 ① (3201) 土

⑨ S38855400-871⁸²⁷ 山近泰 アネモネ 飯碗
⑩ S38026400-871⁸³¹ **Hi!**
山近泰 ポピー 飯碗
各 4,400円(本体価格4,000円)
(九谷焼) 径10.3×6cm
紙箱 ① ● (3201)

●手作りものは、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期には一ヶ月程かかる場合がありますので、ご注文の際には必ず納期確認をお願い致します。)



M54989120-872 九谷正峰窯 名品六選 4号皿(6P)揃
13,200円(本体価格12,000円)
(九谷焼) 径12.3cm 化粧箱(25.7×13.2×5.9cm) ① (3216)



M55374100-872806 九谷正峰窯 古九谷花鳥 9号皿
11,000円(本体価格10,000円)
(九谷正峰焼) 径27×3.5cm
化粧箱(30×5cm) ① (3216)



③ S38805220-872 ひよっとこ 飯碗(大) 径11×6.5cm
④ S38804220-872 おかめ 飯碗(小) 径10.3×6cm
⑤ S38803220-872 ひよっとこ 湯呑(大) 径7.3×8cm (200ml)
⑥ S38802220-872 おかめ 湯呑(小) 径7.1×7.5cm (190ml)
各 2,420円(本体価格2,200円)
(九谷焼) ① (3202)

⑦ M55273330-872 おかめひよっとこ ペアカップ
3,630円(本体価格3,300円)
(九谷焼) 径8×6.5cm (200ml) 2P 化粧箱(9.7×18.8×8cm)
① (3202) **カット**



〈佐藤 剛志〉

1988年 文芸春秋入社。九谷焼技術研修所にて陶技を学ぶ
1993年 小松市水墨画協会 最高賞 協会長賞
2001年 石川県水墨画協会 最高賞 県知事賞
2013年 独立し、創業庵 創設



S38886500-872844 佐藤剛志 色華小紋 飯碗(小・赤) ●
S38887500-872830 佐藤剛志 色華小紋 飯碗(大・黄) ●
各 5,500円(本体価格5,000円)
(九谷焼) 大径12.2×6.4cm
小径11.3×5.7cm 化粧箱 ① (3202)

S38888450-872837 佐藤剛志 色華小紋 湯呑(小・赤)
S38889450-872844 佐藤剛志 色華小紋 湯呑(大・黄)
各 4,950円(本体価格4,500円)
(九谷焼) 大径12.2×6.4cm (230ml)
小径11.3×5.7cm (200ml) 化粧箱 ① (3202)

S38890600-872 佐藤剛志 色華小紋 焼酎カップ(赤)
S38891600-872 佐藤剛志 色華小紋 焼酎カップ(黄)
各 6,600円(本体価格6,000円)
(九谷焼) 径10×8.2cm (230ml)
化粧箱 ① (3202)

〈岡田 絹代〉



S38074330-872831 岡田絹代 水玉 飯碗 **Hit!**
3,630円(本体価格3,300円)
(九谷焼) 径11×6cm 紙箱 ① ●(3202)

S38175300-872837 岡田絹代 水玉 湯呑 **Hit!**
3,300円(本体価格3,000円)
(九谷焼) 径7×8cm (170ml) 紙箱 ① (3202) ●



M55455200-872817 佐藤剛志 色華蝶紋 4号三つ足楕円小鉢揃
22,000円(本体価格20,000円)
(九谷焼) 11×12×高さ4cm 5P
化粧箱(24×13.5×11cm) ① (3202)

加賀焼



九谷・陶祖神社



カット

Voicel

M54224120-872 陶彩「白銀」釉裏銀彩 花瓶(ナツメ)
13,200円(本体価格12,000円)
(九谷焼) 15.5×高さ28cm 化粧箱
① ●(3202)



若杉本多貞吉慰霊碑 加賀八幡神社(L318)

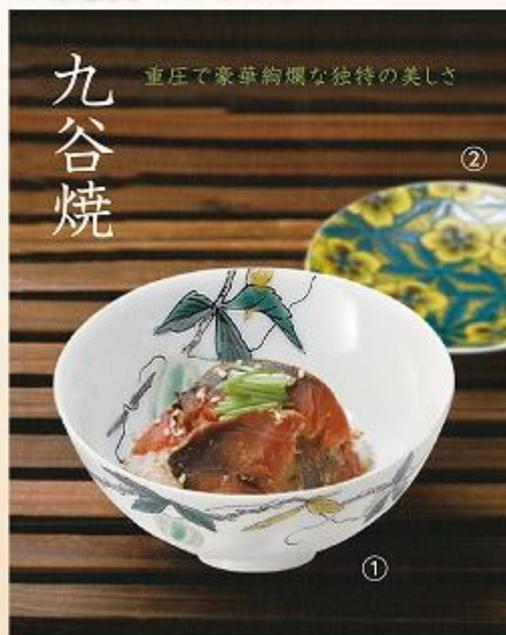


M54945200-872 博峰窯 釉彩 6号寸銅花瓶
22,000円(本体価格20,000円)
(九谷焼) 8.5×高さ19cm
木箱(12×21.5×11cm)
花台 ① (3216) ●



M54421300-872 博峰窯 釉彩 8号寸銅花瓶
33,000円(本体価格30,000円)
(九谷焼) 11×高さ25.5cm
木箱(27.5×15×14.5cm)
花台、立て札 ① (3216) ●

お茶漬けのおもてなし



九谷焼

重圧で豪華絢爛な独特の美しさ

北陸の人々の心情や生活を映し出す

九谷焼発祥の地は、雪深い山あいの里、大聖寺川の上流にある石川県江沼郡山中町九谷。冬になると、雪に閉ざされ交通も途絶えるような村です。この一帯閉ざされた風土が、九谷独特の美しさを醸し出したと言われています。現在の九谷焼の特徴は上絵にあるため、仕事は窯元、上絵師、問屋と完全に分業化されていますが、作品の大部分は職人の手作業によって製作されています。雪に閉ざされた長い時をい忍ぶがごとく、丹精込めて描き込んでいく絵付け、さらには日本海の荒波に挑むがごとく力強い線の鋭さが九谷焼の魅力です。

こんな漬のお茶漬け

サバのこんが漬け(ぬか漬け)・・・お好みで適量
ごま・・・お好みで適量
三つ葉・・・お好みで適量
椿茶(茶色のお茶)・・・お好みで適量



陶器の日「お茶漬けを食べる日」事業実行委員会資料より転載

① S38078425-872871 宮本暁 風船かざら 飯碗(小)
4,675円(本体価格4,250円)
(九谷焼) 10.6×6cm 紙箱 ① ●(3201) **Hit!**
② T96294600-872812 青郊窯 縁起絵変り 豆皿揃
6,600円(本体価格6,000円) (九谷焼) ① ▲(3202)



本焼窯 再興九谷 九谷・九谷焼窯跡展示館 (L318)

九谷焼のご紹介



KAM美術市九谷焼美術館

●手作りものは、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期には一ヶ月程かかる場合がありますので、ご注文の際には必ず納期確認をお願い致します。)

信楽焼 〈明山窯 めいざんがま〉



M54988800-873806
和be Angel 取分け皿揃
8,800円(本体価格8,000円)
(信楽焼) 12.5×15.5×2.5cm 5P 化粧箱 ① (3405) 土

カット

信楽焼

〈卯山窯〉 使い手への配慮を第一に。そんな想いがしっかりと伝わる器を製作しています。



信楽焼窯元 卯山窯 / 西尾 照幸 滋賀県



S38956490-873823
卯山窯 天輪 酒杯
5,390円(本体価格4,900円)
(信楽焼) 径9×9×高さ7cm (300ml)
木箱 (12×12×11.5cm) 陶歴しおり
① (3402) 土 ●

〈山掃来 陶房〉 信楽の山の麓、シカヤリスなど様々な野生の動物、また様々な山野草などの信楽の自然に囲まれて作陶しています。



S38957540-873823
山掃来陶房 呉須なぶり 酒杯
5,940円(本体価格5,400円)
(信楽焼) 径9.5×9.5×高さ7cm (320ml)
木箱 (12×12×11.5cm) 陶歴しおり
① (3402) 土 ●

〈小川頭三陶房〉 辻嘉一氏の「食器は料理の衣装」の言葉どおり常に料理との関係を大切にしたり器作りを続けています。



S38958600-873823
小川頭三陶房 碧水 酒杯
6,600円(本体価格6,000円)
(信楽焼) 径9×9×高さ7cm (300ml)
木箱 (12×12×11.5cm) 陶歴しおり
① (3402) 土 ●

信楽焼 〈遊楽窯 ゆうらくがま〉



滋賀県信楽にて、三兄弟で営む遊楽窯。繊細な作りと、大胆で力強い雰囲気の特徴です。



M54912660-873824
遊楽窯 青彩釉酒器セット
7,260円(本体価格6,600円) ●
(信楽焼) 注器11.5×9.5×高さ7.5cm (350ml) 1P
ぐい呑径6.5×5cm (70ml) 2P
化粧箱 (18×14×10.5cm) ① (3402) 土



S38830300-873840
遊楽窯 青彩くし目 マグカップ
3,300円(本体価格3,000円)
(信楽焼) 径10×8cm (380ml)
化粧箱 (11×11×11.5cm)
① (3402) 土



信楽焼 (英中韓語)



新宮神社(左)・陶器神社(右) (L321)

土 陶器製(土もの)の食器です。

信楽焼 〈巖陶房 いわおとうぼう〉



鈴木 利明
信楽の山間の工房で、秘伝の紅色釉薬をつむいでいます。



M55362500-873824
巖陶房 さくらんぼ 酒器セット
5,500円(本体価格5,000円)
(信楽焼)
注器10×8.5×高さ8cm (250ml) 1P
ぐい呑径6×3cm (50ml) 2P
化粧箱 (18×14×10cm)
① (3402) 土

鶏鳴の産 滋賀県信楽



Nihon Tokusai

信楽焼 〈紫水窯 しずいがま〉

日に映じて山は紫に澄んだ水は清くはっきりとしている。そんな信楽の自然を生かして製陶しています。



M55003400-873
紫水窯 晴嵐 面取花入
4,400円(本体価格4,000円)
(信楽焼) 8.5×8.5×高さ22.5cm
化粧箱 (12×12×27.5cm)
① ●(3402) 土



M55004450-873
紫水窯 御影白 面取花入
4,950円(本体価格4,500円)
(信楽焼) 8.5×8.5×高さ25.5cm
化粧箱 (11×11×28.5cm)
① ●(3402) 土



M55363460-873844
巖陶房 さくらんぼ 陶コップペア
5,060円(本体価格4,600円)
(信楽焼) 径9×8cm (250ml) 2P
化粧箱 (21×12.5×10cm) ① (3402) 土



M55364340-873844
巖陶房 さくらんぼ スープマグ
3,740円(本体価格3,400円)
(信楽焼) 径11.5×6.5cm (360ml) ダンボール
① (3402) 土



陶邑古窯 (L339)



牛頭古窯 (L339)



猿投古窯 (L317)



遊美古窯 (L339)

陶磁器のしおり



(英中韓語)

奈良山瓦窯跡-奈良県奈良市と京都府木津川市にある瓦窯跡。奈良山瓦窯跡-歌姫瓦窯跡-音如ヶ谷瓦窯跡-市坂瓦窯跡-梅谷瓦窯跡-鹿野山瓦窯跡が、平城京の後背にあたる北方には、標高90~100mのなだらかな丘陵に続き、奈良山丘陵と呼ばれており丘陵には平城京の宮殿や寺院の瓦を焼いた点在する瓦窯跡群のことで。天平勝宝8(756)年、東大寺建立のために設けられた役所・造東大寺司が四天王寺(大阪市)に14,000枚、醍醐寺に6,000枚の瓦を発注したことが、摂津の国の役所が出した公文書から明らかになっています。7世紀中ごろに建立された醍醐寺、現在の畑山神社(大阪府高槻市榎原)のあたりにあったと考えられている古代寺院の一つです。東大寺用の瓦6,000枚は、寺の裏山に築かれた瓦窯で焼かれ、淀川-木津川の水道を利用して奈良の東大寺へ納められたとみられています。

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

常滑焼 〈玉光窯 ぎょっこうがま〉



私たちは、1961年より急須づくりを始めた常滑市にある常滑焼工房です。一つひとつ、心を込めてつくり上げたこだわりの急須でおいしいお茶をお召し上がりください。



常滑焼 (英中韓語)



M55361780-874⁸⁴³
玉光 茜絞丸形干段急須
8,580円(本体価格7,800円)
230ml (セラメッシュ)
ダンボール ① (3603) 土



M54777820-874
玉光 黒泥桜と富士山絵柄 急須
9,020円(本体価格8,200円)
290ml (セラメッシュ)
ダンボール ① (3603) 土

常滑焼 〈山源窯 やまげんがま〉



M55303380-874⁸⁰⁷
山源窯 小皿5枚揃 トルコ青
4,180円(本体価格3,800円)
(常滑焼) 径8.5cm 5P
ダンボール ① (3603) 土



六古窯日本遺産 活用協議会
YouTube

常滑焼 〈佳窯 けいがま〉



久田 貴久 1965年生まれ。高校卒業後、盆栽鉢づくりを主としていた父に師事し、焼き物製作の様々な技術を習得する。彼独自の技法・技術で生み出される作品は、現代感覚に沿ったモダンテイストな雰囲気を出し、従来の常滑焼には無かった新たな価値観を創出している。



M55394400-874
佳窯 織部釉 盛皿
4,400円(本体価格4,000円)
(常滑焼) 径22×4.8cm ダンボール
① (3603) 土

M55395400-874⁸⁴³
佳窯 トルコ青 盛皿
4,400円(本体価格4,000円)
(常滑焼) 径22×4.8cm ダンボール
① (3603) 土

M55396280-874
佳窯 トルコ青 サラダ皿
3,080円(本体価格2,800円)
(常滑焼) 径19×4.5cm ダンボール
① (3603) 土



片皿

S38072360-874⁸²⁸
佳窯 トルコ釉 小飯碗
3,960円(本体価格3,600円)
(常滑焼) 径11×7cm
紙箱 ① ●(3603) 土



片皿

S38066370-874⁸³³
佳窯 黒結晶 飯碗
4,070円(本体価格3,700円)
(常滑焼) 径13×7.5cm 紙箱
① ●(3603) 土

M55397280-874
佳窯 黒結晶釉 サラダ皿
3,080円(本体価格2,800円)
(常滑焼) 径19×4.5cm ダンボール
① (3603) 土

常滑天神山「鯉江方寿」像・「上村白頭」碑 (常滑は平安時代このかたの陶業地で古く窯や甕などを生産していたのですが、江戸中期に至り、稲葉高道が連州の秋葉山に伝えられていた「足利家茶壺四十三品図録」の古写本を譲り受けてきて、此の図によって茶器の製作を始めたと申します。やがて、文久年間に常滑の匠家平野忠司の指導により杉江勝門、片岡二光が初めて朱泥の急須をつくり出し、明治十一年には鯉江方寿が清人金士恒を招聘してきて専門、長三らに中国風の茶注の製法を伝習させ、ここに宜興窯の古名品に劣らぬ急須が製作されるようになりました。) (L319)

木製黒塗り皿立て
T94818300-874¹¹⁴¹ (特大)
3,300円(本体価格3,000円)
21×28cm PP袋

木製黒塗り敷板
T94824250-874¹¹⁴¹ (6寸)
2,750円(本体価格2,500円)
18×18×1.2cm
化粧箱 (18.5×18.5×1.7cm)

T94819260-874¹¹⁴¹ (大)
2,860円(本体価格2,600円)
19.5×25cm PP袋

T94825350-874¹¹⁴¹ (7寸)
3,850円(本体価格3,500円)
21×21×1.2cm
化粧箱 (21.5×21.5×1.7cm)

T94820220-874¹¹⁴¹ (中)
2,420円(本体価格2,200円)
16×20.5cm PP袋

T94826450-874¹¹⁴¹ (8寸)
4,950円(本体価格4,500円)
24×24×1.2cm
化粧箱 (24.5×24.5×1.7cm)

T94821200-874¹¹⁴¹ (小)
2,200円(本体価格2,000円)
14×17.5cm PP袋

T94827500-874¹¹⁴¹ (9寸)
5,500円(本体価格5,000円)
27×27×1.2cm
化粧箱 (27.5×27.5×1.7cm)

T94822180-874¹¹⁴¹ (特小)
1,980円(本体価格1,800円)
12×15.5cm PP袋

T94823150-874¹¹⁴¹ (極小)
1,650円(本体価格1,500円)
10.5×12.5cm PP袋

(日本製(会津)) ① (◆8774)

カット

萬古焼 〈陶山窯 とうざんがま〉



誰かのためにお茶を淹れてあげる、そんな日常生活のひとつこそ大事なことから、そんなほっとする時間に漆山の急須を使ってもらえたらうれしいです。



M55389550-874
陶山急須 1.5号梅形
6,050円(本体価格5,500円)
(萬古焼) 径8×13.5×8.5cm
(240ml) ポール箱 ① (3305)



M55390400-874
陶山急須 1.5黒泥吹 無地
4,400円(本体価格4,000円)
(萬古焼) 径8×13.5×8.5cm
(240ml) ポール箱 ① (3305)



M55391450-874
陶山急須 1.5黒泥吹 円水玉
4,950円(本体価格4,500円)
(萬古焼) 径8×13.5×8.5cm
(240ml) ポール箱 ① (3305)



萬古焼 (英中韓語)



萬古焼のご紹介
萬古急須の作り方
ばんこの里会館



萬古焼のご紹介
おいしいお茶の淹れ方
ばんこの里会館

土 陶器製(土もの)の食器です。

●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味わえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を偏愛するため、その器をお勧めいただいたものではなく、また販売期間等取られたものもあります)。
●イメージ撮影したシーン画像には撮影用道具も含まれております。

歴史と文化に旅、そして器

風土記…各地に風土があるように、それぞれ違った風合いの器があり、その伝統と文化は引き継がれています。その歴史と文化にふれつつ、各地を旅するように器にふれると、心地良い風が吹きます。

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食

「和食とは何か」(熊倉功夫・江原洵子著「和食文化国民会議」監修(20151124))から引用、要約いたします。

2013年12月04日、アゼルバイジャンで開かれたユネスコの政府間委員会で日本が提案していた「和食：日本人の伝統的な食文化」を代表一覧表に記載することが承認されました。登録はゴールではなく、困難きわまりない運動の出発点。2011年07月05日「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」が始まり、2011年11月04日第4回検討会では「日本食文化のユネスコ無形文化遺産推進協議会」への団体登録が188件(日本陶彩も登録しました)あり、広汎な国民的同意が得られていると判断されました。そして、2012年09月25日文化審議会の決定で2013年日本の最優先案件とされました。なぜ急いだかという、それは東日本大震災との関連で、「東日本大震災

による原発事故により風評被害を受けている日本食に対する信頼を回復するとともに、日本全体に関わるものである和食(日本食文化)を、日本全体の震災からの復興のシンボルとして世界にアピールする」ことが念頭にあり、多彩な食材とか家庭の食事という要素に加えて年中行事を中心に社会的慣習を強調し、その名称は、「和食：日本人の伝統的な食文化(正月を例にして)」とし、提案されました。その和食文化の特徴は、(1)自然と異文化が融和した食文化、(2)持続可能な資源の利用(調理と加工)、(3)自然の尊重と行事、(4)和食を楽しむ(器と季節)、(5)健康的な食生活への貢献です。そして、登録により、これから和食文化の保護と継承には、和食文化国民会議(=日本陶彩は賛助会員)が推進母体であるといっても、提案書には和食文化の実践者は全ての日本人であるとしていますから、日本人一人ひとりがその担い手になります。そのためには、(1)日々の体験をとおして習得する、(2)学校をとおして和食文化を伝える、(3)地域の伝統食(郷土食)を見直すことがまず必要でしょう。



〈神となった陶工〉



有田陶山神社 (L312)



石場神社
「李参平」像
(L312)



瀬戸陶祖神社(深川神社) (L317)



瀬戸窯神社(磁祖 加藤民吉)像
『志は利の花』
明治42(1909)年発行
陶彩文庫蔵
(L341)

陶祖 李参平窯



十四代李参平 金ヶ江三兵衛家は初代より四代目までは作陶をしておりまして、四代目のときに不慮を出し活動を停止、名前と金ヶ江家文書を受け継いでおりました。先代である十三代金ヶ江三兵衛(金ヶ江義人)が「焼物を作らないことは先祖にも子孫にも申し訳ない」として陶祖李参平窯を再興し、同時に十四代も将来継承することを決心し、作陶の道を志しました。初代李参平が活躍した時代の「初期伊万里」を研究、「初期伊万里様式の確立」を目指しました。そして有田の子供たちが有田焼は有田泉山の石を使って作られていることを誇りに思っていたという思いもあり、陶土の研究にも励み、2014年研究の末 泉山磁石100%の陶土が出来上がり、この土を【参平土(さんべいど)】と名付けました。初代李参平が日本に渡り、後世の日本文化への多大なる影響を与えました。その活動は国や生まれ育った環境も区別がない国境を超えた価値観の共有と、白い器を作るという志だったと考えます。この志を「国境なき陶工」と位置づけ、行動姿勢として作陶をしております。

加藤 唐三郎

瀬戸の“やきもの文化”は1300年の歴史があります。裏付けられた伝統と、“愛・地球博”・“自然との共生”を題材として器と取り組んでみました。



(加藤唐三郎の家譜)

- 初世 景正 幕ノ四郎兵衛
貞応2年3月道元禅師に随い唐に渡り、陶技を練修。安貞2年8月帰朝後瀬戸に窯を築く、時任三千一貞年なり、瀬戸陶業の祖なり。
 - 19世 景貞 利右衛門
初世景正より19代の直系に当たる。慶長13年美濃國馬之木に移り陶業を営んでいたところ、慶長15年2月5日、景正の直徑の家系の者として、徳川家康公の命により召出され、吉津に於て家康公並に尾張徳川家の御用を勤むべく命ぜられた。この時景正名を唐三郎と改めた。
 - 20世 景康 唐三郎
慶安3年尾張藩主徳川義直公の御器召により御城下お庭に窯を築き御庭焼を始める。世に之を御深井焼と云う。
 - 31世 唐三郎 平成3年4月 薨命
- http://www.touzaburougama.com/http://www.geocities.jp/tohsaburo/より

- 1974年 東海伝統工芸展初入選 以後連続入選
- 1978年 日本伝統工芸展初入選 以後23回入選
- 1991年 31世、加藤唐三郎を襲名



M54746380-875
31世加藤唐三郎 御深井安南手 湯呑揃
41,800円(本体価格38,000円)
径8.9×5.2cm (140ml) 5P
木箱 (11.2×11.2×17.4cm) 受注生産



M54745200-875
31世加藤唐三郎 御深井安南手 湯呑
22,000円(本体価格20,000円)
径7.9×9.5cm (260ml)
木箱 (10.5×10.5×13.5cm) 受注生産



M54747160-875
31世加藤唐三郎 御深井彰文 小皿揃
17,600円(本体価格16,000円)
径10×9.5×1.7cm 5P
木箱 (12.1×12.1×10.4cm) 受注生産

作家・窯の都合により、お届けにお時間がかかる場合があります。

31世加藤唐三郎(瀬戸焼) 受注生産 ① ▲ (◆1112) 土



陶祖 李参平窯(14代李参平)
T92835100-875
佛手柑文山水 皿
110,000円(本体価格100,000円)
径21×5cm ① 受注生産



陶祖 李参平窯(14代李参平)
① T92837200-875₈₂₄
初期伊万里「うつつ福字鎮文」くい呑
22,000円(本体価格20,000円)
径6.5×4cm ① 受注生産

陶祖 李参平窯(14代李参平)
② T92836200-875₈₂₄
天狗谷 小瓶「松」
22,000円(本体価格20,000円)
5×高さ8.5cm ① 受注生産

陶祖李参平窯(有田焼) 木箱 ① (◆2101) 受注生産 3ヶ月かかる場合があります。

●手作りですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(受注生産は窯焼さの都合で3ヶ月程かかる場合があります)。●受注生産とあるものは、事前に納期確認ください。

堤焼 乾馬窯

堤焼(つつみやき)は仙台市にて焼かれる陶器。民芸運動の代表者、柳宗悦が「東北を代表する民窯」と誉め称えたが、今日では江戸末期から続く乾馬窯が300年の歴史を守り続けている。特徴は、野趣溢れる釉薬にあり、特に黒と白のなまこ釉を同時に掛け流す流し掛けなまこ釉は堤焼独自の特色である。二重に流し掛けることによって、2つとしてない何とも味わいのある斑紋、流紋です。



T72629350-876¹⁴⁸
なまこ釉 マグカップ
3,850円(本体価格3,500円)
径8.5×8.5cm (250ml)
化粧箱



T72625800-876¹⁴⁸ なまこ釉 細飯碗
8,800円(本体価格8,000円)
大径12×5.7cm 小径1.3×5.3cm 化粧箱



T72628150-876¹⁴⁸ なまこ釉 酒器揃
16,500円(本体価格15,000円)
徳利450ml 1P <small>ぐい呑</small>径7×5cm(85ml) 2P 化粧箱

乾馬窯(仙台・堤焼) ① ▲(◆8802) 土

松永窯



T92498300-876¹⁴⁸
相馬焼 馬九行久 たっぶり碗
3,300円(本体価格3,000円)
径10×7.7cm (170ml)
トムソン (7.9×14.1×13.2cm)



左馬



T92493280-876¹⁴⁸
相馬焼 馬九行久 湯呑
3,080円
(本体価格2,800円)
径7.2×9cm (150ml)
トムソン (9.5×7.7×7.7cm)

T92494450-876¹⁴⁸ **Hit!**
相馬焼 馬九行久 二重マグカップ
4,950円
(本体価格4,500円)
径8.4×8.8cm (150ml)
トムソン (10.3×11×9.2cm) ●



T92495800-876¹⁴⁸
相馬焼 馬九行久 夫婦湯呑揃
8,800円(本体価格8,000円)
大径7.5×9.5cm (145ml)
小径6.7×9cm (100ml)
木箱 (9.2×18.8×11.7cm)



T92496900-876¹⁴⁸
相馬焼 馬九行久 酒器揃
9,900円(本体価格9,000円)
徳利250ml 1P <small>ぐい呑</small>径5×4.8cm (40ml) 2P
化粧箱 (9.5×17.2×12.6cm)

松永窯(大畑相馬焼) ① ▲(◆8802) 土

なれずし・早ずし

日本遺産認定の鯖街道でもたらされた鯖(もちろん鯖に限らないけれど)は、特に、京料理の一つにもかぞえられる鯖寿司(さばずし)は有名で、サバを用いて作られる棒寿司の一種、または鯖のなれ寿司です。なれ寿司は主に魚を塩と米飯で乳酸発酵により酸味を生じさせるもので、にぎり寿司を中心とした早ずし(江戸前)とは全く違う鮓(ずし)です。

また、さまざまな鯖を愉しむ料理が発展しました。

平安「さばずし」

京都の祭りや慶事には欠かせない。京都は新鮮な魚を手にするには海から遠すぎて、若狭湾の魚を一環して運ばなければならなかった歴史が生み出しました。



S38852110-876
秀峰窯 御深井十草 深小皿
1,210円(本体価格1,100円)
(瀬戸焼) 径10.8×2.7cm
ボール箱 ① (1112) 土

カット



若狭「へしこ」

脂ののった鯖を塩漬けにして、2~3週間おき、糠・唐辛子などを加え、上に重石をのせ、半年間もの間眠りつけて鯖のへしこが出来上がります。



S38853090-876⁸⁵⁶
初平窯 白うのふ花形 小皿
990円(本体価格900円)
(瀬戸焼) 径11.2×2.6cm
ボール箱 ① (1112) 土



紀州「ささずし」

和歌山で鯖ずしと呼ばれるお寿司。酢飯の上に、甘酢漬けた生薑と、同じく甘酢に漬けた鯖をのせ、笹の葉で巻いた、食べやすい大きさで甘酸っぱいお寿司。



S388563090-876
秀峰窯 御深井 花形小皿
990円(本体価格900円)
(瀬戸焼) 径11.2×2.8cm
ボール箱 ① (1112)

カット



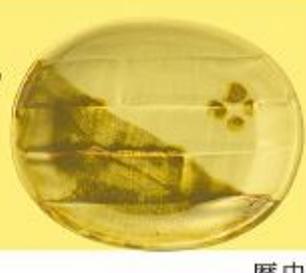
丹後「ばらずし」

丹後地方にのみ古くから伝わる独特のお寿司。「鯖のおぼろ」をはじめ、椎茸・干瓢・たけのこ・かまぼこなどの具材を折にすし飯を詰め、盛り付けます。



S38859100-876
秀峰窯 御深井鉄彩 小判皿
1,100円(本体価格1,000円)
(瀬戸焼) 径12.6×10.2×1.7cm
ボール箱 ① (1112)

カット



Recommend

粋(いき)と粋(すい)
名窯カタログ巻末P83-R543参照

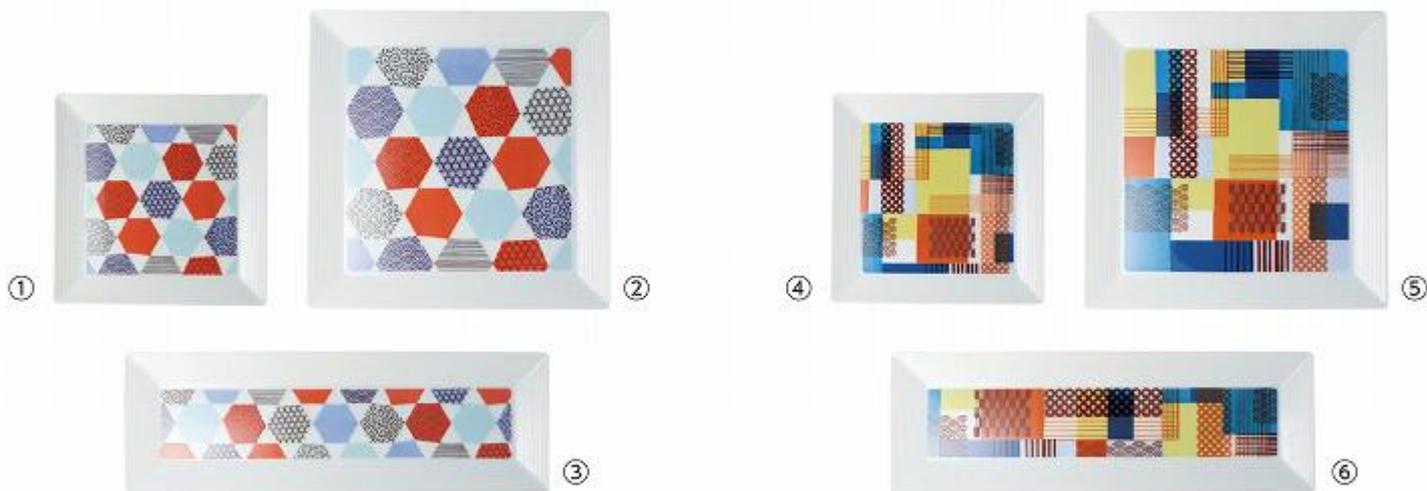
歴史と文化に旅、そして器



毎日の食卓に
ちよっとしたわくわくを。
こころがはずむ、
ハレクタニの食器。

あなたの晴レの日へ贈る九谷の焼物。

使って明るい気持ちになれる、晴れやかな暮らしを届けたい。
あなたの生活に新しい彩りを。華めく晴レの日「HAREKUTANI」
吉祥シリーズは柄をパッチワークのようにあしらった
和テイストの楽しい角皿です。
文様は縁起が良いとされる青海波や唐草、矢がすりなど。
食卓がぐっと華やぐ一皿です。



① S38970250-877 ハレクタニ 六角吉祥 角プレート(小)
2,750円(本体価格2,500円)
(九谷焼) 14×14×1cm
化粧箱 (15.1×15.1×2.7cm) ① (3202)

② S38971400-877 ハレクタニ 六角吉祥 角プレート(大)
4,400円(本体価格4,000円)
(九谷焼) 19.8×19.8×1.6cm
化粧箱 (21×21.7×2.7cm) ① (3202)

③ S38972330-877 ハレクタニ 六角吉祥 長角プレート
3,630円(本体価格3,300円)
(九谷焼) 28×9.5×1.5cm
化粧箱 (29.8×11×3cm) ① (3202)

④ S38973250-877 ハレクタニ 幾何紋吉祥 角プレート(小)
2,750円(本体価格2,500円)
(九谷焼) 14×14×1cm
化粧箱 (15.1×15.1×2.7cm) ① (3202)

⑤ S38974400-877 ハレクタニ 幾何紋吉祥 角プレート(大)
4,400円(本体価格4,000円)
(九谷焼) 19.8×19.8×1.6cm
化粧箱 (21×21.7×2.7cm) ① (3202)

⑥ S38975330-877 ハレクタニ 幾何紋吉祥 長角プレート
3,630円(本体価格3,300円)
(九谷焼) 28×9.5×1.5cm
化粧箱 (29.8×11×3cm) ① (3202)



陶磁器としての食器をお奨めするに、単に「和陶器（焼きもの）」のみとせず、そしてその器が初出に至る背景から、今日まで続くなり、史料として残る“物語り”全般、しかも「器」であるから、当然に「食」に関わり、ついではその「食文化・風土・歴史」の「知（＝先人の志、造り人の想い、使う人の気持ち）」をもって語らねばならないと考えます。また製作・生産の「技術」的側面よりも、「食べる」「作る」「使う」…といった素朴な人間味こそが「器」の味を生み出す源泉であり、単に実用品に留まらない「焼きもの」の憧憬を明らかにできようと思えました。一方で、日本陶彩独自の見解というより、世情一般で入手可能（＝読む方法がある）な資料（史料）の一部を抜粋転記し、その典拠を示すことの方が、裏打ちされた「知」としてお奨めができ、さらには原本全体を手にする事で、この奥深い「焼きもの」の“物語り世界”をも愉しんでいただけたらと思います、ご紹介の形でお示ししたいと思います。最初に、出川哲朗・中ノ堂一信・弓場紀知編『アジア陶芸史（昭和堂（20120330））』の「まえがき」から、長くなるがご紹介したいと思います。そこには、「本書で取り上げた地域は日本、中国、朝鮮半島、東南アジアの諸地域である。これらの地域では、陶磁器は新石器時代の中国の彩陶や黒陶、紅陶などに始まり、日本でも縄文土器に独自の造形が見られる。新石器時代の作品には芸術的な観点から見てもすばらしいものが多数ある。プリミティブな力強い造形や抽象的な文様にはすでに人間の芸術的な衝動が感じられ、以来、現代にいたるまでほとんど途切れることなく各地域、各時代には優れた作品が多数残されている。それらは「火と土」を使い人類が長い年月にわたって無数に制作してきた抽象的造形として、芸術の中でひときわ際立つものであり、現在、美術館や博物館などに収蔵され鑑賞することができる。もちろん、はじめから鑑賞を目的として制作されたものではなく、宮廷や民間での実用品として、あるいは明器、祭器として制作された中に、きわめて優れた作品が見出されるのである。陶磁器は長い間土中にあっても朽ち果てることもなく、また比較的堅牢なため幾世代にも渡って伝えられてきたものが多数ある。これ

らの多くの陶磁器の中から、さらに厳しい審美眼によって選び出されてきたものの中には、人々を魅了してやむことのない傑出した人類の遺産といえるものがある。（中略）づくれた陶磁器は歴史的にも地域的にもあまねく存在するのではなく、傑出した作品であればあるほど特定の産地が限定されている。陶磁史を学ぶ上で大切なことは、どの時代にどの窯でどのような優れた作品が生み出されていったかをはっきり認識することである。つまり時代背景とその作品の独自性こそが、美術史と同様陶芸史を学ぶ上においても必要となることである。…とし、陶磁器は、「中国をはじめ日本や朝鮮半島、ベトナムなどの諸地域で独自に展開していった要素」と、「流通や陶工の移動などによる影響」が複雑に絡み合いつつも調和したことで生まれてくるとしています。このような、独自な面、調和な面、それぞれなりの著述をご紹介したいと思います（以下順不同）。



S38511 250-878
田森陶園 富士山手松 お手塩皿
2,750円(本体価格2,500円)
(伊万里焼) 8.6×6×2cm 紙箱 ① (2104)



S38512 250-878
田森陶園 結び紋折紙形 お手塩皿
2,750円(本体価格2,500円)
(伊万里焼) 10.3×9×2cm 紙箱 ① (2104)

本カタログの制作にあたって、参考とした文献は、以下の通りです（順不同）。

- R401 <陶の華> 悲しき日も、嬉しい日も ひたすらに 美しい 陶の華を 眺めさせる あー 今日を生きて きのうを思い 明日をこえる わたしを 照らすのは ひとすじの 陶の道 出典：牛山潤著『詩』星乃ミナ『陶の華、炎と吹きて 辻舞子物語』踏書館(20050720)
- R402 <お粥のおもてなし> 『守貞謄稿(後集巻之一)』[食類]より、「その炊法、飯よりは水をはなはだ多くし柔らかなるものなり。今世、石の水を多く炊きたるを白粥と云う。これ茶がゆに對す言なり。茶がゆは専ら冷飯に煎茶を多くし、油を加え再炊するものなり。白粥には塩を加えず。（略）正月七日は三部ともに七草粥、十五日は小豆糜粥なり。京取、あづきがゆには塩を加え炊き食す。江戸は塩を加えず。炊後、専ら煎茶を加え食す。これ茶に粥を食し馴れざるの故に、煎茶を併せてこれを食すなり。出典：喜田川貞著『守貞謄稿(後集巻之一)』[食類]国立国会図書館デジタルコレクション
- R403 <ライスカレー> ライスカレーには郷愁を誘う大衆的なイメージが漂っている。それに比べ、カレーライスはどこでなくよゆきの、しゃれた食べ物といった雰囲気がある。ライスカレーとカレーライス、それはおなじカレーなのだが、イメージがまるで違うのだ。作家の吉行信之はライスカレーとカレーライスの相違をつぎのように書いている。カレーライスとはすなわちカレー・アンド・ライスで、本場のものもしくは本場に近しいものというニュアンスが感じられ、一方ライスカレーは本場ものを意識し日本化したものという感じがある。であるから、レストランと銘打っている店に食べさせざるを得ない。本場風というようにしている。色が茶色っぽくて、香辛料をいろいろ使った複雑な味にしようとしているのはカレーライスである。食堂で食べさせる、黄色くてドロリとして、程々の油の多いライスカレーである。出典：井上宏生著『日本人はカレーライスがなぜ好きなのか』平凡社(20001120)
- R404 <菓子の三要素> およそ菓子は、三つの要素を具備する必要がある。それは(1)風味が佳く、(2)形態が美しく、(3)栄養に富むことである。この三要素が全部備われば、上乗の優良品となることである。この三要素のうち最も重要なものは、風味の佳良なことである。たとえ形態が美しくも、風味が佳くならぬならば、それは見かけ倒しの菓子に過ぎない。栄養だけが特に豊富であっても、それだから上等の菓子だといえない。それでは菓用品になってしまう。出典：中村孝也著『和菓子の系譜』淡交社(1967)
- R405 <くいのみ> 漆器や陶磁器の酒器のいろいろはそのまじりの酒器の足跡である。蓋からくいのみの移行は、茶事儀礼にあらわれ、酒を注いだ大瓶の蓋を「くいのみ」と呼びながらわたしたことにじまっているのではなかろうか。だから、くいのみとはそう古い言葉なのである。それはその言葉の音どおりに、酒をくいとのみみず器という意味である。出典：辻清明著『カテーブックス365 くいのみ』保育社(19760705)
- R406 <くわらんか碗> 江戸時代から「くわらんか碗」という庶民の飯碗を大量に生産し、京都・大阪まで販売していた波佐見は、戦後の経済成長を背景に地域としての分業生産体制をとるようになった。食器とおして庶民の食生活に与えた影響は大きく、産地としての認知度は低くても経済発展にもとまれ、産地も追い風を受けてきた。しかし日本人の食生活のスタイルが変化し、安価な食器が海外から輸入され、生活食器の販売が伸び悩むなか、産地として今後どのような方向をめざすか模索が始まった。出典：長崎県立大学学長プロジェクト編『波佐見ブランドへの道程』石版社(20160301)
- R407 <五条坂> ばらばら五条坂を、そこに住む商人のためにとだけ想ってのわけやなくて、ひとつの象徴としての古い京都が、こういう風になるというかどうかと考えると、ある面では必要な国道のために町が潰される、そこに京都が陥っている象徴的な位置のようなものがある。なんとかしてやはりここから改めていいたい。出典：藤原良一・北沢恒彦著『五条坂復興物語』晶文社(19820725)
- R408 <多種多様な縄文> 一口に縄文と言っても多種多様なものである。またひとつの土器に複数の縄が使用されているのが大半である。縄文の方向もいろいろである。大部分が縄を回転させて施文するが、その場合でも回転方向が、器面に対して縦・横・斜め方向がある。回転施文の他に、縄を押圧するものがある。さらに捻り紐を棒に巻き付けた器面を回転、押圧したものもある。出典：梅原猛・安田富美子編『縄文文明の発見』PHP研究所(19950921)
- R409 <太閤> 「ほう、見事な色であるな」織部は嘆息を吐いた。わずかに赤みをおびた乳白色の肌が、柔らかな光沢をみせており、膝下に描かれた草文様のほんのり浮き出た様子が、いかにも優美である。以前もらった茶碗と色は似ているが、こちらのほうが遠くまで深みのある色になっている。袖も給士も工夫したのであろう。織部が感嘆の声をあげながら眺めているこの陶器は、後の世に「志野」と呼ばれるようになるものだが、いまは名がない。「この白茶碗で…」と織部は呟いた。「名をあげてみるか?」四郎は怪訝そうな顔をした。「加藤四郎右衛門景延の名よ」出典：高橋和島著『嵐のまにまに』木耳社(19900815)
- R410 <燗酒、鏡子、盆のこと> 酒器業めというものは、製り出すときがない。こまに何でも集めてゆくと、いつのまにかいろいろなものも集まってくる。理髪屋は直火用だが、燗酒、おめか盆は可杯の形になっていて、いさかや趣味だが面白い。可杯は注がれたら、飲みほさないと下に置けない杯である。「可」の字が漢文では下に置かないところから来た。出典：中尾進彦著『カテーブックス266 日本酒入門』保育社(19730301)
- R411 <壺> しょうゆ壺として、ガラス壺がいつ頃登場したか明らかではありませんが、一説によると、安政年間薩摩の島津侯が帰国したしょうゆ壺を海外に輸出したのが始まりといわれています。ピンはピンでも陶器作りのしょうゆ壺は、江戸の初期、コンブア仲間によって、東南アジア、インド・ヨーロッパに輸出されています。出典：田村平治・平野正章編『しょうゆの本』築山書店(19710501)
- R412 <挑戦なくして伝統なし> 今こそ、来るべき次の100年に目を向けて、これまでの伝統を受け継ぎながら、時代のニーズに即したものを進めるとともに、その魅力を世界に発信していくかなくてはなりません。私たちは、礎となった400年の歴史を「EPISODE1」として、一旦その物語に区切りをつけ、有田焼のこれからの物語を「EPISODE2」を新たに紡いでいきます。出典：有田焼継承プロジェクト編『有田焼百景』ラビユタ(20160504)

- R413 <延暦寺御修法> 天台宗総本山比叡山延暦寺の御修法儀禮は、宗祖天台大師が天皇の宝寿延命、国家安穩、國民の豊樂を祈願した大法で、平安時代より引き続いて毎年四月上旬に実施されている。出典：獅子會御書・阿部御師著『續道料』築山書店(19790701)
- R414 <猪口> おなじみの瀬戸物の猪口は徳川時代の中期時代ごろから流行したもので、『寛天見聞記』によると「予幼少のころは数錢子童面にかざり。何時のころよりか鏡子は染付の陶器となり、蓋は猪口と変ず」とある。また『守貞謄稿』に「蓋も近年は漆塗を用いること稀にて磁器を専用とす。京阪も磁器は未だ専用せざれども、磁器は専ら行はるるなり。磁器三都共テコトといふ。近世諸國諸事こと紙の如く、口徑二寸、深さ八分ばかり也」とある。出典：藤原文雄著『日本酒仙伝』読売新聞社(19710915)
- R415 <国民食二大横綱、ラーメンとカレー> 正例的に大正から昭和にかけての時代にカレー体験が集中しているのである。東京をはじめとする都市部ではそれほどわからないことはない。西洋料理屋などといわずとも、ちょっとした食堂でも代表的なメニューとなっているし、学校の寮、もしくは女子学校の寮で知ったという話も多かった。大正時代に広まったというのに、さまざまな要因が考えられる。「モガ、モガ(モダンガール、モダンボーイの略だ)」ということばに象徴されるように、進歩的時代の背伸びした西洋趣味はちよつとちがった根についた洋風化もあるだろう。また、こと東京にかぎらず、関東大震災の影響もある。大正12年の大震災は酷い被害をもたらしたし、古い秩序や価値観を一新させてもいる。たとえ江戸時代からずっと豊饒だった高麗園が、いままた女学生のスタイルに変わっていくのも震災以降の建て直しのおかげからだった。そして、外見が変わると一緒にメニューでも新しいものを受け入れていく。カツ丼、ライスカレーなどが登場するものもこのころである。高麗園西洋料理屋ではなく民衆的な洋食の店も、がれきを除いて再建していくところで、登場してきたようだ。ついでにいうと、ラーメンが層合の「支那ソバ」というかたちで広まるのも、震災以降のことである。ラーメンとカレーという外国から受け入れて国民食になった二大横綱だが、あの震災による価値観の転換がそのきっかけになっているのである。出典：森枝卓士著『カレーライスと日本人』講談社(19890220)
- R416 <料理> 坊主の分際で料理のことなど、とさげすまれてはこまる。神僧は皆一応料理が出来るのである。真宗の坊主に一人位料理の出来るのがいてもおかしくなからう。「料理」という字は「理(り)を料(り)る(は)かる」という字だから、道理、真理を料(り)ることであらう。出典：利井興弘著『味の歳時記』文化服装学院(19670110)
- R417 <急焼> 例えば、『兼政堂雑録』には、「煎茶用に用いる“キビシヨウ”といえる器を高美善の検出して大徳堂に贈られしが、我に敷けて是を同心の徒に加しめんとして其事を上申し私められしとぞ。風流の深切というべし。」とあり、煎茶用に用いる“キビシヨウ”が宝暦6(1756)年、わが国のひと高美善が「八幡卓式記」という、中国人が日本人を接待し、寛政したときの記録文を見てヒントを得、考え出したものという。しかし、その「八幡卓式記」には、「神楽、大社伊と云ふ風所に急焼をかけて湯を沸す。宜興鐘と云茶だに茶を入、其上へ湯をさし出す。尤茶器を用ゆ。小さき鏡子(茶碗)へつぎつぎ、この方のだし茶なり。」と書かれていて、「風炉に急焼をかけて湯を沸す」とあるように、湯瓶であり、別に宜興鐘、つまり朱泥または茶碗の茶瓶の用意されていたことが明らかにされているのである。この「八幡卓式記」の記録者は、「急焼」と呼ばれる湯瓶と、「宜興鐘」と呼ぶ茶瓶とを区別していたのだが、高美善がそれを平合点して、「茶だし」用の茶瓶とし「キビシヨウ」と呼んだのであった。『中華茶書』の著者、青木正見氏も、「急焼(キビシヨウ)と云うのは前者は呉(蘇州)の方言であり、後者は福建の方言らしい。」と書かれている。もしも、いわゆる横手の茶瓶が、そのいわゆるの通り、高美善の検出したものであったすれば、「完茶翁茶器図」の中に描かれた「急焼」の図二点は、高麗外が煎茶活動をやめて以後、真田で楽しまれていたものということになる。出典：小川俊康著『煎茶器の基礎知識』光村書局(19860505)
- R418 <糸切> 糸切りは糸(糸)にシビキともいう)の一端に糸切などを結びつけ、これを左手で横で軽くクロクを回して切る位置におき、右指で糸を土にふれんと、クロクが回っている中で糸は土中に巻き込まれるから、手早く左手で左方へ引いて切る。この糸切り目を獲すために特に勺を削り出さぬことである。茶道具も茶器も水差しを見かける。なお糸切りも一引に行われる右回りで切るのを糸切と称し、ほかに唐物糸切または逆糸切及び丸糸切や扇糸切などがある。出典：宮川愛太郎著『陶磁器』共立出版(19591205)
- R419 <鍋島家と前田家> 大聖寺権僧前田利治は、明暦元(1655)年に九谷古窯を開創した大名として有名だが、その前年の承応3(1654)年に鍋島勝茂の外孫で出羽米沢藩主上杉定勝長女の徳姫と結婚した。その実妹虎姫(上杉定勝次女)は、慶安2(1649)年に鍋島勝茂嫡孫鍋島茂茂(佐賀藩二代藩主)と従兄妹同士で結婚している。さらにその妹龜姫(上杉定勝三女)は、万治3(1660)年に前田利明(大聖寺藩二代藩主)と縁組し翌年入贅している。つまり、両家の親交は慶安年間以降と利常の間で深まり、承応3年勝茂孫徳と利常三男利治の結婚で親密な姻戚となり、勝茂嫡孫茂茂との義兄弟の関係は利治、利明の大型寺権主二代にわたって長く、利用がなくなるのは元禄5(1692)年である。慶安年間から元禄年間まではおよそ45年間であるが、奇しくも九谷古窯の稼働期間とほぼ一致する。出典：中谷進一著『江戸前期における鍋島家と前田家の縁戚関係について』東洋陶磁学会会報第55号

元来、製り物とはアワビの肉を薄く削ぎ、干して琥珀色の生乾きになったところから、竹筒で押し伸ばし、更に水洗いと乾燥、押し伸ばしを交互に何度も繰り返すことにより調整したものを指していました。のしは乾きに通じ、アワビは長寿をもたらす食べ物とされたため、古来より縁起物とされ、神饌として用いられました。『肥前前田風土記』には製り物についての記述が記されています。伊勢神宮での神事に用いられる陶器(三原果島羽形陶師町)の製り物にちなみ、新築が縁起物として配りたのが一応に広まったきっかけとされています。



浅野 陽

器は食を盛る、食は器に盛られる Hygge
「現実を忘れる」…『浅野陽』氏は「食と器と日本人(都羊社、1997年初版)」で、次のようにおっしゃっています。
「職人さんが料理を作っている姿の中に、私は彼等の小宇宙を発見します。この人たちの小宇宙の中に入り込ませてもらって、一緒に楽しんでいるとき、時計の刻む現実の時を忘れていきます。」と、「小宇宙の発見」との巻名を贈ります。

- R446 <白山> 明治の神仏分離令で白山神社は三つの系列に分かれていた。白山比咩神社の奥宮は加賀、越前、美濃三カ国の境にあり、白山を源とする三つ川に沿って馬場と呼ばれる信仰登山の基地があり、それぞれに水源の神として白山神社を祀っていたのである。手取川沿いの加賀馬場には白山寺白山本宮(白山比咩神社)、九尾竜川の越前馬場には平泉寺白山神社、長良川の美濃馬場には長滝寺白山本宮(白山本宮)があり、白鳥にラ・バルとして白山の禪窟(山窟)の領有をめぐる争っていたのだ。そして、江戸時代末期の勢力は、加賀の白山寺白山本宮系統が約700社、越前の平泉寺白山神社系統は約500社、美濃の長滝寺白山本宮系統が一番多くて約1300社だったといわれる。出典:山下昌也著「日本の神さまさま」新人物往來社(20110712)
- R447 <絵付/> おばあさんは大した速さで山水の絵を描いている。一日いくら描きますかと聞くと、千個ぐらいということであつた。しかし見てみると、一枚だけとていなく描いているのであつた。このおばあさんが、のちに世間広く知られるようになった菅川マスさんである。出典:濱田庄司著「窓にまかせて」日本経済新聞社(19760927)
- R448 <食器買ひ> 母は、どちらかというと、食器のために食べ物を選ぶ方がしばしばありました。彼女の「食器買ひ」は和洋を問わず、また値段も問わずで、高い方はわかりませんが、下は何百円のものまで、多種に渡っていました。買う時に自分で、この器にはあの料理を、と決めている場合が多いのですが、何かびつたりの料理を作ると、という注文には度々苦勞させられたものです。出典:牧山桂子著「白洲次郎・正子の食卓」新潮社(20070125)
- R449 <平賀源内> 天明8(1771)年五月に平賀源内が天草郡の掛巻十太夫宛の「陶器工夫書」を書き残している。天草から出土の陶石はやきもの原料素材として優れており、また中国やオランダのやきものとは比べて勝っているため、国内では平賀焼・伊万里焼などで天草の陶石を使っている。また、地元で天草高灰焼では高灰村の庄屋(土田伝五右衛門)が、この陶石を用いて高灰焼を作っている。出典:相原秀次著「永竹威著者代表「日本やきもの集成」12」平凡社(19820205)
- R450 <古唐津> 九州陶器の源流は、陶器の古唐津であり、磁器の古伊万里であるが、その技術は肥前府の地域のみでなく、九州の諸国・諸藩内においての近世初期から末期に及ぶ変遷のなかで、それぞれに黄色づけられて伝播した。その背景には、共通した立地条件・窯場環境・流通条件があるものの、基本的には16世紀末に九州(西日本一円)に定着した李朝系(の工人・陶工)たちによる製陶技術が伝播していった。九州陶磁の研究に当たっては、独自の風土のなかで李朝系(の陶工)の陶技が継承されてきた。時代の推移につれて遠くは中国由来あるいは朝鮮初期の陶技、近くは隣接する備前・吉原などの陶器の影響を受け、交流しあがり、それらを巧みに導入し、製法づけた変遷の伝播とを学ぶことが大切である。出典:永竹威著者代表「日本やきもの集成」11」平凡社(19820205)
- R451 <たかが茶わんくぐり> 京都の裏千家から茶わんを頼まれた。若い横部さんは「たかが茶わんくぐり」の気持ちでさっさと作った。家を訪ねると、立派な茶わんが並んでいる。横部さんは自分のものを見せる気にならず、そのまま引き下った。意外なように茶わんづくりに結構な、再び裏千家を訪ねると「よく出来た。なかなかいい」という。「だが」と裏千家は続けた。「あなたのお茶わんは「クソクソ」といっている。「これでもか!」だ!」「あまりに見事に心を見透され驚愕でたたかれたような気がした。同時に、心がパキと閉るなりました。ものを作るのは、技術だけ、感覚だけではない、作る人自身の心の問題なので。あくまで心身に力をかけること、修行の道に入ることの大切さ、それを学びました。この語は、文部省が中学校の教諭用に編集した「道徳の指導資料」の中に、粘り強く努力する一つの生き方として収められている。出典:朝日新聞京都支局著「報道」朝日ソノラマ(19810425)
- R452 <北窯> 越の國に、古代のやきものとしての須恵器を焼成する生産技術が定着するようになったのは、古墳時代末期5世紀末頃と推定されている。それ以前の越の國と畿内政權との交流は、古墳時代前期に上る越の國で生産された碧玉を通じて行われていたが、しかし当時の越の國は畿内政權と対等の位置にあり、政權の配下に統轄されるような様相を呈しておらず、独立した地方の國々であった。須恵器生産の技術は、まず畿内河内國陶師で5世紀の前半ごろに確立したことはよく知られている。ここでいう技術が、北窯道への須恵器生産技術の伝播は、一般的にみて、畿内政權の権力が北窯道へ及ぶに及んでくるのと並行して行われているようである。畿内政權に最も近い畿内地方では5世紀の末ごろに、越中地方では6世紀の初頭に、ほぼ操業を開始しているようである。出典:島崎丞著者代表「日本のやきもの集成」4」平凡社(19810423)
- R453 <愛宕・秋葉信仰> 「火伏せ」とは、神仏の霊力によって火災を防ぐことを意味するが、この靈験をつかさどり、駆使したのちには山伏であり、愛宕社と秋葉社は、同様の御神座を有し、同じ山伏修験の拠点である。京都市の愛宕山は京都人にとって「火道要領」の山と「千日詣」でおなじみである。いっぽう、遠州地方の中心にそびえる秋葉山を境とする秋葉神社は山頂と山麓に社殿を構えている。史料上では「三代実録」貞観16年の条に記された「院院保神ノ社」が歴史上の初出と見え、「院院」は秋葉の古語で、「保神」は火の神を意味するという。出典:杉山茂樹編「神社と日本人」宝島社(20140515)
- R454 <窯業のなごり> 猿渡窯から瀬戸窯を経て美濃窯に至る窯業のなごりは、日本の古代から近世初期に及ぶ日本に唯一の胎動陶の技術発展を示す道程であるとともに、日本窯業史の中核でもあった。周知のように、日本のやきものは縄文土器から弥生土器へ、さらには古墳時代には弥生式土器の系譜をひいた土師器へと転換しているが、これらの土器はいずれも酸化炭素焼による素焼の土器であった。5世紀中葉、朝鮮半島からの技術導入によって始まった須恵器は白灰度胎動陶のなごりである。平賀時代に入ると胎動陶器に変化し、11世紀いっばいで終わりを告げた。一方、高灰度胎動による胎動陶器は胎動陶におくれ、ようやく8世紀のなかごろ、愛知尾張瀬田部の猿渡窯において生産が開始されたのであった。当時すでに輸入されるあった中国陶磁の影響によるものではないとまでいえない。出典:橋本憲吉著「日本やきもの集成」3」平凡社(19801024)
- R455 <持ち手> 日本の急須はおしく淹れられるようにいろいろ工夫がなされています。急須の持ち手に「横手」「後ろ手」「上手」がありますが、日本の急須はほとんどが横手で、持ち手が横手に横から突き出ています。後ろ手は注ぎ口と持ち手が一直線上であるのに対し、横手は持ち手を握った手の親指を動かさずそのまま片手で注ぐことができます。また、日本のすぐれた陶器技術は世界で指折りなので、注ぐときにガタガタ動くことはありません。出典:NPO法人日本茶インストラクター協会編「日本茶のすべてがわかる本」農山漁村文化協会(20081125)
- R456 <挑戦なくして伝統なし> 今こそ、来るべき次の100年に向けて、これまでの伝統を受け継ぎながら、時代のニーズに即したものがづくりを進めるとともに、その魅力を世界に発信していかなければなりません。私たちが、礎となつた400年の歴史を「EPISODE1」として、一旦その物語に区切りをつけ、有田焼のこれからの物語「EPISODE2」を新たに紡いでいきます。出典:有田焼継承プロジェクト編「有田焼百景」リベリア(20160504)
- R457 <浅川伯教を倣う> 柳から浅川伯教、巧の兄弟のことをたびたび聞くようになったのは四十年前だったが、浅教であれば李朝の工芸品を眺めてくれたい。両君のことを思うと、その頃より李朝の陶器に心惹かれていた私は、両君を思ふことはそのまま李朝の陶器を思うことと一緒のような気がした。今の駒場の民藝館に収められている無数の李朝工芸品の蒐集には、柳をたすけた浅川兄弟の心入れに負うところが定めし多かったらうと思う(「民藝」1964年3月号)。出典:濱田庄司著「無敵蔵」講談社(20000610)
- R458 <禅宗> 禅宗系宗派でいう七堂伽藍は、山門、仏殿、法堂、僧堂、庫裏、東厨、浴室と続く。永平寺や建仁寺、妙心寺といった禅宗の寺院では、三門(山門)・仏殿・法堂が一直線に並び、僧堂、庫裏、東厨、浴室などがこれを囲んでいる。中国の影響を多分に受けている点も禅宗寺院の伽藍配置の特徴といえる。出典:島田裕巳監「日本の仏教宗派」成美堂出版(20130321)
- R459 <萩の胎土> 萩の胎土には浸透性があり、しかも低灰度で焼締まりが強いところから、使用するにつれ釉薬の貫入を避けて茶が滲み込み、時の推移につれて花びら風情を醸し出す「茶刷れ」、すなわち「胎動の変化」を楽しむのが萩の特色であり、世上一帯「萩三唐津」の言葉も、萩焼が茶刷れとして位置づけられたことを端的に物語るもので、李朝朝鮮の濃い初期茶刷れ、備前好風あるいは遠州好風、さらには染などの和風の好風を取り入れた萩茶刷れは、なによりも茶を飲む感懐としての手取りのよさによる特色をもつ。低灰度で焼き上げられた萩の茶刷れは、胎土の焼締まりがなく、筆に染いた感懐はのびのびとして温かい。出典:田中憲吉著「日本やきもの集成」8」平凡社(19811208)
- R460 <瀬戸> 一般に瀬戸の窯業は一千年の歴史をもつといわれていますが、近年の発掘調査によつてさらに長く、平安時代の中ごろまで遡ることが明らかになっています。もちろん、それ以前の縄文土器や土師器、その後の土師器や須恵器も発見されていますが、日本で初めて植物の灰を釉薬とした胎動陶器の生産に成功したという陶磁史的に重要な事柄をその発見点としています。さらにこの事実も、瀬戸窯の源流となる猿渡窯まで遡ることが明らかになっています。7世紀の末ごろには恒常的に陶器の生産地としての「瀬戸」の歴史は、その源流から数えたと、千三百年にも及びことになりました。平安時代後期から鎌倉時代にかけて、各地でやきもの生産が始まりました。愛知県の瀬戸・常滑、福井県の越前、滋賀県の信楽、兵庫県の丹波、岡山県の備前(六古窯)はその代表的な窯業地です。これらはその後、徳川幕府も生き延び、今日まで活動を続けている窯場としても知られています。さて、中世におけるこの六窯の中で、瀬戸を除く五つの窯では、磨・磨・擦鉢の三磨器を基本として、酸素をしっかりと窯に送り込む酸化炭素で焼き締る陶器を生産しました。そして瀬戸では、中国の白磁や青磁を写しながら中世唯一の釉薬を掛けたやきもの、胎動陶器を生産しました。出典:唐澤昌宏著「瀬戸」淡交社(20021222)
- R461 <茶器の定義> 茶事器物を、略して茶器といふ。普通いふ茶器の語に廣狭二様の意味がある。廣い意味において、前首の古く、茶事に用ひる器物を指して茶器といふ。狭い意味において、茶を容れる容器、すなわち茶入を茶器と呼ぶ。出典:矢野龍渓著「茶道全集巻二」創元社(19511005)

ある集団が、1つの社会的役割(役割)を担っているとき、集団内での役割の効用(満足度)を犠牲にしなければ他の役割の効用を高めることができない状態。

特味と土気 Respect Spirit 陶器

朝も日は一種のエンターテインメント。仕掛けで陶土の細やかなさを磨く

上村独矢編「陶磁器の美」内外社(19320315)より 陶彩文庫版(L390)

美と食の追求



北大路魯山人 1883年3月23日京都上賀茂生まれ。幼い頃から書道、西洋絵画に親しむ。東京に移り、日本美術展覧会に書を出品して一等賞を受賞。書道、筆刻、陶芸、漆芸などで活躍。大正に入り、会員制「美食倶楽部」を発足、後に「星岡茶寮」を創業。「食器は料理の着物である」の信念で、自らの作品でもてなされた。



T94945350-8811187 魯山人写しの器 三ツ組鉢(細密木箱入) 3,850円(本体価格3,500円) (日本製) 径16.8×4.8cm 3P 木箱 (20×20×9.6cm) ① 楕16入 (0218)



T96237400-8811187 カット 魯山人写しの器 木皿付手描きペアカップ楕 4,400円(本体価格4,000円) (美濃焼) 径9.3×8.2cm (260cc) 2P 木皿 2P 化粧箱 (26.2×13.3×9.8cm) ① 楕28入 (0218)

特集とわいせ

「茶碗の日」 11月23日。勤労を尊び、生産を祝い、国民が互いに感謝し合うとの趣旨で制定された祝日。茶碗(飯碗)に、出回り始めた新米は、いかに美味しくしよう。11月23日を「茶碗の日」として、あらためて新米と茶碗を愉しみにしたいと日本陶彩(株)は考えました。 TOISS 11月23日 http://www.toissai.com/

11月24日は「和食の日」 和食文化国民会議 Washoku JAPAN 伝えよう、和食文化を。 http://washokujapan.jp/ 日本陶彩社、一般社団法人和食文化国民会議(和食の日)の会員です。 和食文化国民

- R479 <創刊> 陶磁の世界の現状は、芸術としての作品から、日常雑器の生産、そしてアマチュアの手づくりに至るまでの大きな陶芸の流れと、建築からニューセラミックスにまで広がった産業面への流れというように、無限の可能性が約束されています。出典:松原隆編『月刊陶』協賛堂出版(19800801)
- R480 <豊原の踏穂園> 「古事記」や「日本書紀」がわが国土の創生をもって「豊原の踏穂園」と美称したのは、神話的虚構にしかすぎない、ついでに言えば、そこに住み続けた日本人が米食民族と自認してきたことにも、事実との懸隔のあることはいまでもないことである。われわれ日本人総体が、米食民族というほどに米を主食として摂取しえたのは、ごく近年のこと、厳密には第二次世界大戦後のことに属する。もっとも米の消費が著減しつつある現状からみると、より正確には、戦後のいつかときに米食民族であったとすべきかもしれない。日本人は米食民族というよりも、むしろ米食懸念民族というこのほうが、歴史的事実に忠実な表現であることも確かである。出典:渡部忠志著書代表「アジアの(中)の日本創作文化」小学館(19870720)
- R481 <韓輪の復讐> 韓輪の復讐のある所謂祝部土器(須恵器)は、朝鮮南部の古墳から発見される土器と多くの類似を有する故に、又一に朝鮮式土器とも呼ばれてゐる。此の事はまた韓輪の術が朝鮮より傳つたことを推断せしむるに充分である。然し韓輪の術が我國に渡来した年代は、これを明確な紀年を以てあらはすことは不可能である。(中略)将来考古学の研究が定説を作るに至るまでは、韓輪の復讐は、先史時代と有史時代とに跨る所謂須恵器の時代にあつたとして置くのが賢明であろう。出典:瀧川政次郎著『日本社会経済史論考』日光書院(19391128)
- R482 <豊富な意匠> 興文式土器の、こうした豊富な意匠の展開は、硬玉にあなをうがった石工技術の発達とあわせて、日本文化史の一つの特色をなす工芸的技術の熟達で、すでにこの段階からあらわれていることを考えざるに足りよう。出典:家永三郎著『日本文化史』岩波書店(19591217)
- R483 <古田織部享年七十二歳> 家康より織部は大坂夏の陣にて、敵方と内通したという罪のない罪によって切腹を申しつけられた。古田織部享年七十二歳。織部焼は今もなお、その独創的な美の輝きを保ち続けている。出典:近藤幸・愛英史著『陶魂』リイド社(20100909)
- R484 <お菓子の風土> 和菓子は日本の風土とともにあると言ってもいいでしょう。ここに四季の移り変わりが、和菓子を支えています。日本人は天候を気にし、四季を大切にする民族は少ないのではないのでしょうか。もちろんそれは、日本人が農耕民族だったせいもありかもしれませんが、四季の変遷を分化にまで高め、善いにつけ悪いにつけ四季を楽しむのは、日本人の心の豊かさだと思います。そして、和菓子は四季の表現の一つなのです。出典:日本の和菓子「日」之出版(19870501)
- R485 <陶山之争> 三代實録巻二、「貞觀元年三月癸〇四日庚申道左衛門少尉正六位下紀朝臣今影。右衛門大志從六位上權兵衛連貞雄孫於河内、和泉兩國、擊決陶山之事。…廿一日丙午、大威於建礼門前、以稱職之人入於御在所也。」河内和泉兩國相争陶山之事。依朝使左衛門少尉紀今影等勘定。為和泉國之地。(…貞觀元年(895)年4月21日河内・和泉兩國が陶器を焼くための山林を争った時、朝使左衛門少尉紀今影が和泉の國と決定した。) 出典:黒板勝美・廣史大系編集『日本三大實録』(19781220)
- R486 <茶陶> 日本の陶器も、その文化と同様に、古来絶えず支那・朝鮮の影響をうけて発達してきた。上代土器の著しいものには須恵器があるが、これはロクロの技術が秀れて、形もよく、焼きも堅く、その種類もいろいろあって、土器としては、頗る発達したもので、殆どそかかっているが、立派な陶器といってもいいものである。この須恵器もその起りは、古墳時代に朝鮮の新羅土器乃至百濟土器の影響をうけて日本に生れたもので、この系統の土器はその後中世まで作られた。須恵器は全国にわたって焼かれ、奈良朝から平安朝にかけては全国にばらばらの形であったが、平安朝の末頃から各地方それぞれ特殊な発達をみるようになって中世になるとそれが或いは備前焼になり、或いは信楽焼、丹波焼、または瀬戸焼となって、互いに特色を現した陶器を焼くやうになった。この須恵器は俗に「行基焼」ともいってゐるが、その名がたまたま打んで、昔からお茶の方でも時に花入などに使つてゐる。出典:矢部良作編『新修茶道全集(六)茶陶編』春秋社(19550505)
- R487 <茶の湯> 茶の湯とは、ただ単に湯をわけて茶を点てるものだという層層の千利休の歌の心は皆様に理解できるでしょう。誠に平旦で奥深い意味がうかがうことは出来ません。しかし、本当の奥深い意味はお茶を点てる人、お点前を受け取る人、そのかかされた千利休の「教え」を捉えとることにあります。茶の湯の心と茶の湯の精神を理解すること。これが茶の湯の本当の心です。無数の茶から茶の精神を各々が理解すべきものなのです。しかし、利休の精神を茶道から選り取ってきたら、茶道の約束事として作法があるのです。そのまはり、人間が生きていく為にいろいろの約束事があります。それは社会的なもの、儀礼的なもの、修業的なもの、芸術文化的なものに四つをあげています。出典:林希治著『陶磁器の魅力と文化』いなほ書房(20010115)
- R488 <茶碗の概念> 茶碗なる名称は、古くは陶磁器の代名詞の如く用ひられてゐたが、一般には茶碗と云へば、茶を喫する器具といふことになつてをり、現今では茶碗の器具即ち茶碗茶碗にも及ぶことになつてゐる。従つて茶碗の中には、喫茶用のものと喫茶用のものとあり、狭義の茶碗にも抹茶用と煎茶(番茶を含む)用のものとあり、煎茶用の中に抹茶用と煎茶用とコーヒー用とある。また抹茶用にも仔細に分別すれば、濃茶用と薄茶用とあるわけである。すなはちここに論ぜんとする茶碗とは、廣義の茶碗ではなくて、狭義の喫茶用の茶碗の中でも、特に抹茶用茶碗に限るわけである。出典:矢部良作編『茶碗全集巻三』創元社(19511215)
- R489 <茶人の器用> 茶陶の歴史をありかたててみると、そこには茶陶の美を発見し、これを茶の器として使ひきたる茶人の器用がまがらうかがある。一方には、名を無き陶工にしかすぎないのに、そういう器を造りあげた工人がいたことである。面白いのは、その両者の出会いの問題である。もちろん、高麗茶碗に美を見出した茶人たちは、井戸茶碗や、三島茶碗の作者が何者かということには知らなかつたはずである。南朝鮮の陶工たちは、茶碗を造つていたおはたかではなくて、雑器を造つていたからである。「徳利」「ビンブ」「チョコ」「サラ」という語彙は朝鮮にあり、日用雑器を農家の手に焼いてゐるといった程度のもので、茶碗の何ものなるかも知らなかつたはずだし、この「ビンブ」が名器となつて珍重がられるまでくなどとは夢にも考えなかつたにちがいない。出典:千宗室編『茶碗美術全集3茶碗和物』淡交社(19700520)
- R490 <料理の衣> 器は料理の衣です。「おいしさ」は87%視覚と愛情で生まれます。「おいしさ」と思ふのは「盛り方」や「器使い」によるところが大きいのです。料理を作る時間がなくても、盛り方や器使いで、一緒に食卓を囲む人々を笑顔にすることはできます。出典:高倉なお子監修『盛りつけ&セッティング』メイツ出版(20130630)
- R491 <胎土> 胎土の焼成温度は低いもので1000度に達する。これに対し緑釉の融点ははるかに低い。実際の釉の融点は実数にないかぎり分らないが、主成分の珪酸鉛の融点は700度台であり、これに銅・鉄・アルカリなどが含まれているからさらに低く、700度付近である。これは緑釉陶器が一度素焼された後、釉を掛けて再度焼成されたことを示している。この緑釉等の焼成のことを明らかにしたのは筆者の薩岡出土陶片の分析が最初であった。加藤士郎南は正倉院三彩の調査結果からそれらの釉の焼成の温度を800-850度と推定した。おそらく妥当であろう。出典:山崎一雄著『古文化財の科学』思文閣(19870615)
- R492 <よろしゅうおあがり> 門口に出て朝日に向かって手を合わせ、自家用の畑をひとまわりしてそれぞれの作物の様子を確認し、今日の仕事の段取りを考えながら食卓に座るおじいちゃん。庭先を掃き清めて打ち水をし、朝仕事を済ませたおばあちゃん。朝早くから用器を見回って帰ったばかりのお父さんに子どもたちも加わって、お母さんの用意してくれた朝食が始まります。「いただきます」という元氣な子どもたちの声に、「よろしゅうおあがり」とおばあちゃんが応えます。出典:中村政雄監修『心豊かな暮らしのデザイン』新日本出版(20070810)

- R493 <所謂日本の美術> 吾人が茲に唯道絶せんとする美術は所謂應用美術(専ら工藝)として而も生産的美術を加味したもので日本の陶磁器は總論に於て述べたる如く意匠を以て特長として世界に鳴る故に日本的陶磁器は亡國の因たる能はず吾立國の微たるを失はず是れ日本の美術の世に冠絶する所とす。出典:北島似水著『日本陶磁史論』五月書房(19790930)
- R494 <古典> 元來「古典」を意味する「classic」はラテン語の「艦隊」から来ている。教団の艦隊のように人間の心の危機において本心に精神に力を与えてくれる書物や芸術が古典なのであろう。出典:野中修二編『失敗の本質』ダイヤモンド社(20120726)
- R495 <遺仏所作物帳> 正倉院文書のなかには天平六年五月一日という日付をもつ遺仏所作物帳とよばれる文書がある。これは奈良興福寺西金堂の造詣に関するものであるが、そのなかに窺杯用の土を現在の大阪府交野市で採取したという記事がある。加藤は現地で実際に土を採つて調べ、使用できることを確かめた。加藤は調査の時、陶などのスケッチをしていたが、それに基づいて試作している。山崎は「わゆる「煎茶」の整理中に発見された濃緑色の陶器の小破片一割を分析した。その結果は、加藤の考察とあはせると素焼(節焼)の温度は約1000度、釉焼の温度は800-850度と推定された。また韓輪の回転方向は右回りであり、唐三彩とは異なっている。出典:山崎一雄著『東洋陶磁第27号』東洋陶磁学会(19971031)
- R496 <備前焼> 岡山県備前地方で焼かれている、日本で最も古い窯の一つである。上代より須恵器等盛んに焼かれた伝統的な地盤にあつた事も大きい影響している。備前焼の特色は鉄分を多く含んだ赤土(赤褐色)の高耐火度が低いため、長時間かけてゆっくりと酸化焙で焼き素地が鉄の様に堅く焼けているのが特色である。備前焼は淡い深みのある我国独特の焼物で釉薬をかけないのも特色である。出典:備前陶洋著『茶わん読本』淡交社(19650225)
- R497 <酒器> 白酒「いつい呑つてのはなかなかいいものね。私、年中ぐい呑を採っているんだよね。」加藤「ぐい呑と徳利は酒飲みの作つたんでない駄目だね。」 出典:白洲正子・加藤九郎著『やきもの読本』夏目堂出版(19761020)
- R498 <扇右衛門と云ふ名> 世に一般に扇右衛門と呼ばれる磁器は清井田林右衛門の作品を指す事は明かであるが、それが何代目の林右衛門の製品であるか、或は林右衛門本人に影をうけて、其當時清井田家に用いられたる工人の作であるか、今日それを鑑定する事は非常に困難である。一種の工芸品であるから繪畫や彫刻のやうに、一の製作品が絶対に、一人の手で作られたと云ふ事は、まづ少なく、多くの工人の手を経てゐる事が想像される。出典:大河内正敏著『林右衛門と色紙島』彩畫會(19290917)
- R499 <砂目積> 文政3(1594)年領主波多氏の改易により唐津藩の有力であった岸松屋は廃藩となり、陶工等は離散する。その後の頃から、現在の有田田楽、及び西有田地方で唐津系陶器が興つたと推測される。これらの窯お焼成時、窯詰め法は当初胎土目積である。器物を重ね焼く上層を防止するため器物間に素地と同じ土を小さくダンゴ状にまらめて敷置く方法である。時代がやがや下がると胎土の代わりに砂が用いられる。これは砂目積といわれる。胎土目積作品の中に磁器はみられないが、砂目積の中には陶器に代つて磁器が存在している。従つて砂目積の時代に磁器が誕生していることが判る。出典:矢部良作・小本一良監修『伊万里百選』里文出版(19930830)
- R500 <寛文デザイン> 注目すべき成果が次々に報告されている近年の伊万里磁器研究のなかで、とくに美術史的な視点から注目したおんが、17世紀の寛文時代(1661-73)頃に達成された、器形や文様全般におよぶ作風のニューウェーブである。それは400年におよぶ肥前窯の歴史のなかでも特筆すべきことで、まさに「デザイン革命」といっても過言でない内容であった。この「デザイン革命」を支えていたのが、じつは幾何学的な商業技術の革新である。つまり、17世紀初期には伝えられていた朝鮮系の技術体系に加えて、17世紀中期には中国系の技術が直接導入され、うつつの隅々まで緊張感に満ち、白さが際立つ高品質の素地が完成した。出典:青柳恵子・荒川正明著『古伊万里 磁器のパラダイス』新潮社(20090920)
- R501 <毛利氏の御用窯> 萩焼は、縦輪による成形と炭灰釉の使用を特徴とする。朝鮮系の陶技を移入した薩摩陶器で、防長二国を領有する毛利氏の御用窯として、萩城下の松本に置かれた。御用窯は17世紀半ばには領内の深川にも分業され、また松本でも松本が開かれるなど、旺盛な生産性を維持しながら、幕藩体制の終焉期まで続けられた。出典:石崎泰之著『萩』淡交社(20021216)
- R502 <再興九谷の時代> 江戸時代後期、加賀国南部において稼働した諸藩として、金沢の春日山窯・民山窯、能美郡の若杉窯・小野窯・津代寺窯、江沼郡の吉田窯・宮本原窯・松山窯があげられます。各窯はそれぞれ特色ある作風を持ち、明治以降各地域で陶業が発展し、九谷焼として国内外に広く名を知られる基礎ともなりました。そうしたことから便宜的に、金沢九谷・能美九谷・江沼九谷の呼称もしばしば用いられています。出典:寺尾健一著『九谷』淡交社(20030205)
- R503 <白い焼き物への憧れ> 中国は儒教の国である。人間の心の中にある欲をおさえ、人間としての道を説いた。ともすれば華美物議となることを嫌つた思想が純白なものを好む。祭礼に使用するものは白い物であることを条件とした。中国ばかりでなく、漢教思想を強くうけた朝鮮半島も、白に對するこだわりが強い。中国から青磁、染付をはじめとするいろいろの焼き物の技法が伝わったのに、ついに朝鮮半島では白磁の発達はなかった。しかし、李朝になってからの白磁は日本人の心に訴へるものがある。出典:三杉隆敏著『やきもの文化史(19890821)』
- R504 <すえ> 須恵、須磨、陶、と書いて「すえ」と訓ませる地名は全国各地に点在している。このような地名をのこしているところには、まづ別外著名須恵器を焼成した古窯地帯がある。大阪府堺市、和泉市、岸和田市、南河内郡狭山町にまたがって、大規模な須恵器窯地帯群(陶山古窯地帯群)が存在することは衆知の通りである。この地は、古く「日本書紀」巻五崇神天皇七年の条に「茅渚陶器」の名で記載されており、陶器の名が「日本書紀」の成立した八世紀初期にはすでに使われていたことがわかる。陶山古窯地帯群の範囲内には式内社の陶瓦神社があり、また真言宗の名刹高蔵寺も、古くは大須恵院と呼ばれていた。出典:瀧川政次郎著『日本やきもの集成7』平凡社(19810305)
- R505 <茶碗> 茶を飲むの碗は茶碗と云ふこと勿論なるを、今昔、磁器の飯碗も茶碗と云ふによりて、茶用には「茶のみ茶わん」、飯用には茶碗茶碗と云ふなり。器あり。茶用は蓋なしなり。出典:喜田川貞著・宇佐美英機校訂『近世風俗志(宇佐美編)』(20021213)
- R506 <幕の内弁当> 三原見物の弁当として、「守貞廣集」には「幕の内弁当」の記述が残っている。その内容は「10個の握り飯、海苔、焼豆腐、平、蒲蓐、玉子焼」となっており、とても一人が一度に食べ切れる量ではない。焼豆腐に盛り込み、弁当箱を隙にのせ、一日かけて芝居を見る。途中お酒でも飲みながら弁当をつまんだらう。芝居と幕の内弁当は江戸っ子の楽しみのお供だったことだろう。出典:林穂野著『江戸の食卓』美術出版社(20140320)
- R507 <食育・卓育> 希望にあふれた明日の日本の社会を築くために、子どもたちがすくすくと育ち、健康で明るい高齢者が次世代を温かく見守り、そして見守られる社会の実現のために。出典:根岸安邦・食空間コーディネーター協会編『食育・卓育』メイツ出版(20140325)
- R508 <狩器> 狩器時代は稲作が入ってきたことで人口が増え、食料自給における狩猟採集の比率は下がった。しかし狩猟が廃れることも、その技術が失われることもなかったのである。出典:中塚隆著『日本人はどんな肉を食ってきたか?』潮出版(20140410)



長坂金雄編『陶器講座』 造山堂(19351110)より 陶彩文庫蔵(1360)



『陶磁(第1)巻第1号』 (19271115)より 陶彩文庫蔵(1391)

- R509 <鏡子> 正しくは、三々九度や纏飾りの三人宮女に見る、長い柄がついた金属製の器をいう。明治になって横濱の鏡子と鏡子というようになり、現在は特に小さい「徳利」を「お鏡子」とよぶこともある。出典：飯沼幸徳・市田ひろみ・山本成一郎監修「ニッポンの名前」淡交社(20060208)
- R510 <越意書> 陶器はわれわれ人類の火を知ると間もなく生まれたもので、人類が生活らしき生活を営むやうになってから以後は、日常生活に即する最も重要な存在として今日に及んだ。実に陶器と吾々の因縁は石器時代の遠きまで遡るといへばその因縁の深く遠きは他の何物にも及び難いといえよう。然ればこそ陶器がわれわれの生活を色付け、夫れに潤を与える事の少なからぬを賞めるのである。然も陶器の様相は千差万別有する感覚を新鮮し、他の絵画、諸工芸の妙趣をも併せて留して美術の中で最も深い醍醐味を感ずるものといえよう。出典：越田次「陶器 通巻第一号〜第五号」日本陶磁協会(19971224)
- R511 <窯室の謎> 鎌倉時代、中国の浙江省天目山にある寺院へ留学した禅僧が、当地で日常使っていた茶碗を持ち帰った。これは黒色系の釉がかけられており、当時の日本では珍しかったので、鉄やマンガンの酸化物を加えて同様な色釉を工夫し、天目釉と呼んで瀬戸などで用いられていた。こうした焼物の中でも群を抜いて貴重とされるのは、中国から伝わった曜変天目と呼ばれる天目式の茶碗であり、主に茶碗の内面に、幻想的とも思われる青味を帯びた大小の斑点が点在する、代表的な曜変物であった。世界に4個、または6個しか存在しないといわれる。斑点は偶然に生じた現象であるこそ、それぞれに異なった現われ方をしている。光線による色彩の变幻が見る人を魅了するのである。出典：黒田永二著「発物の謎に迫る」装摩房(19950420)
- R512 <徳路天皇> 唯、事の序で、一言、致して置くと、我が國に於ては、神代以降、今日に據る迄、天神地祖を尊び奉るに、其の器は、必ず、土器に製られて居つたので、史乘の上にも、其の土器製作をのみ専業とした工人の名が、擧げ、見えて居るのである。即ち、今から一千九百五十有餘年前、孝仁天皇の御宇に、伊勢山田の瀧宮某の子孫で、藤本某、藤木某、と云ふ者達が、能登小倉山の土を採つて、内裏の御厨子の御器を作つたと云ふことがあり、又、夫れから八百年も経つて、丁度、源平時代の頃に、前記、藤本某の末裔でもあらうか、根木某太夫と云ふ者が、愛宕郡樺輪の土を採つて、内裏の御器を作つたと云ふこともある。夫れから、桃山時代の末、文祿二年には、播州の曉庵屋敷兵衛と云ふ者が、京都の伏見田町へ移住して、慶長年間には、深草山の瓦戸へ移つて、茶裏や、公家用の土器の調達したともある。而も、其の伏見田町を離れたのは、此の時が始まりでは無く、古く、徳路天皇の御時からであつたと、傳へられて居るのである。出典：小泉盛作・小森次著「日本陶磁史」隆山閣(19250410)
- R513 <鑑> 日本の律令国家では、7世紀後半〜8世紀前半に材質の異なる同一の箱型の朝鮮系金属製食器が流通し、中国志向を強めた9世紀代には「金、銀、朱漆、漆、磁器」(「延喜式」、金属器・漆器・朱漆・漆器)〜船来陶磁・因産地物陶・緑釉陶・灰釉陶)・各種土器・須恵器・黒色・土師器)の重層性が確認できる。その意味で、宇野隆夫が提唱した従来やや漠然と食器器・陶磁器とする認識を改め、多材質の炊炊・貯蔵・調理・飲食物を包括する「食器」概念に加えて、「儀礼の器」と「日常の器」を区分する問題意識が大切である。出典：国立歴史民俗博物館編「陶磁器の文化史」歴史民俗博物館編(19980324)
- R514 <父と子として> 日本約という言葉のもつ意味もさういふことと思います。中国や朝鮮のやきものは日本のやきものに大きな影響を与えており、一つの例え方として、日本のやきものは中国を父とし、朝鮮を母として生まれた、などと言われます。同文同様、同じ東洋人ですし、長い歴史の交流があります。似ているところは随分と多いのですが、同時に違つたところも山ありです。私が兵隊で中国に参りましたとき、似ているところが驚いたものです。例えば大工さんは日本ではノコギリを引いて切りますが、中国は斧で切ります。カンナの使い方もさうで、日本と正反対です。住まいも畳式でなく椅子式で寝ますが、戸障子も敷居に間に開閉せず、扇式でFです。中国は日本より西に似ているのではありませんかと考えたことがありますが、何となくも向うは大層な奴です。人の気質も違ふわけですが、何よりも私が不思議でないのは中国のロクロは左回しなのに、われわれは右回しだということです。そして朝鮮の瀬戸ロクロに対し美濃や瀬戸が伝統的に手回しロクロのみを使用していること。出典：加納陽著「韓輪の復讐」中部経済新聞社(19830611)
- R515 <黄金期> 中国陶磁の黄金期とも呼ばれる宋代の特産すべき一面は、黒釉陶(天目)の存在である。西晋にはじまるこの陶器が、晩唐五代ではあまねく器類に普及していたことは述べたとおりである。日常生活に密着した地味な存在である。日常生活に密着した地味な存在である黒釉陶はいつの時代でも華やかな露光を浴びる機会が少ないが、宋代は別である。華北では定窯や磁州諸窯で黒釉、柿釉が中興して両者が染め分けられたり、金花、绣花や白地黒の文様をあらわしたり、漆を掻き落して意匠表現をするなど、白化黒白釉陶と歩調を合わせた多様な作例の展開が見られる。しかもなんとも宋磁の神品とも称せられる曜変天目や油滴天目を焼きあげた江南福建建陽建陽の建窯、天目釉を二度がけし作爲を尽くして巧妙な文様をあらわす越城天目を作りあげた江西省の吉州窯を等閑視することはできない。出典：鈴木勲編「陶磁器」世界文化社(19780601)
- R516 <出雲> 前述が如く、出雲地方に於ては當時既に製陶されたるならむ、それ或は神話的に属する記事など、我邦陶業史上に尤も逸す可からざるの事實なり、思ふに時は正に神武天皇紀元前六百六十年而して之の製陶地は出雲田代伊予。蓋し出雲の地は朝鮮に近く當時彼我の交通開け又た朝鮮に渡り給ひたれば、既に此の時に於て其の陶法を辨へ給ひ、之を老夫婦に教へて八襲を作し給へるものならんか。されば出雲の製陶術は朝鮮の陶法我れに傳はれたるものと解するを得べきなり。出典：上村隆三郎編「陶磁器の真」成光館書店(19320315)
- R517 <若宮> 藤平は最後の業として、かねてから親交のある若宮八幡宮の松井意風宮司に、境内の一隅、五条坂に面して鳥居脇の土地の借借を申し入れた。若宮八幡宮は昭和二十四年に陶祖神松根津彦命を合祀し、陶器神社とも呼ぶようになっている。そして戦後いち早く復讐させた陶器市を、その機会に名称を陶器と改めた。いわば陶器の町五条坂とは深いつながりのある藤平の熱意を評さえて、松井宮司は最後にはむしろ白眉的に同意を表した。出典：田村浩著「五条坂」新潮社(19770920)
- R518 <ヘラ記号> 「ヘラ記号」を工人組織解明の手がかりとして、推測し得る各形態について考えてみた。とくに、工人層と上部階層、すなわち中央政府の構成員あるいは直接的関連を保持し得た階層との間に、「窯」を媒体とする中間層を想定し、論を進めてきた。これらの中間層の具体的な氏族的な背景をのびるはきわめて困難といえるが、その帰郷地域と古墳群の所在などから、比較的確定可能な氏族を「新撰姓氏録」から抜き出すと次のごとくである。和泉国神別(和田清、大庭造、神直、大村直、荒田直)、天孫(末住主)以上六氏についてはほぼ想定に大過ないと思料される 出典：中村浩著「和泉陶器の研究」柏書房(19811125)
- R519 <ひと唄り> 植野綾子の第一歌集である「陶の火鉢」の二章目の「ひと唄り」には、今は亡き夫を詠んだ歌が四首、あるいは五首見える。四首か五首かのどちらかに決められないのは、やや言い過ぎかと思えるほどの表現に切実な悲傷の思いを託した、「遺恨を吹く寒風に翳されて魂はひとりの名を呼びやます」という歌に出でくる「ひとりの名」を、おそらくは夫の名であらうと思像するもの、断定は憚られるからである。出典：植野綾子著「陶の火鉢」青樹社(20060309)
- R520 <ダントコール> さて、此等原料よりして多様な美しき器類制作致されば、その成形には、或いは轆轤を用い、或いは専ら型を利用し、しかる後、刀を以て仕上げ仕り候。出典：佐藤雅彦解説「中国陶器図録」平凡社(19910225)
- R521 <正倉院陶器> 正倉院には特に正倉院三彩とよばれる五十七点の薩摩陶器と正倉院薬師・薬師とよばれる須恵器十一点および青瓷石碗とよばれる須恵器の陶器一合計、合計六十八点のやきものやきものが存在する。これ以外に三十六箇の陶片および若干の小片があるが、これらすべてが地上に伝世した世界最古のやきものとして、つとに著名なものである。正倉院三彩は、粟地は唐三彩や滑三彩と異なり、小砂を練だざんぐりとした土で、酸化過焼成のためにはどんでん色を呈するが、やや還元気味のものには灰白色を帯びている。紋飾の粟地は特に注目すべきもので、正倉院文書の「弘法所作物帳」には作例として同野から選んだことを記しているが、交野付近の陶土を採集した加藤土師師は「一見かまひに砂粒の多い紅土風のもの、この土が用いられたと考ても支障はない」と、同報告書で述べている。つぎに、成形にはすべて轆轤水挽きを手法によっており、作例はきわめて丁寧で、轆轤目はほとんど見えぬ。轆轤の回転は右廻りで、水挽き後の器面調整も右廻りである。正倉院三彩の焼成法は日本独特のもので、唐三彩のような粘付灰はまったくなく、きわめて単純で、簡型である。もっとも多いのは「蓮の玉班」とよばれる縁縁で蓮花文を数段干鳥状に重ねたもので、三彩の場合には緑釉内面に黄釉を記するを常にする。正倉院陶器は北倉・中倉の須恵器が陶器類と和泉国からの調製品を用いているのにたいして、南倉の彩釉陶器類が中央の官工房において製作された点で、その性格に大きな差異をみるのである。出典：谷川敬三・川端康成監修「日本の陶磁(古代中世)」中央公論社(19741125)
- R522 <大酒環杯> 古事記によれば、素戔嗚尊の御子八千子の神が高志田沼阿比賀と磐ひに幸行し給ひき、又た神の禰后須勢理比賣甚しく禰后給ひぬ。日子運神わびて出雲國より櫻の園に上り櫻山と名んとして、装束を立つ時に片御手を御鳥の籠にかけ、片御手を其の籠に踏み入れて歌ひ給ふ。遂に其の后大御手籠を取らて、立たせ又た御歌ひ給へり。と、斯くして互に手由比して出雲國に御座ませり。とあり、是れ即ち天孫契約の途に於て所謂三九度の起原なり、而して其の御酒環杯は今日の所謂「カハラケ」にして輪盤もなく、斑紋もなき素焼の土器なりしならん。此の大御手又は、甕は既述して何處にて造られたるものならんか。口傳によれば出雲大社のある地より数里を隔てたる石見の國に近き九村の地に於て製陶したるものならんといふ。出典：上村隆三郎編「陶磁器の真」内外社(19320315)
- R523 <わが心情> 陶祖の碑を大切にしたい。伝説は伝説でよい。それを承知で、藤原部こと、陶祖加藤藤原を大いに称えよう。出典：丸村潤一郎著「陶祖加藤藤原考」(19941108)
- R524 <価値創造> 顧客が百貨店で過ごす時間をより充実させることから考えたい。それはコミュニケーションのための飲食や、ライフスタイルに関連する学びが挙げられるだろう。従来の買い物だけでなく、飲食や学びを百貨店の来店目的とするように仕掛けることも百貨店の新しい価値創造である。出典：「ストアーズレポート(2030年の百貨店)2015年8月号」ストアーズ社(20150801)
※に、アートマシコで見られるような、固くても、ゆるくても、考えるべきもの、認識すべきもの。
- R525 <日本海鉄道の集落> 全国に鉄道の敷設路線が普及するのは七世紀以降であるが、鉄の小鍛冶はもっと早い時期に、突然変異のように日本海沿岸で数多く現れた。必ずしも「倭国大乱」の時期と合致しないが、丹後半島では、弥生中期前半から中葉(紀元前四世紀から紀元前二世紀)の須賀谷遺跡、日古ケ丘をはじめとして30か所以上の古代鉄道遺跡が発見されている。信州や北陸にも弥生時代から内陸に遺民が定住したことを示す、鉄の鍛冶路がある特異な集落遺跡が登場する。樺立遺跡、西山公園遺跡、地方遺跡などである。ついで、出雲地方には、三世紀後半から島根半島の西端、出雲市の西谷須賀郡と対峙する形で、東部の安来市に荒島古墳群が突然登場する。出雲では古い銅が出土していない。すぐ隣の伯耆の妻木晩田とは違い 出典：長野正孝著「古代史の謎は鉄で解ける」PHP研究所(20151030)
- R526 <岸壁> 15世紀末に入り、ようやく九州の先遣性を回復し、李朝中期の倭寇が導入された。この間の事情を「海東諸国記」や「李朝実録」などの古書は伝える。15世紀の西日本地域は、八幡船が朝鮮半島周辺の海上に出没し、文物の交流に一段になった。朝鮮・世宗王のころである。八幡大菩薩ののびやかなる百日本地域水軍は、16世紀後半に入ると、朝鮮半島周辺はいつまでもなく、東支那海で冒險的な航行を続けた。なかには従道船貿易のルートにのった交易もあつたようである。このような環境の中で、李朝の倭寇は北西部九州の松浦地方に導入された。往時の世情を物語るには、岸壁城下の古唐津創成期の古窯址である。出典：渡辺喜藏編「日本陶磁器の源流」産報ジャーナル(19771103)
- R527 <広瀬・龍田> 天武期の内政禁止令に先立って、七日前には広瀬・龍田の祭りの規定を定めている点が注目される。この二つの祭りは、明らかに農業のためのもので、龍田の風神は風水害の防止を、広瀬の大忌神は水田の水を可って稲を育てることを、それぞれの役割としている。二神の祭祀規定を整えた直後に、肉食の禁令を公布したことから、その目的が稲作の推進にあつたと考えられる。出典：原田信男著「日本人はなにを食べてきたか」角川文庫(20100125)
- R528 <改造> 日本の場合特産すべきは、道路や城壁や墓のような「線」や「点」の事業ではなく、大地にべったりはりついた「面」の事業であり、それも特定の場所に限られた事業ではなく国土全体にわたる事業であり、またピエロのように一度作ればすむ構築物ではなく、常に継続される事業であり、3000年後の今日なお継続されつづけている事業だ、ということである。それはまた、道路や城壁や墓のような単純な直線の建設ではなく、自然の大改造であり、どこまでも自然の破壊ではなく「改造」であった。出典：富山和子著「日本の米」中央公論社(19931025)
- R529 <金海式陶器> 三國時代初期を代表するのは、慶尚南道海豊郡金海里貝塚で発見された、いわゆる金海式陶器(炆器)である。貝塚の下層から赤褐色の軟質土器が出土し、上層になるにつれ、しだいに灰黒色の軟質・硬質陶器が発見された。このような金海式陶器は、齊梁と陳朝をもちいる中国漢代の陶器の影響下に登場したもので、赤褐色陶器から灰黒色陶器に移行していく様相がよく示されている。出典：徐富基著「韓国陶器史と史蹟」成甲書房(19840229)
- R530 <ヒビ> ヒビの方向は、轆轤目の方向に関係があります。これは土が一定方向に引き延ばされたことによるのだと考えられます。土が引き延ばされるための影響は、ほかに見られます。荷役の倉庫の壁、あるいは庭の花生けの耳を見ますと、足及びその延長線のヒビあるいは耳は垂直でない場合が往々あります。シナ製ならこれは右に、日本製なら左に傾くのが通例であります。その理由を考えると、初め耳やヒビを付ける時には垂直に付けてますが、その前に倉の土は、シナ製なら、轆轤で左上に引き延ばされるので、窯に入れて焼いているうちに、土の分子は元に戻り、そのためヒビは右へ傾くのであります。荷役の倉には日本製にはヒビは左に傾くものがありますが、この点に気づいて見れば直ぐは解ります。ヒビばかりでなく、面についている耳なども同様であります。また模様をかいた直線も同様に傾きます。出典：内藤匠著「古陶磁の科学」雄山閣(19691115)
- R531 <分院> 「経国大典」科学(1469)に司置院所属の沙器匠が380名に規定されており、朝鮮時代初期の分院の規模を推測することができる。1752年以来、分院が今日の南緯面分院に定着しつつ、運営されたその陶器の規模と構成に關して記録した漢川巧の「分府院報籍」には、分院構成員が総数552名と記されている。分院の構成員のうち、監官をはじめ、分院経営の実務を担当する者は27名で、実際に沙器匠は108名、それ以外の沙器匠のための役役が417名で、分院の構成員を大部分が役役が占めている。分院の運営は、以上のように徹底した分業のなかで統括されていた。分院の沙器匠のなかには、火だけをくべて人生を終える者がいるかと思えば、轆轤を回しつつ一生を過ごす研究者がいた。出典：伊藤二著「韓国陶器史の研究」淡交社(19981006)
- R532 <伊達幸太郎> 今日、我々が砥部焼の創業の年代を知ることができるのは伊達幸太郎の功績によるものである。伊達幸太郎は元治元年千代村に生まれている。彼は向井和乎の甥にあたり、向井窯の陶工として腕を磨いている。彼の功績は多方面にわたるが、西洋製の器を用いた錦絵彩器を産産で始めて学んだ人として知られる。和乎にその術を認められ、明治11年15才で京都に派遣され、彩面塗金の西洋絵付法を学んで伝えた。出典：「砥部焼歴史資料」砥部焼伝統産業会館(19970426)
- R533 <最善> 最善探源理論は、誤解されていることが多いので、ここで説明しておく必要がある。食慣行はコストとベネフィットの最善化をあらわしていると言っても、その食慣行が最善のものであると言っているのではない。最善化と最善はおなじではない。マーヴィン・ハリス著、板橋作美訳「食と文化の謎」岩波書店(20011016)
- R534 <惟善親王> 惟善親王は「日本三大実録」にも見える。歴史上はさりと実在した尊貴である。文徳天皇の第一皇子として生まれ、天皇即位の当時は七歳であったという。いわけて聰明であつたら、天皇の愛情も入ってあつたいう。貞観14(872)年、おぼろげとして出家され、以後を兼光法皇と申し上げている。またま御願に授けられて、法華經の經軸から思いつかれたのが、「ろくろ」という挽き物工具の発明であつた。つまり、木工用「ろくろ」のことである。出典：橋本鉄男著「ろくろ」法政大学出版局(19790120)
- R535 <へつり切> へつり切のあとをよく注意してみると、往々にして胎土中の砂粒が移動しているのをみつけることがある。この砂粒の移動方向からロクロの回転方向を復元すると、初期のころはほとんどが左まわり(逆まわり)で、その後だに、右まわり(時計まわり)がふえ、六世紀後半にはほとんど右まわりになる。これは大板陶器古窯址群から出土した甕杯を観察して得た結果であるが、その後各地の須恵器を検討した結果も、これとはほとんど変わらなかった。やきものかたちをつくるロクロは、軸木の上端に円盤をとりつけたもので、下端は円盤を自由に旋回させるための工夫をこらしている。手でまわす手ロクロと、足でまわす脚ロクロとがあり、日本で脚ロクロをつかうようになったのは近世以後のこと、その源は朝鮮にある。出典：田辺昭三著「須恵」平凡社(19891025)
- R536 <秘色> そんな時代を意識して、「部氏物語」の末摘花部の「秘色」は語られています。末摘花の例の黒冠の皮衣姿を見た前帝、源氏は即座にその美しさをまじまじと観察します。そこで、まず彼が目にしたのが、すずりたつて寒そうな女房たちが見守っている姿だ。「御衣、秘色やうの唐土のものなれど、人むらさきに、何のくさはひもなあはれげな、まかて人々食ふ。(青磁らしい食器)中国産のものだが、あつてもないほど古ぼけて、お食事これといった料理もよく賞讃するのを、退がって女房たちが食べている。)...「何のくさはひもなく」とは、品数の少なさをいひ、ここでは主人の末摘花に出した貴しい御膳のお下がりを、さらに仕える女房が食べています。でも食器だけは、さすがに末摘花に出す御膳のもの、光瀬氏の注目にも、「秘色やうの唐土のもの」、かつての越前窯産の最高級品を使っているのがわかりました。出典：河津源江著「光瀬氏が愛した王朝ブランド品」角川学芸出版(200803610)
- R537 <高台> 木器と陶器の前高台を考へることは大事だが、その手がかりの一つに陶器の底の高台がある。中国や朝鮮、日本の高台には中を得られた高台があるが、ヨーロッパなどにはそれはほとんど見られないだろう。日本でも縄文、弥生、古生土器などには高台はほとんどついていなかった。底は丸いか、突っついてるのか、平らか、ないしはちょっとした足がついているかだ。安定させるためには別の工夫があつたのだろう。それが江戸時代以後の陶器や磁器をみると、みな高台がついている。茶碗だけでなく徳利なども、底が削られていて、ところが、陶器や磁器では技術的に高台を削る必然性はないはずだ。むしろ余分な手間がかかる。そこで間に木器を置いておきたらどうだろうか。木地は轆轤の爪を打ち込んで回転させ、それをノミで削る。そうすると間に爪が現れる。だから、必然的に爪を削り抜かなくてはならない。それが結果的には、高台となる。そうして高台のついた木地ものが長く使われておつたが、室町時代の終りごろから江戸時代にかけて再び焼きものの食器が一般化して行く。陶器でなく、これは磁器の出現が大きな原因だったかもしれない。とくく使ひ勝手や値段で木地よりも有利なものが増えだした。出典：神崎立武著「やきもの風土記」マツノ書店(19760110)
- R538 <京都茶業> 近世初頭、桃山時代にいたると京都でも陶器生産が開始された。それは茶業の大成である千利休の指導のもと、長次郎が焼き始めた茶碗で、長次郎は赤土に透明の鉛釉を掛けて赤茶、黒釉の黒茶碗を焼きましたが、この茶碗は抹茶に最も適した形状と柔らかな質感をもちます。出典：岡田著「茶碗が京都」淡交社(20030717)
- R539 <陶器> 古墳時代後期に朝鮮半島からもたらされた新しい土器製作技術は、須恵器を生み、さらに後世のわが国陶器生産の端緒となり、各方面に大きな影響を与えた。須恵器生産としては、和泉(陶臣)、美濃(須恵)、尾張(徳焼)、播磨、讃岐などは、規模も大きく、比較的大きく知られているとりわけ和泉陶器、古墳時代後期にはじまり平安時代に入る。わが国最古・最大の窯跡群として注目されている。一方、縄文、弥生、土師と続く酸化焼成の各土器に対して、須恵器は還元焼成と呼称する焼成法によっている。とくに前者は野天で焚火のごとき状態で焼成可能で、特別に窯を必要としないが、後者は登(窯)のこごとく窯を必要とする。その差は当然のことながら生産組織、形態に反映する。すなわち前者は、共同体内分業で生産可能であるが、後者は製作技術の特異性のため、単に共同体内での需要をまかなうという生産の生産でなく、広範な地域を必要とする。出典：中村浩著「和泉陶器史の研究」柏書房(19811125)



極めて簡単な小学児童の陶器を焼いたものであるが、小野賢一郎著「陶器の味」宝雲舎(19310823)より陶器文庫版(L392)

- R625 <古瀬戸> 古瀬戸の主要な消費地は、生産地である愛知・岐阜両県を含む東海地方、および鎌倉を中心とする関東地方であったことが知られる。これに対して、中国陶磁の全国出土分布は「日本出土の中国陶磁(東京国立博物館)」によると、福岡県の百五十一箇所を筆頭に、北九州を中心として西日本に傾斜であり、古瀬戸の分布と反比例している。出典:福岡県「著」[現色日本の美術(2)陶芸]小学館(19801101)
- R626 <唐三彩の出現> 中国陶磁の長い歴史の中で、最もきらびやかな美しさを賞されるもの、それこそ唐三彩といってもさしつかえないだろう。短い焼成期間であったにもかかわらず、大量に生産されたらしく、莫大な量産品に今も誇ることができる。それが唐三彩の評判をさらに高めているといえる。それはど首高、唐三彩でありながら、その実体は謎に包まれた部分が多いのである。出典:佐藤雅彦著「中国陶磁史」平凡社(19780327)
- R627 <茶人たちは芸術家になるようにした> 茶人たちは、「芸術は、それを自身の生き方に反映させる人によってのみ、理解できるものだ」と考えてきた。だから彼らは、日々の生活を「複雑さに感じられるもの」にしよと、高い水準で自己を律してきたのです。出典:岡倉天心著/夏川實史訳「茶の本」致知出版社(20140415)
- R628 <猿投> 猿投窯はこうした須賀・須賀を中心とした窯業生産地として存続したのである。灰釉を失い、粗雑なつくりの磁甕を東海地方ではほぼ山に山茶碗と呼んでいる。この山茶碗は小皿とセットになって用いられるが、これは平安後期に大小の碗をセットにして器用に用いたその伝統をひくものであり、鎌倉時代に入ると小皿が高台を失い、小皿化したものである。出典:徳島県「編」[日本の陶磁(4) 窯業・窯業-猿投]中央公論社(19760820)
- R629 <御膳と提言> もともと、伊万里焼を取り組み、これを支えている価値体系はいろいろある。発掘調査で伊万里焼の歴史の裏がはつきりすれば、美術としての伊万里焼の存在はますます輝くことだろう。そこに愛陶家達もたくさん集り、愛陶家と考古学者の融合は、本書の画期的な試みである。おおくの読者の賢意を願う次第である。出典:矢部良明/小本一良監修「伊万里百題」里文出版(19930230)
- R630 <お茶漬けのいろいろ> 江戸時代の初期に刊行された「料理物語」というレシピ集に、奈良茶という食べ物が出ています。煮だした茶汁に炒り茶や、ショウガを入れて込んで蒸したもので、一種の雑炊である。これが江戸でかなり流行した。今でもほとんど同じ食べ方が香川県「茶茶」、出雲のボチボチ茶という名称で残っている。まさに具を入れて食べる茶である。お茶漬けはこういった食べ方の変形ではないだろうか。(中村幸一郎) 出典:大坪権修「お茶なんでも小事典」講談社(20000820)
- R631 <日本の「食べごとの知恵」を受け継いでいこう> いつものごはんとは違う特別の日の特別のごはんをつくるようになることは、日本の食べごとの知恵を受け継ぐことです。日本の料理の方法、下ごしらえの仕方など、行事食をつくるにはちゃんと手順で料理をする基本の力が大切です。一度に全部をつくるのは難しいかもしれませんが、今年はこの、来年はこれと少しずつつくっていくれば、いつの間にか行事食がつけられるようになります。そんな日本の「食べごとの知恵」を受け継いで、時を待つことなくおとなになっていってください。出典:坂本廣子著「坂本廣子のつくろい食べよう行事食」少年写真新聞社(20131031/20131128/20131227)
- R632 <一粒に寄せる思い> 新米のその一粒の先か(高根康子) 爽り、秋、魚も野菜もこの季節の恵みをいっぱい受けて、充実した旨味を出します。しかし、魚でもなく野菜でもなく、秋ならではの味は新米でしょう。出典:戸谷清子著「食の歳時記」海鳥社(20061124)
- R633 <煎茶の心得> 「日常茶飯事」という言葉が示すように、お茶は日本人の暮らしに欠かせないものである。それだけに、おいしい煎茶の一杯が人の心にとけこむのは大きい。抹茶と異なり、日常の生活のごく平凡な立派な登場するお茶であるから、しきたりや形式的なことは二の次である。何よりもまず大切にされるのは、もてなす立場に立つかにおいしいお茶をいれるかということ、この心配りに尽きる。出典:小林公人「煎茶の心得」世界文化社(20060301)
- R634 <急須選びのコツ> 急須選びには3つのポイントがあります。「持ちやすさ」「出詰まりのしにくさ」「茶殻の捨てやすさ」です。出典:「日本茶の事典」スケジュー・タック・クリエイティブ(20130305)
- R635 <茶器を揃える> お茶の時間を楽しく過ごすと思えば、自然と茶器にもこだわりが出ます。素材、色、形、大きさ、手ざわりと、茶室にはお茶の味を左右する、たいせつなポイントがあります。出典:「お茶大図鑑」主婦の友社(20050501)
- R636 <煎茶碗> 遠く通った、美しい茶液の色を目で楽しむことも、煎茶の大切な風景のひとつとされてきたように、澄んだ透明な茶液、しかもそれが少量であるため、どうしてもその色彩を損なわないうえから、白磁の小さな茶碗が必要とされたと思います。出典:小川後楽著「しつかりわかる、煎茶入門」淡交社(20100608)
- R637 <最後の一滴まで大事にいただく、これが大切> 玉露の場合、おいしくいただくと思ったら、淹れる動作にも慎重になるでしょう。お水を調整させる、器に移して冷ます、茶葉を急須に入れる、頑固いを見はからい湯を入れる、ゆーっくり待つ、そして、丁寧に最後の一滴まで注ぎます。こういった一連の動作はいわば心の安定剤。ですからお茶を淹れると、おのずと心落ち着くということになります。出典:福井純子著「京都 お茶の歳時記」メディア・ファクトリー(20130719)
- R638 <お茶の印象を変える湯呑みの色合い> 湯呑みがお茶の味を左右することはないが、お茶の印象に大きな影響を与えるのが湯呑みの内側の色。出典:角藤二著「日本茶の基礎知識」相模出版(20110330)
- R639 <身なりはカジュアル、心はリッチ> 「カジュアル・リッチ」と呼べる傾向です。手づくりの弁当お持ち寄り、青空の下でおしゃべりしながら時を過ごす。これもやはりカジュアル・リッチなのだと思います。出典:福本健一著「本音の飲食」柴田書店(20100715)
- R640 <くらわんか手> 18世紀代の「くらわんか手」の様相やコンニャク印刷の使用年代などについては、新たな可能性を示唆することができた。しかし、一方で、磁器生産開始期の展開、「くらわんか手」の諸属性の時間的変化、巨大窯の成立時期、流通をはじめとして、いまだに多くの課題が残されている。出典:波佐見青龍「くらわんか展」世界炎の博覧会波佐見町教育委員会(19900718)
- R641 <子孫繁栄> 文様の意匠として、大、兎、魚類などのお産が極く多産な生き物や、葡萄などたわに実をつける植物、石榴や瓜など種を多く持つ植物、あるいは蔓を伸ばし繁茂する植物などがあります。それぞれ、子宝や安産の祈りが込められ描かれました。出典:藤依里子著/水野恵司監「日本の伝統文様」日本実業出版社(20100320)
- R642 <豊かな文様> 古代から、近世まで五つの時代に分けて文様を分類しました。歴史の動向と、人々の営みがかくも豊かな文様として結実したことにあらためて驚きを見えます。出典:河邊正夫著監「日本の古典文様」青幻舎(20060601)
- R643 <古田織部の芸術> 織部の文様は、たがいに関連のない文様の組合せと、立体的な斜め工法、または省略された文様の造型的美である。出典:久野治吉「古田織部の世界」鳥影社(20000630)
- R644 <書院式> 織部に書院式を示唆したのは秀吉だといふ。武家が、彼らの世にふさわしい茶を求めたと考えれば、この話は本當かもしれない。その要領にこたえて、織部はきれいで格調の高い貴人点的茶を完成した。出典:藤沢清平著「潮省」文藝春秋(20110310)
- R645 <唐草の東西交流> 植物の花や葉が絡み合った連続紋様の総称を、日本では唐草文といひ、中国では蔓草文と呼びます。唐草の源はすでに「奈良時代」にさかのぼり文様にも見られます。芝生唐草、菊唐草、蓮唐草、雲唐草、牡丹唐草など起源については色々と諸説がありますが、一般的には古代エジプトのローサス(薔薇)の紋様、砂漠の絡草に起源を求めると説が最も有力です。出典:林添治著「陶磁器の魅力と文化」いなほ書房(200111)
- R646 <夢窓による文様> さて夢窓による文様化した代表例は、「七宝」「富士・鷹・笛子」「福」などである。これらの文様、又は浮世絵の主題としての代表作家に樹下石上がいる。出典:上原秋之介著「日本の文様」藤山園(19760715)
- R647 <京料理> そこで、四百年を超える歴史を持つ懐石料理店「懐石」のご主人・高橋栄一さんに「京料理」の定義を伺うことにしたのだ。それは次の通りで非常に分かりやすい。「京料理には大きな流れが四つあります。それは有職料理、精進料理、懐石料理、おばんざいです。これらがうまくミックスしたところに京料理があるのです」となる。出典:門上武司著「京料理、おばんざい」廣済堂出版(20010515)
- R648 <釜にでもかんだんにおそうざいはい作れます> 青菜と油揚げのたいたんや、いろんな野菜と魚肉を吹き合わせたようなおそうざいに、炊きたてのごはんをみそ汁がある。子供の頃の夕飯の食卓の光景でした。昔からの過程で受け継がれてきた夕飯のおそうざい、それは手間がかからず、安くおいしい。出典:村田吉弘編著「誰にでもできる京風おそうざい」淡交社(20010920)
- R649 <「おまわり」と「おぞや」> おまわりとは昔、馳走を大皿に盛って会食者に取り回してもらったところに生まれた言葉らしい。季節が移りゆくなか、何の食材が次々と出まわって。京都の女性は何の逃さず取りあげ、調理に工夫をこらし、日々の食卓を豊かにしてきたのだな。京言葉のおまわりは、この移りゆく、まわり具合をも、「おぞや」のほうは、漢字をあると「御膳余」になる。京都の生活は、暗(平)に映え、寝(平)に後約して懐くもくらこたえる。出典:松本明夫/飯山十三子・大村じゅん著「京のおばんざい」光村推古書院(20020808) ところで、飯山氏に表現すると、ひとりひとりの人間が、なんらかの仕方で受け継ぎ、代替不可能で、代わりのない存在になるのです。V.E.フランクフルト著/山田邦明・松田英樹訳「それでも人生にイエスと言う」春秋社(19931225)
- R650 <個人専用の食器> 奈良時代には、階級社会の確立により、天皇や高級貴族は施釉陶器、漆器、青銅器、ガラス器を使い、庶民は土器器、須恵器、木製の食器を使うなど、貴族と庶民の食器の区別が食器のうへでも明らかになってきた。また、個人専用の食器が登場し、庶民にも二本著の使用が広まった。出典:江原朝子/石川尚子著「日本の食文化」アイ・ティ・コーポレーション(20090830)
- R651 <お祝い初め> 赤ちゃんにはじめて食べ物を食べさせるお祝いの儀式で、その歴史は古く、平安時代からあったといわれています。出典:「赤ちゃん・子どものお祝いごと」成美堂出版(20080228)
- R652 <いただきます> 日本には「いただきます」という食事のあいさつがあります。このあいさつは、「これから食べはじめます」というけじめのことばでもありますが、魚や肉、野菜など命あるものをありがたいただきますという、感謝の気持ちをあらわすことばでもあります。そして、食事が終わったら、食事をつくってくれた人への感謝の気持ちをこめて、「ごちそうさま」とあいさつします。「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつは、和食の食事作法の基本です。出典:股部幸彦/股部津貴子著「汁三菜とは」メネルブ書房(20131215)
- R653 <お祝い初め> 著初、著初、百日、魚味祝、真名初、まなの祝。出典:川口謙二/池田政弘/池田孝著「年中行事-儀礼事典」東京美術(19971201)
- R654 <大徳寺> 住吉大社こそ一体の本園であり、大徳寺再建の原動力であった。やがて時代は戦国乱世という大きな振りい呑みこまれていく中に、大徳寺と堺は急激な発展を遂げた。中でも利休と古溪の完成した茶室一棟の茶の湯の文化は、建築・庭園から美術工芸の生活文化と総合的に大きく日本文化に影響した。出典:渡田明浩/千宗室著「大徳寺」淡交社(20071228)
- R655 <永平寺> 朝庭晩とお粥えや作法は少しずつ違いますが、特にお粥の食事をいただく際には大切な作法があります。頂戴を受けたご飯の中から七粒ほどを各々が差し出し、これを浄人が集めるのです。これは生能といひ、折水と同じく、いたいた恵みを自然界に還元するもので、僧堂衆の生産台に置いて鳥や昆虫に施します。人や自然など多くの恩恵によって修行が支えられていることを物に刻みながら、仏さまの境涯に少しでも近づいていくための大切な修行として、華しく頂戴するのは永平寺の食事作法なのです。精進料理の大原則の一つは、素材の持ち味を活かすことにあります。そのためには食材の「旬」を大切にしなければいけません。「旬」という語には「十日間」という意味もあります。そこから料理の世界ではどんな食材でも本当においしいのは年に十日間だけで、その時期を見極めて献立を立てるべしといわれています。出典:曹洞宗本山永平寺監修「永平寺の精進料理」学研パブリッシング(20031010)
- R656 <までい> 故郷・福島で過ごした子どものころは、文明に頼らない自然とともにある暮らしでした。里山の暮らしはのんびりしているようで、田植えや作物の種まき、畑の草取り、家畜の世話と朝から晩まで一年中休みもありません。でも、そこには前年の一部のような命を暮らすには得られない、自分で作物をする喜びと豊かさが、充実感に満ちていました。まさに、福島方言でいう「までい」に生きる暮らしの原点がありました。今一度、その原点に立ち戻り、先人たちが熱心積み上げてきた地を守り、常に豊かであるように、ついでいくのが、私たちの義務です。出典:野崎亮著「つなげていきたい・野崎亮の二十四節気と農家の光陰会(20111101)
- R657 <先賢の偉業追憶> 之は業業が尺方の及び短ではなく、神の加護に依る外はない云ふ処から出発したもので、彼佐佐木地方でも明治の頃までは、炭に火を入るときに、一海海に山海社に「ヒトギ」と云ふ米粉製のダンゴと御酒を供へ、其「ヒトギ」を子供等に与へ之を炭の炭口で焼いて食べさせ、又登炭の前に道路のある所など、炭の火を入るれば二十日位連続して焚くのであるが、其間には農作物の下肥等の運搬を停止せしめ、不浄を防止したに似たこと、又炭の食を準備に送る食物は、月経時の婦人に一切取扱はせない等、極く近世まで実行した処等、神祕にすべし自然と敬神の念が強かったのである。出典:太田新三郎著「波佐見地方陶磁の探求」波佐見町教育委員会(19620301)
- R658 <窯業制度の廃止> 窯業界における封建的産物関係からの脱却、これをもっとも象徴的にあらわすのは江戸時代以降に存続してきた窯業制度の廃止であった。この窯業制度は藩や奉行所の許可のもとに限定した陶磁業者のみが窯を焚くことができるもので、株を所有しないものは窯を焚くことが許されない制度である。窯業地における既存の陶磁業者の保護と製品の粗製濫造の防止を目的に制定され、これに対し陶磁業者よりは連金上納されるシステムになっていた。出典:永原隆二/山口啓二編「日本技術の社会史(4)窯業」日本評論社(19841225)
- R659 <一年じゅう土鍋を使う> 土鍋という冬場だけ使うのが一般的でしたが、最近ではごはん炊き用の土鍋もスーパーなどの売場で目立つようになり、炒めたり焼いたりできる硬質の土鍋も売られています。遠赤外線効果で、普通の鍋より料理をずっとおいしくするのが土鍋。鍋物だけにとどめず、ぜひ一年を通して日常的に活用してください。土鍋調理の四大効果。「ゆっくり加熱が、旨味とうまみを引き出す」「肉厚でふたが密なので、味がしっかりしみ込む」「金属が密着しやすくて、焦や傷にも強い」「玄米を炊くときの、ビタミンの損失が少ない」。出典:尾形純博著「なんでも土鍋!四季の料理術」サンマーク出版(20060630)
- R660 <雑煮> 雑煮はもともと正月用でなく、室町時代頃の儀式的な酒宴などで出されたのが始まりです。最初に雑煮を食べて胃を安定させてから酒宴に移るための前菜だったものがやがて正月料理になったといえます。出典:飯倉輔著「日本人のしきたり」青春出版社(20030126)
- R661 <有田の名物「ごどうふ」> 豆乳にくずや澱粉を混ぜ、加熱し凝固させて作る。食感はおもちもち感があり、九州地方特有のあまく醤油が良く合う。佐賀県、長崎県に分布する郷土食で、佐賀県有田のものがある。出典:豊田二監修「九州家庭料理-おいしい郷土料理大事典」西日本新聞社(200611)
- R662 <扇蘇> いまはもつぱら酒を酌み、扇蘇を用意することは少なくなっているが、扇蘇は中国から伝わった由緒ある儀式。その由来は、青木正見著「酒の肴-樽酒話」岩波書店(19890616)に詳しく「中華名物考(平凡社(19880210))」に解説「天地人(1954年)」に寄稿した「扇蘇考」が載っています。
- R663 <後継者> 室町時代が戦国時代を経て桃山の文化を咲かせたころ、千利休が活躍します。そして、その「天下の指南針」としての後継者として、扱われた利休の生家は、「古田織部などにはあるまいか」と答えたと伝えられます。出典:藤沢清平著「潮省(朝野の織部-古田織部の生家)」文藝春秋(20110310)
- R664 <瀬戸の名物「あらめ巻」> 正月のおせち料理で、ハゼを焼いたものを芯にしてアラメで巻いて煮たもの。ハゼを人、アラメをふんとたえ、1年中暖かくるまれて暮らせることを願って作る。出典:「ふるさとの家庭料理(産物のおかず)」農山漁村文化協会(200304)
- R665 <精進料理と普茶料理> 精進料理には二つの流れがあって、一つは曹洞宗本山の永平寺に伝わる行録(ぎょうふ)、もう一つは黄檗(おうぼく)宗万葉寺に伝わる普茶料理です。普茶料理は中国から入ってきたもので、多分に中国風の料理になっていて、いかにか食を菜食という風習がみられるのが特徴です。一般に精進料理というときは、修行を目的とした僧の食事をいっているといえます。出典:菅原和子編「日本料理全書」集文館(19670401)
- R666 <瀬戸の民古> 大切な縁をよくも、他国人である民古に信じたと思うが、民古が最初に高浜に来たときは冷たくあしらわれたもの、徳信書の中にもあるように、まさに民古の真剣熱心にほだされ、教える気になったのであろう。徳信の伝説や芝居では「佐佐の悪魔」といわれた民古だが、実際は少なくとも、真剣で正直だった。出典:藤澤清平著「瀬戸の民古」叢文社(200105)
- R667 <瀬戸物> 陶磁器のことは、やきものなどというよりも瀬戸物といったほうが親しみがある。陶磁器店とよぶよりも、せともの屋といったほうが通じやすい。そこでせともの屋の店には、並んでいる陶磁器の中で、どれがほんとうの瀬戸物の中で、どれがほんとうの瀬戸物なのかといったら、たいいてい人は首をひねるだろう。出典:岡川龍行著「やきもの風土記 カワーブックス71」保育社(1964)
- R668 <日本料理の社会史> もともと海外あるいはさまざまな周辺地域との交流が、日本文化を築いた大きな原動力であった。もちろんわれわれの先人が、海外から入ってきたものを、日本的に作り上げ、独創的な生活文化として築き上げたことは誇ってよい。そうした意味において、米を中心とした食文化の体系である和食も、間違いなく日本文化の結晶である。出典:原田信男著「和食と日本文化」小学館(200510)
- R873 <飯料理> 米が自由に食べられるようになったのは昭和22年の農地改革以降といっても過言ではありません。昭和20年代前半は農村地帯でも白米に硬飯の押し麦を混ぜた硬飯を主食とするところが多く、だんだんと米の割合が増えていき昭和30年代にはほとんどの地域で白米の飯になりました。出典:岸と野暮の杜に、キザがあります。一番嫌われていたのがキザで、キザになるくらいなら野暮でいいといひます。出典:和食文化国民会議(今田節子・清政著)「ふるさとの食べもの」思文閣出版(20170828)
- R874 <お茶とお菓子> お茶とお菓子の関係は深く、茶席などで四季折々のお菓子が出されます。抹茶が良く飲まれる地域にはおいしい和菓子が発達してきたのも頷けるところで、また抹茶のほかに玉露や芳醇なうま味を楽しむお茶であり、少量しか飲みませんが、干菓子や和菓子などの甘いお菓子が良く合います。煎茶は爽やかさとともに甘味を感じるお茶であり、羊羹、パイなどの相性が良いといひれます。ほうじ茶は香ばしい焙じ茶を楽しむお茶であり、塩味や醤油味の効いた煎餅(もちもち)の相性が良いものです。同じように玄米を焙煎した玄米茶も煎餅や焼き菓子などの相性が良いので、和食文化国民会議(飯山幸・中村順行)「和菓子と日本茶」思文閣出版(20171124)
- R875 <浮世絵> 少し後ろを振り返り、江戸の暮らしを垣間見れば、浮世絵は生き生きと、色鮮やかに私たちに語りかけてきます。江戸と現代はしっかりとつながり、響き合うことを浮世絵は教えてくれるのです。出典:林穂野著「浮世絵に見る江戸の食卓」美術出版社(20140320)
- R876 <回> 畳の上に悠然と坐っている、かつての日本人がどのように世界を眺め、人と人との関係をどのように和ませ、身の回りの諸々(もちもち)の事柄を愛い(と)おしむように秩序立ててきた様子が、自分のからだでも感じることができそうな気がする。出典:矢部正正著「日本人の坐り方」集英社(20110222)

真心のかけは 陶彩

色彩やかな日本の自然のなか、豊かな食卓を「器(うつわ)」で彩りよく演出し、より美味しく食して欲しいと希望をふくらませています。真心のかけはしとなる器をご提案いたします。



S38736 **180-887**⁸¹³
陶葺窯 花結晶(茶) 三寸皿
1,980円(税込価格)
9.5×1cm



S38745 **180-887**⁸¹³
陶葺窯 花結晶(緑) 三寸皿
1,980円(税込価格)
9.5×1cm



S38750 **180-887**⁸¹³
陶葺窯 花結晶(黄) 三寸皿
1,980円(税込価格)
9.5×1cm



S38528 **180-887**⁸¹³
陶葺窯 花結晶(白) 三寸皿
1,980円(税込価格)
9.5×1cm



S38944 **180-887**⁸¹⁴
陶葺窯 花結晶(青) 三寸皿
1,980円(税込価格)
9.5×1cm



S38743 **260-887**⁸¹³
陶葺窯 染付桜 三寸皿
2,860円(税込価格)
9.5×1cm



S38748 **260-887**⁸¹³
陶葺窯 染付牡丹 三寸皿
2,860円(税込価格)
9.5×1cm



S38758 **260-887**⁸¹³
陶葺窯 染付鉄線 三寸皿
2,860円(税込価格)
9.5×1cm



S38766 **260-887**⁸¹⁴
陶葺窯 染付山葡萄 三寸皿
2,860円(税込価格)
9.5×1cm



S38783 **260-887**⁸¹⁴
陶葺窯 染付椿 三寸皿
2,860円(税込価格)
9.5×1cm



S38738 **180-887**⁸¹³
匠窯 粉引 丸小皿
1,980円(税込価格)
9×1.5cm



S38776 **160-887**⁸¹⁴
喜信窯 志野十草 三寸皿
1,760円(税込価格)
9×2cm ▼



S38942 **240-887**⁸¹⁴
匠窯 黒釉金彩 丸小皿
2,640円(税込価格)
9×1.5cm



S38774 **240-887**⁸¹⁴
匠窯 黒釉銀彩 丸小皿
2,640円(税込価格)
9×1.5cm



S38733 **400-887**⁸¹³
陶葺窯 四季の花(紅白梅) 三寸皿
4,400円(税込価格)
9.5×1cm



S38526 **400-887**⁸¹³
陶葺窯 四季の花(桜) 三寸皿
4,400円(税込価格)
9.5×1cm



S38755 **400-887**⁸¹³
陶葺窯 四季の花(紫陽花) 三寸皿
4,400円(税込価格)
9.5×1cm



S38761 **400-887**⁸¹³
陶葺窯 四季の花(鉄線) 三寸皿
4,400円(税込価格)
9.5×1cm



S38768 **400-887**⁸¹⁴
陶葺窯 四季の花(山葡萄) 三寸皿
4,400円(税込価格)
9.5×1cm



S38773 **360-887**⁸⁰⁹
陶葺窯 花結晶(茶) 銘々皿
3,960円(税込価格)
12.5×2cm



S38718 **360-887**⁸¹⁰
陶葺窯 花結晶(緑) 銘々皿
3,960円(税込価格)
12.5×2cm



S38754 **360-887**⁸¹³
陶葺窯 花結晶(白) 銘々皿
3,960円(税込価格)
12.5×2cm



S38721 **360-887**⁸¹⁰
陶葺窯 花結晶(青) 銘々皿
3,960円(税込価格)
12.5×2cm



S38206 **400-887**⁸⁰⁹
陶葺窯 染付草花(桜) 四寸丸皿
4,400円(税込価格)
13×1.5cm



S38906 **360-887**⁸¹³
陶葺窯 花結晶(黄) 銘々皿
3,960円(税込価格)
12.5×2cm



S38730 **760-887**⁸⁰⁶
陶葺窯 紫彩華紋 銘々皿
8,360円(税込価格)
14×2cm



S38752 **800-887**⁸¹³
陶葺窯 紫翠紋 銘々皿
8,800円(税込価格)
13×2cm



S38701 **120-887**⁸⁰⁹
昭阿弥窯 祥瑞山水 四寸皿
13,200円(税込価格)
12×2cm



S38712 **260-887**⁸⁰⁹
匠窯 粉引 五寸丸皿
2,860円(税込価格)
15×2cm



S38747 **280-887**⁸¹³
匠窯 粉引 五寸角皿
3,080円(税込価格)
16×16×3cm



S38715 **300-887**⁸⁰⁸
大日窯 灰袖三彩 五寸皿
3,300円(税込価格)
15.5×3cm



S38722 **300-887**⁸¹⁰
大日窯 鉛釉 五寸皿
3,300円(税込価格)
15.5×3cm



S38771 **1320-887**⁸¹⁴
嘉郎窯 灰緑丸 五寸皿
3,520円(税込価格)
15×2.5cm



S38727 **340-887**⁸¹⁰
匠窯 黒釉銀彩 五寸丸皿
3,740円(税込価格)
15×2cm



S38940 **340-887**⁸¹⁴
匠窯 黒釉金彩 五寸丸皿
3,740円(税込価格)
15×2cm



S38778 **450-887**⁸¹⁴
陶葺窯 花結晶(白) 楕円鉢(小)
4,950円(税込価格)
23×19×4cm



S38765 **450-887**⁸¹⁴
陶葺窯 花結晶(鐵線) 楕円鉢(小)
4,950円(税込価格)
23×19×4cm



S38757 **400-887**⁸¹³
大日窯 碧彩 五寸皿
4,400円(税込価格)
15×3cm



S38709 **300-887**⁸⁰⁹
喜信窯 志野十草 五寸皿
3,300円(税込価格)
15×3.5cm ▼



S38740 **400-887**⁸¹³
幹窯 吉祥桜 五寸角皿
4,400円(税込価格)
15.5×15.5×2.5cm



S38763 **400-887**⁸¹⁴
幹窯 吉祥秋草 五寸角皿
4,400円(税込価格)
15.5×15.5×2.5cm



S38781 **400-887**⁸¹⁴
幹窯 めでたい(赤) 中皿
4,400円(税込価格)
17×1.5cm

食卓ルネッサンス

NPO法人 食空間コーディネート協会 代表理事

日本陶彩株式会社は、TALKの考え方を引き継ぎ、経済産業省のご協力のもと、わが国の心豊かな食空間と生活文化の向上のための幅広い活動をおこなっている内閣府認証NPO法人「食空間コーディネート協会」の活動に賛同し、企業会員として活動いたしております。(L303)





S38900300-888⁸⁰⁹
花月窯 白印華 お茶呑茶碗
3,300円(税込価格)
9×6.5cm (170ml)



S38700200-888⁸⁰⁹
鳳山窯 染花紋 お茶呑茶碗
2,200円(税込価格)
9×6cm (180ml)



S38717240-888⁸¹⁰
柳窯 本粉引 お茶呑茶碗
2,640円(税込価格)
9.5×5.5cm (210ml)



S38726300-888⁸¹⁰
花月窯 軸彩点紋 タル型湯呑
3,300円(税込価格)
6.5×7cm (175ml)



S38847450-888⁸⁰⁹
陶斎窯 花結晶(黄) お茶呑茶碗
4,950円(税込価格)
9×7cm (260ml)



S38720450-888⁸¹⁰
陶斎窯 花結晶(白) お茶呑茶碗
4,950円(税込価格)
9×7cm (260ml)



S38844350-888⁸¹⁰
譲可窯 黒柿釉 湯呑
3,850円(税込価格)
8×8cm (225ml)



S38191400-888⁸¹⁰
清泉窯 萩がさね 湯呑(小)
4,400円(税込価格)
7×8cm (220ml) 土 ●



S38729720-888⁸¹⁰
陶楽窯 紫彩華紋 お茶呑茶碗
7,920円(税込価格)
8×6.5cm (195ml)



S38904100-888⁸⁰⁹
陶斎窯 花揃え(すみれ) お茶呑茶碗
11,000円(税込価格)
9×7.5cm (260ml)



S38706100-888⁸⁰⁹
陶斎窯 花揃え(桜) お茶呑茶碗
11,000円(税込価格)
9×7.5cm (260ml)



S38902192-888⁸⁰⁹
豊楽窯 ヒワ花雲 お茶呑茶碗
21,120円(税込価格)
9.5×5cm (165ml)



S38705350-888⁸⁰⁹
陶斎窯 白掛桜 急須
38,500円(税込価格)
12×9.5cm (280ml) ●



S38905450-888⁸⁰⁹
陶斎窯 白掛彩草花 急須
49,500円(税込価格)
12×9.5cm (440ml)



S38843460-888⁸¹⁰
浩三窯 わら軸 急須
5,060円(税込価格)
11.5×6.5cm (230ml)



S38147500-888⁸¹⁰
浩三窯 花透し 急須
5,500円(税込価格)
11×9.5cm (230ml)



S38140100-888⁸¹⁰ 清泉窯 萩がさね 急須
11,000円(税込価格) 12×9cm (270ml) 土



S38719160-888⁸¹⁰
陶斎窯 花結晶(白) 急須
17,600円(税込価格)
11.5×8.5cm (260ml)



S38846160-888⁸⁰⁹
陶斎窯 花結晶(緑) 急須
17,600円(税込価格)
11.5×8.5cm (260ml)



S38716150-888⁸¹⁰
花月窯 白印華 急須
16,500円(税込価格)
13×10cm (490ml)



S38901120-888⁸⁰⁹
清泉窯 四季印華 急須
13,200円(税込価格)
11×10cm (420ml) ▼カッ



S38728200-888⁸¹⁰
陶楽窯 紫彩華紋 急須
22,000円(税込価格)
11×8cm (400ml)



S38699200-888⁸⁰⁹
陵泉窯 彫赤絵花鳥 急須(小)
22,000円(税込価格)
10.5×8.5cm (390ml)



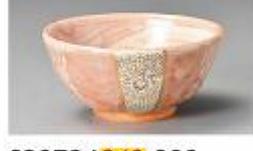
S38981400-888⁸¹³
陶遊窯 花唐草 飯碗(大)
4,400円(税込価格)
12×6cm



S38759350-888⁸¹³
大日窯 碧彩 飯碗(大)
3,850円(税込価格)
11×6.5cm



S38911300-888⁸¹⁴
昌久窯 粉引鶴亀 飯碗(大)
3,300円(税込価格)
12×5.5cm



S38734340-888⁸¹³
喜信窯 志野印華 飯碗(小)
3,740円(税込価格)
11.5×6cm



S38907360-888⁸¹³
嘉峰窯 花おしどり 飯碗(大)
3,960円(税込価格)
12.5×6cm



S38739350-888⁸¹³
俊山窯 彩さくら 飯碗(小)
3,850円(税込価格)
11.5×5cm



S38848350-888⁸¹⁴
俊山窯 京の秋 飯碗(大)
3,850円(税込価格)
11.5×6cm



S38772360-888⁸¹⁴
花月窯 黒輪線紋 飯碗
3,960円(税込価格)
10.5×6.5cm カッ



S38650375-888⁸¹⁴
花月窯 菊目印華 飯碗(大)
4,125円(税込価格) ●
12×6.5cm



S38777350-888⁸¹⁴
俊山窯 吉祥富士 飯碗(大)
3,850円(税込価格)
11.5×6cm



S38845360-888⁸¹⁴
花月窯 軸彩点紋 飯碗
3,960円(税込価格) ▼
10.5×6.5cm



S38770380-888⁸¹⁴
大日窯 軸彩 飯碗
4,180円(税込価格) ▼
11×6cm



S38908400-888⁸¹³
喜信窯 鉄絵三鳥 飯碗(大)
4,400円(税込価格)
12.5×6cm



S38775380-888⁸¹⁴
喜信窯 志野十草 飯碗(小)
4,180円(税込価格)
12×5.5cm



S38746800-888⁸¹³
陶斎窯 交趾唐草 飯碗(大)
8,800円(税込価格)
12×6.5cm



S38909375-888⁸¹⁴
北哉窯 花六瓢 飯碗(小)
4,125円(税込価格)
11×5.5cm



S38767460-888⁸¹⁴
清泉窯 萩がさね 飯碗(大)
5,060円(税込価格)
13×6cm



S38910400-888⁸¹⁴
北哉窯 鶴松竹梅 飯碗(大)
4,400円(税込価格)
12×6.5cm



S38749600-888⁸¹³
陶楽窯 舞い唐草 飯碗(小)
6,600円(税込価格)
12×6cm



S38753600-888⁸¹³
昇峰窯 涼 飯碗(大)
6,600円(税込価格)
12×5.5cm



S38762600-888⁸¹⁴
昇峰窯 紫野 飯碗(大)
6,600円(税込価格)
12×5.5cm



S38731120-888⁸¹³
陶斎窯 紅白梅 飯碗(小)
13,200円(税込価格)
12×5.5cm



S38756120-888⁸¹³
陶斎窯 緞部芙蓉 飯碗(小)
13,200円(税込価格)
12×5.5cm



S38744150-888⁸¹³
陶斎窯 白掛紫草花 飯碗(大)
16,500円(税込価格)
12×6cm

幸祥窯



- ① S38364600-834 幸祥窯 白虎(びゃっこ) 飯碗 ●
 - ② S38363600-834 幸祥窯 朱雀(すざく) 飯碗
 - ③ S38109600-834 幸祥窯 染付竜 飯碗 ●
 - ④ S38365600-834 幸祥窯 玄武(げんぶ) 飯碗
 - ⑤ M54359600-834 幸祥窯 染付左馬 飯碗
- 各 6,600円(税込価格)
(波佐見焼) (2203)

Voice!

M55412300-857
ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 志野野の花 組飯碗
3,300円(税込価格) (瀬戸焼) (1112)

S38917150-857
ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 志野野の花 飯碗(小)

S38918150-857
ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 志野野の花 飯碗(大)

各 1,650円(税込価格) (瀬戸焼) (1112)

カッタ

S38057150-833
秀窯 黒うず 飯碗
1,650円(税込価格)
(美濃焼) (0202) 土

S38373220-842(M)
黒織部 飯碗
2,420円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)

S38569240-826
与山窯 更紗唐草文 飯碗

S38570240-826
与山窯 更紗牡丹文 飯碗 ●

S38571240-826
与山窯 更紗赤花文 飯碗
各 2,640円(税込価格)
(有田焼) (2101)

S38806140-856(M)
芝苑 黒釉白ながし 飯碗
1,540円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)

S38807130-856(M)
芝苑 黒釉白ながし 湯呑
1,430円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)

S38796200-864 天龍窯 ソライロ飯茶碗

S38797200-864 天龍窯 モモイロ飯茶碗

各 2,200円(税込価格) (萩焼) ●(3806)

M54875350-861 椿秀窯 萩むらさき 組飯碗
3,850円(税込価格) (萩焼) ●(3805)

S38694175-861 椿秀窯 萩むらさき 飯碗(大)

S38695175-861 椿秀窯 萩むらさき 飯碗(小)

各 1,925円(税込価格) (萩焼) (3805)

S38675180-833
秀窯 黒三島 飯碗(大)
1,980円(税込価格)
(美濃焼) (0202) 土

S38959180-854
秀窯 黒十草 飯碗
1,980円(税込価格)
(美濃焼) (0202) 土

M55443200-863
天龍窯 萩藍 飯茶碗
2,200円(税込価格)
(萩焼) (3806) カッタ

S38360200-857(M)
陶翠窯 鼠志野十草 飯碗
2,200円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)

S38052220-830
陶翠窯 白釉トチリ 飯碗
2,420円(税込価格)
(瀬戸焼) ●(1112)

S38554230-826
小春花 赤染変わら手 飯碗
2,530円(税込価格)
(瀬戸焼) ●(1112)

S38873250-831
長江 赤絵小花 飯碗
2,750円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112) カッタ

S38631300-850
定山窯 瑠塔紋 飯碗(大)
3,300円(税込価格)
(有田焼) (2101) ●

S38038280-832
幸祥窯 丸紋 飯碗
3,080円(税込価格)
(波佐見焼) ●(2203)

S38926360-842
惣太窯 染錦唐草 茶碗(大)
3,960円(税込価格)
(有田焼) (2104) ●

S38020300-831
川合孝知 いちご 飯碗
3,300円(税込価格)
(九谷焼) ●(3202)

M50442300-844
岡田綱代 十草 飯碗
3,300円(税込価格)
(九谷焼) (3202)

S38083300-830
幸祥窯 朱濃唐草 飯碗
3,300円(税込価格)
(波佐見焼) ●(2203)

S38061350-833
清和窯 白釉そぎ 飯碗(小)
3,850円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(3102)

S38076350-828
染峰窯 白磁そぎ 飯碗(小)
3,850円(税込価格)
(清水焼) (3102) カッタ

S38108320-834(M)
一真窯 白磁手彫り 飯碗
3,520円(税込価格)
(波佐見焼) (2201)

S38635340-850
定山窯 外呉須花弁十草
反飯碗(中)
3,740円(税込価格)
(有田焼) (2101) ●

S38072360-828
佳窯 トルコ釉 小飯碗
3,960円(税込価格)
(常滑焼) ●(3603)

⑨ S38805220-872 ひよつとこ 飯碗(大)

⑩ S38804220-872 おかめ 飯碗(小)

各 2,420円(税込価格)
(九谷焼(双輪焼)) (3202)

⑪ S38099400-834
敬也窯
御本彩駒筋 飯碗(赤)

⑫ S38101400-834
敬也窯
御本彩駒筋 飯碗(青)

各 4,400円(税込価格)
(京焼・清水焼) (3104)

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。



① S38091340-834
万作窯 十草 飯碗(大)
② S38092340-834
万作窯 十草 飯碗(小)
各 3,740円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



S38075300-828
玉山窯 鼠志野ひまわり 飯碗
3,300円(税込価格)
(美濃焼) ●(0202)



S38079300-829
夢幻工房 棧切焼 飯碗
3,300円(税込価格)
(備前焼) ●(3807)



S38556300-833
梅村知弘 黄瀬戸 飯碗
3,300円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)



S38048330-833
玉山窯 黒織部 飯碗
3,630円(税込価格)
(美濃焼) (0202)●



S38074330-828
岡田綱代 水玉 飯碗
3,630円(税込価格)
(九谷焼) ●(3202)



S38557300-833
梅村知弘 織部 高台飯碗
3,300円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)



S38078425-829
宮本琳 風船かざら 飯碗(小)
4,675円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



S38998350-856
弄月窯 織部 竹絵 飯碗
3,850円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112) 土



S38039400-832
河島喜信 青袖三島 飯碗
4,400円(税込価格)
(京焼・清水焼) (3104)▼



S38069400-827
河島喜信 花袖三島 飯碗
4,400円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(3104)▼



S38103350-834
太一窯 かいらぎ 飯碗
3,850円(税込価格)
(波佐見焼) ●(2201)



S38540360-843
三浦繁久 粉引 飯碗
3,960円(税込価格)
(美濃焼) (0202) カット



S38679300-853
玉山窯 鼠志野ぶどう 飯碗
S38680300-853
玉山窯 織部ぶどう 飯碗
各 3,300円(税込価格)
(美濃焼) ●(0202)



S38066370-833
佳窯 黒結晶 飯碗
4,070円(税込価格)
(常滑焼) ●(3603)



S38071375-827
花月窯 柳目印華 飯碗(小)
4,125円(税込価格)
(清水焼) ●(◆3105)



M50438380-831
岡田綱代 花木 飯碗(小)
4,180円(税込価格)
(九谷焼) (3202)



S38855400-827
山近泰 アネモネ 飯碗
4,400円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M54216380-844
岡田綱代 桜十草 飯碗
4,180円(税込価格)
(九谷焼) (3202)



S38026400-831
山近泰 ポピー 飯碗
4,400円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



S38034380-832
岡田綱代 花木 飯碗(大)
4,180円(税込価格)
(九谷焼) (3202)



S38081380-829
晴峰窯 織部 飯碗
4,180円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)



M38999400-833
三戸逸雄 白萩 飯茶碗
4,400円(税込価格)
(萩焼) ●(3806) カット



S38080460-829
清泉窯 萩がさね 飯碗(小)
5,060円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)●



S38025400-831
銀舟窯 ロマンズ 飯碗(小)
4,400円(税込価格)
(九谷焼) (3202)▼



S38058400-833
夢幻工房 ひだすき焼 飯碗
4,400円(税込価格)
(備前焼) ●(3807)



S38913400-842
しん窯 江戸紋 3.8寸丸飯碗
4,400円(税込価格)
(有田焼) (2101)●



S38070450-827
銀舟窯 花ロマン 飯碗(小)
4,950円(税込価格)
(九谷焼) (3202)▼



S38030480-831
銀舟窯 福寿紋 飯碗
5,280円(税込価格)
(九谷焼) (3202)▼



S38332480-831
銀舟窯 陽だまり 飯碗
5,280円(税込価格)
(九谷焼) (3202)▼



S38887500-844
佐藤剛志 色華小紋 飯碗(大・黄)
5,500円(税込価格)
(九谷焼) ●(3202)



晴峰窯 お好み碗
③ S38994500-856 織部
④ S38995500-856 黄瀬戸
⑤ S38996500-856 黒織部
各 5,500円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112) 土

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

12月9日は、「障害者の日」。1980年厚生省国際障害者年推進本部が決定。日本陶彩は日本障害者協議会の賛助会員です。



S38029480-831
銀舟窯 舟出 飯碗
5,280円(税込価格)
(丸谷焼) (3202) ▼



S38331480-829
銀舟窯 華月夜 飯碗
5,280円(税込価格)
(丸谷焼) (3202) ▼



S38535500-830
幸祥窯 錦二色花紋 飯碗
5,500円(税込価格)
(波佐見焼) ●(2203)



カット
S38073500-828
三浦繁久 呉須十草 飯碗
5,500円(税込価格)
(常滑焼) ●(0202)



S38912580-860
陶峰窯 胡麻焼 飯碗
6,380円(税込価格)
陶峰窯(備前焼) ●(3701)



S38969600-833
つつえ窯 唐津三島文 手造飯碗
6,600円(税込価格)
(有田焼) (2208)



S38453700-826
黒川正樹 黒金彩筒袖飯碗
7,700円(税込価格)
(京焼・清水焼) (3104)



S38522750-827
賀峰窯 赤濃吉祥 飯碗
8,250円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



S38968800-833
深山窯 白磁染付芙蓉手
手造飯碗
8,800円(税込価格)
(有田焼) (2208)

松尾邑草



カット
① S38321380-841 梅鉢草 湯呑(大)
4,180円(税込価格) (萩焼) (3806)
② S38322350-841 梅鉢草 湯呑(小)
3,850円(税込価格) (萩焼) ●(3806)
③ S38323400-841 梅鉢草 飯茶碗(大)
4,400円(税込価格) (萩焼) (3806)
④ S38324370-841 梅鉢草 飯茶碗(小)
4,070円(税込価格) (萩焼) (3806)



Voicel
(瀬戸焼) (1112)

カット

秀峰窯 御深井藍染
⑤ S38937160-857 マグ(青)
⑥ S38936160-857 マグ(蒼)
各 1,760円(税込価格)
⑦ S38939250-857 碗皿(青)
⑧ S38938250-857 碗皿(蒼)
各 2,750円(税込価格)
⑨ S38935140-857 飯碗(青)
⑩ S38934140-857 飯碗(蒼)
各 1,540円(税込価格)



S38272500-855
明楽寺窯 三浦繁久 三色十草(赤)飯碗 ●
S38273500-855
明楽寺窯 三浦繁久 三色十草(赤)湯呑
各 5,500円(税込価格)
(美濃焼) ●(0202)



S38274500-855
明楽寺窯 三浦繁久 三色十草(緑)飯碗 ●
S38275500-855
明楽寺窯 三浦繁久 三色十草(緑)湯呑
各 5,500円(税込価格)
(美濃焼) ●(0202) カット



S38966375-851
大桂工房 おりべ市松 飯碗(緑)
S38967375-851
大桂工房 おりべ市松 飯碗(赤)
各 4,125円(税込価格)
(波佐見焼) (2208)



M55166600-854
加藤素浩 志野十草組飯碗
6,600円(税込価格)
(美濃焼(光陽窯)) (1116) 土

M55165600-854
加藤素浩 志野十草組湯呑
6,600円(税込価格)
(美濃焼(光陽窯)) (1116) 土 ●



M50252850-856 陶房淳 黄瀬戸 組湯呑
M55155850-856 陶房淳 古瀬戸 組湯呑
各 9,350円(税込価格) (瀬戸焼) (1112)



M54818380-855 春山窯 もえぎ 組茶碗
M54819380-855 春山窯 もえぎ 組湯呑
各 4,180円(税込価格)
(美濃焼) (0107)



M54875350-861 椿秀窯 萩むらさき 組飯碗
M54881350-861 椿秀窯 萩むらさき 組湯呑
各 3,850円(税込価格) (萩焼) ●(3805)



M54742250-851 敏彩窯 富士覗き(寿) ぐい呑
M54743250-851 敏彩窯 富士覗き(福) ぐい呑
各 2,750円(税込価格)
(波佐見焼) (2208)



M54740350-851 敏彩窯 富士覗き(呉) カップ
M54741350-851 敏彩窯 富士覗き(朱) カップ
各 3,850円(税込価格)
(波佐見焼) (2208)



M54921480-849 与山窯 聖果 対飯碗
M54922480-849 与山窯 聖果 対湯呑
各 5,280円(税込価格)
(有田焼) (2101)



M54492650-848
北哉窯 春の風 組湯呑
7,150円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M54493680-848
北哉窯 春の風 組飯碗
7,480円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



S38886500-872 佐藤剛志 色華小紋 飯碗(小・赤) ●
S38887500-872 佐藤剛志 色華小紋 飯碗(大・黄) ●
各 5,500円(税込価格) (丸谷焼) (3202)

S38888450-872 佐藤剛志 色華小紋 湯呑(小・赤)
S38889450-872 佐藤剛志 色華小紋 湯呑(大・黄)
各 4,950円(税込価格) (丸谷焼) (3202)



T72624800-876 乾馬窯 組湯呑
T72625800-876 乾馬窯 組飯碗
各 8,800円(税込価格)
(堀焼) ▲(◆8802)



M55229300-863
天龍窯 秋藍 ペア花鉢
3,300円(税込価格)
(萩焼) (3806) 土



M54923580-850
定山窯 瑠璃紋 対飯碗
6,380円(税込価格)
(有田焼) ●(2101)



M54467110-850
文山窯
ラスター山茶花 対飯碗
12,100円(税込価格)
(有田焼) ●(2101)

M54452800-871
山近泰 さくら 組飯碗
8,800円(税込価格)
(九谷焼) (3201)



M54448550-871 辻本永芳 花文 組飯碗
6,050円(税込価格) (九谷焼) ●(3201)
M54449450-871 辻本永芳 花文 組湯呑
4,950円(税込価格) (九谷焼) ●(3201)



辻本永芳 花文
M54865600-871
ペアフリーカップ
6,600円(税込価格)
(九谷焼) (3201) ●
M54866550-871
ペアマグカップ
6,050円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M50268350-854 秀窯 黒三島 組湯呑
M50269350-854 秀窯 黒三島 組飯碗
各 3,850円(税込価格)
(美濃焼) (0202)



M55409700-866 圭司窯 ことほぎ 組飯碗
7,700円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105) ●
M55408600-866 圭司窯 ことほぎ 組湯呑
6,600円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



宗秀窯 袖裏銀彩
(九谷焼)
(3201)



嘉峰窯 鶴電
(京焼・清水焼)
(3102)



M50260600-853 玉山窯 彩りぶどう 組飯碗
M54407600-853 玉山窯 彩りぶどう 組湯呑
6,600円(税込価格) (美濃焼) ●(0202)



M54412800-862 清玩 青萩 組湯呑
8,800円(税込価格) (萩焼) ●(3805)
M54189650-862 清玩 青萩 組飯碗
7,150円(税込価格) (萩焼) ●(3805)



M55383750-870 組飯碗
8,250円(税込価格) ●
M55382650-870 組湯呑
7,150円(税込価格) ●

M54888720-868 組飯碗
7,920円(税込価格) ●
M54889600-868 組湯呑
6,600円(税込価格)



M54306600-868 嘉峰窯 六瓢 組湯呑
6,600円(税込価格) (京焼・清水焼) ●(3102)
M54305720-868 嘉峰窯 六瓢 組飯碗
7,920円(税込価格) (京焼・清水焼) ●(3102)



幸祥窯 色絵花唐草

M54668700-852 組飯碗
M54669700-852 組コップ ●
各 7,700円(税込価格) (波佐見焼) (2203)



M50061720-868 嘉峰窯 粉引ふくろう 組飯碗
7,920円(税込価格) (清水焼) ●(◆3105)
M50060600-868 嘉峰窯 粉引ふくろう 組湯呑
6,600円(税込価格) (清水焼) ●(◆3105)

M54899700-848 俊山窯 京の秋 組飯碗
M54900700-848 俊山窯 京の秋 組湯呑
各 7,700円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



宮本眺

M54854850-871 風船かずら 組飯碗
9,350円(税込価格)
M54855800-871 風船かずら 組湯呑
8,800円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M54643700-853 玉山窯 黒縞部 組湯呑
M54642700-853 玉山窯 黒縞部 組飯碗
各 7,700円(税込価格)
(美濃焼) (0202)



M54245900-865 陶舞窯 花結晶(緑・茶) 組飯碗
9,900円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(◆3105)
M54244900-865 陶舞窯 花結晶(緑・茶) 組湯呑
9,900円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(◆3105)



(京焼・清水焼) (◆3105)



M50019920-866 清泉窯 萩がさね 組飯碗
10,120円(税込価格)
M50020800-866 清泉窯 萩がさね 組湯呑
8,800円(税込価格)

M55152135-867 花月窯 柳目印華 睡揃
14,850円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



M55153270-867 賀峰窯 染赤濃吉祥 睡揃
29,700円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用用品も含まれております。

「全てのの人に美味しい食卓、そして笑顔を」、日本陶彩は誰もが美味しく食べれることに努めます。😊 Your Smile on the Table



M55420500-871
多田利子 花菱 組飯碗
5,500円(税込価格)
(九谷焼) (3201)

M55421450-871
多田利子 花菱 組湯呑
4,950円(税込価格)
(九谷焼) (3201)



M50082600-852
幸祥窯 色絵花紋 組飯碗
6,600円(税込価格)
(波佐見焼) (2203)

M50081600-852
幸祥窯 色絵花紋 組湯呑
6,600円(税込価格)
(波佐見焼) (2203)



M55403800-866
喜信窯 志野更紗 組飯碗
8,800円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)

M55402760-866
喜信窯 志野更紗 組湯呑
8,360円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M50254120-856
陶房淳 織部 組飯碗
13,200円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)

M50251850-856
陶房淳 織部 組湯呑
9,350円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)



M50489140-855 快山窯 水仙文 組飯碗
M50490140-855 快山窯 水仙文 組湯呑
各 15,400円(税込価格) (美濃焼) (0107)



M55268150-868 京泉窯 青赤唐草祥瑞 組飯碗
M55269150-868 京泉窯 青赤唐草祥瑞 組湯呑
各 16,500円(税込価格) (京焼・清水焼) (3102)▼



M55369140-848
陶葺窯 青・赤小梅 組飯碗
15,400円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)

M55368140-848
陶葺窯 青・赤小梅 組湯呑
15,400円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M50011240-865 陶葺窯 白掛雲錦 組飯碗
26,400円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)

M50010200-865 陶葺窯 白掛雲錦 組湯呑
22,000円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



M50563300-865 陶葺窯 花移ろい 組飯碗
M50564300-865 陶葺窯 花移ろい 組湯呑
各 33,000円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



M55411300-867 壹楽窯 彩花鳥 組飯碗 33,000円(税込価格)
M55410300-867 壹楽窯 彩花鳥 組湯呑 33,000円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M54657600-869
敏也窯 南蛮三島詰 組飯碗
6,600円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(3104)

M54656500-869
敏也窯 南蛮三島詰 組湯呑
5,500円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(3104)



M55022110-867
桜谷窯 仁清花桜 抹茶盃
12,100円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M55023950-867
香菊窯 天目覆輪 抹茶盃
10,450円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)●



M55021900-867
陶葺窯 花結晶(銀藤) 抹茶盃
9,900円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M54504700-848
俊山窯 京の秋 抹茶碗
7,700円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M50469150-851
つつえ窯 朝鮮唐津 抹茶盃
16,500円(税込価格)
(唐津焼) ▲(2208)



M55367800-848
北哉窯 鶴松竹梅 組飯碗
8,800円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M54510750-848
北哉窯 鶴松竹梅 組湯呑
8,250円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M54795100-859
柴岡宏和 棧切焼 組杯
11,000円(税込価格)
(備前焼) ●(8801)▼



M54797120-859
中居靖 棧切焼 組湯呑
13,200円(税込価格)
(備前焼) (8801)●▼



M54316400-861
椿秀窯 姫土 汲み出し揃
4,400円(税込価格)
(萩焼) (3805)



M54879450-861
椿秀窯 萩むらさき 汲出揃
4,950円(税込価格)
(萩焼) (3805)



M54328500-861
椿秀窯 姫土 茶の間揃
5,500円(税込価格)
(萩焼) ●(3805)



カト
M54329800-863
天龍窯 茶こし付茶器揃
8,800円(税込価格)
(萩焼) (3806)



M55398800-855
春山窯 もえぎ お茶呑碗揃
8,800円(税込価格)
(美濃焼) (0107) 土



M54925110-850
定山窯 染付花弁十草 仙茶揃
12,100円(税込価格)
(有田焼) (2101)



M54785150-869
敏也窯 南蛮帯三島汲出し揃
16,500円(税込価格)
(京焼・清水焼) (3104)



M50255150-856
陶房淳 織部 湯呑揃
16,500円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112) 土



M54240225-865
陶斎窯 花結晶 お茶呑茶碗
24,750円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆)3105



M54380150-870
宗秀窯 軸裏銀彩 汲出揃(BL) 五客
16,500円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M54936200-870 カト
宗秀窯 軸裏銀彩 蓋付汲出揃(BL) 五客
22,000円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M54662140-852
幸祥窯 色絵花唐草 煎茶揃
15,400円(税込価格)
(波佐見焼) (2203)



M54663180-852
幸祥窯 色絵兎唐草 汲出揃
19,800円(税込価格)
(波佐見焼) (2203)



M50291160-855
快山窯 唐草 湯呑揃
17,600円(税込価格)
(美濃焼) (0107)

Sustainable Gastronomy Day 18 June

The United Nations has designated 18 June as an international observance.

日本陶彩株式会社は「06月18日『持続可能な食文化』の日」に自国・世界の食文化に思いをよせ、健康と福祉の確保を目指し、食育等の機会をユネスコ無形文化遺産である「和食」の文化を拡げたい、伝えたい。ユネスコ「食文化」創造都市である山形鶴岡市・大分臼杵市の活動に学び、美食倶楽部の北大路魯山人「食器は料理の着物」のように料理全般、食文化から食器を語りたいと思います。

国連は6月18日を
"Sustainable Gastronomy Day"
としています。
持続可能な美食の日、若しくは
持続可能な食文化の日と訳されています。



食卓ルネッサンス



日本陶彩株式会社は、TALKの考え方を引き継ぎ、経済産業省のご協力のもとに、わが国の心豊かな食空間と生活文化の向上のための幅広い活動をおこなっている内閣府認証NPO法人「食空間コーディネート協会」の活動に賛同し、企業会員として活動いたしております。(L303)



伝えよう、和食文化を。

<http://washokujapan.jp/>

「食」と「器」は密接不可分です。
「和食」をいただきます。

日本陶彩は、一般社団法人和食文化国民会議(略称:和食会議)の会員です。
食文化の発展を

- 価格は2019年10月01日時の消費税を含む総額にて表示しております。
- 写真撮影、印刷等の条件により実際の商品と色が異なることがあります。予めご了承ください。
- やさしもの特性上、一時的な品切れ、多少の寸法・色違いはご容赦ください。
- 掲載商品の仕様、価格、デザイン等は予告なく変更したり、やむをえず廃番の場合がございます。
- 撮影に使用したお料理は食器の良さを引き出すイメージのために使用したものです(店名は購入店を特定するため、その器をお買いいただいたものではなく、また販売期間等限られたものもあります)。
- 品番のない商品は参考商品の場合があります。撮影用備品も含まれております。
- 印数字は内箱入り数です。楯の数字は外箱入り数です。
- 「食」と「器」の関係は密接不可分です。和食とその器にまつわる「ちょっとした」情報を、作者の思いをそのままに複製、要約せず、その出典と共に紹介します。
- 文中の引用はその囲み内に、出典元を記しています。ぜひ、原本をご覧くださいませ。

- 土 陶器製(土もの、吸水性有り)の食器です。
- IH IHクッキングヒーターで使用できる調理器具です。
- ガラス ガラス製の食器です。
- 軽量 軽量タイプの食器、調理器具です。
- 直火 直火で使用できる調理器具です。
- 食洗機対応 食器洗浄機対応です。
- オープン オープンで使用できる調理器具です。
- 耐熱ガラス 耐熱ガラスです(耐熱温度は商品によって異なります)。
- 電子レンジ 電子レンジで使用できる調理器具です。
- 進物にも使えるお箱入りです。
- IH・IH 直火・IH、どちらでもお使いいただけます。
- 一客箱入り 一客で箱入りになります。
- 「四つ葉」のクローバーのタネをセットしました。
- Voice! お客様の声から考えました。

虫明焼と与平

岡山藩の筆頭家老であり、茶人の伊木忠澄(いぎただすみ)=伊木三猿斎(いぎさんえんさい)1818~1861年)は、備前焼と異なる、京都風の釉薬(ゆうやく)の掛かった焼ものを、虫明で造らせようとした。伊木三猿斎は、弘化4年(1847年)に、清風与平(せいふうよへい)1803~1861年)を、京都から、虫明によんでいきます。初代の清風与平です、名工です。清風与平は、弟子二人と虫明に窯を築いて、主に茶器を制しました。清潔な、味をもったものを造りました。これが、茶陶としての虫明焼のはじまりです。



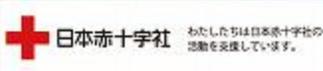
M54976120-894¹¹⁸⁸
山崎春泉 丸皿3客組
13,200円(本体価格12,000円)
(虫明焼) 16×8cm 3P ① (3807)▼

初代清風与平:1803年に加賀金沢に生まれ、1861年に没。二代高橋(仁阿弥)道八に入門した後、京都の五条坂に店を構え、青磁、金彩彩器等を得意とし、写を梅實といいました。御器の指導にもあたり、備前筆頭家老伊木忠澄(三猿斎)に招かれ、虫明焼の指導をしています。
二代清風与平:1844年に初代与平の子として生まれ、五溪と号したが、1878年35歳の若さで没。
三代清風与平:1866年、清風家に養子入り、1872年、製陶家として独立。1878年、清風家を三代目として継ぎ、その独立から終生にいたるまで、海外・国内の博覧会に参加し、その作品に高い評価を得ました。1893年、42歳の若さで帝室技芸員に任命され、名実ともに陶芸世界の頂点へ。浪舟手白磁が与平白磁の代名詞で、箱下彩作品を生み出しました。
四代清風与平:1871年三代与平の次男として出生。1914年、四代を継ぐ。世襲前、与平作陶に従事し、その死後も与平スタイルを守り、京焼陶芸家として活躍しました。
五代清風与平:1921年出生、1992年没。与平スタイルを受け継ぐだけでなく、極彩色で描かれる作品等、独自の世界を創りました。

出典:関和男著「三代清風与平」創樹社(201203)・黒田和哉著「近世近代の茶陶」淡交社(20114)・「陶器講座第19巻・21巻」藤山園(193709)などを参照
「やさしもの説本」(水野民也代表 流華四郎編集 百陶会(19680901))により、「焼きものの墨絵」は四代与平書で日本陶彩は設立以来、使用させていただいております。

本で紹介

日本陶彩株式会社は、わが国の心豊かな食空間と生活文化の向上を目指すNPO法人「食空間コーディネート協会」の企業会員として活動すると共に、人を中心の豊かな「暮らし」のため日本赤十字社や日本障害者協議会の活動資金への支援活動をおこなっております。



食は人を笑顔にする文化だ



NihonTohsai.com 食を愉しみ、器を愛する

TOHSAI 陶彩
Human Centric Innovation

企画制作/日本陶彩株式会社
ホームページ <http://www.tohsai.com/>

●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。



名窯

土と火の恵み

VOL.25

社員用

(店頭配布は原則不可とします)

2026年01月21日改訂版

本冊は更新発刊ではなく、既刊の
訂正箇所を示したものになります。

(よって商品以外の語彙・文意が現状と相違する場合があります。)

- 価格は2019年10月01日時の消費税を含む総額にて表示しております。
- 写真撮影、印刷等の条件により実際の商品と色が異なることがあります。予めご了承ください。
- やさものの特性上、一時的な品切れ、多少の寸法・色違いはご容赦ください。
- 掲載商品の仕様、価格、デザイン等は予告なく変更したり、やむをえず廃番の場合がございます。
- 品番のない商品は参考商品の場合があります。撮影用備品も含まれております。
- 印数字は内箱入り数です。■の数字は外箱入り数です。
- 文中の引用はその囲み内に、出典元を記しています。ぜひ、原本をご覧くださいませ。