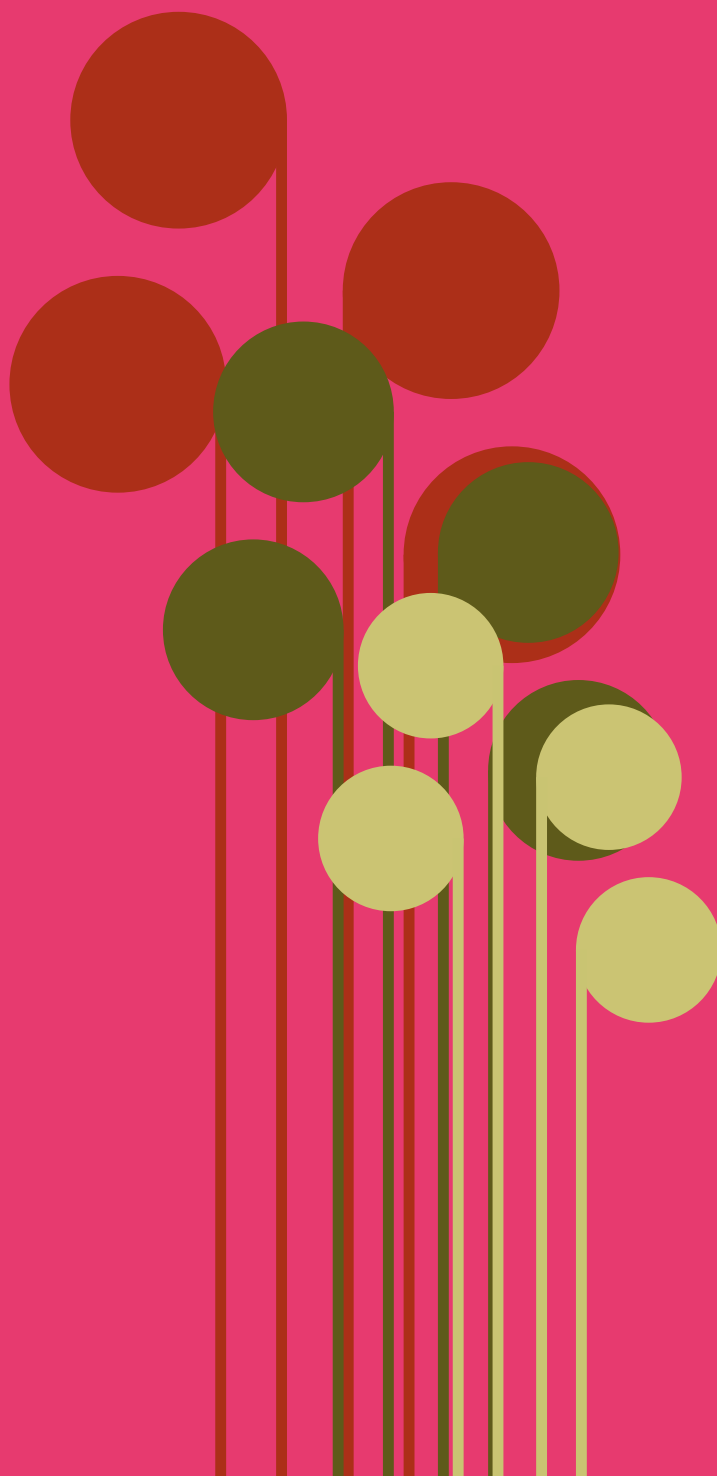


名窯

土と火の恵み

VOL.25

Tohsai



Tohsai

「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、山の幸豊かな日本の食の源流」

「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、ご教鞭もおとりになった、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も、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、より美味しく食し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るんです。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とったんです。」……

出典:白洲正子・加藤唐九郎著「やきもの談義」風媒社(199709)(引用紹介)

本の紹介

Nipponの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」の特徴として「栄養バランスに優れた健康的な食生活……一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、季節に合った調度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。

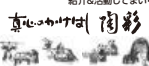


和食文化国民会議

<http://washokujapan.jp/>

伝えよう、和食文化を。

日本陶彩は「陶(すえ)ながく美味しさを彩る食卓を提案」を紹介・活動してまいります。

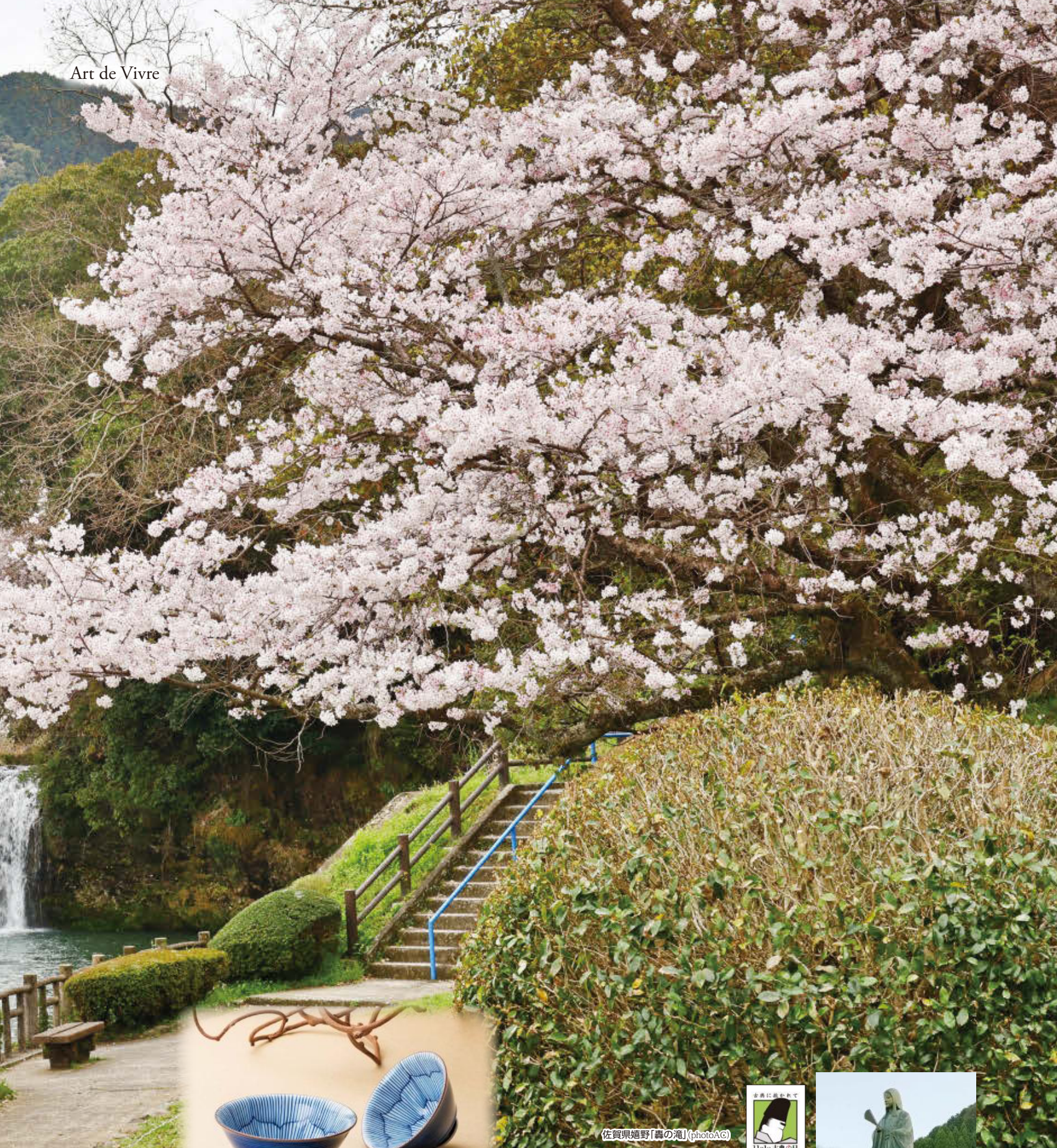


〈文山窯〉

Hit!

M54467900-801850 文山窯 ラスター山茶花 対飯碗
9,900円(本体価格9,000円)
(有田焼) 大径12×7.1cm 小径11×6.5cm
化粧箱 (14×26.2×7.7cm) ① ●(2101)

■「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改変、要約せず、その出典と共にご紹介いたします。「和食」文化の保護・継承プロジェクトをおこなっている一般社団法人和食文化国民会議(略称:和食会議)の日本陶彩株式会社は発定からの会員です。



佐賀県嬉野「森の滝」(photoAC)



和泉式部 (佐賀県嬉野「式部公園」L332 No.5i)



〈定山窯〉

M54468620-802⁸⁵⁰ 定山窯 外呉須花弁十草 対飯碗
 6,820円(本体価格6,200円)
 (有田焼) 大径12.5×6.5cm 小径10.8×5.8cm 化粧箱 (14×26.2×7.7cm) ① (2101)

●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(納期に一ヶ月程かかる場合があります)。

NipponのPrecious 歴史と文化に旅、そして器

2月28日は、「織部の日」です。岐阜県土岐市が制定。



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」(photoAG)

〈玉置 兼光 玉山窯〉



M50265500-803⁸⁵³
玉山窯 織部ぶどう 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」(photoAG)

●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)。



石川県小松「木場湯」(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)

(九谷焼) 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

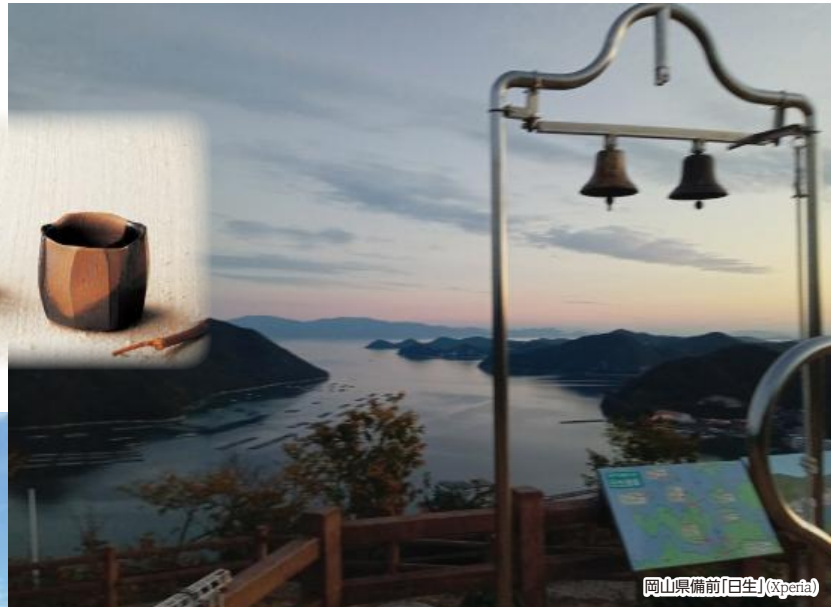
M54387800-804⁸⁴²

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」(Xperia)



山田県萩「田床山頂」(photoAC)



〈光彩庵〉
山根 清玩

M54871550-804^{862(V)}

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、それがくわいしよに食べよう活動。2011年11月21日、NPO法人食空間コーディネート協会は、フォーラム参加一同で「くわいしよに食べよう」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 連絡TALK-TCS <http://talk-tcs.gr.jp/>



(L303)

「楽しい器」…「斉藤光治」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観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/斉藤光治著「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

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他の中でも“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。

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



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA



食の風土記を味わおう

白杵市は、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、質素倹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杵の活動は、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賑わいます。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、子供の健やか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
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なくなる、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

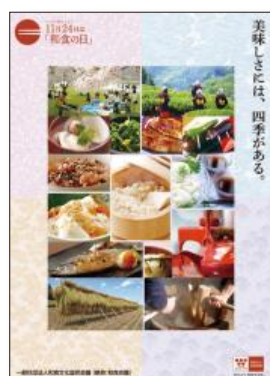
T93896025-805¹⁹⁷
竹スダレ 丸16.5cm
275円(本体価格250円)
(中国製) ⑤ (3303)

【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)



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



【孟宗汁】

堀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。



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。



ユネスコ食文化創造都市「鶴岡」
食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA

山形県鶴岡市
食の理想郷



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ク
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～ (L.340 No.6a)

(L.340 No.6b)

●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(げんぶく、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し給うとありますが、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」の意義をとりいれ、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きました。



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。居起し思ひいとなみて、限りある事に事を添へさせたまふ。一年の春宮の御元服、南殿にてありし儀式、よそはしかりし御簪きに落とさせたまはず。所々の簪など、内蔵寮、教倉院など、公事に仕うまつれる、おろそかなこともぞと、とりわき仰せ言ありて、清ら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

M54362380-806⁸⁶⁵
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) (◆3105)



M54451800-806⁸⁷¹
山近泰 さくら 7寸平皿
8,800円(本体価格8,000円)
(九谷焼) (3201)

M54361380-806⁸⁶⁵
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) (◆3105)



M55374700-806⁸⁷²
古九谷花鳥 9号皿
7,700円(本体価格7,000円)
(九谷焼) (3216)

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)

⑫ 伊達巻き玉子(金運、子孫繁栄) ⑨ 筑前煮(子孫繁栄)



① イカのウニ焼き(金運)

③ ぶり
(出世魚、立身出世を願う)

⑦ 田作り(小さくても
尾頭付き、五穀豊穡)

⑧ 黒豆
(元気に働けますように)

⑩ 紅白なます
(赤は魔よけ、白は清浄)

⑪ 栗きんとん
(豊かと勝負運を願って)

① T96294550-806⁸¹²

青郊窯 縁起絵入り 豆皿揃

6,050円(税込価格) (九谷焼) ▲(3202)

② M55413650-806^{857(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 染付洋唐草 4寸皿揃

7,700円(税込価格) (波佐見焼) (2203)

⑥ S38718320-806⁸⁸⁷

陶舜窯 花結晶(緑) 銘々皿

3,520円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)

⑦ T96293550-806⁸¹²

青郊窯 絵変わり 色絵豆皿揃

6,050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 S38730550-806⁸⁸⁷

陶家窯 紫彩華紋 銘々皿

6,050円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)

⑩ M54871550-806^{862(V)}

リファイン 香糖わたつみ 豆皿揃

6,050円(税込価格) (萩焼) (3805)

⑪ M54926100-806⁸⁵⁰

青花 絵変り 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) (波佐見焼) (2203)

⑬ 三重県:おしもん(いせや)

⑭ 京都府:ぶづれ(萬亀楼)

⑮ 滋賀県:鮎煮(木村水産)

⑯ 岡山県:牡蠣の佃煮(いしかぜ)

⑰ 福島県:こづゆ(オノギ食品)

⑱ 佐賀県:香梅漬(竹下商店)



長谷寺 春夏(牡丹)(L331 No.5)



⑮ 岐阜県:へぼ(美鈴食品)

⑯ 三重県:養肝漬(宮崎屋)

⑰ 滋賀県:びわます水煮(福井養蜂場)

⑱ 京都府:はもの皮(丸常備餅店)

⑳ 佐賀県:そうめんコロッケ(まんい堂)

㉑ 富山県:白えび(ごん六水産)

源氏物語「行幸」、「とてもかうても、まづ御着るのことをこそは」として、その御まうけの御調度、こまかなるきよらども加へさせたまひ、何くれの儀式を、御心にはいとも 思はさぬことをだに、おのづからよだけいかめしくなるを、まして、「内大臣にも、やがてこのついでにや知らせてまつりてまし」と思し寄れば、いとめでたくなむ。「年返りて、二月に」と思す。「女は、聞こえ高く、名隠したまふべきほどならぬも、人の御女とて、籠りおはするほどは、かならずしも、氏神の御つとめなど、あらはならぬほどなればこそ、年月はまぎれ過ぐしたまへ、この、もし 思し寄ることもあらむには、春日の神の御心違ひぬべきも、つひには隠れてやむまじきものから、あぢきなく、わざとがましき後の名まで、うたたあるべし。



春日祭(3月)



新薬師寺 秋冬(椿)(L331 No.4)

⑬ M54981600-806⁸⁴¹

安藤嘉規 備前金彩 小鉢揃

6,600円(税込価格) (萬古焼) (3305)

⑭ S38206360-806⁸¹⁵

陶舜窯 染付草花(桜) 四寸丸皿

3,960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) (萬古焼) (3305)

⑰ M54988800-806⁸⁷³

和be Angel 取分け皿揃

8,800円(税込価格) (信楽焼) (3405)

⑱ M54949100-806⁸⁵⁸

夢幻工房 片口小鉢5客揃

11,000円(税込価格) (備前焼) ●(3807)

⑲ M54989100-806⁸⁷²

九谷正峰窯 名品六選 4号皿(6P)揃

11,000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 S38510250-806⁸¹¹

そうた窯 染付花弁紋丸小皿

2,750円(税込価格) (有田焼) (2104)

㉔ T92945280-806¹¹⁶³

越前 入子碗(小)黒漆

3,080円(税込価格) (日本製(越前)) (3211)

㉕ T91247450-806¹¹⁶³

越前 13.0長角盆うりみ

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「揃」と表記)とが混在しております。

もと「おせ料理(元旦・正月料理)」に食される幸は縁起良い由来がありますし、各郷土の「お祝い」のときにや「病氣治癒や滋養強壮」に食される幸があります。郷土の幸は食と器、まさに「器は料理の着物」で食するのはお祝いを一層、響くものになりそうです。

●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(店名は購入店を偏重するため、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)。

5月1日は、「日本赤十字社設立」の日です。日本陶彩は日本赤十字社「社員」として活動資金の支援をしております。

TOHSAI
陶彩

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』巻十二「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。皇妃と各分れて乗りて遊宴びたまふ。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いて、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氣が高まり、「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。雛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(長明寺餅)」とに大きくわかれます。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、乾飯や煎り種の一種で、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、椿餅に用いられます。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だったそうです。

土師窯跡
(道明寺天満宮)
(L338 No.3b)



道明寺

① 大阪府(梅屋)



※陶邑…名窯カタログ
巻末P82-R539を
ご参考まで



陶邑窯跡群(和泉)

「貞観元年四月条 廿一日丙午 河内・和泉両国相争焼陶伐薪之山 依朝使左衛門少尉紀今影等勘定為和泉国之山、和泉・河内貞観元(859)年、陶器山の新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 H16638450-807 ^{179(V)}	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 M55455200-807 ⁸⁷²	佐藤剛志 色華螺紋 4号三つ足樽小鉢揃	22,000円(税込価格)	(九谷焼) (3202)
③ M50265500-807 ⁸⁵³	玉山窯 織部ぶどう 菓子鉢	5,500円(税込価格)	(美濃焼) (0202)
④ M54989100-807 ⁸⁷²	九谷正峰窯 名品六選 4号皿(6P)揃	11,000円(税込価格)	(九谷焼) (3216)
⑤ M50293900-807 ⁸⁵⁵	快山窯 輪花牡丹 銘々皿	9,900円(税込価格)	(美濃焼) ●(0107)
⑥ M54817120-807 ⁸⁵⁵	春山窯 緑彩花形 銘々皿	13,200円(税込価格)	(美濃焼) (0107)
⑦ S38920120-807 ^{857(V)}	ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 御深井藍染 平皿	1,320円(税込価格)	(瀬戸焼) (1112)
⑧ S38852110-807 ⁸⁷⁶	秀峰窯 御深井十草 深小皿	1,210円(税込価格)	(瀬戸焼) (1112)
⑨ M55257750-807 ^{856(V)}	芝苑 黒釉白ながし 小丸皿揃	8,250円(税込価格)	(瀬戸焼) (1112)
⑩ M55303380-807 ⁸⁷⁴	山源窯 小皿揃 トルコ青	4,180円(税込価格)	(常滑焼) (3603)
⑪ S38853090-807 ⁸⁷⁶	初平窯 白うのふ花形 小皿	990円(税込価格)	(瀬戸焼) (1112)
⑫ M54420650-807 ^{842(V)}	長江 黒織部 銘々皿揃	7,150円(税込価格)	(瀬戸焼) (1112)
⑬ S38563090-807 ⁸⁷⁶	秀峰窯 御深井 花形小皿	990円(税込価格)	(瀬戸焼) (1112)
⑭ S38773320-807 ⁸⁸⁷	陶葵窯 花結晶(茶) 銘々皿	3,520円(税込価格)	(京焼・清水焼) (◆3105)
⑮ S38709300-807 ⁸⁸⁷	喜信窯 志野十草 五寸皿	3,300円(税込価格)	(京焼・清水焼) (◆3105) ▼
⑯ M54982120-807 ⁸⁴¹	山本英之 黒吹金彩 6号皿揃	13,200円(税込価格)	(瀬戸焼) (3305)
⑰ M54981600-807 ⁸⁴¹	安藤嘉規 備前金彩 小鉢揃	6,600円(税込価格)	(萬古焼) (3305)
⑱ S38206360-807 ⁸¹⁵	陶葵窯 染付草花(桜) 四寸丸皿	3,960円(税込価格)	(京焼・清水焼) (◆3105)

※これらの商品は、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。

●撮影に使用したお料理は食器の産地、郷土で味をえる伝統食をイメージしたものです(店名は購入店を偽忘るため、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)。

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、定期的に花は桜が主役であったと思われ、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い、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(海福)



③② 長崎県(千寿庵)



③① 佐賀県(北島)



③① 佐賀県(村岡屋)



②⑨ 佐賀県(まんえい堂)



②⑧ 岡山県(小池菓子舗)



法隆寺



①⑨ 京都府(鶴屋吉信)



②① 滋賀県(大瀬)



②① 京都府(仙太郎)



②② 京都府(老松)



②③ 京都府(依屋古富)



②④ 京都府(蜜屋伊織)



②⑤ 山口県(梅寿軒)



②⑥ 山口県(本多屋)

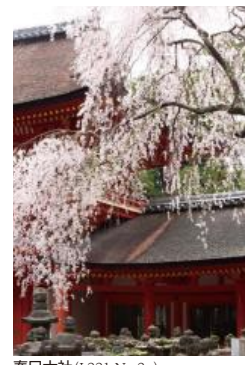


②⑦ 山口県(豆子郎)

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。



佐保川



春日大社 (L331 No.2a)



春日祭(3月)



桜
(英中韓語)

- ①⑨ S38718320-808887 陶薺窯 花結晶(緑) 銘々皿
- ②① M54988800-808873 和be Angel 取分け皿揃
- ②① S38906320-808887 陶薺窯 花結晶(黄) 銘々皿
- ②② S38712260-808887 匠窯 粉引 五寸丸皿
- ②③ S38715300-808887 大日窯 灰釉三彩 五寸皿
- ②④ S38722300-808887 大日窯 鉛釉 五寸皿
- ②⑤ M55237300-808864 天龍窯 ガラス釉 モモイロ鉢
- ②⑥ M54871550-808862(V) 陶彩リファイン 蒼釉わたつみ 豆皿揃
- ②⑦ M55236300-808864 天龍窯 ガラス釉 ソライロ鉢
- ②⑧ M54949100-808858 夢幻工房 片口小鉢5客揃
- ②⑨ S38510250-808811 そうた窯 染付花井紋丸小皿
- ③① M54926100-808850 青花 絵変り 八方割小皿揃
- ③① S38508230-808811 そうた窯 染錦唐草つなぎ小皿
- ③② M54664140-808852 幸祥窯 色絵花唐草 銘々皿
- ③③ M54666700-808852 幸祥窯 染付洋唐草 4寸皿揃

※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。

- 3,520円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- 8,800円(税込価格) (信楽焼) (3405)
- 3,520円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- 2,860円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- 3,300円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- 3,300円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)
- 3,300円(税込価格) (萩焼) (3806) 土
- 6,050円(税込価格) (萩焼) (3805)
- 3,300円(税込価格) (萩焼) (3806) 土
- 11,000円(税込価格) (備前焼) ●(3807)
- 2,750円(税込価格) (有田焼) (2104)
- 11,000円(税込価格) (有田焼) (2101)
- 2,530円(税込価格) (有田焼) (2104)
- 15,400円(税込価格) (波佐見焼) (2203)
- 7,700円(税込価格) (波佐見焼) (2203)



隅田川

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。



一般社団法人日本エシカル推進協議会
の、地球の環境と社会のあり方を新しい概念であり、価値観でもある「エシカル」を推進する趣旨に、日本陶彩株式会社は団体会員として賛同しています。

●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。

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・デュナンの誕生日です。



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。平安時代と言えば、中国からの影響が薄れ「国風文化」が花開い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、「嵯峨天皇に大僧都(だいそうず)永忠が近江の梵釈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に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(背振山)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、『椿い餅、梨、柑子やうのものども、様々に筥の蓋どもにとりまぜつつあるを、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月 2月
- ① S38699200-809 陵泉窯 彫糸絵花鳥 急須(小) 22,000円(本体価格20,000円)
- ② S38700200-809 鳳山窯 染花紋 お茶呑茶碗 2,200円(本体価格2,000円)
- ③ S38701100-809 昭阿弥窯 祥瑞山水 四寸皿 11,000円(本体価格10,000円)
- ④ S38846120-809 陶算窯 花結晶(緑) 急須 13,200円(本体価格12,000円)
- ⑤ S38847400-809 陶算窯 花結晶(黄) お茶呑茶碗 4,400円(本体価格4,000円)
- ⑥ S38773320-809 陶算窯 花結晶(茶) 銘々皿 3,520円(本体価格3,200円)

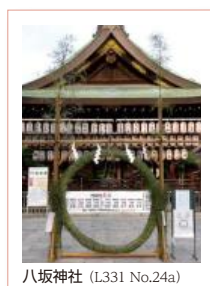


- 3月 4月
- ⑦ S38705300-809 陶算窯 白掛桜 急須 33,000円(本体価格30,000円)
- ⑧ S38706900-809 陶算窯 花揃え(桜) お茶呑茶碗 9,900円(本体価格9,000円)
- ⑨ S38206360-809 陶算窯 染付草花(桜) 四寸丸皿 3,960円(本体価格3,600円)
- ⑩ S38901120-809 清泉窯 四季印華 急須 13,200円(本体価格12,000円)
- ⑪ S38900300-809 花月窯 白印華 お茶呑茶碗 3,300円(本体価格3,000円)
- ⑫ S38709300-809 喜信窯 志野十草 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円) ▼



- 5月 6月
- ⑬ S38903260-809 壹楽窯 ヒワ花雲 急須 28,600円(本体価格26,000円)
- ⑭ S38902110-809 壹楽窯 ヒワ花雲 お茶呑茶碗 12,100円(本体価格11,000円)
- ⑮ S38712260-809 匠窯 粉引 五寸丸皿 2,860円(本体価格2,600円)
- ⑯ S38905400-809 陶算窯 白掛彩草花 急須 44,000円(本体価格40,000円)
- ⑰ S38904900-809 陶算窯 花揃え(すみれ) お茶呑茶碗 9,900円(本体価格9,000円)
- ⑱ S38715300-809 大日窯 灰釉三彩 五寸皿 3,300円(本体価格3,000円)

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。



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で使用の器(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、萬福寺の後背高峰山方向に北東約4キロほど離れたの山あいには、炭山(すみやま)があり、緑豊かな山あいの地域で、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)。逆に宇治川の宇治橋の北東約1.5kmに位置には、単上り瓦葺跡(京都府宇治市免道)は7世紀前半の瓦葺跡で、瓦と須恵器をともに焼造していた窯で、明日香村にある豊浦寺跡から出土した瓦と同型でした。

●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としたものです(店名は購入店を偽忘るため、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 一客箱入 1客ずつお箱入りです。



賀茂別雷神社 (L331 No.23a) 上賀茂神社



賀茂御祖神社 (L331 No.23b) 下鴨神社



葵祭 (5月) (L331 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。入道の薦めによりや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覚えるが、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 (L331 No.21c)



古典の日



古典の日



古典の日

11月1日は「古典の日」
『紫式部日記』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。



時代祭 (10月)
(L331 No.27)



平安神宮 (L331 No.27)

惟本 (薫23歳2月-24歳夏)：春、勾宮は宇治に立寄り、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。薫は中君と勾宮の結婚を計画し、自らは大君に想いを告げるが彼女の返答はつれない。しかし薫の慕情はいつそうつのる。



7月

8月



11月

12月



9月

10月



- ③1 S38147470-810⁸³⁵ 浩三窯 花透し 急須 5,170円 (本体価格4,700円)
- ③2 S38726300-810 花月窯 軸彩点紋 タル型湯呑 3,300円 (本体価格3,000円)
- ③3 S38727340-810 匠窯 黒釉銀彩 五寸丸皿 3,740円 (本体価格3,400円)
- ③4 S38728160-810 陶楽窯 紫彩華紋 急須 17,600円 (本体価格16,000円)
- ③5 S38729500-810 陶楽窯 紫彩華紋 お茶呑茶碗 5,500円 (本体価格5,000円)
- ③6 S38730550-810 陶楽窯 紫彩華紋 銘々皿 6,050円 (本体価格5,500円)

- ②5 S38140850-810⁸³⁵ 清泉窯 萩がさね 急須 9,350円 (本体価格8,500円)
- ②6 S38191375-810⁸⁶⁶ 清泉窯 萩がさね 湯呑 (小) 4,125円 (本体価格3,750円)
- ②7 S38722300-810 大日窯 銘釉 五寸皿 3,300円 (本体価格3,000円)
- ②8 S38843440-810 浩三窯 わら釉 急須 4,840円 (本体価格4,400円)
- ②9 S38844350-810 謙司窯 黒柿釉 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)

- ③7 T93684145-810¹¹⁶⁵ スクエアトレ-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 ③ (3221)

- ③8 T93683145-810¹¹⁶⁵ スクエアトレ-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 ③ (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っており、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：所功著『京都の三大祭り』角川選書(19960108))。
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)で行われる祭りで、牛車・浅敷の御簾などを装飾するが名前の由来と言われている。祇園祭(7月)、八坂神社で行われる祭り、山鉾巡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 一客箱入 1客ずつお箱入りです。

7月2日は1951年、日本が「ユネスコ」に加盟した日です。日本陶彩は無形文化遺産「和食・日本人の伝統的な食文化」のユネスコへの提案同意団体です。



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もので、「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で、「主菓子（おもがし）」と呼ばれます。また、「点前こそ薄茶に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回認定の和菓子を盛ってみました)。

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。



S38510250-811⁸⁴⁹
そうた窯 染付花井紋丸小皿
2,750円(本体価格2,500円)
(有田焼) 径11×2.5cm
紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)

S38509160-811⁸⁴⁹
そうた窯 カーネーション小皿
1,760円(本体価格1,600円)
(有田焼) 径10.3×2.2cm
紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)



〈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。



S38508230-811⁸⁴⁹
そうた窯 染錦唐草つなぎ小皿
2,530円(本体価格2,300円)
(有田焼) 径11×2.5cm
紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)



〈陶算窯〉



S38748240-811⁸¹³
陶算窯 染付牡丹 三寸皿
2,640円(本体価格2,400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



S38528160-811⁸¹³
陶算窯 花結晶(白) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)
(京焼・清水焼) 径9.5×1cm
化粧箱 (10.3×10.3×3.8cm)
① (◆3105)



S38526320-811⁸¹³
陶算窯 四季の花(桜) 三寸皿
3,520円(本体価格3,200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・活用されたとした。

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「伝統的酒造り(日本の伝統的なこうじ菌を使った酒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 一客箱入 1客ずつお箱入りです。

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“榮西禪師”と高山寺“明恵上人”。榮西禪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。その建仁寺に榮西禪師を訪ね、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・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、尾の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、宇治は京都の尾の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、発展をとげてきた歴史と、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渋み。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

蒸した葉をもまずに乾燥し、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に除かれた茎や茶軸だけで作られ、独特。

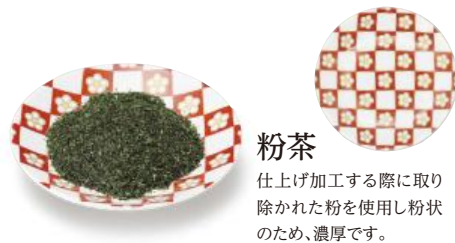


T96294550-812¹¹⁷⁶
青郊窯 縁起絵変り 豆皿揃
6,050円(本体価格5,500円)
(丸谷焼) 径9.5×1.8cm 5P
化粧箱 (22.5×22.5×4cm)
① ▲(3202)



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、やさしいのどごしです。



T96293550-812¹⁴⁷
青郊窯 絵変わり 色絵豆皿揃
6,050円(本体価格5,500円)
(丸谷焼) 径9.5×1.8cm 5P
化粧箱 (22.5×22.5×4cm)
① ▲(3202)



金沢ひがし茶屋街 (photolibary)

●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)。●すべて 一客箱入 1客ずつお箱入りです。

7月10日は、京都千本釈迦堂で、日常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捧げ供養会を修されます。

Recommend

秘色

名窯カタログ巻末P82-R536参照



京都宇治:萬福寺(L310)



宇治茶初園故址(L336)

京都宇治茶 一番茶専門店
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注いであげてください。急須から注がれるあなたの「愛情」が家族の幸せを、絆を深めるのです。いつも元気で、笑顔のあふれる健康家族を願って、「ほっこり庵」が制定。
09月04日

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>

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、「飽食」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いきます。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 S38731100-813
陶葺窯 紅白梅 飯碗(小)
11,000円(本体価格10,000円)

- ② S38906320-813
陶葺窯 花結晶(黄) 銘々皿
3,520円(本体価格3,200円)

- ③ S38733320-813
陶葺窯 四季の花(紅白梅) 三寸皿
3,520円(本体価格3,200円)

雨水

正月中(二月十九日頃)

- ④石ばしる 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 S38734310-813
喜信窯 志野印華 飯碗(小)
3,410円(本体価格3,100円)

- ⑤ S38718320-813
陶葺窯 花結晶(緑) 銘々皿
3,520円(本体価格3,200円)

- ⑥ S38736160-813
陶葺窯 花結晶(茶) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)

啓蟄

二月節(三月五日頃)

- ⑦我が聲 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 S38907360-813
嘉峰窯 花おしどり 飯碗(大)
3,960円(本体価格3,600円)

- ⑧ S38701100-813
昭阿弥窯 祥瑞山水 四寸皿
11,000円(本体価格10,000円)

- ⑨ S38738180-813
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 ししく降るに 高門の 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たけのこ糠漬



- ⑩ S38739350-813
俊山窯 彩さくら 飯碗(小)
3,850円(本体価格3,500円)

- ⑪ S38740350-813
幹窯 吉祥桜 五寸角皿
3,850円(本体価格3,500円)

- ⑫ S38526320-813⁸¹¹
陶葺窯 四季の花(桜) 三寸皿
3,520円(本体価格3,200円)

清明

三月節(四月五日頃)

- ⑬渡津海の 豊旗雲に 入りさし 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 S38981400-813
陶遊窯 花唐草 飯碗(大)
4,400円(本体価格4,000円)

- ⑭ S38206360-813
陶葺窯 染付草花(桜) 四寸丸皿
3,960円(本体価格3,600円)

- ⑮ S38743240-813
陶葺窯 染付桜 三寸皿
2,640円(本体価格2,400円)

穀雨

三月中(四月二十日頃)

- ⑯葦辺より 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 S38744140-813
陶葺窯 白掛紫草花 飯碗(大)
15,400円(本体価格14,000円)

- ⑰ S38715300-813
大日窯 灰釉三彩 五寸皿
3,300円(本体価格3,000円)

- ⑱ S38745160-813
陶葺窯 花結晶(緑) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600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 ほととき来鳴き響めよ 含みたりとも(19-4066)



- ⑳筍の木の芽和え



- ㉑水菜塩漬



- ⑲ S38746700-813
陶葺窯 交趾唐草 飯碗(大)
7,700円(本体価格7,000円)

- ⑳ S38747280-813
匠窯 粉引 五寸角皿
3,080円(本体価格2,800円)

- ㉑ S38748240-813⁸¹¹
陶葺窯 染付牡丹 三寸皿
2,640円(本体価格2,400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 花橘を 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 S38749450-813
陶楽窯 舞い唐草 飯碗(小)
4,950円(本体価格4,500円)

- ㉓ S38730550-813
陶楽窯 紫彩華紋 銘々皿
6,050円(本体価格5,500円)

- ㉔ S38750160-813
陶葺窯 花結晶(黄) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)

芒種

五月節(六月六日頃)

- ㉕あぢさゐの 八重咲くごとく 八つ代にを いませわが背子 みつつ偲はむ(20-4448)



- ㉖青菜のニンニク炒め



- ㉗きゅうりのぬか漬



- ㉕ S38908350-813
喜信窯 鉄絵三島 飯碗(大)
3,850円(本体価格3,500円)

- ㉖ S38752600-813
陶楽窯 紫翠紋 銘々皿
6,600円(本体価格6,000円)

- ㉗ S38528160-813⁸¹¹
陶葺窯 花結晶(白) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)

夏至

五月中(六月二十一日頃)

- ㉘月草に衣は摺らむ 朝露に 濡れてののち 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 S38753600-813
昇峰窯 涼 飯碗(大)
6,600円(本体価格6,000円)

- ㉙ S38754320-813
陶葺窯 花結晶(白) 銘々皿
3,520円(本体価格3,200円)

- ㉚ S38755320-813
陶葺窯 四季の花(紫陽花) 三寸皿
3,520円(本体価格3,200円)

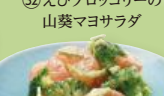
小暑

六月節(七月七日頃)

- ㉛御佩を 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 S38756120-813
陶葺窯 織部芙蓉 飯碗(小)
13,200円(本体価格12,000円)

- ㉜ S38757400-813
大日窯 碧彩 五寸皿
4,400円(本体価格4,000円)

- ㉝ S38758240-813
陶葺窯 染付鉄線 三寸皿
2,640円(本体価格2,400円)

大暑

六月中(七月二十三日頃)

- ㉞夏麻引く 海上湧る 沖つ洲に 船は留めむ さ夜更けにけり(14-3348)



- ㉟うりと豚肉の炒め物



- ㊱キムチ



- ㉞ S38759350-813
大日窯 碧彩 飯碗(大)
3,850円(本体価格3,500円)

- ㉟ S38721320-813
陶葺窯 花結晶(青) 銘々皿
3,520円(本体価格3,200円)

- ㊱ S38761320-813
陶葺窯 四季の花(鉄線) 三寸皿
3,520円(本体価格3,200円)

P13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。

【桑坊制】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)を基盤の目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、大地の四方の角を司る「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」と呼ばれています。

旧暦では節気が月の順にきて、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:藤巻孝彦著「五節供・年中行事のしきたりと祝い方」日本実業出版社(1986/07/05))。

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(店名は購入店を備忘するため、その器をお薦めいただいたものではありません。また販売期間等限られたものもあります。)

●すべて 一客箱入り 1客ずつお箱入りです。

「和食の心とかたち」
washoku-katachi



飛鳥寺
(L331 No.1)

高松塚古墳
(L331 No.1)



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”づくられていきました。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、この四神な「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。

萬葉集、巻一にある「やすみし わご大王(おほさき) 高麗より 日の皇子 荒袴(たへ)の 藤原がうへに 食(を)す国を 見(め)し結はむと 都宮(みあらか)は 高知(たか)さむ 思はすなへに 天地(あめつち)も 寄りてあれこそ 石走(いはは)し 波海(あふみの)の国 衣手(ころも)での 田上山(たなかみやま)の 真木(まさ)さく 櫓(ひ)の櫓手(つまで)を ものふの 八丁河(やうぢがわ)に 玉藻(たまも)す 浮かべ流せし 其(そ)を取ると さわか御民(みたみ)も 家伝(いへでん) 身(み)たな知らず 朝(あ)しの 水(みづ)に浮きよる わが作る 日の御門(みかど)に 知らぬ国 昔(よ)し巨勢道(こせち)より わが国は 常世(とこよ)にならむ 因(ふみ)負(お)へる 神(く)すしき龜(かめ)も 新代(あらた)の 泉(いづ)の河(が)に 持ち越(こ)せる 真木(まさ)の櫓手(つまで)を 百足(ももも)もたらす 夜(よ)に作り 祈(いの)ばすらむ 動(う)いそはく見れば 神(かみ)がならなし(巻一・五〇))はいかにも…。

立秋

七月節(八月八日頃)

- ③7 秋の野に 咲きたる花を 指折り かき数ふれば 七種の花 (8-1537)



- ③7 S38762600-814
昇峰窯 紫野 飯碗(大)
6,600円(本体価格6,000円)
③8 S38763350-814
幹窯 吉祥秋草 五寸角皿
3,850円(本体価格3,500円)
③9 S38945660-814⁸²³
陶楽窯 紫彩三島 盃
7,260円(本体価格6,600円)

処暑

七月中(八月二十三日頃)

- ④0 初秋風 涼しき夕解かむとぞ 紐は結びし 妹に逢はむため(20-4306)



- ④0 S38909375-814
北哉窯 花六瓢 飯碗(小)
4,125円(本体価格3,750円)
④1 S38765400-814
陶葵窯 花結晶(銀線) 楕円鉢(小)
4,400円(本体価格4,000円)
④2 S38766240-814
陶葵窯 染付山葡萄 三寸皿
2,640円(本体価格2,400円)

白露

八月節(九月八日頃)

- ④3 朝戸開けて 物思ふ時に 白露の 置ける秋萩 見えつつもとな(8-1579)



- ④3 S38767400-814⁸⁶⁶
清泉窯 萩がさね 飯碗(大)
4,400円(本体価格4,000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 S38768320-814
陶葵窯 四季の花(山葡萄) 三寸皿
3,520円(本体価格3,200円)

秋分

八月中(九月二十三日頃)

- ④6 鳴る神の 音のみ聞かし 巻向の 松原の山を 今日見つるかも(7-1092)



- 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 五寸丸皿
2,860円(本体価格2,600円)
④8 S38944160-814
陶葵窯 花結晶(青) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)

寒露

九月節(十月八日頃)

- ④9 九月の その初雁の 使にも 思ふ心は 聞こえ来ぬかも (8-1614)



- 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 葦辺行く 鴨の羽がひに 霜降りて 寒き夕は 大和し思ほゆ(1-0064)



- ⑤2 S38772360-814
花月窯 黒輪線紋 飯碗
3,960円(本体価格3,600円)
⑤3 S38773320-814
陶葵窯 花結晶(茶) 銘々皿
3,520円(本体価格3,200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 あしひきの 山槽咲く 八つ峰越え 鹿待つ君が妻かも (7-1262)



- ⑤5 S38650375-814
花月窯 櫛目印華 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
陶葵窯 黒耀虹彩 盃
5,500円(本体価格5,000円)

小雪

十月中(十一月二十二日頃)

- ⑤8 こと降らば 袖さへ濡れて 通るべく 降りなむ雪の 空に消につつ(10-2317)



- ⑤8 S38775350-814
喜信窯 志野十草 飯碗(小)
3,850円(本体価格3,500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 奥山の 真木の葉しぎ 降る雪の 降りは増すとも 地に落ちめやも(6-1010)



- ⑥1 S38777325-814
俊山窯 吉祥富士 飯碗(大)
3,575円(本体価格3,250円)
⑥2 S38778400-814
陶葵窯 花結晶(白) 楕円鉢(小)
4,400円(本体価格4,000円)
⑥3 S38946450-814⁸²²
陶葵窯 花交趾(椿) 盃
4,950円(本体価格4,500円)

冬至

十一月中(十二月二十一日頃)

- ⑥4 東の野に 炎の立つ 見えてかへり見すれば 月傾きぬ (1-0048)



- ⑥4 S38845360-814
花月窯 釉彩点紋 飯碗
3,960円(本体価格3,600円)
⑥5 S38771320-814
嘉郎窯 灰緑丸 五寸皿
3,520円(本体価格3,200円)
⑥6 S38899450-814⁸²²
陶葵窯 花交趾(牡丹) 盃
4,950円(本体価格4,500円)

小寒

十二月節(一月五日頃)

- ⑥7 あしひきの 八峰の雉 鳴き響む 朝明の霞 見ればかなしも(19-4149)



- ⑥7 S38910400-814
北哉窯 鶴松竹梅 飯碗(大)
4,400円(本体価格4,000円)
⑥8 S38781360-814
幹窯 めでたい(赤) 中皿
3,960円(本体価格3,600円)
⑥9 S38943400-814⁸²²
陶葵窯 花結晶(白) 盃
4,400円(本体価格4,000円)

大寒

十二月(一月二十二日頃)

- ⑦0 はなはだも 夜更けてな行き 道の邊の 齊小竹の上に 霜の降る夜を(10-2336)



- ⑦0 S38911300-814
昌久窯 粉引鶴亀 飯碗(大)
3,300円(本体価格3,000円)
⑦1 S38722300-814
大日窯 鉛釉 五寸皿
3,300円(本体価格3,000円)
⑦2 S38783240-814
陶葵窯 染付椿 三寸皿
2,640円(本体価格2,400円)

P14で使用する器(京焼・清水焼)(◆P3105) ※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】畳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和ませ、身の回りの諸々の事柄を愛お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できるような気がする(出典: 矢田部英正著「日本人の坐り方」集英社(20110222))。畳は、世界に類がない日本固有の文化になったそう。畳の原点は古代からあり、その畳は、藁(わら)・藁(ござ)・藁(こも)などの薄い敷物の総称でした。使用しないときは畳んで部屋の隅に置いたことから、動詞である「タタム」が名詞化して「タタミ」になったのが畳の語源とされています。「古事記」には皮畳、網畳(きぬたたみ)、菅畳(すがたたみ)、「万葉集」には木綿畳(ゆうだたみ)、八重畳(やえだたみ)といった文字が見られます。平安時代には畳は極めて贅沢な品物になり、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、板敷の床に畳が置かれ、座具と寝具を兼ね揃え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。

日本には豊かな四季の中で育まれた多くの「節句」があります。この節句は、もともと中国から奈良時代頃に伝えられた風習、それが稲作を中心とした日本人の生活のリズムにうまく適合され日本の季節行事として深く根を降ろし、現代に至りました。古代宮廷で節日(祝日)など、天皇のもとに群臣を集めて行われた公式行事(饗宴を伴う)を節会(せちえ、節供)といい、平安時代には元日・白馬(あおうま)・踏歌(とうか)・端午・豊明(とよのあかり)が五節会として、江戸時代には人日・上巳・端午・七夕・重陽を幕府が式日として定め、五節供として重視されました。それは自然への哀悼と生命力・成長力への願いや感謝のあらわれです。節句は日本の暦のひとつで、1月- 睦月、2月- 如月などの月の別名や、二十四節気七十二候、六曜などがあり、干支もそのひとつ。日本ではさまざまな事柄や自然を行事にして記憶に留め、長きに渡って文化・伝統をつないできました。現在の「クール・ジャパン」戦略、「世界から「クール(かっこいい)」と捉えられる(その可能性のあるものを含む)日本の「魅力」である」として2010年スタート。2013年12月「和食」、2024年12月「伝統的酒作り」がUNESCOの無形文化遺産に登録。そして、「Sustainable Development Goals (SDGs)」が2015年9月国連で採択。その「食文化」での具体的アクションとして2016年12月「Sustainable Gastronomy Day (持続可能な食文化の日(毎年6月18日))」が採択されました。この国際デーはSDGsのもとで、持続可能な食文化への人々の意識を高めることが目的。生産者とのつながりを作り、貧困の削減や資源の効率的な使用、環境保護、文化的な価値や多様性の保護に貢献する。何よりもまずは「自国地域の郷土料理、食文化に目を向けていく」。UNESCO(食文化創造都市)や持続可能で健康的な食事に関する指針(FAO・WHO)などとも連携、推進されています。食空間コーディネート協会では、卓育の一環から「いっしょに食べよう」を推進、またコロナ禍で「イナナカ」が見直されています。温故知新。古来より節目ときには集まって共食する伝統、風俗があったわけで、和風な節供料理をモダンな器(うつわ)で、伝統的な器(うつわ)で今風な節句料理もあり。Hyygelに通じる共食は絆を高め、季節の旬を頂く風情と健康のデュアル・メリットの享受はいかがでしょうか。また、6月は食育、11月は家族をテーマの政府キャンペーンが目白押し。五節供など特別な料理と食器で食卓を囲めば、私たちへの「日本再認識・再発見」へ良い機会となりますね。

1/7 人日

古事記は(ここに)、讀(よ)み坐(ま)す。其の時、其の御祖(みおや)皇長孫(みながらひ)亮命(あきながらひひるのみこと)、侍(うゑ)ほさむを(け)に願(ねが)ひて(ま)て(ま)て(ま)す。閑(ひま)に、其の御祖、御(み)よりたゞよひて曰(い)く、
 この美談(みでん)は 我(われ)が御(み)祖(うぢ)なるす 酒(さけ)の司(つかさど)かみ 常世(とこよ)に坐(ま)しめす 石立(いしたち)はす 少
 御神(すくなみかみ)は 神弓(かみゆみ)を 我(われ)に 奉(ほう)じ 起(お)き 狂(くる)ほし 豊(とよ)け 奏(そう)き 燈(とほ)はし 少
 づ(ま)つ(り)來(き)に 此(こ)の御(み)祖(うぢ) 乾(あ)すす食(を)け せ 哉(や) 記(き)三(さん)
 如此(かく)かく歌(うた)ひて、大御(おほみかみ)を 獻(けん)じ奉(ほう)る。閑、建(た)て置(お)き 禮(れい)命(みこと)たすすくねのみこと、御子(みこ)の為(ため)に
 歌(うた)へて曰(い)く、
 この御神を 讀みけれむ人は 其の鼓(つづみ) 日(ひ)のすに 歌(うた)ひつ 讀みけれかも 舞(ま)ひつ
 讀みけれかも この御酒の 御酒の 宴(あひ)に基(もと)楽(たのしみ)うた(た)のし ざさ (記40)
 此(こ)に(こ)は酒宴(さかづくり)の歌なり。(仲哀)



須原陶磁工房 須はり飾り
① CGT8619-815¹¹⁸⁰500 羽子板(赤)
② CGT8620-815¹¹⁸⁰500 羽子板(白)
各 5,500円(本体価格5,000円)
(瀬戸焼) 25×9.5cm 紙箱 ①
(◆1113※)

習ひの視点から見れば、[わ]ないに[い]に値するもの、律令
 体制が契り、特に平安期以降においては、[龍]れてないす、す
 わ(清濁)のものを使うことが普通視されなくなっている。それ
 ような[あ]てもないを「尽す」場合には消滅しないとなない。
 其は「未使用」であること、そして、器は輪軸技術の陶器なり
 、漆塗の技術は持っているながらも、器は土器(かわらけ)あり
 、煮る食物は一度煮りものとされたまま、いづれは焼くで
 する。そのかわらけについて清少納言は次のように語られて
 います。「清と見ゆものも、土器(かわらけ)新しき趣(か)
 なく」 雲に對面(か)も 水にも入るる新敷(さしき)す(か)け」
 (清少納言『源氏物語』141段)のことです。そして、平安京路、
 上流貴族の館からはその器や器が多く出土しています。
 また、習ひ事は江戸時代後期以降でもその形式、象として
 一度煮り焼く捨て、社で使、は、今でも(かわらけ)に料理の
 各種供物を盛込むに役がいられています。正月茶会に料理
 する白木漆、割り器はその意味合いで、このようにして
 明治維新以降の獄内飯料解決まで、これら風習は残り、平安
 期以降の、神宗や神武の湯等にて煮く(ぐ)飯(ぐ)ひの美意識
 とは別に見えては語義づいてはく(ぐ)飯(ぐ)ひの美意識と



龍は良い「気」を運ぶシンボルとされています。
良い「気」を運ぶ「龍の器」で食事を。

銀箔を貼付け、釉を塗り焼き上げる。
柔かさがあり、
銀箔ごしに見える色彩は上品で、
手作りの深い味わいがあります。



- ③ S38206360-815⁸⁸⁷ 陶葺窯 染付草花(桜) 四寸丸皿
3,960円(本体価格3,600円)
 (京焼・清水焼) 13×1.5cm ① (◆3105) **土**

④ T91252490-815¹¹⁶³ 越前 白木 スープ盆
5,390円(本体価格4,900円)
 (日本製(越前)) 21.7×30.6×1.5cm ① (3211)

⑤ S38109600-815⁸³⁴
 幸祥窯 染付竜 飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
 (波佐見焼) 径 15.5×6.5cm
 ① ●(2203) **Hit!**

⑥ S38874275-815^{870(V)}
 宗秀窯 袖裏銀彩 湯呑(BL)
3,025円(本体価格2,750円)
 (九谷焼) 径7.3×8cm (150ml)
 紙箱 ① ●(3201) **Hit!**

五節句、または五節供:伝統的な年中行事を行う季節の節目となる日で日本の文化・風習。古くは、節日には朝廷で節会が開かれた。アレンジされていくつもの節日が伝わっていたが、人日(じんじつ):1月7日・七草、上巳(じょうしげようみ):3月3日・桃の節句・雛祭り、端午(たんご):5月5日・菖蒲の節句、七夕(しちせき/たなばた):7月7日・たなばた・星祭り、重陽(ちゅうよう):9月9日・菊の節句をもって、五節句(五節供)と言います。丸山洋子さんは須原陶磁工場の協力にて「須はら飾り」をプロデュースしました。



Profile 丸山 洋子 (まるやま ようこ)
食空間プロデューサー・パーティープランナー

日本の生活文化と欧米のトレンドの融合を研究。オリジナルテーブルトップ商品「MY DEAR LIFE」を開発、また現代のライフスタイルに合った「設置スタイル」をプロデュース。ホテル、旅館の空間装飾、テーブルトップコンサルティングをはじめ、ブライダル・ビジネスシーンを数多く手がける。

●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。



3/3 上巳

3月3日、3月上旬(じょうし)はひな祭り知られています。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、雛流し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。



- 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 銘や皿揃
15,400円(本体価格14,000円)
(波佐見焼) 15.5×3.5cm ① (2203)
- ③ M55032360-816 陶舞窯 花結晶(茶) なごみカップ
3,960円(本体価格3,600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 M54451800-816⁸⁷¹
山近泰 さくら7寸平皿
8,800円(本体価格8,000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織る女(棚機女)(タナバツメ)の略。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、芸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。



- 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 つばみ 盛鉢
3,850円(本体価格3,500円)
(秋焼) 20×18.5×7cm
① (3805) 土
- 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) 土
- 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 M55374700-816⁸⁷² 古九谷花鳥 9号皿
7,700円(本体価格7,000円)
(九谷焼) 径27×3.5cm ① (3216)



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。菖蒲酒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。



- 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 H16956400-816^{181(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) 土
- 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)
(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) 土

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。



- ⑪ CGT8636-816¹¹⁸⁰⁸⁰⁰
須原陶磁工房 須はら錦彩 福植
8,800円(本体価格8,000円)
(瀬戸焼) 9.5×16cm 紙箱
① (◆1113※)
- ⑫ S38695175-816⁸⁶¹ 萩むらさき 飯碗(小)
⑬ S38693175-816⁸⁶¹ 萩むらさき 湯呑(小)
各 1,925円(本体価格1,750円)
(秋焼) 飯碗小径12×6cm 湯呑小径7×8cm (210ml)
⑤ (3805) 土
- ⑭ 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)
- ⑮ T91227067-816¹¹⁶¹
Takebito エコマーク認定箸 白竹節無
737円(本体価格670円)
(日本製(大分) 22cm ① (8710)

食を楽しむ、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。

JD 日本障害者協議会
Japan Council on Disability
https://www.jdnet.gr.jp/



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、人々が中心の豊かな「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」…「浅野陽」氏は「食と器と日本人(群羊社、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。

●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。 ●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)。

7月23日は、大阪、坐摩神社・火防陶器神社で「茶碗供養祭」があります。

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(なおりい)食べ物が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＞
家族があつたがい食卓がいい
日常の美



九谷焼ご紹介
加飾



KAM能美市九谷焼美術館



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粟津・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橋宿、石畳、一里塚が残る(橋宿には多知波那神社が鎮座している)。



お正月
(英中韓語)

花が咲く

＜九谷焼＞

加賀焼

＜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 宮本眺 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号三つ足楕円小鉢揃
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 T96294550-817⁸¹²
青郊薫 縁起絵変り 豆皿揃
6,050円(本体価格5,500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)
(日本製) 45.5×36×0.4cm
ABS樹脂・ウレタン塗装 ⑤ (3214)



T92278320-817¹¹⁶⁴
4.5雑煮椀 結び 総洗朱
3,520円(本体価格3,200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しました。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.rdpcc.or.jp/kyoudoyourui100/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鉢(ぎょうはつ)、もう一つは黄檗(おうばく)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調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。

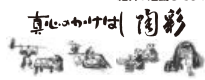
出典：曾根喜和子編集「日本料理全書」集文館(19670401)

本の紹介

日本陶彩(株)は「食」と「器」は密接不可分、ここにち日本の良さが見直されているなか、古来から現在での「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。

伝えよ、和食文化を。

日本陶彩は
「陶(かわ)が美しく味を彩る食卓を提案」
紹介と活動してまいります。



<http://washoku-japan.jp/>



吉祥山永平寺(福井県吉田)



諸嶽山總持寺祖院
(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鰻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。その他、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、一部の人がただ味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す、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皆で食べるということが、家族や地域社会を結ぶ絆になるという、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ね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もって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になります。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)子授け安産祈願(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(結納(お茶)・結婚(ぼた餅)など)があります。そうい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備品も含まれております。



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・菌菜・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

しん黒 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

名窯カタログ巻末P81-R490参照

伝統的造り

(日本の伝統的なこうじ菌を使った造り技術)

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つく。夏は夏越し・冷尽くし、秋には菖蒲酒やひやおろし、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捧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」(Xperia)



府中 大國魂神社「酒祭り」(Xperia)

また酒は宴に欠かせぬもので、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」を一例にする。大神の御根(みかれい) 沽(ぬ)れて 糲(か)び 生えき、すなわち酒を醸さしめて庭酒(にわき)を献てて宴しき、播磨国風土記に米こうじを利用した造りの最初の記載が見れる。平安時代以降、さまざまな酒が造られ、やがて酒屋や寺院の酒が大勢を為す。室町時代に談じ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。江戸の時代に杜氏制度が生まれ、現在と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「伝統的造り」に注目が集まる。



飛騨古川 匠屋のブロンズ像(photoAC)

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、杜氏・蔵人等が経験の蓄積によって探り出し、手作業のわざとして築き上げてきた造り技術は、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、その根底を支える技術と言えるでしょう。紫式部が詠みしました「めづらしき光さしそふさかつきはもちながらこそ千世もめぐるめ(「後拾遺集」巻七433)」。



〈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

桜が舞う

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 M54637650-818
草マツ唐草 徳利2個組
7,150円(本体価格6,500円)
(有田焼) 150ml 2P 紙箱 ① ▲(2104)

③ M54638950-818
草マツ唐草 盃5個組
10,450円(本体価格9,500円)
(有田焼) 5×5cm (35ml) 5P 紙箱 ① ▲(2104)

④ T91425510-818 黄地梅絵 蓋向
5,610円(本体価格5,100円)
(有田焼) 11.6×9.5cm 紙箱 ① (◆2104)

⑤ M54636330-818 花菱 箸置5客揃
3,630円(本体価格3,300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)
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 楕円ブレースマット(B・L)
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
しん黒 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ある。

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



〈暮らしの品々〉
家族があたたかい食卓が
日常の美

●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)。●受注生産とあるものは、事前に納期確認ください。

8月4日は、「善の日」です。各地で、善感謝祭の後、善のお焚き上げが行われます。



瀬戸・窯神神社(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、青木正児著「酒の肴・抱樽酒話」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

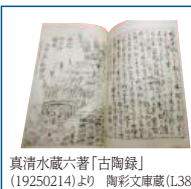
重箱の名の文献への初出は『饅頭屋本節用集』(15世紀頃成立)といわれ、室町時代後期には重箱があったようです。室町時代が戦国時代を経て桃山の文化を咲かせたころ、千利休が活躍します。そして、その「天下の指南役としての後継者は」と訪ねられた利休は、「古田織部などではあるまいか」と答えたといわれています(藤沢周平著「帰省(破調の織部-古田織部の生涯)文藝春秋(20110310)参照」)。織部の茶は、利休の茶をそのまま継承したのではなく、草庵式の利休の茶と対照的に新しい書院式茶として組み上げていったと言われます(織部に書院式茶を示唆したのは秀吉らしい)。そして、織部焼の形状や陶土や釉薬の多様さは、志野や織部黒の厚重さを見ればわかるとおり、織部がことさらに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。瀬戸黒や黒楽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容も、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
梅村鉦則 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)



名古屋城・織部堂(L342)



真清水蔵六著「古陶録」(19250214)より 陶彩文庫蔵(L388)



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。



山口城跡「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、猿投窯において始まり、そこから各地へと広がっていきました。9世紀前半になると猿投窯で、灰釉曲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、瀬戸市南部の幡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、無釉の碗・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「寄窯(あながま)」と呼ばれているもの)。室町時代になると寄窯に代わり、「大窯」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」の名に因んだ焼きものです。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」を総称しました。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、まさに進歩と調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、あらゆる織部に会うことができます。(L399)

「和食」をいただきます。



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

真心から「和食」を愛する

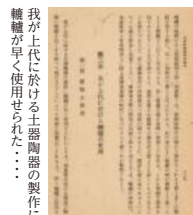


お節料理
(英・韓・中語)

このロゴマークは、「五」感で味わうこと、「五」つ目の味覚・「うま味」・「一汁三菜」における「五」つの配膳など、「和食」にまつわる「五」という数を基本的モチーフとし、「和食」文化を抽象的に表現したものです。



(L307)



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

緑が生える

〈お品書き〉
野菜のいり煮
〜煮しめに代えて〜
七色なます
黒豆・のり鶏



- ① H16956400-819^{856(M)} 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 ① (1112) 土
- ② H16955330-819^{856(M)} 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 ① (1112) 土
- ③ M54626250-819⁸²² 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 紙箱 ① ▲(1112)
- ④ T91427500-819 梅村鉦則 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 梅村鉦則 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 棚橋淳 織部 ぐい呑
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 山口錠鉄 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 Takebito スス竹節無箸
770円(本体価格700円) (日本製) 23cm ダンボール ① (8710)



Voice!

S38560250-819⁸⁴²
長江 黒織部 平鉢
2,750円
(本体価格2,500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する事、晴雨を分かたず、陶土をもみ、轆轤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、我れ汝の熱心を嘉(よみ)しう事あり、凡そ世の名器を見るに何れも無心の作なり(出典:川喜田半泥子著「泥仏堂日録」講談社(20070310)底本學藝書院(1937))。

本の紹介

●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。

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す。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ます。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」に著し、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、碗を持ち、箸で食べ、汁は碗からするという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り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、闘茶すなわち賭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のほかに、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歓談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) 神書房(19431230復刻)より



山中:東山神社



福が重なる



〈一の重〉～酢のもの～

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

〈祝いの肴〉

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

黒豆の作り方

〈材料〉

- 黒豆(がんくい豆)…カップ1
- さびきぎ…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。
- ②①のつけ汁のままなべに入れ、ガーゼに包んださびき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、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。くざは除く。
- 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させ汁ごとひと晩おく。
- ④豆の汁をきり、ぬれぶきんをかけておき、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))

〈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〉

里いもの含め煮
こぶ巻き
野菜のいり煮
いかの松笠焼き

〈三の重〉

七色なます
菊花かぶ
おじの酢づけしめさば

〈祝いの肴〉

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～

一の重はふつうせみを中心に盛られます。奇数の種類を盛り合わせるのが重詰めのきまりです。

T94047800-820¹¹⁶⁴ うさぎ唐草 6.5三段重 黒内朱
8,800円(本体価格8,000円) (日本製(山中))
19.5×19.5×21cm 化粧箱 ① 梱8入 (3214)

T91528450-820¹¹⁶⁴ ラックヌーボー 楕円ブレスマット(S・金)
4,950円(本体価格4,500円)
(日本製) 37×29×0.4cm ABS樹脂・ウレタン塗装 ① (3214)

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)

- 黒豆まめ(約カップ五)…700g ●砂糖…500g ●塩…大さじ1
- 醤油…カップ1/2 ●重層(入れてなくても出来ます)…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し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備品も含まれております。

「夏おせち」であり、屏風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唱されています。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・穀類などを中心にした粗食を食する修行があり、庶民のあいだで、「殺生をせずしに心身を清める「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、鮮黄色の鮮やかなです。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さまのところへ出向くとき、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、お客様さまの眼前で布を開いて見せた時、中から出てくる商品を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、その名がついたとされています。同じ紐でも一般的な組み紐は組む、真田紐は織るという違いがあります。真田紐は縦糸と横糸で織りあげられるのです。そのため伸びることもなく、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裏にあらわれるため、ほかの紐にはない、独特の美しさがあります。抹茶茶碗、漆など茶道具は基本的に桐箱に入れられ、その桐箱をのけるのに使われる紐に真田紐を使うようにしたので他ならぬ千利休とのことささうです。(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、廿二世忠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〉 手に取ってみたいくなる器、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(こぜと)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、モチーフとして作陶しております。

棚橋 淳



- ⑦ S38299500-821⁸¹⁹ 陶房淳 織部 ぐい呑
 - ⑧ S38660500-821⁸¹⁹ 陶房淳 古瀬戸 ぐい呑
 - ⑨ S38300500-821⁸¹⁹ 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



ニッポンのサケ呑



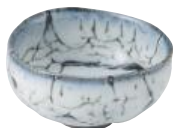
〈つつえ窯〉 つつえ窯は昔の伝統を受け継ぎ、和みのあるモノづくりをしたいと思っています。生活の中で潤いが生まれますよう願っています。

S38483220-821
つつえ窯 刷毛目 ぐい呑
2,420円(本体価格2,200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。

S38525350-821
花月窯 かいらぎ ぐい呑
3,850円(本体価格3,500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 酒香
4,400円(本体価格4,000円)
径6×7cm (100ml) 化粧箱 ●
 - ⑪ S38464200-821 緋櫻 酒香
2,200円(本体価格2,000円)
径6×6cm (60ml) 化粧箱
 - ⑫ S38463300-821 荒土 酒香
3,300円(本体価格3,000円)
径6×5cm (80ml) 化粧箱
 - ⑬ S38461600-821 窯変 酒香
6,600円(本体価格6,000円)
径6.5×6cm (130ml)
木箱 (10×10×10.5cm) ●
- 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(しゅうこう)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、須佐之男命が八岐大蛇を退治するために八塩折之酒という八度にわたっ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メンバーを出迎えた伊勢神宮の、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年間つづけています。内容は御飯、御水、御塩御飯三盛、御塩、御水、乾饗、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「お猪口」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なか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も。

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。欧米映画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)。



〈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います。

福田 友和

S38484300-822

太一窯 唐津黒釉釉 丸盃

3,300円(本体価格3,000円)

(波佐見焼) 径6.5×5cm (90ml)

木箱 (9.6×9.6×6.6cm)

① (2208) 土



〈陶葺窯〉 大正11年、京都の東山泉涌寺(ひがしやまにゅうじ)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)



〈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た幸いです。

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



M54898124-822

陶葺窯 花結晶(銀藤) お預け酒器

13,640円(本体価格12,400円)

(京焼・清水焼) 徳利7.5×高さ12cm (250ml) 1P

ぐい呑径5.5×5cm (50ml) 2P

紙箱 ① (◆3105)



①



②

① S38899450-822 陶葺窯 花交趾(牡丹) 盃

② S38946450-822 陶葺窯 花交趾(椿) 盃

各 4,950円(本体価格4,500円)

(京焼・清水焼) 径7×4cm (60ml)

紙箱 ① (◆3105)



〈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 敏則

M54626250-822⁸¹⁹

晴峰窯 梅村敏則 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)



③



④

③ S38523400-822 陶葺窯 花結晶(青) 盃

④ S38943400-822 陶葺窯 花結晶(白) 盃

各 4,400円(本体価格4,000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



⑥



⑦

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)

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

陶彩「リファイン」蒼釉わたつみ 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、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。



⑧ M55392300-822

藤田徳太 片口酒器

3,300円(本体価格3,000円)

(常滑焼) 220ml ダンポール

① (3603) 土

⑨ M55393260-822

藤田徳太 ぐい呑

2,860円(本体価格2,600円)

(常滑焼) 径6×4cm (40ml) ダンポール

① (3603) 土



佐藤 剛志

九谷焼の陶技を学びながら、水墨画で「付け立て」の技法を体得し、独自の作品を生み出す陶芸家。

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)。

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。



寺内信二

〈李荘窯〉 有田焼の陶祖李参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。

S38513530-823
李荘窯 プラチナ花形 ぐい呑
5,830円(本体価格5,300円)
(有田焼) 径6.5×4.5cm (40ml)
紙箱 ① (2104)



三戸 逸雄

〈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。

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)



〈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



〈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。

〈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ている器作りを続けています。



①



②



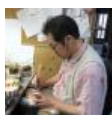
③

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)
(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)
(信楽焼) 径9×9×高さ7cm (300ml)
木箱 (12×12×11.5cm) 陶歴しおり ① (3402) 土

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馴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)



⑥



⑦

⑥ M54740350-823⁸⁵¹ 富士のぞき(呉) カップ
⑦ M54741350-823⁸⁵¹ 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)



〈洗琳窯〉 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。凛として美しい器は、プロの料理人にも人気があります。



⑨



⑧

⑧ S38531250-823 洗琳窯 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 洗琳窯 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)



山本北哉

〈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。



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。

S38945660-823
陶楽窯 紫彩三島 盃
7,260円(本体価格6,600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。

S38514160-823
輝峰窯 愛でたい ぐい呑
1,760円(本体価格1,600円)
(波佐見焼) 径8×3.5cm (50ml)
紙箱 ① (2104)



●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。



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)
① ▲(2208) 土



M50535120-824⁸⁵⁸ **Hi!**
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
盃径5.2×3.8cm (50ml) 2P
木箱 (18.5×15×10.8cm)
① (0202) 土

知っていますか？ 陶器の日と陶婚式

10月4日は陶器の日

古代の日本では、陶器は「陶甕」と呼ばれていました。「陶甕」の「陶」を「十」、「甕」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「陶甕」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。そこに陶甕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
盃径6×4.5cm (65ml) 1P
木箱 (12.2×12.2×19cm) ① (3701)



M54912660-824⁸⁷³
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



M55362500-824⁸⁷³
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

ゆったりとお酒を楽しむいつもの時間を大切に



M54885400-824⁸⁶¹ **Hi!**
椿秀窯 秋むらさき 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」 蒼釉わたつみ 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
盃径6.5×5cm (80ml) 2P 木箱 (20×17×12.4cm)
① ●(3805) 土



M54861120-824⁸⁷⁰ **Hi!**
宗秀窯 釉裏銀彩 晩酌揃
13,200円(本体価格12,000円)
(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代金ヶ江三兵衛
① T92836200-824⁸⁷⁵
天狗谷 小瓶「松」 5×高さ8.5cm
② T92837200-824⁸⁷⁵
初期伊万里「うつし福字錦文」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
盃径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)
(埴焼) 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)
(大堀相馬焼) 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

※ぐいのみ…名窯カタログ
巻末P78-R405をご参考まで



●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)。 ●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。

8月22日は、1864年、赤十字条約(ジュネーブ条約)が調印され、国際赤十字が発足しました。



「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1万数千年前のもものと言われ、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窖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した。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と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。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、倭迹迹部神浅茅原自妙姬・穗積臣遠祖大木口宿禰・伊勢麻織君、三人共同夢而奏言「昨夜夢之、有一貴人詢曰「以大田々根子命爲祭大物主大神之主、亦以市磯長尾市爲祭倭大國魂神主、必天下太平矣。」」天皇、得夢辭、益歡於心、布告天下、求大田々根子、即於茅渟縣陶邑得大田々根子而貢之。天皇、即親臨于神淺茅原、會諸王卿及八十諸部、而問大田々根子曰「汝其雄子。」對曰「父曰大物主大神、母曰活玉依媛、陶津耳之女。」亦云「奇日方天日方武茅渟祇之女也。」天皇曰「朕當榮樂。」乃卜使物部連祖伊香色雄爲神班物者、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、又以長尾市爲祭倭大國魂神之主。然後、卜祭他神、吉焉。便別祭八十萬群神。仍定天社・國社及神地・神戶。於是、疫病始息、國內漸盛、五穀既成、百姓饒之。



一服もよし 彩 一献もよし。



「うちエコ!」は「家(うち)」の中からできる環境化対策として、生活の中のちょっとしたことを見直し、一人一人が手の届くところから環境への配慮を待つというライフスタイル全般の一般的な呼びかけです。

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。



菖蒲

一客箱入

S38745160-825887
陶齊窯 花結晶(緑) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)
(京焼・清水焼) 9.5×1cm
(◆3105)



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。



萩を白塗りにして表わた格調高い器です。
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。



可憐なポピーが可愛い色使いで
描かれています。

S38211650-825871
山近泰 ポピー コーヒー碗皿
7,150円(本体価格6,500円)
(九谷焼) カップ径8cm (130ml) 皿径13.6cm
化粧箱 ① ●(3201)



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
① (0202) 土



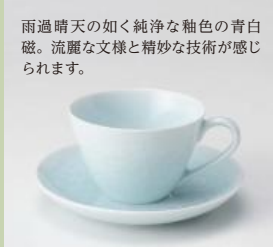
独特の黒釉に白くながれる
さまは粋です。



織部特長の緑色をぶどうの文様で
表わしました。

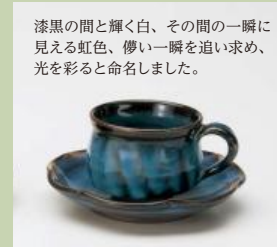
S38872280-825(Ⅷ)
芝苑 黒釉白ながし 碗皿
3,080円(本体価格2,800円)
(瀬戸焼) 碗径9×7cm (180ml)
皿16.5×13.5×2cm ダンボール
① (1112)

M50264550-825813
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



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)



漆黒の間と輝く白、その間の瞬に
見える虹色、儚い瞬を追いかめ、
光を彩ると命名しました。

Hit!

M54394600-825862
清玩 藍流 咖啡碗皿
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)

●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。 ●すべて進物にも使える「お箱」入りです。



＜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
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)

② S38453700-826⁸⁶⁸
黒川正樹 黒金彩釉飯碗
7,700円(本体価格7,000円)
(京焼・清水焼) 径12×6cm
化粧箱 ① (3104)

③ S38454800-826
黒川正樹 黒金彩釉マグ
8,800円(本体価格8,000円)
(京焼・清水焼) 径8.5×9cm (240ml)
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 紙箱 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 (180ml) 紙箱 ① (1112) 土



梅村 敏則

＜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。



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 (290ml)
木箱 (13.4×13.4×10cm) ① (1112) 土



NihonTohsai.com

●内箱入り数①は 一客箱入 です。

伝統文様がモダンにアレンジされ
咲きました。



⑥ S38569220-826⁸⁴⁹ 与山窯 更紗唐草文 飯碗
⑦ S38570220-826⁸³⁴ 与山窯 更紗花卉文 飯碗
⑧ S38571220-826⁸⁴⁹ 与山窯 更紗赤花文 飯碗
各 2,420円(本体価格2,200円)
(有田焼) 径11×5.7cm 紙箱 ① (2101)

＜与山窯＞



※百万塔…名窯カタログ巻末P83-R555をご参考まで。

「陶荒田神社由緒記」より(日本書記「崇神天皇6年」)百姓の流離、あるいは背叛があり、その勢いは徳を以て治めようとしても難しく、これを懼れて神祇に罪を請うた。これより先、天照大神・倭大国魂の二神を大殿の内に祀った。日本書記「崇神天皇7年8月7日」倭迹迹速神浅茅原目妙姫・大木口宿禰・伊勢麻績君、この三人が共に同じ夢を見て言うには「昨夜、夢で一人の貴人があり、「大田田根子命を大物主大神の祭主に、また市磯長尾市を倭大国魂神の祭主にすれば、必ず天下太平になるであろう」と教えていただきました」と。崇神天皇はこれ聞いてますます喜び、天下に大田田根子を求めると、茅渟県の陶邑で見つけて連れてきた。「父は大物主大神。母は活玉依媛で、陶津耳の娘です」と答えた。天皇は「自分はまさに栄えるであろう」と言った。…日本書記「崇神天皇7年11月8日」伊香色雄に命じて物部の八十平釜を祭神の供物とする。大田田根子を大物主大神の祭主とする。また長尾市を倭大国魂神の祭主とする。その後には占と、他神を祭るのを吉と出たので、別に八十万の群神を祭った。そして天社あまつやしろ・国社くにつやしろ、及び神地かむところ・神戸かんべを定めた。すると疫病は終息し、国内は鎮まり、五穀が実り、百姓は賑わった」 陶彩文庫蔵(L389)

食を愉しみ、器を愛する

「思いっきり楽しむ」…「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。

「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はありません。…壊れないで持ち運びに便利、ということなどは、二の次三の次でよかったのです。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を、大切にしてきました。」と、「農耕民族の器、騎馬民族の器」を語ります。

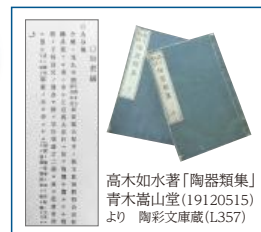


日常で使える、という事。

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＞
家族があたたかい食卓が
日常の美



高木如水著「陶器類集」
青木嵩山堂(19120515)
より 陶彩文庫蔵(L357)

淡い花柄が、
春の香を届けてくれます。

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加わりました。

② 櫛目模様に印華紋が
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。

① S38069350-827⁸⁶⁶ **Hi!**
河島喜信 花釉三島 飯碗
3,850円(本体価格3,500円)
(京焼・清水焼) 径11.5×5.5cm 紙箱 ① ●(3104) ▼ 土

② S38071375-827⁸⁶⁷ **Hi!**
花月窯 櫛目印華 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
銀舟窯 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)

⑥ 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。

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 S38855380-827⁸⁷¹
山近泰 アネモネ 飯碗
4,180円(本体価格3,800円)
(九谷焼) 径10.3×6cm 紙箱 ① ●(3201)

⑥ S38522750-827⁸⁶⁷
賀峰窯 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)

④ 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
気持ちがあふれだしています。

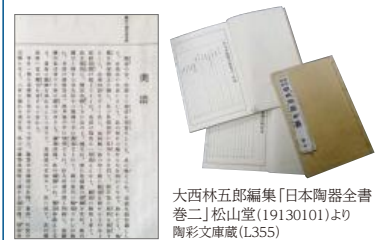
●イメージ撮影したシーン画像には撮影用備品も含まれております。

伝統の装飾美。

過去に学ぶ装飾の世界といえ、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 卷二」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、たっぷりのトルコ釉をかけた器は
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
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

② S38072360-828⁸⁷⁴ **Hit!**
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

③ S38076350-828
楽峰窯 白磁そぎ 飯碗(小)
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輝く肌に
手になじむようにと「そぎ」を入れました。

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びったり合います。

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 鼠志野ひまわり 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
幸祥窯 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)。●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「陶甎」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
「染付職人尽し 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」
雄山閣(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)
(九谷焼) 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) 土

- ③ S38080400-829⁸⁶⁶
清泉窯 秋がさね 飯碗(小)
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 径12×5cm
紙箱 ① (◆3105) 土

- 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、心和む
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 S38078350-829⁸⁷¹
宮本咲 風船かずら 飯碗(小)
3,850円(本体価格3,500円)
(九谷焼) 径10.6×6cm
紙箱 ① ●(3201)

- 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) 土

- 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九谷五彩で
優しく「風船かずら」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。

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＞
家族があたたかい食卓がいい
日常の美



今泉雄作・小森彦次著「日本陶器史」
雄山閣(19250410)より 陶彩文庫蔵



「陶器講座第十一巻」雄山閣(19360615)
より 陶彩文庫蔵(L360)

① S38083300-830⁸⁵² **Hi!**
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)

① 上品な唐草模様に鮮烈な朱色の色付け。
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色の花紋が咲きほころびました。

高級感を感じる冬のウツワ。

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

⑥ S38968800-830⁸⁴³
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)

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。

●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(納期に一ヶ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「かつば橋道具まつり」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)
(九谷焼) 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)
(九谷焼) 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)
(九谷焼) 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)
(九谷焼) 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
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。



S38026380-831⁸⁴⁴ **Hit!**
山近泰 ポピー 飯碗
4,180円(本体価格3,800円)
(九谷焼) 径10.3×6cm 紙箱 ① ●(3201)

カラフルな色合いが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)
(九谷焼) 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)
(九谷焼) 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)
(九谷焼) 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)
(九谷焼) 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
天龍窯 秋萩 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
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>
家族があつたかい食卓がいい
日常の美



御嶺園・堀保一編「群書類従・第26輯「類聚雑抄巻第
一」」続群書類従完成会(19321015(19770914))(L370)

49 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(株)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。



Washoku JAPAN
「和食」文化の
保護・継承
プロジェクト
伝えよう、「和食」文化を。



ユネスコ無形文化遺産
登録 和食
「和食」
ユネスコ無形文化遺産
登録 和食



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS
3 持続可能な
食生活
4 質の高い教育を
みんなに

●すべて 一客箱入 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、舂をあしらった文様、歌舞伎に出てきそうです。



③ ぶどうをモチーフに緑色が効いた侘びた茶碗です。



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。



朝鮮半島から伝わった三島手は象嵌の技法で、半乾きの素地に印判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

- 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)

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、
試してみるのもおもしろいかも。
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)

⑥ S38039350-832⁸⁶⁶
河島喜信 青釉三島 飯碗
3,850円(本体価格3,500円)
(京焼・清水焼) 径11.5×5.5cm 紙箱 ① (3104) ▼ 土

⑦ S38927300-832⁸⁴⁹
そうた窯 染錦唐草 茶碗(小)
3,300円(本体価格3,000円)
(有田焼) 径11×6cm 紙箱 ① (2104)

⑧ S38038280-832 **Hit!**
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)



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 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。



⑧ 飽きの来ない形状と絵柄、お客様用に揃えた飯碗。



ポップな色合い、なにかココロのときめきを感じます。

銀舟窯 (九谷焼) 紙箱 ① (3202)

- 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)

土 陶器製(土もの)の食器です。

陶器の日(10月4日) 〈お茶漬を食べる日〉

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」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というメニューをモチーフに、10月4日「陶器の日」＝「お茶漬を食べる日」として普及促進していくことにより、新たに「陶器の日」を盛り上げていくとのことでした。(L306)

●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。 ●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)。

10月15日は、日本赤十字社が国際赤十字社連盟に加盟した日です。日本陶彩は日本赤十字社「社員」です。

ごはんのためのうつわ

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庭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楽しめます。



あさばらにちゃづけ
「朝腹に茶漬け」
とても簡単であることのたとえ。

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(あさばらのちの子)」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(直)
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



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ました。ヘルシーな玄米ご飯がよく似合うお茶漬碗です。

② S38323400-833⁸⁴¹ 松尾邑華 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

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

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 味わい深い火摩の自然な文様が、やさしい趣きの飯碗です。



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ました。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 **Hit!**
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

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 湊山窯 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

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



⑬ 織部の緑に草文の柄が土のぬくもりを感じ、高台が手に持ちやす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 クラシックな渦紋様が強烈な印象。



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。



●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)。 ●すべて一客箱入 1客ずつお箱入ります。

玉子かけ

② シャープ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。

① 伝統文様がモダンにアレンジされ咲きました。

① S38570220-834⁸²⁶ 与山窯 更紗花卉文 飯碗 2,420円(本体価格2,200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



内島北浪著「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・加藤舜陶「対談」、吉田秀徳編「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

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。

⑧ S38091300-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草 飯碗(大) 3,300円(本体価格3,000円) 径12×6cm

⑨ S38092300-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草 飯碗(小) 3,300円(本体価格3,000円) 径11×5.5cm

⑩ S38093280-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草長湯呑(大) 3,080円(本体価格2,800円) 径7.8×8.6cm (220ml)

⑪ S38094280-834⁸⁷⁰ 万作窯 十草長湯呑(小) 3,080円(本体価格2,800円) 径7.2×8cm (170ml)
(九谷焼) 紙箱 ① ● (3201) **Hit!**

幸祥窯

⑫ 白虎(びやっこ)

⑬ 朱雀(すざく)

⑭ 青龍(せいりゅう)

⑮ 玄武(げんぶ)

⑫ S38364600-834 **Hit!** 幸祥窯 白虎(びやっこ) 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)

⑯ 左馬(ひだりうま)



上品な高級感をお祝いの席に

●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。

10月31日は、「陶彩の日」。陶器で食卓を彩り、美味しい食事を楽しみましょう。 **陶彩**

「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も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 可憐なポピ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、素朴な風合いが楽しめます。



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「溝が施された本体」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釉は繊細です。



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加わりました。



⑦ 青い生地にやさしい象嵌紋様が新鮮。



⑧ 呉須のたこ唐草と釉薬が程よくけ、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 均一に紫釉をまとった技ありのポットです。



⑪ 姫萩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」のように火樗（ひだすき）が良い。



⑬ 炭の還元がみせる色あいはひとつとして同じない味にほれる。

① S38137550-835 山近窯 ポピー ポット
6,050円(本体価格5,500円)
(丸谷焼) 380ml (茶こしアミ付・径58mm) 紙箱 ① ● (3201)

② S38325400-835 天龍窯 姫萩 急須 **Hit!**
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 S38140850-835⁸¹⁰ 清泉窯 萩がさね 急須
9,350円(本体価格8,500円)
(京焼・清水焼) 270ml (しぼり出し) 紙箱 ① (◆3105) 土

④ S38147470-835⁸¹⁰ 浩三窯 花透し 急須
5,170円(本体価格4,700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
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 S38145700-835⁸⁶⁶ 河島喜信 花釉三島 急須
7,700円(本体価格7,000円)
(京焼・清水焼) 350ml (しぼり出し) 紙箱 ① (3104) ▼ 土

⑦ S38144700-835⁸⁶⁶ 河島喜信 青釉三島 急須
7,700円(本体価格7,000円)
(京焼・清水焼) 350ml (しぼり出し) 紙箱 ① (3104) ▼ 土

⑧ S38141100-835 惣太窯 新惣蛸唐草 急須 **Hit!**
11,000円(本体価格10,000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
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
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

急焼

名窯カタログ巻末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「急焼」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言われてます。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。画像は親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興製の「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。大きく傾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く。急須と一体化しているものと、別個に取り付けられるものとがある。別個に取り付けられるものは、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)

高英谷(享保7(1732年)-天明4(1784年))は、江戸中期の儒学者、篆刻家、画家。印章制度確立で印聖と、煎茶道にも造詣深く、「キビシヤウ(急焼)」を案出したとされています。



龍津寺跡
「売茶翁頭影」碑



売茶翁「没後250年記念」碑

一客箱入 土 陶器製(土もの)の食器です。

朝チャレ! 朝から、気持ちよく始める、エコ。夜には、ゆっくり休んで、エコ。朝チャレ! とは、朝から気持ちよく始める、エコ。夜には、ゆっくり休んで、エコ。朝チャレ! とは、朝から気持ちよく始める、エコ。夜には、ゆっくり休んで、エコ。朝チャレ! とは、朝から気持ちよく始める、エコ。夜には、ゆっくり休んで、エコ。

cute

woman

man

toubou jun

瀬戸焼特長となる三つの彩りです。

- ① S38854350-836⁸⁷¹ 山近泰 アネモネ 湯呑
3,850円(本体価格3,500円) (九谷焼) 径7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 ① ●(3201) 土
- ② S38155300-836⁸⁶⁷ 花月窯 櫛目印華 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) (九谷焼) 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) (九谷焼) 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) (九谷焼) 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) (九谷焼) 径6.8×8.3cm (180ml) 紙箱 ① (3202)
- ⑦ S38160350-836⁸⁶⁶ 河島喜信 青釉三島 湯呑
3,850円(本体価格3,500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 新葱蛸草 湯呑
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
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 棕原佳俊 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 白釉トナリ 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

●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 一客箱入 1客ずつお箱入りです。 土 陶器製(土もの)の食器です。



- 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
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
- 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

11月7日は、「鍋の日」です。この日が立冬になることが多いことから。

TOHSAI 陶彩

SPRING

- 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 赤鮮やかに大輪の花を描き明るい作品です。
- ③ 可憐なポピーが可愛い色使いで描かれています。
- ④ 幾重にもくぼみや突起があって、持ちやすさは抜群。



- ① S38177350-837⁸⁶⁶ 河島喜信 花軸三島 湯呑 **Hit!**
3,850円(本体価格3,500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 S38180350-837⁸⁷¹ 山近泰 ポピー 湯呑 **Hit!**
3,850円(本体価格3,500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 紅葉の揺落としに長石釉をかけた。
- ⑥ 粉引にコパルトの十草紋様、素朴でなにか新しい雰囲気。
- ⑦ あきの来ないドット柄、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
- 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)
- ⑥ S38174500-837⁸⁵⁵ 三浦繁久 須須十草 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
- 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

AUTUMN

- ⑨ 素朴なオレンジ色は豊かな秋の実りを感じさせます。
- ⑩ 手作りのやわらかい形状に九谷五彩で優しく「風船かずら」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 灰色の面に浮き上がる萩の花。土物のやさしさが伝わります。



- ⑨ S38555200-837⁸²⁶ 小春花 赤楽妻わら手 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 S38186350-837⁸⁷¹ 宮本暁 風船かずら 湯呑(小) **Hit!**
3,850円(本体価格3,500円)
(九谷焼) 径7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 ① ●(3201)
- 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 S38191375-837⁸⁶⁶ 清泉窯 萩がさね 湯呑(小)
4,125円(本体価格3,750円)
(京焼・清水焼) 径7×8cm (220ml) 紙箱 ① (◆3105) 土

WINTER

- ⑬ 味わい深い櫛目と印華紋。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 上品な唐草模様と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、可憐な露草です。



- ⑬ S38193300-837⁸⁶⁷ 花月窯 櫛目印華 湯呑(大) **Hit!**
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
- 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)
- ⑭ S38259400-837⁸⁵⁸ 夢幻工房 棧切焼 湯呑 **Hit!**
4,400円(本体価格4,000円)
(備前焼) 径6.5×8.5cm (170ml) 木箱 (12.5×11×10.5cm) ① ●(3807) 土
- 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

⑬ 織部

⑭ 黄瀬戸

⑮ 古瀬戸

⑯ 志野

⑰ 黒織部

⑱ 御深井

瀬戸焼の釉薬

瀬戸焼振興協会

⑬ S38988380-837 六兵衛 織部 湯呑

⑭ S38989380-837 六兵衛 黄瀬戸 湯呑

⑮ S38990380-837 六兵衛 古瀬戸 湯呑

⑯ S38991380-837 六兵衛 志野 湯呑

⑰ S38992380-837 六兵衛 黒織部 湯呑

⑱ 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備品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>
 家族があたたかい食卓がいい
 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 焼耐カップ
 ② S38413350-838 陶翠窯 鼠志野十草 焼耐カップ
 ③ S38414350-838 陶翠窯 白釉トチリ 焼耐カップ
 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



白のカイラギは一つとしてない
 一期一会の作品です

④

⑤

- ④ S38976350-838⁸⁶³ 三戸逸雄 白萩 湯呑(大)
 3,850円(本体価格3,500円)
 (萩焼) 径8×9.5cm (250ml)
 木箱 (12×10.5×10.5cm) ① (3806) 土
 ⑤ S38977300-838⁸⁶³ 三戸逸雄 白萩 湯呑(小)
 3,300円(本体価格3,000円)
 (萩焼) 径7.5×9cm (200ml)
 木箱 (12×10.5×10.5cm) ① (3806) 土

落ち着いた生地色と萩の白。
 趣のある焼耐杯です。



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耐カップです。



- S38194400-838
 清泉窯 萩がさね 焼耐杯
 4,400円(本体価格4,000円)
 (清水焼) 径9×8.5cm (280ml)
 紙箱 ① (◆3105) 土

- S38201100-838⁸⁴² Hit!
 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 棧切焼 焼耐カップ
 5,500円(本体価格5,000円)
 (備前焼) 8×9cm (180ml)
 紙箱 ① (3807) 土

伝統の釉薬の流れはいにしえからの酔いを思い出させます。



- 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

竜は良い「気」を選ぶシンボルと
 されています。



- Hit!
 S38196600-838⁸⁴¹
 幸祥窯 染付竜 お湯割カップ
 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」を選ぶ竜の
 焼耐カップで「お酒」を。



- Hit!
 S38195600-838⁸⁴¹
 幸祥窯 染付竜 焼耐カップ
 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(こす)と呼びますが、中国では「青花(せいしか)」のこと。元代に始められた手法で、当時、西方ペルシャより輸入されたコバルトを使い、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。きめ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・剥落することはないとのこと。明代に入ると、景德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美な作風を誇り、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、頭の中将を相手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)」とあります。その眺め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、人間の暮らしを離れては考えられない。{(出典:「日本の美術第 29号(文様)」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.柄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にという願いを込めた吉祥文様です。化学染料の無い時代、衣服を染色することは貴重で、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、「鮫」・「行儀」・「通し」は江戸小三役と呼ばれ、鮫文様は青海波文様の一種です。

●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(納期に一月程度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。

11月21日は、食空間コーディネート協会が「いっしょに食べよう」を宣言した日です(2011年)。日本陶彩は本協会の正会員です。

mug cup
Cute

わくわくさせてくれるキュートが大好き。

CUTE

かわいいマグにウキウキしちゃう。
キュート大好き女子に、とおきの
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。

① M54243500-839
陶算窯 花結晶(白) マグカップ
5,500円(本体価格5,000円)
(清水焼) 径8×11cm (240ml)
紙箱 (11×14×10.5cm) ① (◆3105)

② S38114400-839⁸⁶⁶
河島喜信 花釉三島 マグ
4,400円(本体価格4,000円)
(清水焼) 径8.3×9cm (300ml)
化粧箱 (13×11×10.5cm) ①
(3104) ▼ ■ 土

③ M54269380-839⁸⁴⁴
山近泰 ポピー マグカップ
4,180円(本体価格3,800円)
(九谷焼) 径8×8.5cm (180ml) 紙箱 ①
● (3201)

④ S38898400-839
喜信窯 志野更紗 マグカップ
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 径8×9cm (270ml) 化粧箱
① (◆3105)

⑤ S38121300-839 **Hit!**
川合孝知 いちご マグ
3,300円(本体価格3,000円)
(九谷焼) 径8.3×8.6cm (250ml)
化粧箱 (11.3×11.3×10.3cm) ①
● (3202)



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。

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 M54242500-839 **Hit!**
陶算窯 花結晶(青) マグカップ
5,500円(本体価格5,000円)
(京焼・清水焼) 径8×11cm (240ml)
紙箱 (11×14×10.5cm) ① ● (◆3105)

⑦ S38119380-839
岡田絹代 水玉 マグ
4,180円(本体価格3,800円)
(九谷焼) 径7.6×8.5cm (260ml)
化粧箱 (11.3×11.3×10.3cm) ① (3202)

⑧ S38117400-839
岡田絹代 花木 マグ
4,400円(本体価格4,000円)
(九谷焼) 径8.8×9cm (300ml)
化粧箱 (11.3×11.3×10.3cm) ① (3202)

⑨ S38123850-839
秀峰窯 黄タミ宝尽し 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
三戸逸雄 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)

mug cup
Woman

大人の女性、品あるマグ。



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。



⑨ 黄交趾の鮮やかさと幸せの宝尽し。



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。

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 S38128500-840
清泉窯 萩がさね マグ
5,500円(本体価格5,000円)
(京焼・清水焼) 径8×9cm (310ml)
紙箱 (11.5×11.5×10.5cm) ①
(◆3105) 土

③ S38125400-840⁸⁶⁶
河島喜信 青釉三島 マグ
4,400円(本体価格4,000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 S38132400-840⁸⁶⁷
花月窯 極目印華(黒) マグ
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (200ml)
紙箱 (11.5×11.5×10.5cm) ①
(◆3105) 土

⑥ S38124400-840⁸⁶⁷
花月窯 極目印華(白) マグ
4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (200ml)
紙箱 (11.5×11.5×10.5cm) ①
(◆3105) 土

⑦ M55150800-840⁸⁶⁷
花月窯 極目印華 ペアマグカップ(⑤+⑥)
8,800円(本体価格8,000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 釉彩 マグカップ
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」蒼釉わたつみ 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。

土 陶器製(土もの)の食器です。

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 細かい極目に優しい印華紋。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音釉です。



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。



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。

⑩ S38856250-840
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) 土

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
三浦繁久 呉須十草 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



匠は「味わい」。

コロナ禍で色々が起き、様々に変わろうとしています。古しえの昔、古事記が712年に、日本書紀が720年に編纂され、1300年ものときが経ちました。「天」の中心神から物語が始まる古事記、また日本書紀は「国」の中心神から始まるなど、その相違はいくつもあります。のちの続日本紀等の正史としての日本書紀であったり、古事記は漢字を使うも萬葉仮名で表記されるように当時の日本での工夫を彷彿させるものがあります。いずれにせよ、神々の物語と、人々の暮らしを描いています。もちろん当時の日本は白村江もあり、内部充実を図るときでもあったものの三国間の交流のなかで、「焼きもの」その発展が始まっています。もともとは形のなかった神道が、聖徳太子らの律令化への足がかりのなか儒教や仏教を取り入れることで形作られ、「倭」から「日本」へと脱皮していく過程で「和」が歩みだしました。その慈しみ、真心は和するもの。神々の物語も紆余屈折を経るものの、和をもって幸福を喜び合う物語が紡がれました。また和をつないでいくこと、式年遷宮もそのひとつでしょう。「ひと」の手で、「和」をもって、「良きもの」として伝えていくという伝統が今も続いています。他の技術同様に大陸朝鮮半島から新しい製陶技術が伝わって己のものとし、ろくろ成型による形状の優美さや丘陵の斜面に築かれた窯によってより高い温度焼成での丈夫且つ「窯変する“焼きもの”」が作られるようになり、また焼成中の灰がかりから自然釉のかかったものなど、成長していきま。そして施釉陶器が焼かれ、緑釉の陶器に次いで8世紀になると奈良三彩が作られるなど大きな発展がおきました。この「技」が代々引き継がれていき、またその様々な製作工程での分業による「調和」が「匠」となって進歩していきます。「無為を為し、無事を事とし、無味を味わう」とありますが、やがて「匠」は「味わい」となります。今も、各地では、それぞれの調和をもった「匠の技」で焼きものは作られています。Shine On until tomorrow, Let it be. (yath Abh Uta Mhipassati) その「日本の匠」の技をもった方のひとり浅野陽氏(1923年~97年)著「食と器と日本人」の前書きから愉しみたい... 私は、陶器を作ることを生業としています。そしておいしいものを食べることが何よりも好きです。ですから、私は陶器を作るときに、「この器にはこんな料理を盛りたい」、「こういう器で食べたら、この料理はもっとおいしく楽しめるはずだ」といつも考えます。なぜ私たち日本人が日本食と日本の器にこだわるのか? なぜ、これらを守っていかなければならないか、という日本人の根源の部分です。またこれが陶器を作る上での私の根本でもあります。

【風土記】出雲郡赤東入海。三方並平原遶遠。多有山嶺・嶋・嶋・嶋・嶋等之族也。東入海。所在雑物。如秋鹿郡説也。北大海。気多嶋(生紫葉・海松。有鮑・螺・蚌・蛤等。) ~ 略 ~ 國(長三里一百歩。廣一里二百歩。高一里二百歩。此則出雲與神門二郡境也。凡北海所在雑物。如橋縫郡説也。但鮑。出雲郡尤盛。所捕者。所謂御崎海子見也。東は入海(いりうみ)。他の三方はみな平原はるかに続く。山嶺(やまどり)・嶋(はと)・嶋(たかべ)・嶋(おし)などの類がたくさんいる。東の入海でとれる様々な産物は、秋鹿郡(あきか)で説明したのと同じ。北は大海(おおうみ)。気多嶋(けた)。紫葉(のり)・海松(みる)が生える。鮑(あわび)・螺(さざえ)・腹甲(うに)がある。一略(その)。〔長さ三里一百歩。広さは一里二百歩ある。松が多く繁っている。神門水海(かんのみづうみ)から大海に通じる瀬(みなと)は長さ三里。広さは一里二百歩ある。〕これは出雲と神門(かんの)の二郡の界である。およそ北海(きたうみ)で捕れる様々な産物は、橋縫郡で説明したのと同じ。ただし、鮑は出雲郡が最も優れている。捕る者はいわゆる御崎海子(みさきのあま)である。



菊

一客箱入

S38750160-841⁸⁸⁷
陶葺窯 花結晶(黄) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)
(京焼・清水焼) 9.5×1cm
(◆3105)

梅村 知弘
Tomohiro Umemura
(弄月窯)

瀬戸焼



日本伝統工芸士会 元会長 梅村晴峰氏の孫として生まれ、陶芸の道にすすむ。祖父、父の元で研作を重ね、現在では、祖父の雅号を頂き窯名として、赤津焼の伝統を継承しています。赤津焼七軸の古典釉薬を活かし、現代感覚の造形美が特徴で、大きな評価を受けている。

梅村知弘

- ① M54955300-841 織部 巻一輪差 3,300円(本体価格3,000円) 7.8×5.5×14.5cm 紙箱 ●
- ② M54956280-841 弥七田織部 一輪差 3,080円(本体価格2,800円) 8.5×9cm 紙箱
- ③ M54957260-841 黄瀬戸 一輪差 2,860円(本体価格2,600円) 8.6×10cm ダンボール
- ④ M54958250-841 織部 面取一輪差 2,750円(本体価格2,500円) 6.8×8.6cm ダンボール
- ⑤ M54959230-841 織部 角一輪差 2,530円(本体価格2,300円) 10×3.4×8.3cm ダンボール ●
- ⑥ M54960230-841 織部 三角一輪差 2,530円(本体価格2,300円) 9.1×9×7.8cm ダンボール

梅村和弘(瀬戸焼) ① (1112) 土

松尾 邑華 (白景山窯)
Yuuka Matsuo

萩焼

磁器から「手作りの味」を陶器へ
象嵌技法の草花をワンポイントに



松尾 邑華



- ⑨ S38321380-841⁸⁶⁴ 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)

- ⑩ S38322350-841⁸⁶⁴ 松尾邑華 梅鉢草 湯呑(小) 3,850円(本体価格3,500円) 径7×8cm (250ml) ●

- ⑪ S38323400-841⁸³³ 松尾邑華 梅鉢草 飯茶碗(大) 4,400円(本体価格4,000円) 径13×6cm

- ⑫ S38324370-841⁸⁶⁴ 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

松尾邑華(萩焼) 紙箱 ① (3806) 土

自然・災害の恐さを感じる神社神道論こそが、神社と祭祀、祓いと斎戒の意義に触れることになる。災害に遇った多くの人々は、口を揃えて、普通の時間を取り戻すこと、日常生活の大切さを知ったという。そこには特別の教養はなく、を重ね、生きていくなかでえられる「あるもの」と言えよう(出典:岡田莊司・笹生衛編「神社と歴史と祭り」吉川弘文館(20130410))。

本の紹介

田澤 幸祥 Koshio Tazawa (幸祥窯) 波佐見焼

伝統技法を駆使し、独自の世界を表現する藍色の濃淡が美しい濃手と呼ばれる技法を用いて一つ一つ手描きしています。現代も受け継がれた伝統で成り立っています。



S38109600-841⁸¹⁵ Hit!
幸祥窯 染付電 飯碗
6,600円(本体価格6,000円)
(波佐見焼) 径15.5×6.5cm
① ● (2203)



- ⑦ S38196600-841⁸³⁸ 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)

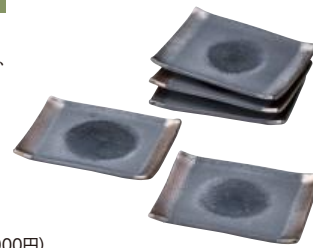
- ⑧ S38195600-841⁸³⁸ 幸祥窯 染付電 焼酎カップ 6,600円(本体価格6,000円)
(波佐見焼) 径8×8.5cm (300ml)
化粧箱 ① ● (2203)

山本 英之 (友楽窯) 萬古焼
Hideyuki Yamamoto



新しい感性でたたら造りを主体に、創作活動に取り組んでいます。

M54982120-841⁸⁰⁷
山本英之 黒吹金彩 6号皿揃
13,200円(本体価格12,000円)
(萬古焼) 19.8×13.5×2.5cm 5P ポール箱 ① (3305)



安藤 嘉規 (竜清窯) 萬古焼
Yoshinori Ando



落ち着きと安らぎ感 そして素材のぬくもりを大切に、萬古伝統技術を生かした「モダン」「美」「美」の陶器を生み出しました。

M54981600-841⁸⁰⁷
安藤嘉規 備前金彩 小鉢揃
6,600円(本体価格6,000円)
(萬古焼) 径14×4.5cm 5P ポール箱 ① (3305)



●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。 ●すべて進物にも使える お箱 入りです。

<暮らしの品々>
家族があつたかい食卓がいい
日常の美

棚橋 淳

Jun Tanahashi

〈陶房淳〉 瀬戸焼



陶芸を志し、日常生活の食文化のなかで、安らぎとゆとりの時を演出し何度も使ってみたくなる器、手に取ってみたいくなる器、自然な土味に赤津の伝統的な織部(おりべ)・黄瀬戸(きせと)・古瀬戸(こせと)を中心に、釉薬の色彩を生かしたシンプルで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。



M54622100-842 陶房淳 織部削文 組湯呑

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

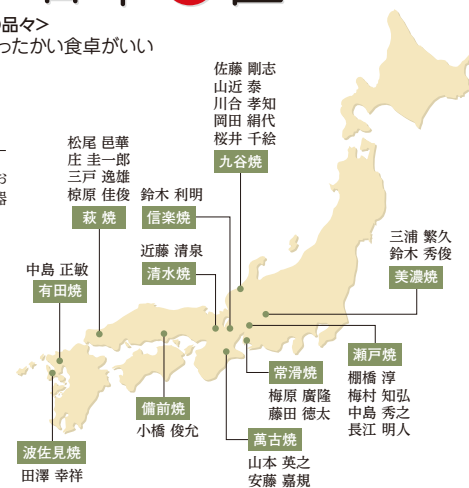
品野の地で自由でおおらかに使える、そんな器を作りたいと思います。



S38052220-842⁸³⁰ 陶翠窯 白釉トナリ 飯碗

2,420円(本体価格2,200円)

(瀬戸焼) 径11.2×6cm
紙箱 ① ●(1112) 土



〈しん窯〉



有田焼

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ます。有田の古陶磁に倣い、「器との語り合い、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。



S38913400-842⁸⁵⁰ 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)

S38915350-842⁸⁵⁰ しん窯 江戸紋 反大湯呑

3,850円(本体価格3,500円)

(有田焼) 径7.3×7.4cm (200ml) 色ダンボール ① (2101)

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。



三戸逸雄(萩焼)
① (3806)

① S38976350-842⁸³⁸ 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)

② S38977300-842⁸³⁸ 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)

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ちやすさを目指しています。



S38926300-842⁸⁴⁹ 惣太窯 染錦唐草 茶碗(大)

径12×6.5cm

S38928300-842⁸⁴⁹ 惣太窯 染錦唐草 湯呑(大)

径7.6×8cm (160ml)

各 3,300円

(本体価格3,000円)
(有田焼) 紙箱 ① (2104)

長江 明人

Akihiro Nagae

〈金峰窯〉

瀬戸焼



一級陶磁器技能士
(手ろくろ)



長江 黒織部 Voice! 一客箱入

⑤ S38372330-842 黒織部 多用鉢

3,630円(本体価格3,300円) 径18.1×7cm

⑥ S38373200-842 黒織部 飯碗

2,200円(本体価格2,000円) 径12.3×6.3cm

⑦ S38374180-842 黒織部 湯呑

1,980円(本体価格1,800円)
径7.7×8.1cm (240ml)

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。

⑧ S38375250-842 黒織部 マグカップ

2,750円(本体価格2,500円) 径8.4×9.2cm (350ml)

⑨ M54420650-842 黒織部 銘々皿揃

7,150円(本体価格6,500円) 径15.3×15×2cm 5P

⑩ S38377400-842 黒織部 多用皿

4,400円(本体価格4,000円) 径25×3.5cm

⑪ S38560250-842⁸¹⁹ 黒織部 平鉢

2,750円(本体価格2,500円)
径16.4×3.0cm

小橋 俊允

Toshimitsu Kobashi

〈夢幻庵〉

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れ、
焼き締められた備前焼の土味と造形は、
世界に通じる「美」の魅力が存在するところ。

M54386800-842 小橋俊允 面取黒湯呑

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 Hit!

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

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、次のようになっています。

「つまり、悟りというものとはそう難しいことでもなく、日常茶飯事にしよつちゅうあるものだ、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〉

Hirohata Umehara

常滑焼

梅原廣隆(玉光陶園)
伝統工芸士 日本煎茶芸展「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「入選」ほか受賞多数



M55361710-843⁸⁷⁴
玉光 茜絞丸形干段急須
7,810円(本体価格7,100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ィ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〉

Sige-hisa 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。

- 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



〈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、温故創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〉 九谷焼

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。



⑨

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)

棕原 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る。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
棕原佳俊 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 常滑焼

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。



⑧

⑦

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(常滑焼) ① (3603) 土

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

三島手、脚本手、透し彫を得意とし、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。



M50021450-844
清泉窯 萩がさね 鉢
4,950円(本体価格4,500円)
(京焼・清水焼) 径17cm
紙箱 ① (◆3105) 土



M50022750-844⁸²⁵
清泉窯 萩がさね 碗皿
8,250円(本体価格7,500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のづくりをめざして。
暖かさと豊かさの花をぐらしに咲かせたいと思います。



M54467900-844⁸⁵⁰
文山窯 ラスター山茶花 対飯碗
9,900円(本体価格9,000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

M54269380-844⁸³⁹
山近泰 ポピー マグカップ
4,180円(本体価格3,800円)
(九谷焼) 径8×8.5cm (180ml)
紙箱 ① ●(3201)



Hit!
S38026380-844⁸³¹
山近泰 ポピー 飯碗
4,180円
(本体価格3,800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) ほかグループ展多数
2010年 工房いとつき開設
2011年 個展「かわらしくに」(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

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
して土の温もりを感じつつ育ち、いつまでも飽きの
こない御深井(御深井釉(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。



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



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

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 絵付科修了
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

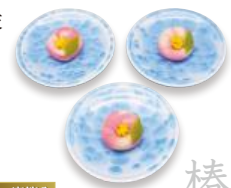


●手作りのものですので、サイズや風合いに違いがある場合があります(納期に一月程かかる場合があります)。 ●すべて産物にも使える お箱 入りです。

人々をつなぐ「架け橋」。

雅楽は上代から伝わる日本固有の音楽と古代アジア諸国やシルクロードの芸能に基づき、またその影響を受けて日本で熟成され、平安時代中期に完成し、その原形のまま存在している世界最古の音楽芸術のこと。四季折々ある日本の風土のなかで、五穀豊穡を希むには脅威にもなる自然への畏怖とその生命力・生成力に感謝すること。そのための儀礼としての舞いや謡い。この雅楽が徐々に大衆化、「猿楽」「能」「歌舞伎」と発展していきました。宴がその場です。伝承では遣隋使小野妹子らが著を使った食事作法で歓待を受け、この進歩した作法の報告を受けた聖徳太子は、さっそく宮中の宴に著食を採用するなど食事作法も最初は宮廷で始まる。禅宗と共に喫茶の風習が広まるなか、ご飯を食べる際に匙を使う習慣はすたれ、飯碗を手で持ち、著で食べるようになりました。室町時代ころ宮中式は武家の間にも取り入れられ食礼式が発達し「本膳料理」が形成され、それがのちの「会席料理」へと発展します。茶道料理が「茶懐石」であり、この二つが日本料理の主流を占めるようになりました。さらには、禅寺では料理や食事も修行の一環とみなされるようになり「精進料理」が発達しました。京都、大坂の料理は「上方料理」と呼ばれ、茶会に出す料理として千利休らによって考案された「茶料理」は、「割烹」として京都と大阪で引き続き発展します。江戸時代、経済・文化が大きく発展、特に「江戸料理」と呼ばれる鮮度の良い地元の材料を使用した料理が独自に発展、そして今日に至り、これら様々な「食べ物」「料理」が私たちの舌を楽しませております。これらは、「伝統的な技術・形・型」に裏付けられている。世界無形遺産である能や歌舞伎も、本膳、懐石、会席などの各「和食」も、そこには「形」「型」があり、その伝統的な技術を基に、自己の「感性」を「架け橋」にして、現代の生活や空間に合う「コト」「モノ」を作り上げています。「焼きもの」も、一見古風な伝統柄も現代風の感性を架け橋に今風に受け継がれたものとして新生であり、ぱっと見は現代デザインであってもそこには確かな伝統技法や技術に裏付けられているからこそ、使い勝手良く、現代の生活にも合うもの。「焼きもの」には温かい郷愁が得られるのも、その各地各窯での昔から続く日々の研鑽から生まれるから。今、「歴史」と文化に「旅を楽しむ、学びの憩いが親しまれると、そこで、「食と器」に出会います。古(いにしえ)から確かな技術に支えられた、明日の生活への「架け橋」となるきりと光る「焼きもの」をお楽しみいただきたいと思います。

【陶楽集】橋の歌一首また短歌かきくもあやに霞(かしこ)し天童(すめろぎ)の神の大御代(おおみよ)に田道(たぢま)守(まも)り常世(とこよ)に渡(わ)り八(や)つ(は)ち(ち)持(も)ち参(ま)る出(で)来(き)し朝時(あさとき)の香久(か)く(く)の木実(このみ)を霞(かしこ)くも残(のこ)し勝(か)つ(つ)る国(くに)も狭(せ)に生(お)ひ立ち栄(さか)え春(はる)されば孫枝(ひこえ)も(も)いつつ霞(か)島(しま)は(は)と(と)ぎす鳴(な)く五(い)月(がつ)は(は)つ(つ)きには初花(はつはな)を枝(え)に手折(たお)りて娘(むすめ)に(に)も遣(や)り(り)み妙(たへ)の袖(そで)にも扱入(にき)れ香(か)くし置(お)きて枯(か)らしみ熟(あ)ゆる実(み)は玉(たま)に實(み)きつ(つ)つ手(て)に巻(ま)き見(み)れども飽(あ)かず秋(あ)つ(つ)けは(は)しくれの雨(あめ)降りあしきの山(やま)の木末(このも)に(に)は紅(くれない)に(に)はほり散(ち)れども橋(はし)の成(な)れるその実(み)は(は)な照(てり)に(に)い(い)や見(み)が欲(ほ)しくみ雪(ゆき)降(ふ)る冬(ふゆ)に(に)は雪(ゆき)置(お)けどもその葉(は)も枯(か)れず常世(とこよ)に(に)はなすい(すい)やさ(さ)ばえに然(しか)れこそ神(かみ)の御代(みよ)より久(ひさ)しな(な)へこの橋(はし)を踏(ふ)く香(か)く(く)の木実(このみ)と名(な)付(なづ)けし(し)も反歌(はんか)一首橋(はし)は花(はな)にも実(み)にも見(み)つれどもい(い)や時(とき)に(に)過(す)る(す)し見(み)が欲(ほ)し(し)し大伴(おほ)格(かく)依(よ)家(け)持(もち)の詠(よ)める



一客箱入
S38944160-845887
陶楽窯 花結晶(青) 三寸皿
1,760円(本体価格1,600円)
(京焼・清水焼) 9.5×1cm
(◆3105)



各地をつなぐ窯めぐり。

京懐石、京焼・清水焼の器で 月々の旬を食す。

春野

3月 〈揚げ物〉筍の海老挟み揚げ・九条太葱・わらび・
たららの芽・ごこみの衣揚げ



- ① M55404160-845 陶楽窯 桜 長角皿
17,600円(本体価格16,000円) (京焼・清水焼) 24×19×3cm 紙箱 ① (◆3105) 土
- ② M54602330-845 江泉窯 桃の花 箸置
3,630円(本体価格3,300円) (京焼・清水焼) 3×4×2cm 5P 紙箱 ① (◆3105)
- ③ M54601500-845 紫泉窯 桜絵 薬味入(竹匙付)
5,500円(本体価格5,000円) (京焼・清水焼) 径5.5×5cm 紙箱 ① (◆3105)
- ④ T91227067-8451161 Takebitto 白竹節無 エコマーク認定箸
737円(本体価格670円) (日本製) 23cm ダンボール ① (8710)

麦秋

5月 鯛粽寿司・はじかみ・岩梨



- M55405560-845 大日窯 碧彩 六寸皿
6,160円(本体価格5,600円)
(京焼・清水焼) 径18.5×3cm 紙箱 (◆3105)

清明

4月 豆腐木の芽味噌田楽



筍、蚕豆(そらまめ)、
鯛に油目と冬とは違う材料が
膳の上にも春を呼び込んで。
命の誕生する、清らかな喜びのときです。

- ⑤ M54603580-845 匠窯 粉引 長角皿
6,380円(本体価格5,800円)
(京焼・清水焼) 27.5×11×3cm 紙箱 ① (◆3105) 土
- ⑥ M54604320-845 陶楽窯 花結晶(黄) ぐい呑
3,520円(本体価格3,200円)
(京焼・清水焼) 径7×4cm (60ml) 紙箱 ① (◆3105)

名越の祓

6月 水無月豆腐・もぐさ生姜・喰いだし



一年の半ばとなる六月には
これまでの半年の穢けがれを払う、
「六月祓みなづきばらえ」という行事があります。

- ⑦ M54606190-845 昭阿弥窯 赤絵花格子 五.五寸鉢
20,900円(本体価格19,000円) (京焼・清水焼) 径17×5cm 紙箱 ① (◆3105)
- ⑧ M54607400-845823 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
- ⑨ M54608460-845 紫泉窯 色絵蝶 箸置
5,060円(本体価格4,600円) (京焼・清水焼) 5×3.5×1cm 5P 紙箱 ① (◆3105)
- ⑩ T91226055-8451161 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)

●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)。●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。



＜暮らしの品々＞
家族があったかい食卓が
日常の美



京都東山・建仁寺「茶碑」



京都紫野・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、武野紹鷗・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)

Recommend

著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。
一日の吉符入きふいりという神事から
祇園祭りは始まります。

- ① M54609600-846 陶薺窯 花結晶(白) 楕円鉢
6,600円(本体価格6,000円) (京焼・清水焼) 23×19×4cm 紙箱 ① (◆3105)
- ② M54610400-846 陶薺窯 花結晶(白) 焼耐杯
4,400円(本体価格4,000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
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)

盆の月

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。



箸
(英中韓語)

- 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) 土
- 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) 土
- ⑦ T91227067-846¹¹⁶¹ Takebitto 白竹節無 エコマーク認定箸
737円(本体価格670円) (日本製) 23cm ダンボール ① (8710)

秋の聲

9月 かます焼き目ずし・水菜菊花和え



蠟燭を灯せば、吹く風にも秋の聲がするようです。
後の月ともなれば豆名月・栗名月と、秋の実りを供え、
まったき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) 土
- 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 T91227067-846¹¹⁶¹ Takebitto 白竹節無 エコマーク認定箸
737円(本体価格670円) (日本製) 23cm ① (8710)

秋寂び

10月 〈蒸し物〉 松茸の茶そば蒸し・洗い葱・
染めおろし・薄葛あん

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



- M54616600-846 陶薺窯 白掛五草花 小鉢揃
66,000円(本体価格60,000円)
(京焼・清水焼) 径11.5×8cm 5P 紙箱 ① (◆3105) 土

Recommend

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



音羽の滝
京都府山科
NihonThosai



facebook_NihonThosai
食を愉しみ、器を愛でる

みずみずしい風味ある京野菜



「四季を楽しむ」…「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。

「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。

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.rdpcc.or.jp/kyoudoryouri100/\(20140601閲覧\)](http://www.rdpcc.or.jp/kyoudoryouri100/(20140601閲覧))

参考資料

京都・東山の地に400年行む京料理の最高峰、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)

●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としたものです(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ありません、また販売期間等限られたものもあります)。

「全て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

TOHSAI
陶彩

日本陶彩(株)は「食」と「器」は密接不可分で、ここにち日本の良さが見直されているなか、古来から現在での「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。



伝えよう、和食文化を。
日本陶彩は
「陶(きえ)ながら美味しさを彩る食卓を提案」
紹介と活動してまいります。
真心から 陶彩



霜夜

11月〈先付〉柿 胡瓜 椎茸 くらげの胡麻和え

屋間の陽光が淡くなってくると、松茸が終わる山からは雑茸、海からはぐじや鰯、鯖が、そして畑からはみずみずしい王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。



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)



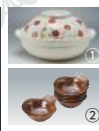
冬ざれ

12月〈鴨鍋〉本鴨・九条葱・粉山椒

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。



① M55407240-847 俊山窯 吉祥梅 九条鍋(白)
26,400円(本体価格24,000円)
(京焼・清水焼) 径28×17cm (2,300ml) 紙箱 (◆3105) ▼
② M55035300-847 陶蓐窯 鉛釉 取鉢揃
33,000円(本体価格30,000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

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。束ね熨斗(のし)やつばつばといった祝いの器に身も引き締まります。



③ M54595130-847 昭阿弥窯 色絵捻紋紋 四寸皿
14,300円(本体価格13,000円) (京焼・清水焼) 径12×2cm 紙箱 ① (◆3105)
④ M54596690-847 紫泉窯 花丸花鳥 汁注(朱台付)
7,590円(本体価格6,900円) (京焼・清水焼) 径7×7cm (150ml) 紙箱 ① (◆3105)
⑤ M54597850-847 芳山窯 末広 置箸揃
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 T91226055-847 1161 Takebito 新客箸(スス)
605円(本体価格550円) (日本製) 22cm ダンボール ① (8710)



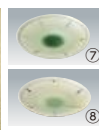
比良講

2月〈焼物〉鰯(ぶり)南蛮焼

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さ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。



⑦ M55033600-847 大日窯 灰釉三彩 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 灰釉三彩 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 T91226055-847 1161 Takebito 新客箸(スス)
605円(本体価格550円) (日本製) 22cm ダンボール ① (8710)



轆轤と窯

縄文土器の製作技術も大陸からもたらされたかもしれない。焼きものを作るにあたって、「土と火」が重要だから、まずはその用にもちいるに必要な素質をもつ陶土(磁石)や釉薬原料を見つけることが大事であると言までもない。だから、各産地における陶祖物語で、必ずと言ってよいほどに、「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、焼成にあたっては窯焼の技術がその後の焼きものの造り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、野見宿奈より土物(はもの)の埴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、筑後などに土地を与えられ、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営業による還元焙焼成を得ます。陶製は轆轤轆轤ですが、木製は横軸の轆轤で成形します(横軸は縦軸より早いとする説があります(須藤謙著「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。横軸轆轤はもちろん、縦軸轆轤も手回し轆轤であれば座って操作できます。廻り轆轤は腰がけで使うもので、このことからの、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できるようになりました(小林行雄著「古代の技術」瑞書房(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、中国から百済を経て、弓月君がさまざまな工人を連れ、各地に分散して焼き、秦(大秦とも)の姓をもらいます(一各地に須恵器窯があるのはそのため)。日本書記に百済から「新漢陶部高真(いまきのあやのすえつくりのこうき)」来朝があり、各地に分散している職人を束ねる長に

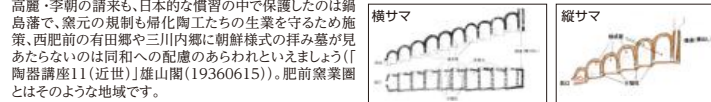


秦氏が任じられ、「周豆麻佐(うすまき)」という姓を賜ったとあります。のちの延喜式によれば、大和、河内、摂津、和泉、近江、美濃、播磨、備前、讃岐、筑前が主要な産地でありました。猿投窯(愛知県名古屋周辺)、陶邑窯(大阪府堺周辺)、牛頭窯跡群(福岡県大野城周辺)は三大古窯として有名です。

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「甕(炭灰質、俗云甕器、之乃半豆波毛乃)は瓦器なり」とあり、甕器(しき)を「しのうつもの」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の如くにして、陶汁(釉薬)を用ひず、甕といふものは陶汁を用ひるものといふなり」とあります(「陶器講座1(古墳室町)雄山閣(19350601)」。そして、「甕器」は本来施釉陶器類を指すもので一般に、国産の鉛釉陶器であった。「青瓷」に基本的に国産の緑釉陶器を指す(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、甕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もの、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(滋賀県信楽)、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)氏が名づけています。

中世末までは、唐物的な要素が製陶技術に直接的に反映し、茶陶でも唐物が最も珍重がられたが、桃山後期に李朝陶の請来と佐び茶の普及に高麗茶碗が高く評価されると「鳴物」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・李朝の系譜と、中国明朝の系譜の二つの陶技法大きな潮流として継承されます(「陶器講座3(近世)雄山閣(19350801)」。連房式登窯が、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、日本窯芸史の上技術革命期を招いたと言えます。



●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)。●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
渋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

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と和む器です。

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

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。

M55017650-848 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)
M55018650-848 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 7,150円(本体価格6,500円)

京焼・清水焼 春夏秋冬

くはがい

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

M55368120-848
陶葺窯 青・赤小梅 組湯呑
13,200円(本体価格12,000円)
大径7.5×9cm (250ml)
小径7×8.5cm (210ml)
紙箱 (16×11.5×8.5cm) 土

M55369140-848
陶葺窯 青・赤小梅 組湯丼飯碗
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こ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.



S38924150-849

有田三様式(柿右衛門様式) コーヒー碗皿

16,500円(本体価格15,000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、金襴手と呼ばれる赤や金の絵の具を贅沢使った模様になる様式です。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.



S38923150-849

有田三様式(古伊万里様式) コーヒー碗皿

16,500円(本体価格15,000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).



S38925150-849

有田三様式(鍋島様式) コーヒー碗皿

16,500円(本体価格15,000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。

S38509160-849⁸¹¹

そうた窯 カーネーション小皿

1,760円(本体価格1,600円)

(有田焼) 径10.3×2.2cm

紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)

S38510250-849⁸¹¹

そうた窯 染付花井紋丸小皿

2,750円(本体価格2,500円)

(有田焼) 径11×2.5cm

紙箱 (11.5×12×3.5cm) ① (2104)

S38508230-849⁸¹¹

そうた窯 染錦唐草つなぎ小皿

2,530円(本体価格2,300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

Nihon Tohsai



- ① S38569220-849⁸²⁶ 与山窯 更紗唐草文 飯碗
② S38570220-849⁸²⁶ 与山窯 更紗花卉文 飯碗
③ S38571220-849⁸²⁶ 与山窯 更紗赤花文 飯碗

各 2,420円(本体価格2,200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

S38926300-849⁸⁴² 茶碗(大) 径12×6.5cmS38927300-849⁸³² 茶碗(小) 径11×6cm

各 3,300円(本体価格3,000円)

(有田焼) 紙箱 ① (2104)

S38928300-849⁸⁴² 湯呑(大)

径7.6×8cm (160ml)

S38929300-849 湯呑(小)

径6.9×7.5cm (120ml)

各 3,300円(本体価格3,000円)

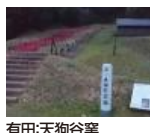
(有田焼) 紙箱 ① (2104)



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



M54921440-849 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)

M54922440-849 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 4,840円(本体価格4,400円)

(有田焼) ① (2101)

●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)。

日本遺産認定
「日本磁器のふるさと肥前
～百花繚乱のやきもの散歩～」
「肥前窯業園」活性化推進協議会

400年 熟成 観光 路

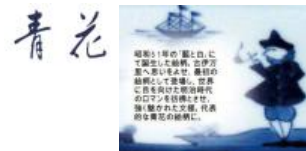
肥前やきもの園

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ます。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、「器との語らい、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

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

しん窯(有田焼) (2101)



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

至福の飯碗
「有田のごはん屋」

使いやすさと、心地よさを追求した至聖の飯碗「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 ふんざんがま〉



M54467900-850⁸⁴⁴ Hi!
文山窯 ラスター山茶花 対飯碗
9,900円(本体価格9,000円)
(有田焼) 大径12×7.1cm 小径11×6.5cm
化粧箱 (14×26.2×7.7cm) ①
●(2101)

S38637450-850
文山窯 ラスター山茶花 飯碗(大)
S38638450-850
文山窯 ラスター山茶花 飯碗(小)
各 4,950円(本体価格4,500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。



M54923540-850 定山窯 環珞紋 対飯碗
5,940円(本体価格5,400円)
大径12×7cm 小径11×6.5cm 化粧箱 (14×26.2×7.7cm) ●

M54924520-850 定山窯 環珞紋 対湯呑
5,720円(本体価格5,200円)
大径7×8.5cm (230ml) 小径6.5×8cm (200ml)
化粧箱 (12.3×17.7×8.8cm) ●

S38631280-850 定山窯 環珞紋 飯碗(大)
3,080円(本体価格2,800円)
S38632260-850 定山窯 環珞紋 飯碗(小)
S38633260-850 定山窯 環珞紋 湯呑(大)
S38634260-850 定山窯 環珞紋 湯呑(小)
各 2,860円(本体価格2,600円) 化粧箱



M54468620-850
定山窯 外呉須花弁十草 対飯碗
6,820円(本体価格6,200円)
大径12.5×6.5cm 小径10.8×5.8cm 化粧箱 (14×26.2×7.7cm)

S38635320-850
定山窯 外呉須花弁十草 反飯碗(中)
3,520円(本体価格3,200円)
径12.5×6.5cm 化粧箱

S38636300-850
定山窯 外呉須花弁十草 反飯碗(小)
3,300円(本体価格3,000円)
径10.8×5.8cm 化粧箱



M54925100-850
定山窯 染付花弁十草 仙茶揃
11,000円(本体価格10,000円)
径8.7×6cm (200ml) 5P 化粧箱 (10×30×9.8cm)

定山窯(有田焼) ① (2101)



有田焼

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人である李参平が、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)。

4月8日は、「四葉の日」です。日本陶彩は当社オリジナル「白雲」シリーズを「クローバーの種」付きとし幸せの贈り物としました。

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います。
生活の中で潤いが生まれますよう願っています。



M50470400-851

つつえ窯

朝鮮唐津 湯呑

4,400円

(本体価格4,000円)
8.5×8.5×9cm (270ml)
化粧箱 (10.5×10.5×10.3cm) ●



M50471450-851

つつえ窯

朝鮮唐津 フリーカップ

4,950円

(本体価格4,500円)
8.5×8.5×11cm
化粧箱 (13.5×11×11cm)



M50472500-851

つつえ窯

朝鮮唐津 マグカップ

5,500円

(本体価格5,000円)
12×12×9.5cm
化粧箱 (13.5×11×11cm)



つつえ窯 (唐津焼) ① ▲ (2208) 土



M50473500-851

つつえ窯 朝鮮唐津 鮑型鉢

5,500円

(本体価格5,000円)
17×15×6cm
化粧箱 (20×20×7.5cm)



M50469150-851

つつえ窯 朝鮮唐津 抹茶鉢

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)

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)

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)

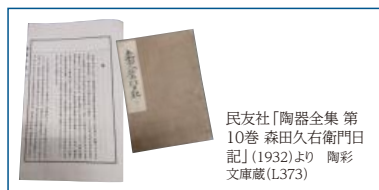
径12×7.5cm

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
事が感じられる染付と
手馴染みの良いモダン
なフォルムが人気です。



内底面

① M54740350-851⁸²³

富士覗き(呉) カップ

② M54741350-851⁸²³

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)



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 〈丹心窯 たんしんがま〉



水晶彫は天草産の上質な白磁の生
地に穴をあけ、そこに秘伝ともいえる
粘土をつめて焼くことで水晶のような
輝きと透明感を生み出す丹心窯の
独自の製法。手彫りで穴を彫り、一つ
ひとつ手作業で粘土をつめて1300
度の高温で2回焼成を行う、手間ひ
まかけて作ります。



M55388470-851

丹心窯 クリスタルドロップ ビールグラス(金)

5,170円

(本体価格4,700円) 径7.8×13cm (140ml) 紙箱



M55385860-851

丹心窯 クリスタルドロップ

26.5角皿(金)

9,460円

(本体価格8,600円)

26.7×26.7×2.3cm 紙箱



M55386460-851

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)

19.7×19.7×2.2cm 紙箱



M55387300-851

丹心窯 クリスタルドロップ

14角皿(金)

3,300円

(本体価格3,000円)

14.2×14.2×1.7cm 紙箱

丹心窯 クリスタルドロップ (波佐見焼) ① (2205)

丹心窯の美しい白磁に透き通る水晶彫り。ゴールドを彩色して煌びやかなデザインに。

●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)。
●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。

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。



M5466700-852
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)



① S38083300-852⁸³⁰
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 ●



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)



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)



M54662140-852
幸祥窯 色絵花唐草 煎茶揃
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 色絵虎唐草 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)

発酵の文化

味噌は、大豆や米、麦等の穀物に、塩と麴を加えて発酵させる。縄文から製塩が行われ醬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、鰹節などや酒。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、伝え繋いで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(尙書房(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 T94752120-852¹⁶⁹
ミニコンプラ瓶(一輪挿し) ZAKY
④ T94753120-852¹⁶⁹
ミニコンプラ瓶(一輪挿し) ZOYA
各 1,320円(税込価格)
(波佐見焼(重山窯))
径5.5×10cm (110ml) ③ (2207)

〈白紙の動進帳〉
安宅閣で閑々と読み上げた白紙の動進帳を葉蒸し羊羹に、白の煉切を張り合わせて表現しました。



〈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。黒糖錦玉で安宅閣での厳しい出来事を、透明の錦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羊羹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てみました。

〈弁慶の杖〉
主君を杖で打ったことを詫言る弁慶と無事問所を通ること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。



「二代目市川九蔵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(ボストン美術館蔵)(Wikimedia)



畑の原景跡(波佐見町村木郷)(L312)

●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)。
●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。

5月1日は、「日本赤十字社設立」の日です。日本陶彩は日本赤十字社「社員」として活動資金の支援をしております。

美濃焼 〈玉山窯 ぎょくざんがま〉

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錬磨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。



- ① M54643700-853⁸⁴⁴
玉山窯 黒織部 組湯呑
径7.8×7.8cm (260ml) 2P
紙箱 (11.6×12.7×8.6cm) ●
- ② M54642700-853⁸⁴⁴
玉山窯 黒織部 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)



- 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 組飯碗
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
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 組湯呑
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
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 盃径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 ●

- 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 ●

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「赤志野画」
入選
- 1988年 第19回 東海伝統工芸展
「赤志野千面画」入選
- 1991年 伝統工芸士認定



- S38819350-853
荘山窯 紅志野瓢絵 湯呑
S38820350-853
荘山窯 鼠志野瓢絵 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)▼

窯紀行

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: 藝能史研究会編「日本の古典芸能(茶・花・香)」19700810)。

本の紹介

日本陶彩は「キモチ。」を応援しています



美濃焼 〈秀窯 しゅうがま〉



M50268350-854
秀窯 黒三島 組湯呑
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 組飯碗
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
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 こうやうがま〉

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

光陽窯(美濃焼) ① (1116) 土



M55166600-854
加藤素浩 志野十草組飯碗
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)



M55165600-854
加藤素浩 志野十草組湯呑
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)



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)



岐阜県 清流の国ぎふ・ミナモト #1218



岐阜県 清流の国ぎふ・ミナモト #1218



(L316)

美濃:高田「陶祖碑
(加藤与左衛門景直)」

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:多治見「陶祖碑(加藤与
三兵衛門尉景光)」(L316)

「記念碑(加藤助三郎)」



美濃:下石「陶祖碑 下石「猿投神社」
(加藤庄三郎氏家)」



美濃:駄知「陶祖碑(加藤作十郎景治)」(L316)



美濃:稲津「陶原祖碑」「大神社」「表忠碑」 (L316)



美濃:恵那「陶祖碑
(加藤与三兵衛門尉景信・
加藤万右衛門尉基範・
加藤仁右衛門尉景貞・
加藤太郎右衛門景里)」
「紅功碑・陶像
(菅根庄兵衛)」 (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」入ります。 土 陶器製(土もの)の食器です。

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

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 呉須十草 飯碗
5,500円(本体価格5,000円)
径12.6×6.1cm
紙箱 (13×13×7.5cm) ●



S38174500-855⁸³⁷
三浦繁久 呉須十草 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)

- 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



Nihon Tohsai

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 組飯碗
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 組湯呑
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。



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 組茶碗
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 組湯呑
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

●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)。

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釉薬を肌と感じ、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 紙箱 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 鉦則

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 〈陶房淳 とうぼうじゅん〉



棚橋 淳



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)

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



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 小判皿揃
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

Voice!

瀬戸焼

〈塩草窯 えんそうがま〉

赤津焼七釉の1つである織部を中心に多くのの人に楽しんで、日常で活かして頂ける器を心がけています。



中島 洋



Voice!

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



Voice!

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

瀬戸焼 〈初平窯 はつぺいがま〉



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



※数色色紙は
ご用意できます。

渋い味わいの掻き落とし十草の鼠志野



一客箱入

〈秀峰窯 しゅうほうがま〉



① 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(蒼)
各 1,760円(本体価格1,600円) ダンボール

① 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(蒼)
各 2,750円(本体価格2,500円) ダンボール

① 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(蒼)
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

〈陶翠窯 どうすいがま (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はぐくまれた、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 鼠志野十草

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

Voice! ハンドメイド・テイスト 陶翠窯 鼠志野十草 (瀬戸焼) ダンボール 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温もりを感じつつ育ち、いつまでも飽きのこない御深井(御深井釉(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。



瀬戸の山からノウェーをしどり「羽飛んで来た」
小野賢一郎著「やきもの読本」(19320720)より 陶彩文庫蔵(L381)

〈秀峰窯 しゅうほうがま〉



ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 御深井藍染

② 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

② 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

Voice! ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 御深井藍染 (瀬戸焼) ① (1112) 土

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、廿二世吉景景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。



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

〈秀峰窯 しゅうほうがま〉



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

Voice! ハンドメイド・テイスト 秀峰窯 志野野の花 (瀬戸焼) ① (1112) 土



瀬戸焼
(英中韓語)



御深井焼窯跡(L342)



瀬戸・藤四郎像(瀬戸市西井戸町)(L317)

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 **Hit!**
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 **Hit!**
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)



S38079300-858⁸²⁹ **Hit!**
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 **Hit!**
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



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



S38058400-858⁸³³ **Hit!**
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 ●



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) ●

M50192500-858 **Hit!**
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 **Hit!**
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)



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 砵花入
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、京都千本釈迦堂で、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捧げ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。



日本奥地路程全図
(抜粋:Wikimedia 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) ●

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) ●



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)

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の登り窯や角窯、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



⑩

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

●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)。

備前焼 〈陶峰窯 とうほうがま〉



棧切(さんぎり)
灰や熾き(オキ)に接触した部分だけが強還元焼成になり、色変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、炭の強還元炎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りの景色を生み出す手法を棧切と言います。



M55251700-860
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
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
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) ●



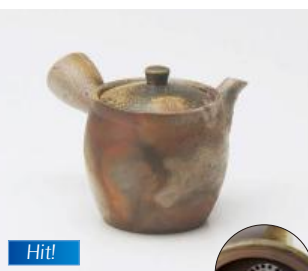
S38965720-860
陶峰窯 棧切焼 スリムフリーカップ
7,920円(本体価格7,200円)
径8.5×12.5cm (290ml)
紙箱 (10×10×15cm)



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
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) ●



M55253650-860
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)

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、灰が多くなる棚の上に置かれ、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) ●



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)



M55294120-860⁸²⁴
陶峰窯 棧切焼 酒器揃
13,200円(本体価格12,000円)
徳利8.5×高さ13.5cm (420ml)
盃径6×4.5cm (65ml)
木箱 (12.2×12.2×19cm)



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)

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)



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

陶磁器では、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
- タタラ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(ソギ・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

今の土瓶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で、祭祀的な意味合いが指摘されています。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、茶壺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、後手より横手の急須が一般化していきまして。

●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) ●



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)

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) ●

Hit!



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)



Hit!

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)

M54881350-861⁸¹⁶ 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)



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)



Voice!

M54375400-861⁸³⁸
椿秀窯 萩の雲 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 萩の雫そら 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 萩の雫そら 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。



NihonTohrai



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 盃径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 Hit!
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 ●

清玩 (萩焼) ① (3805) 土

〈光彩庵〉陶彩「リファイン」蒼釉わたつみ



H16161350-862
陶彩「リファイン」
蒼釉わたつみ 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」
蒼釉わたつみ 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)



M54871550-862⁸⁰⁶
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)
径9.5×2cm 5P 化粧箱 (14×14×9cm)



M55211130-862⁸²⁴
陶彩「リファイン」
蒼釉わたつみ 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) ●



M54186450-862
陶彩「リファイン」
蒼釉わたつみ 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)



M54437600-862
陶彩「リファイン」
蒼釉わたつみ 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)

Voice! 光彩窯 陶彩「リファイン」蒼釉わたつみ (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)。●すべて運物にも使える お箱 入ります。

7月23日は、大阪・坐摩神社・火防陶器神社で「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、手にしっかりと馴染む、うつわ造りに作陶活動を続けている。

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 抹茶茶碗奉献
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)
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

萩焼 〈天龍窯 てんりゅうがま〉



M54801700-863
天龍窯 萩藍 咖啡器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
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) 梱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) 梱20入



M54329800-863
天龍窯 茶こし付茶器揃
8,800円(本体価格8,000円)
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
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

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)



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)

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
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) ●

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 ●



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)



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釉の色合いが、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味しく盛った食べ物を彩ります。古くから「一楽二萩三唐津」と謳われ茶人好みである萩焼の特徴は、手に持ったときの味わい深さや柔らかさを出すその焼き締まりの少ない陶土と、それに混ぜる釉薬の具合によって生じる「貫入」で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、さらに使い込むことによって色素が溜まり、色の変化が生じ、これを「萩の七化け」と申します。

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

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



萩焼
(英中韓語)



萩坂窯(L324)



萩焼: 深川古
窯跡群(左1
号・右3号跡)
(L324)

●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(納期に一ヶ月程かかる場合があります)。●すべて運物にも使える お届け 入ります。

8月4日は、「善の日」です。各地で、善感謝祭の後、善のお焚き上げが行われます。

京焼・清水焼 〈陶葺窯 とうあんがま〉

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



M54244800-865
陶葺窯 花結晶(緑・茶) 組湯呑
8,800円(本体価格8,000円)
大径8×9.5cm (270ml) 紙箱 (18.5×11×9cm) ●



M54240200-865
陶葺窯 花結晶 お茶呑茶碗
22,000円(本体価格20,000円)
径9×7cm (260ml) 5P 紙箱 (23.5×23.5×10.5cm)



M50010200-865
陶葺窯 白樹雲錦 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)



M50564280-865
陶葺窯 花移ろい 組湯呑
30,800円(本体価格28,000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) ●



M54241160-865
陶葺窯 花結晶 銘々皿揃
17,600円(本体価格16,000円)
径12.5×2cm 5P 紙箱 (14.5×14.5×7.5cm)



M50011240-865
陶葺窯 白樹雲錦 組飯碗
26,400円(本体価格24,000円)
径12.5×6cm 2P 紙箱 (28×14×8cm)



M50563280-865
陶葺窯 花移ろい 組飯碗
30,800円(本体価格28,000円)
径12×6cm 2P 紙箱 (27.5×14.5×8cm)

陶葺窯(京焼・清水焼) ① (◆3105) ±

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) ±

京焼・清水焼 〈花月窯 かげつよう〉



富士山
(英中韓語)



①



②

① M54102840-865 花月窯 富士・凱風快晴 抹茶碗
9,240円(本体価格8,400円)
(京焼・清水焼) 径12.5×7.5cm (435ml)
化粧箱 (14.3×14.3×10.8cm) ① (◆3105)

② M54101100-865 花月窯 富士(浪裏) 一ヶ湯呑
11,000円(本体価格10,000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〉

お懐い初め膳は、離膳にも使えます。
家庭画報 連載:菊乃井 村田吉弘氏「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、やはりちょっとやばった。うちでは三月の料理に、ふきのとうの素揚げにちょっと味噌を添えてお出しします。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頭の中に春の幸福な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。京都では離膳に欠かせないのがしじみ、白魚、菜の花、柳がきれい。京都は琵琶湖が近く瀬田のしじみが手に入りやすかつたかなと思いますね。柳がきれいもやはり、若狹から届いたのでしょうか。」離膳レシピ:御飯/姫ちらし 汁/白味噌仕立て、蓬魁、溶き辛子 焼物/姫かれい、花れんこん 炊合/若荷煮、落、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備品も含まれております。

京焼・清水焼

〈清泉窯 せいせんがま〉 初代清泉に師事の後に窯を継承。三島手、御本手、透し彫を得意とし、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。

近藤 清泉



M50019800-866 清泉窯 萩がさね 組飯碗

8,800円(本体価格8,000円)

大径13×6cm 小径12×5cm 紙箱 (26×14.5×10cm)

M50020750-866 清泉窯 萩がさね 組湯呑

8,250円(本体価格7,500円)

大径7.5×8.5cm (260ml) 小径7×8cm (220ml) 紙箱 (18.5×11×9cm)

M55154155-866 清泉窯 萩がさね 睦揃

17,050円(本体価格15,500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)

S38767400-866⁸¹⁴ 清泉窯 萩がさね 飯碗(大) 径13×6cm

S38080400-866⁸²⁹ 清泉窯 萩がさね 飯碗(小) 径12×5cm

各 4,400円(本体価格4,000円) 紙箱 (13×13×7cm)

S38654375-866 清泉窯 萩がさね 湯呑(大) 径7.5×8.5cm (260ml)

S38191375-866⁸³⁷ 清泉窯 萩がさね 湯呑(小) 径7×8cm (220ml)

各 4,125円(本体価格3,750円) 紙箱 (11.5×9×8.5cm)

清泉窯(京焼・清水焼) ① (◆3105) 土



陶彩の日

船原 圭司



〈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瀟洒な絵付けで上品な焼き物です。



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)

〈河島陶房 かわしまとうぼう〉 坂口三楽窯・小峠丹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な雰囲気で見守り深い。

河島 喜信



M55403720-866

喜信窯 志野更紗 組飯碗

7,920円(本体価格7,200円)

(京焼・清水焼) 大径12×6.5cm 小径11.5×6cm 紙箱 ① (◆3105)

M55402660-866

喜信窯 志野更紗 組湯呑

7,260円(本体価格6,600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 大阪市立芸高校 卒業

1978年 京都府立陶工高等技術専門校図案化 卒業

1978年 坂口三楽窯にて染付の技法を学ぶ

1981年 小峠炭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 S38069350-866⁸²⁷ Hit!

河島喜信 花釉三島 飯碗 ●

② S38039350-866⁸³²

河島喜信 青釉三島 飯碗

各 3,850円(本体価格3,500円)

径11.5×5.5cm 紙箱

③

④

③ S38177350-866⁸³⁷

河島喜信 花釉三島 湯呑 ●

④ S38160350-866⁸³⁶

河島喜信 青釉三島 湯呑

各 3,850円(本体価格3,500円)

径7×8cm (200ml) 紙箱

⑤

⑥

⑤ S38114400-866⁸³⁹

河島喜信 花釉三島 マグ

⑥ S38125400-866⁸⁴⁰

河島喜信 青釉三島 マグ

各 4,400円(本体価格4,000円)

径8.3×9cm (300ml) 化粧箱



⑦

⑧

⑦ S38145700-866⁸³⁵

河島喜信 花釉三島 急須

⑧ S38144700-866⁸³⁵

河島喜信 青釉三島 急須

各 7,700円(本体価格7,000円)

350ml (しぼり出し) 紙箱

河島喜信(京焼・清水焼) ①

(3104) ▼ 土

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。

●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)。 ●すべて産物にも使える お酒 入ります。



萬福寺 三門(photoAC)



平等院鳳凰堂(photoAC)



宇治川(京都府宇治市)(photoAC)



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。



M55411250-867

壹楽窯 彩花鳥 組飯碗

27,500円(本体価格25,000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)

M55410250-867

壹楽窯 彩花鳥 組湯呑

27,500円(本体価格25,000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 櫛目印華 陸揃
14,850円(本体価格13,500円) 紙箱 (22×26.5×9cm)

S38650375-867 花月窯 櫛目印華 飯碗(大)
径12×6.5cm 紙箱 (13×13×7cm)

S38071375-867⁸²⁷ **Hit!**

花月窯 櫛目印華 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 櫛目印華 湯呑(大)
径7.5×8.5cm (190ml) 紙箱 (11.5×9×8.5cm)

S38155300-867⁸³⁶ 花月窯 櫛目印華 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出す。



M55150800-867⁸⁴⁰
花月窯 櫛目印華 ペアマグカップ
8,800円(本体価格8,000円)
(京焼・清水焼) 径7.5×9cm (200ml) 2P
紙箱 ① (◆3105) 土

③ S38132400-867⁸⁴⁰

花月窯 櫛目印華(黒) マグ

④ S38124400-867⁸⁴⁰

花月窯 櫛目印華(白) マグ

各 4,400円(本体価格4,000円)
(京焼・清水焼) 紙箱 ① (◆3105) 土



〈桜谷窯 さくらだにがま〉



M55022950-867
桜谷窯 仁清花桜 抹茶盃
10,450円
(本体価格9,500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 陸揃
29,700円(本体価格27,000円) 紙箱 (22×26.5×9cm)

S38653750-867 賀峰窯 染赤濃吉祥 飯碗(大)
径11.5×5.5cm 紙箱 (13×13×7cm)

S38522750-867⁸²⁷ 賀峰窯 染赤濃吉祥 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 染赤濃吉祥 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)



〈陶葺窯 とうあんがま〉

⑤ M54937900-867
陶葺窯 福黒染 抹茶碗
9,900円(本体価格9,000円)

⑥ M54938800-867
陶葺窯 福赤染 抹茶碗
8,800円(本体価格8,000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 抹茶盃
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)

〈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)



〈楽入窯 らくにゅうがま〉

招き猫(数物付き)楽置物

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)



〈楽入窯 らくにゅうがま〉

⑬ M54939105-867

楽入窯 黒染瑞祥 利休茶碗

11,550円(本体価格10,500円)
(京焼・清水焼) 径10×7cm ① ●(◆3105) 土

⑭ M54940900-867

楽入窯 赤染瑞祥 利休茶碗

9,900円(本体価格9,000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(銀藤) 抹茶盃
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) 土

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) 土



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。



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)

〈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「和アジアン」を作ることを目指している陶芸家・黒川正樹。



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)

〈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)

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、末永くお付き合いいただけます。また、ご贈答品としても大変喜ばれる逸品です。



T94994180-868

貞雲 染付桜詰 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 染付桜詰 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)。 ●すべて運物にも使える **お箱** 入ります。

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。

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』のもつ温かさ、やさしさを純粹に表現しながら、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



(L310)

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

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

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) ●

Hit!



M54658700-869

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) ●

Hit!



M54785150-869

敏也窯 南蛮三島汲出し揃

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)

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



曜変 此心ニ星アリ

東都書肆「和漢陶器鑑定便覧」松山堂(1694)より陶彩文庫蔵(L386)



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(株)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。



伝えよう、「和食」文化を。



ユネスコ無形文化遺産 登録 決定



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



M55453280-869

游楽窯 色絵花並べ 6号皿

3,080円(本体価格2,800円)
(九谷焼) 径18.8×2.6cm
化粧箱 (20.5×20.5×3.8cm)
① (3202)



M55454280-869

游楽窯 色絵サーカス 6号皿

3,080円(本体価格2,800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。 ●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。

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。



九谷焼
(英中韓語)



M54393680-870
宗秀窯 釉裏銀彩 丸花瓶

7,480円
(本体価格6,800円)
(九谷焼) 高さ15cm
紙箱 (20×20×18cm)
① ● (3201)



①～⑤ 宗秀窯 (九谷焼) ① ● (3201)

① M55383650-870 宗秀窯 釉裏銀彩 組飯碗 **Hit!**

7,150円(本体価格6,500円)
大径11×6.5cm 小径10.3×6cm 紙箱 (14×26.5×7.5cm)

S38876325-870 宗秀窯 釉裏銀彩 飯碗(大・BL) **Hit!**

S38877325-870 宗秀窯 釉裏銀彩 飯碗(小・RD) **Hit!**
各 3,575円(本体価格3,250円) 紙箱

② M55382550-870 宗秀窯 釉裏銀彩 組湯呑 **Hit!**

6,050円(本体価格5,500円)
大径7.3×8cm (150ml) 小径7.1×7.5cm (140ml)
紙箱 (11×16×8cm)

S38874275-870 宗秀窯 釉裏銀彩 湯呑(大・BL) **Hit!**

S38875275-870 宗秀窯 釉裏銀彩 湯呑(小・RD) **Hit!**
各 3,025円(本体価格2,750円) 紙箱

③ M55423600-870 宗秀窯 釉裏銀彩 ポット急須 **Hit!**

6,600円(本体価格6,000円)
10.2×9.7cm (400ml) (カップアミ) 紙箱 (12×12×8.5cm)

④ M54206500-870 宗秀窯 釉裏銀彩 ペアコップ **Hit!**

5,500円(本体価格5,000円)
径6.8×11.5cm (170ml) 2P 紙箱 (13×16×8cm)

⑤ M54414900-870 宗秀窯 釉裏銀彩 ペアコップ **Hit!**

9,900円(本体価格9,000円)
径8.5×12.3cm (300ml) 2P 紙箱 (14×19.5×9.5cm)



S38607260-870
宗秀窯 釉裏銀彩 汲出(BL) 一客

2,860円(本体価格2,600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 釉裏銀彩 蓋付汲出(BL) 一客 **Hit!**

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)



M54862120-870 宗秀窯 釉裏銀彩 酒器揃

13,200円(本体価格12,000円)
(九谷焼) 徳利250ml 2P <い呑径5.8×3.6cm (50ml) 5P
紙箱 (25×18×9cm) ① (3201)



M54861120-870⁸²⁴
宗秀窯 釉裏銀彩 晩酌揃

13,200円(本体価格12,000円)
(九谷焼) 徳利270ml 1P
<い呑径6×5cm (50ml) 5P
紙箱 ① ● (3201)

M54380130-870
宗秀窯 釉裏銀彩 汲出揃(BL) 五客 **Hit!**

14,300円(本体価格13,000円)
(九谷焼) 5P 紙箱 (31×11×10.2cm)
① ● (3201)

M54936200-870
宗秀窯 釉裏銀彩 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)



M54946120-870
宗秀窯 銀彩双鶴 5.5号花瓶

13,200円
(本体価格12,000円)
(九谷焼) 17.5×高さ16.5cm
化粧箱 (23.5×19×19cm) 花台
① (3216)



Hit!
M50239110-870

宗秀窯 釉裏銀彩 花瓶
12,100円
(本体価格11,000円)
(九谷焼) 高さ24cm
紙箱 (19×27.5×21cm)
① ● (3201)



M50690120-870
宗秀窯 釉裏銀彩 木甲型花瓶

13,200円
(本体価格12,000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 S38091300-870⁸³⁴ 万作窯 十草 飯碗(大)

3,300円(本体価格3,000円) 径12×6cm

⑦ S38092300-870⁸³⁴ 万作窯 十草 飯碗(小)

3,300円(本体価格3,000円) 径11×5.5cm

⑧ S38093280-870⁸³⁴ 万作窯 十草長湯呑(大)

3,080円(本体価格2,800円) 径7.8×8.6cm (220ml)

⑨ S38094280-870⁸³⁴ 万作窯 十草長湯呑(小)

3,080円(本体価格2,800円) 径7.2×8cm (170ml)

(九谷焼) 紙箱 ① ● (3201) **Hit!**



M54388160-870
宗秀窯 銀彩金ちらし 花瓶

17,600円
(本体価格16,000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 花器

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 花器

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)。●すべて進物にも使える **お箱** 入りです。

8月22日は、1864年、赤十字条約(ジュネーブ条約)が調印され、国際赤十字が発足しました。



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。



①



③



⑤



②



④



⑥

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)
⑤⑥共通 径5.8cm (380ml) (茶こしアミ付)

多田利子 (九谷焼) ① (3201)



前田利治碑



後藤才次郎碑

九谷「大聖寺藩主前田利治・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>



小松市立登峯展示館 (L318)

九谷焼



辻本 永芳



M54448550-871 辻本永芳 花文 組飯碗 **Hit!**
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 **Hit!**
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)

M54865550-871 **Hit!**
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
磁器」雄山閣(19381230)より
陶彩文庫蔵 (L383)



佐々木三昧著
「茶器の心得」
河原書店
(19390825)より
陶彩文庫蔵 (L350)



M54451800-871⁸¹⁶
山近泰 さくら 7寸平皿
8,800円(本体価格8,000円)
(九谷焼) 径21×2.4cm
化粧箱 (24×24×4cm) ① (3201)

M54452700-871
山近泰 さくら 組飯碗
7,700円(本体価格7,000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



S38211650-871⁸²⁵
山近泰 ポピー コーヒー碗皿
7,150円(本体価格6,500円)
(九谷焼) カップ径8cm (130ml) 皿径13.6cm
化粧箱 ① ●(3201)



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



M54854700-871 **Hit!**
宮本暁 風船かずら 組飯碗
7,700円(本体価格7,000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)

S38078350-871⁸⁷²
宮本暁 風船かずら 飯碗(小)
3,850円(本体価格3,500円)
(九谷焼) 10.6×6cm 紙箱 ① ●(3201)

M54855700-871 **Hit!**
宮本暁 風船かずら 組湯呑
7,700円(本体価格7,000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)

S38186350-871⁸³⁷ **Hit!**
宮本暁 風船かずら 湯呑(小)
3,850円(本体価格3,500円)
(九谷焼) 7.1×7.5cm (140ml) 紙箱 ① ●(3201)



⑦

⑧



⑨



⑩

⑦ S38854350-871⁸³⁶ 山近泰 アネモネ 湯呑

⑧ S38180350-871⁸³⁷ 山近泰 ポピー 湯呑 **Hit!**
各 3,850円(本体価格3,500円)
(九谷焼) 径7.1×7.5cm (140ml)
紙箱 ① ●(3201) 土

⑨ S38855380-871⁸²⁷
山近泰 アネモネ 飯碗

⑩ S38026380-871⁸³¹ **Hit!**
山近泰 ポピー 飯碗
各 4,180円(本体価格3,800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。)

九谷焼



M54989100-872 九谷正峰窯 名品六選 4号皿(6P)揃
11,000円(本体価格10,000円)
(九谷焼) 径12.3cm 化粧箱 (25.7×13.2×5.9cm) ① (3216)



M55374700-872⁸⁰⁶
九谷正峰窯 古九谷花鳥 9号皿
7,700円(本体価格7,000円)
(九谷正峰焼) 径27×3.5cm
化粧箱 (30×5cm) ① (3216)



〈佐藤 剛志〉

1988年 文吉窯入社。九谷焼技術研修所にて陶技を学ぶ
1993年 小松市水墨画協会展 最高賞 協会長賞
2001年 石川県水墨画協会展 最高賞 県知事賞
2013年 独立し、創楽庵 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)



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

Voice!

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)

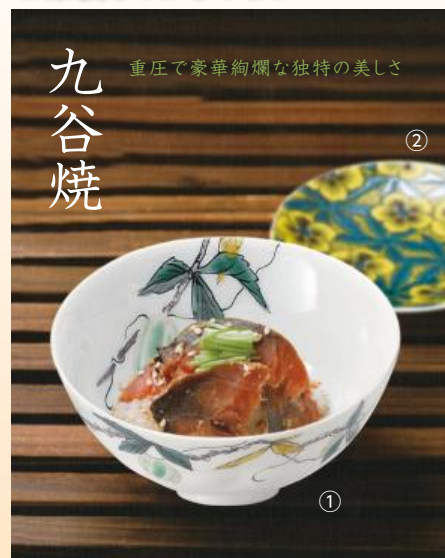


M54945150-872
博峰窯 釉彩 6号寸銅花瓶
16,500円(本体価格15,000円)
(九谷焼) 8.5×高さ19cm
木箱 (12×21.5×11cm)
花台 ① (3216)



M54421250-872
博峰窯 釉彩 8号寸銅花瓶
27,500円(本体価格25,000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



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、大聖寺川の土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。この一種閉ざされた風土が、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

サバのこんか漬け(めか漬け)・・・お好みで適量
ごま・・・お好みで適量
三つ葉・・・お好みで適量
棒茶(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 S38078350-872⁸⁷¹
宮本昶 風船かざら 飯碗(小)
3,850円(本体価格3,500円)
(九谷焼) 10.6×6cm 紙箱 ① ●(3201)
- ② T96294550-872⁸¹²
青郊窯 縁起絵変り 豆皿揃
6,050円(本体価格5,500円) (九谷焼) ① ▲(3202)

●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)。

9月6日は、「クローバーの日」。日本陶彩は当社オリジナル「白雲」シリーズを「クローバー」付きとし幸せの贈り物としました。

陶芸

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

信楽焼

〈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。



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。



S38957540-873⁸²³
山帰来陶房 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

〈小川顕三陶房〉 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
小川顕三陶房 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。



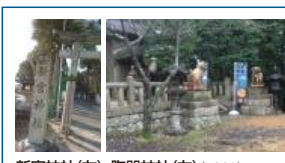
M54912660-873⁸²⁴
遊楽窯 青彩釉酒器セット
7,260円(本体価格6,600円)
(信楽焼) 注器11.5×9.5×高さ7.5cm (350ml) 1P
ぐい呑径6.5×5cm (70ml) 2P
化粧箱 (18×14×10.5cm) ① (3402) 土



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 〈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。



M55003350-873
紫水窯 晴嵐 面取花入
3,850円(本体価格3,500円)
(信楽焼) 8.5×8.5×高さ22.5cm
化粧箱 (12×12×27.5cm)
① ●(3402) 土



M55004400-873
紫水窯 御影白 面取花入
4,400円(本体価格4,000円)
(信楽焼) 8.5×8.5×高さ25.5cm
化粧箱 (11×11×28.5cm)
① ●(3402) 土

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



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)

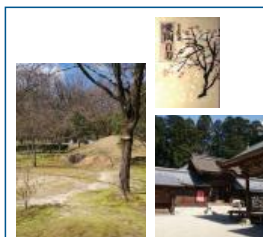
奈良山瓦窯跡:奈良県奈良市と京都府木津川市にある瓦窯跡。奈良山瓦窯跡・歌姫瓦窯跡・音如ヶ谷瓦窯跡・市坂瓦窯跡・梅谷瓦窯跡・鹿背山瓦窯跡が、平城京の後背にあたる北方には、標高90~100mのなだらかな丘陵に続き、奈良山丘陵と呼ばれており丘陵には平城宮の宮殿や寺院の瓦を焼いた点在する瓦窯跡群のことです。天平勝宝8(756)年、東大寺建立のために設けられた役所・造東大寺司が四天王寺(大阪市)に14,000枚、梶原寺に6,000枚の瓦を発注したことが、摂津の国の役所が出した公文書から明らかになっています。7世紀中ごろに建立された梶原寺、現在の畑山神社(大阪府高槻市梶原)のあたりにあったと考えられている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・木津川の水運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。



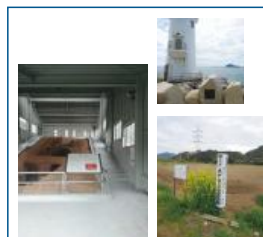
陶邑古窯 (L339)



牛頭古窯 (L339)



猿投古窯 (L317)



渥美古窯 (L339)

●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、心を込めて作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。



M55361710-874⁸⁴³
玉光 茜絞丸形干段急須
7,810円(本体価格7,100円)
230ml (セラメッシュ)
ダンボール ① (3603) 土



M54777740-874
玉光 黒泥桜と富士山絵柄 急須
8,140円(本体価格7,400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

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得る。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



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



File
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



File
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

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ときこそ大事なことから。そんなちょっとした時間に珠山の急須を使ってみてほしいです。



M55389420-874
陶山急須 1.5号梅彫り
4,620円(本体価格4,200円)
(萬古焼) 径8×13.5×8.5cm
(240ml) ボール箱 ① (3305)



M55390370-874
陶山急須 1.5黒泥吹 無地
4,070円(本体価格3,700円)
(萬古焼) 径8×13.5×8.5cm
(240ml) ボール箱 ① (3305)



M55391420-874
陶山急須 1.5黒泥吹 円水玉
4,620円(本体価格4,200円)
(萬古焼) 径8×13.5×8.5cm
(240ml) ボール箱 ① (3305)



常滑焼
(英中韓語)

常滑焼のご紹介



愛知県産業振興課
あいちの地場産業



常滑天神山「鯉江万寿」像・「上村白鴎」碑
(常滑は平安時代このかたの陶業地で古く磁や壺などを生産していたのですが、江戸中期に至り、稲葉高道が遠州の秋葉山に伝えられていた「足利家茶瓶四十三品図録」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いわれます。やがて、文久年間に常滑の医家平野忠司の指導により杉江壽門、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万寿が清人金士恒を招聘してきて寿門、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
T94819260-874¹¹⁴¹ (大)
2,860円(本体価格2,600円)
19.5×25cm PP袋
T94820220-874¹¹⁴¹ (中)
2,420円(本体価格2,200円)
16×20.5cm PP袋
T94821200-874¹¹⁴¹ (小)
2,200円(本体価格2,000円)
14×17.5cm PP袋
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



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)
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)
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)
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)

(日本製(会津)) ① (◆8774)



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)。
●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。

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「陶器」から。

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・江原詢子著「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、困難さ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)

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、四代目のときに不業を出し活動を停止、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ではいいという思いもあり、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(さんぺいど)】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、白い器を作るといふ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。



瀬戸・陶祖神社(深川神社) (L317)



瀬戸・窯神社「磁祖 加藤民吉」像

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 藤ノ四郎兵衛
貞応2年3月道元禪師に随ひ唐に渡り、陶技を修得、安貞2年8月帰朝後瀬戸に窯を築く、時任三十一寅年なり、瀬戸陶業の祖なり。
19世 景良 利右衛門
初世景正より19代の直系に当たる。慶長13年美濃國郷之木に移り陶業を営んでいたところ、慶長15年2月5日、景正の直孫の家系の子として、徳川家康公の命により召出され、赤津に於て家康公並び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恩召により御城下お庭に窯を築き御庭焼をはじめる。世に之を御深井焼と云う。
31世 唐三郎 平成3年4月 襲名
<http://www.touzaburougama.com/http://www.geocities.jp/tohzburo/>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



瀬戸焼
31世 加藤唐三郎
Nihon Tohsai



T92835100-875
14代金ヶ江三兵衛 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



①



②



① T92837200-875⁸²⁴
14代金ヶ江三兵衛
初期伊万里「うつし福字錦文」ぐい呑
22,000円(本体価格20,000円)
径6.5×4cm ① 受注生産

② T92836200-875⁸²⁴
14代金ヶ江三兵衛
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



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)



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)



M54747160-875
31世加藤唐三郎 御深井彫文 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)

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(有田焼) 木箱 ① ▲(◆2101) 3ヶ月かかる場合があります。

●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(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)。●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(つつみやり)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 組飯碗
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 ぐい呑径7×5cm (85ml) 2P 化粧箱

T72624800-876¹⁴⁸ なまこ釉 組湯呑
8,800円(本体価格8,000円)
大径8×9.5cm (325ml) 小径7.5×9cm (245ml)
化粧箱

乾馬窯(仙台:堤焼) ① ▲(◆8802) ▼ 土

松永窯



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 Hi!
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) ●



T92498300-876¹⁴⁸
相馬焼 馬九行久 たつぷり碗
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



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 ぐい呑径5×4.8cm (40ml) 2P
化粧箱 (9.5×17.2×12.6cm)

松永窯(大塚相馬焼) 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(鮓)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
魚を一塩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

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
の間眠りつづけて鯖のへしこが
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「ささ寿司」

和歌山で鯖すしと呼ばれるお寿
司。酢飯の上に、甘酢漬けの生
姜と、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。



S38563090-876
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)

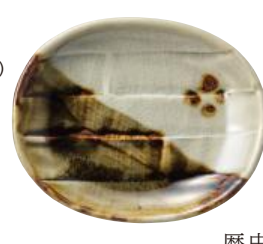


丹後「ばらずし」

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)



Recommend
粋(いさ)と粋(すい)
名窯カタログ巻末P83-R543参照

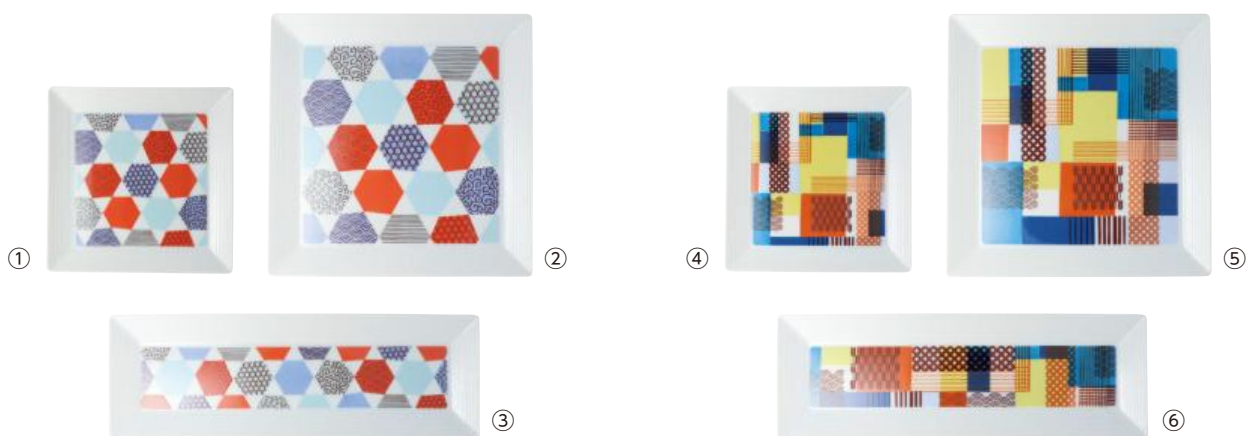
歴史と文化に旅、そして器

毎日の食卓に
ちょ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)



〈本の紹介〉

特選とまかせ

Respect Spirit 陶彩

陶磁器としての食器をお奨めするに、単純に「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、ついてはその「(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いました。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、その出典を示すことの方が、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ので、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、ご紹介の形でお待ちしております。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の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

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、嬉しき日も ひたすらに 美しい 陶の華を 咲かせる あー 今日を生きて きのを思い 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:牛山剛著[詩]星乃ミナ「陶の華、炎と吹きて 辻獅子物語」踏育社(20050720)
- R402 <お粥のおてもなし> 「守貞謄稿(後集巻之一)【食類】」より、「その炊法、飯よりは水をははだ多くし柔らかなるものなり。 今世、右の水を多し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し、塩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、十五日は小豆糜なり。京坂、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、専ら霜糖を加え食す。これ常に粥を食し馴れざるの故に、霜糖を仮てこれを食べする。出典:喜田川守貞著「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ことなくよきゆきの、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。作家の吉行淳之介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。カレーライスはとすなわちカレー・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のものを翻訳し日本化したものという感じがする。であるから、レストランと銘打っている店で食べさせる、なるべく本場風にしようにしている。色が茶色っぽくて、香辛料をいろいろ使って複雑な味にしようにしているのはカレーライスである。食屋で食べさせる、黄色くどろどろとして、福神漬のよく似合うのが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ができる。この三要素のうちもっとも重要なものは、風味の佳良なことである。たとえ形態が美しくても、風味がまずいならば、それは見かけ倒しの菓手に過ぎない。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。それでは薬品品になってしまう。出典:中村孝也著「和菓子の承諾」波交新社(1967)
- R405 <ぐいのみ> 漆器や陶磁器の酒器のいろいろはそのまま日本の酒盞の足跡である。畜からぐいのみへの移行は、茶事懐石にあらわれ、酒を注いだ大ぶりの盃を「ぐいのみ」と呼ばれわたしたことはにじまっているのではないだろうか。だから、ぐいのみとはそう古くない言葉なのである。それはその言葉の音どおりに、酒をぐいとのみみず器という意味である。出典:辻清明著「カラブックス365 ぐいのみ」保育社(19760705)
- R406 <くらわんか碗> 江戸時代から「くらわんか碗」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。食器を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の発展にもない、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た、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のか模索が始めた。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」石風社(20160301)
- R407 <五条坂> ばくらは五条坂を、そこに住む商人のためにどけだしてやるわけやなくて、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ことはどういうことかと考えて、ある面では必要な国道のために何が潰れる、そこに京都が隔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攻め上りたい。出典:藤平良一・北沢恒彦著「五条坂陶工物語」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し、施文方法もいろいろである。大部分が縄を回らせた施文するが、その場合でも回転方向が、器面に対して縦・横・斜めの方向がある。回転施文の他に、縄を押圧するものがある。さらに撚り紐を縄に巻き付けた原体を回転、押圧したものもある。出典:梅原猛・安田喜憲編「縄文文明の発見」PHP研究所(19950921)
- R409 <太閤> 「はう、見事な色であるな」織部は嗚声を洩らした。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、袖下に描かれた草文様のはんり浮き出た様子がいかにとも優美である。以前もった茶碗と楕色は似ているが、こちらのほうが遙かに深みのある色になっている。袖も胎土も工夫したものであろう。織部が感嘆の声をあげながら眺めているの、陶器は、後の世に「志野」と呼ばれるようになるもの、いまは名がない。「この白茶碗で…」と織部は呼んだ。「名をおけてみるか!」は?」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「嵐戸のまに」木耳社(19900815)
- R410 <罏器、銚子、盃のこと> 酒器集めというものは、凝り出すときりが無い。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が集まってくる。狸罏壺は直火用だが、達磨、おかめ盃は可杯の形になっていて、いさぎよくて趣味だが面白い。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ことろからきた。出典:中尾進彦著「カラブックス266 日本酒入門」保育社(19730301)
- R411 <耀> しょうゆ容器として、ガラス耀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候が耀製造したしょうゆを海外に輸出したのがはじまりといわれています。ビンはビンでも陶器作りのしょうゆ瓶は、江戸の初期、コンブヤ仲間によって、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」楽田書店(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てはなりません。私たちは、礎となった400年の歴史を「EPSODE2」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「EPSODE2」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」ラビュータ(20160504)

次に来る旅人のために泉を清く保て。

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なかには、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) づぐ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創性こそが、美術史と同様陶芸史を学ぶ上においても肝要なところである。・・・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、それぞれの著述をご紹介したいと思います(以下順不同)。



S38511200-878
田森陶園 富士山市松 お手塩皿
2,200円(本体価格2,000円)
(伊万里焼) 8.6×6×2cm 紙箱 ① (2104)



S38512200-878
田森陶園 結び紋折り紙形 お手塩皿
2,200円(本体価格2,000円)
(伊万里焼) 10.3×9×2cm 紙箱 ① (2104)

- R413 <延暦寺御修法> 天台宗総本山比叡山延暦寺の御修法儀は、宗祖伝教大師が天皇の宝寿延命、国家安穩、国民の豊稔を祈願した大法で、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:獅子香祖恵・阿部御孤著「精進料理」楽田書店(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「予幼少のころは鉄銚子盃にかざる。何時のころよりか銚子は染付の陶器となり、盃は猪口と変ず」とある。また「守貞漫稿」に「盃も近年は漆塗を用いること稀にて磁器を専用とす。京阪も徳利は未だ専用せざれども、磁盃は専ら行はるなり。磁盃三都共テコといふ。近世猪口薄きこと紙の如く、口径二寸、深き八分ばかり也」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> 圧倒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、ちょっとした食屋でも代表的なメニューとなっているし、学校の寮、もしくは女学校の実習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、モボ(モダンガール、モダンボーイの略だ)」というこぼに象徴されるように、鹿鳴館の時代の背伸びした西洋趣味とはちょっとちがった板についた洋風化もあるだろう。また、こと東京にかぎると、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。たとえば江戸時代からずっと豊敷だった蕎麦屋が、いまみたいな椅子のスタイルが変わっていくのも震災以降の建て直しときからだった。そして、外見が変わるのと一緒にメニューでも新しいものを受け入れている。カツ丼、ライスカレーなどが登場するのもこのころなのである。高級な西洋料理屋ではなご民民的な洋食の店も、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> 府主の分際で料理のことなど、とげすまればはこまる。僧侶は皆一応料理が出来るのである。真宗の府主に一人位料理の出来るのいもおかしくなからう。「料理」という字は「理(り)を料(る)はかる」という字だから、道理、真理を料ることであらう。出典:利井興弘著「味の歳時記」文化服装学院(19670110)
- R417 <急須> 例えば、「兼霞室雑録」には、「煎茶用に用いる「キビショウ」といえる器を高芙蓉の焼出した大甕室に語られしが、殊に飲びて是を同心の徒に知れんとて其事を上申しめられしとぞ。風流の深切というべき」とあって、煎茶用に用いる「キビショウ」が宝暦6(1756)年、わが国のひと高芙蓉が「八幡草式記」という、中国人が日本人を接待し、饗応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「八幡草式記」には、「沖茶。大仕好と云る風炉に急焼をかけて湯を沸す。宜興罐と云茶だしに茶を入、其上へ湯をさし出す。尤佳茶を用ゆ。小きき罐子(茶碗)へつぎ出す。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、別に宜興罐、つまり朱泥または紫泥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「八幡草式記」の記録者は、「急焼」と呼ばれる湯瓶と、「宜興罐」と呼ぶ茶瓶とを区別していたのだが、高芙蓉がそれを早合点して、「茶だし」用の茶瓶とし「キビショウ」と呼んだのであった。「中華茶書」の著者、青木正児氏は、「急須(キス)」とか「急尾瓶(キビショウ)」と言うのは前者は呉(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、いわゆる候手の茶瓶が、そのいわゆる急須、高芙蓉の焼出したものであったすれば、「元茶翁茶器図」の中に描かれた「急焼」の図二点は、高遊外が煎茶活動をやめて以後、寓居で楽しみに使ったものということになる。出典:小川俊策著「煎茶器の基礎知識」光村推古書院(19860505)
- R418 <糸切> 糸切りは糸(俗にシッピーキともいう)の一端に布切などを結びつけ、これを左手で握んで軽くロクロを回して切る位置におき、右指で糸を土にふると、ロクロが回っているのを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。この糸切り用を残すために特に勺を削り出さないこともある。茶道具の茶入や水甕に見かける。なお糸切も一般に行われる右回りで切るのを本糸切と称し、ほかに唐物糸切または逆糸切及び丸糸切や湯糸切などがある。出典:宮川愛太郎著「陶磁器」共立出版(19591205)
- R419 <鍋島家と前田家> 大聖寺藩祖前田利治は、明暦元(1655)年に九谷古窯を開窯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)と従兄妹同士で婚姻している。さらにその妹亀姫(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)と縁組し翌年入奥している。つまり、両家の親交は慶安年間(勝茂と利常の間で深まり、承応3年勝茂孫姫と前田三男利治の婚姻で親戚な姻戚となり、勝茂嫡孫茂茂と義兄弟の関係は利治、利明の大聖寺藩主二代にわたって続く。利明が亡くなるのは元禄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姻戚関係について」東洋陶磁学会会報第55号

元来、製斗鮑とは鍋島の内を薄く削ぎ、干して琥珀色の生乾きになったところで、竹筒で押して伸ばし、更に水洗いし乾燥、押し伸ばしを交互に何度も繰り返すことによって調整したものを指していました。[のし]は延寿に通じ、アザビは長寿をもた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てきました。[肥前国風土記]には製斗鮑についての記述が記されています。伊勢神宮での神事に使用される国産(三重県鳥羽市国崎町)産の製斗鮑にちなみ、御師が縁起物として配りだしたのが一般に広まったきっかけと言われています。



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(郡羊社、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」と名店を語ります。

真っかきはー陶彩

〈本の紹介〉

陶瓷

特殊と生かす

美と食の追求

北大路魯山人



「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。

1883年3月23日京都上賀茂生まれ。幼い頃から書道、西洋看板に親しむ。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、篆刻、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「食器は料理の着物である」と作品でもなされた。

T96282300-879¹¹⁸⁷
魯山人写しの器 取り分け揃
3,300円(本体価格3,000円)
(美濃焼) 小皿9.8×11×3cm 5P
盛皿16×19.5×4.2cm 1P
化粧箱 (23×17×8cm) ① 梱16入

重人
字の終

特殊と生かせ

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ター協会」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 連絡TALE-TC
<http://talk-tcs.gr.jp/>

「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、より美味しく食し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)と致しました。「日本記念日協会認定」

TOI'S  **A** **10月31日**
陶彩

<http://www.tois-japan.com/>



伝えよう、「和食」文化を。


 「和食」文化の
保護・継承
プロジェクト

伝えよう、「和食」文化を。

<http://washokujapan.jp/>

日本陶彩は、一般社団法人和食文化国

真心のかけは(陶彩

- R430 <可食＞ 煎茶は「湯を止るに非ず、飲するに非ず、喫する」ののであるといふ。「初碗香を賞し、二碗味を賞し、三碗其味を賞す」のが、煎じ方、煎方の極意である主張した可食が、しかし、たまた上の茶味を得られだに終始していたわけではなかった。かれの茶の哲学は、「一つの急須の中に、天地をつつみ入れるのである。陰陽の交替や人間社会の協和の原理も、これによって、推し測るべきなのである。どうしてこれが、無上の快楽といわずにすませようかと」、大自然にあつて大なる理法に則すことによって、そこ新たに自己の天地を築くという、規模の雄大なものに広がつてゆくわけである。出典：楳村忠実『煎茶の世界』徳間書店(1971)910]

R421 <トクリ> 徳利の語源はよくわからないが、東京農大教授江氏之氏の話によると、江戸時代味が普及し、陶磁器製の容器が使われるようになったが、徳利で酒を杯へ注ぐときに「トクリ」といふ音することから来ていたらしいといふ。一般には口が細く、胴がぶくらんだ、背の高い形が標準になっているようだが、その種類はさまざま。出典：岡田聰著『日本酒博物館』東京書房社(1972)0415]

R422 <後光厳天皇＞ いま、精進料理といわれているものは、禅宗坊主が考えたものである。たとえば、納豆はんちんと同じく、シヤウチでナツウというが、これはシナ草などの代りではなく、元祖は京都の周山の奥の山口隊有名な山に常照皇寺といわれるのである。その山頂の常照皇寺の開創の後光厳天皇が発見されたものである。天皇は天竜寺開山夢窓国師について御修行なれたと大層さである。出典：梶浦通孝著『精進料理の歴史』大法蔵閣(1960)021]

R423 <萩＞ すべての研究分野がそうであるようにやきもの世界でも定説というものはいくつかない。諸説紛々というのが実態で、萩焼もその例にかならず。その起源は大よそ三つの説がある。一つは、毛利藩元い連れ移られた李敬が慶長(1604)年秋の松本中の倉に開窯したという説。二つは李敬の兄李杓光が大坂に在った後、毛利に預けられたところから(1604)年たいてい説。三つは二つの兄弟が同時に萩へ運ばれた後、松本と大坂の双方に開窯したという説である。[萩の七化け]ということ話にもある、萩焼の産地は使用につれて、茶漬が産地間の色を変えたとの説があるし、戸井茶陶と粉らしいからだといふ説もある。出典：宮崎峰二著『やきもの旅』保文館(1974)0405]

R424 <煎茶趣味＞ 江戸初期の代表的文人として石川丈艸があげられる。はじめ徳川家康に仕える武士であったが、のち藤原惺堂に儒学をまなび、丈艸と号し詩をよくした。京都に詩仙堂とを建て、狩野探幽、林羅山など交友があった。したいいは煎茶趣味が広まってきたと亮茶峯が出て、その世評にうける方向を見て、翁は煎茶の方式に詳しく、使用する道具もく吟味されてあり、水を選び、煎法にも工夫を凝らした。茶の品質についても詳しくあったようである。つまり、翁は茶人としても一流でありたいと思われる。出典：鈴木勤著『煎茶の心得』世界文化社(1985)1201]

R425 <織部焼＞ これまで述べたのは廣い意味の織部焼であるが、後にいふ狭い意味の織部焼は、従来の黄瀬戸が線刻や印花文、志野が鐵砂繪によって装飾され、その文様も織部特有の形状も含み単純であつたのに對し、これらの趣向に満足せず、更に進展して色彩、文様、形状ともに技巧を誇らし複雑な感じを求めたものである。その形状は鎌ヶ袖、瀟灑などのやうな流矢付、肘め、または木瓜形の闊面浮彫、奇形の茶碗など異色のもの、四角や八角なもの多かつ、孰れも奇矯な極めてある。出典：桑田忠親著『古田織部』實業舎(1946)0315]

R426 <糸底＞ 糸底という、やきものの底。[糸切]の項で述べているように、器物を支へて輪軸から切り取るために糸切底または糸底と呼ばれる。本来は糸切のある底だけといったが、割り出して糸切の見えるものを糸底とも通称し、さらに一般のやきものの底・座もまた糸底という。出典：加藤善九郎編『原色陶器大辞典』淡交社(1969)1025]

R427 <人間は文様を描く動物＞ 暮らしのあらゆるものを飾っている文様を、いろいろな視点から調べ、考えてみれば、人間の心の動きを探れるかも知れない。模様も文様も、言葉の意味とはほとんど同じです。前者が少く即物的なのは素朴に、後者には、歴史や伝統の香りがする。歳月の流れも、ひそやかに音もする。耳をすませば、祈りや喜びや嘆きの声もきこえてきます。出典：朝日新聞日曜版「文様」取材班「文様(暮らしと美と心)」朝日新聞社(1988)305]

R428 <平安京が優る？> 奈良時代には須恵器と土師器の両方が供用されていたのですが、奈良時代の半ば過ぎると平城京には土師器が優勢となり、長岡京・平安京では、さらに土師器の割合が高くなっていった。これは、須恵器と土師器が等価であったため、生産コストの低い土師器がシェアを伸ばしたと考えられている。汁物を入れる「大鉢」以外には、さほど耐水性が要求されず、土師器で十分に足りたと見られる事情背景にあったのであろう。そして、耐水性の高いろ器として、中国の越州窯産の磁器や国産の施釉陶器が現れ、あるいは漆器や木器の使用も増加したことから、須恵器で食器をまかなう意義が薄れていったものと考えられる。出典：菱田哲吾著『須恵器の系譜』講談社(1996)0927]

R429 <手轆轤＞ 回る時、心木にふれる兵口の音がゴン、ゴンと鳴る。速く回れば忙しいう音となり、速度が遅ればゆづりなり、やがて止んできず。製作する時はゆっくりとなお一回し、ゆづりとなお一回し、継続させるのである。この轆轤の音に、私ははじめて勇気づけられたことだろう。頭張って頭張ってと歌い、絶賛しているように聞こえた。心地よい、やさしい麗しの音であつた。出典：生井慶子著『手轆轤の心』近代文芸社(1994)0301]

R430 <高麗左衛門＞ 李杓光の歿後、その子山村新井衛光政は、李杓光の弟李敬に養育され、父の食禄五人扶持、御切錢二百五十兩受け継ぎ、中之倉庵の総管を仰せつけられ、寛永12(1635)年四月、藩主から「作之允」に任ぜられた。李敬(版本助八坂)もまた、十一月に高麗左衛門に任命されている。出典：吉賀大晴・神山典之著『日本のやきもの6紙』淡交社(1967)910]

R431 <禮器前＞ 前漢時代に録書が生まれたが、最初は篆書の円い形のものを用いた改めた程度の書法であつて、これらは、古拙なものであるが、つぎに波法が案出されて左右に開く書法となつて、波濤ある録書を八分書と稱するに至つた。八分の書法は前漢時代の末期にすでに生まれており、木簡の中に盛んにあらわれてくる。この八分書が刻石の上に盛つた。流行に入って百年以上もたってからである。出典：松井如流解説『禮器前』二女社(1958)1210]

R432 <わらじやう＞ [わらじやう]の座敷とか論議の四疊半ぐらいの小じましました茶席であつて、床柱や天井なども黒光りにうつかりながら、行燈式の電燈でも勿論無い感じがする。が、それを一箇雨い燭台に改めて、その煙のゆるやかにまたたくにある障や襦を視詰めていると、それらの室も物の沼のような深さと厚さを持つたつやが、全く今までとは違った魅力を引き出して来るを発見する。そしてわれわれの祖先がうしろと正面を見出し、それを塗った陶器の色沢に愛着を覚えたことの偶然であることを知るのである。出典：宮本憲吉著『陶器の心』中央公論社(1975)1010]

R433 <古九谷＞ 北陸の近世のやきものは、この地の新たな支配者と深いかわりあいをもちながら展開している。桃山時代に入つて越中・能登の支配者となった前田氏が、自身地の尾根から陶工を招いて最初に開いたのが越前ノ焼である。この窯はその後の、越中のやきもの原点としての役割を果たし、江戸前期を通じて越中に窯の火を燃やし続けている。越中・能登に続いて加賀の地を支配した前田氏は、加賀の古九谷の技法で、肥前有田の地方から磁器の技法を導入し、本場で最初の色絵磁器、土師という古九谷を完成する。古九谷の色絵技法確立に初期京焼が大きく影響していると考えられ、そのうえに肥前の色絵技術を採用しながら、北陸の風土に写した暗くて力強い豪放な独特の色絵の世界を形成していったと思われる。いわゆる古九谷の色絵技法の特色である絵具を厚く盛りあげ、豪放到描く技法の伝統は、有田やその他の地域ではまったく伝世しておらず、江戸時代を通じて今日まで越前地域の伝統として残されている事実をみて、古九谷は北陸の風の土の文化の特性をみにと表現した地域文化ということができるとも。なかんでも土の芸術といわれるやきものは、風土の味を示す工芸は他に無いといわれるが、そうした意味で、古九谷様式として、地域的な特色を評価しない意見は再考の余地があると思われる。出典：島崎蒼蒼著代表『日本のやきもの集成』平凡社(1981)0423]

R434 <高麗茶碗＞ 井戸・熊川・三島・伊羅保・千屋谷などの朝鮮茶碗は、むかしは高麗茶碗といわれ、今でも茶人の間でそうよんでいる場合が多い。また茶方には、茶碗に限って朝鮮のもので、唐物ともよんでいる。高麗茶碗といふのも、別に高麗時代のものであるという意味ではない。朝鮮の茶碗がお茶に使われたした室町の末から桃山にかけての時代には、日本では朝鮮の高麗といっていた。秀吉の朝鮮役が茶碗と使われただけでなく、また室町時代には、挑戦の茶碗であるから高麗茶碗とよんだわけである。出典：千宗室監修『茶道美術全図』淡交社(1970)0420]

R435 <窯場＞ 登窯があつて焼物生産をする地域を「山」と呼び、農業地域の「村」と区別していた。また有田内山の中心部では彦根の内山地域は赤絵町、中野原町などにより「町」と呼ばれました。そのために陶業者は金ケ江三兵衛であれば、「白山」「比良山」のように窯場の名と名前で見られるのがつづつして。出典：大橋康二著『有田万里』淡交社(2002)1014]

R436 <美濃の茶山湯＞ 16世紀後半から17世紀前半、桃山時代は長い美濃の歴史の中で最も輝いていた時代です。機内ににおける茶湯の隆盛を受けて、その機内の市場と密接に結びついた美濃の窯が主体となって素晴らしい美濃の焼が作られました。黄瀬戸・桃山・志野・織部がこれです。17世紀前半、元和年間から寛永にかけてという時代には、焼物として「桃山」としての生産を続ける窯と、新しい時代としての「江戸」に向けての生産を始め窯とに分かれています。桃山・陶の主流であったのは、織部から御深井柚へと主体を転じたことで、陶器も含めて洗練された焼物を作っています。ところが、桃山茶陶を主体とする、長石釉血量の量産を行ってきた窯の中で、土岐市南部から瑞浪市南部に伸びる中馬街道に沿って展開したここでは、天目と壺屋型の粗製の灰釉・鉄釉の血量を大量に作られるようになりました。出典：伊藤嘉章・唐澤昌宏著『美濃』淡交社(2003)0808]

R437 <急須＞ 急須は自然の土味を生かした一手作りのおもてなしの品を使った方がお茶がよいと、私は確信しています。我田引水にならんかほしげど、アルマトと炉子の急須がどっかがまいといえ、私器の朱泥の急須が一番よいもの。もちろん常滑のもの。。。。同じ朱泥でも、アダリがよいのはお茶がまずいと思う。吸水性がなくなくて、磁器と同じだからね。朱泥は素朴な肌色と穏和な光で愛整すると次第に光を増して、ついに朱の玉の如くなる。これが朱泥本来の生命だ。出典：荒川泰樹編『陶工陶誌』光芸出版(1974)0625]

R438 <四つ分類＞ 一番古い系統から言ふと先づ瀬戸系統である。瀬戸の系統は是は日本の所謂藝術的陶器として最も古い系統である。御承知の通り加藤四郎左衛門景正、春庵と號した人であつて、丁度此人が越前の永平寺の開山道元禪師と云ふ人に附いて宋に行つた。第二が朝鮮系統である。此朝鮮系統と云ふのが一番日本の陶磁器の中で最廣く批がっている體が居る。是は先づ唐津を土臺とし其發生の地にして居る。唐津地方が昔から交通の要路であつたら、あそこへ朝鮮の陶磁器が輸入された。それから第三が伊萬里系統と云ふ。即ち肥前地方で發達した有田、三河内、百軒窯であるととかはいは島島であるととか柿右衛門であるととか云ふやうな肥前地方で發達した窯。それから第四が江指系統、即ち一口に言へば京焼の系統である。出典：島連太郎編『日本陶磁器の分類法』彩畫會(1920)0606]

R439 <九州諸窯に就いて＞ 秀吉の征韓の覇業は不幸にして途中で挫折し、豫期の戦果を取ることは出来なかつたが、この征伐が我國の工藝方面に興へた影響は意外に大きかつた。殊に九州窯業の勃興に寄與した劃期的出来事は特に注目すべきものがある。前に殖産興業に留意を怠らなかつた秀吉は、征韓の師を出すや幾度も諸將に朱印状を賜へ、鮮人にして細工物に巧みな者及び裁縫にすぐれた女を遣上すべきことを命じてゐる。武将の中には朱印状に起因するものか、朝鮮の職人を歸還したものも少くなかつた。出典：蓮山園編『趣味の陶磁器』蓮山園(1938)1230]

R440 <唐津の筒茶碗＞ 焼きものは茶碗に極まる。ということは知っているも、ほしい茶碗は高く買えない。なかなかめぐり合うことも出来ない。そのうちゆづりたては、しばしば「茶碗」一瞥するようなのは、いつも待っていないのである。筒茶碗は、よくすると、私に昔の夢を見させてくれるもう一つ唐津である。出典：白洲正子著『唐津の筒茶碗』小森松庵・田

形と色
私は陶器家としての
最初の工程である機軸の作業、
即ち成形を、今毎日たつてゐる



富本憲吉著「随筆集」陶器
朝日新聞社(1948)130上

- R446 <白山> 明治の神仏分離令ま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、美濃三カ国の境であり、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)、九頭竜川の越前馬場には平泉寺白山神社、長良川的美濃馬場には長滝寺白山本地中宮があり、お互いにライバルと見て白山の神(山頂)の領有を争って争っていたのだった。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地中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『日本の神さま広さま』新人物往來社(20110712)
- R447 <絵付け> おばあさんは大した速さで山水の絵を描いている。一日いくら描きましかと聞くと、千個ぐらいということであつた。しかし見てみると、一線だってくらくたなく描きこんでいるのであつた。このおばあさんが、のちに世間に広く知られるようになった皆川マサさんである。出典:濱田庄司著『窯にまかせて』日本経済新聞社(19760927)
- R448 <食器買い> 母は、どちらかというと、食器のために食べ物を選ぶような時がしばしばある。彼女の「食器買い」は和洋を問わず、また値段も問わず、高い方はわかりませんが、たて何百円の物まで、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、と決めている場合はよいのですが、何かびったりの料理を作ってや、という注文には度々苦勞させられたのです。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> 明和8(1771)年五月に平賀源内が天草郡代掛斐十太夫宛の「陶器工夫書」を書き残している。天草から出た陶石はやきもの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比べて勝っているため、国内では戸焼、伊万里焼などで天草の陶石を使っている。また、地元为天草高浜焼では高浜村の庄屋(上田伝五右衛門)がこの陶石を用いて高浜焼を作っている。出典:相原孝次著、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、その技術は肥前の地域のみでなく、九州の諸国・諸領内においての近世初期から末期に及ぶ変遷のなかで、それぞれに異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底辺になっている。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器が継承されながらも、時代の推移につれて速くは中国明末あるいは清朝初期の陶技、近くは隣接の古備前・古萩などの陶技の影響を受け、交流しながら、それらを巧みに導入し、製品づけた変遷のあ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> 京都の素封家から茶わんを頼まれた。若い備前さんは「たかが茶わんぐらひ」の気持ちでさっそく作つた。家を訪ねると、立派な茶わんが並んでいて、備前さんは自分のものを見せる気にならず、そのままき下がつた。憑かれたように茶わんづりを続けた。再び素封家を訪ねると「よく出来た。なかなかうまい」といひ。「だが」素封家は続けた。「あなただの茶わんは「クツク、クツク」といっている。「これでもか」だ」…「あまりに見事に心を見透かした警策でたたかたような気がしました。同時に、心がぴろと明るくなりました。ものを作るには、技術だけ、感覚だけではない。作人自身の手心の問題なのです。あくまで心身にあがきをかけること、修行に通入ることの大切さ、それを学ばない。この話は、文部省が中学校の教科用に編集した「道徳の指導資料とその利用」の中に、粘り強く努力する一つの生き方として収められる。出典:朝日新聞京都支局著『精選』朝日ソノラマ(19810425)
- R452 <北陸> 越前の国に、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。それ以前の越前の国と畿内政權との交流は、古墳時代盛期における越前の国で生産される碧玉を通じて行われていたが、しかし当時の越前の国は畿内政權とは対等の位置にあり、政權の配下に統轄されるような様相を呈しておらず、独立した地方の国々であった。須恵器生産の技術は、まず畿内河内国陶師団5世紀の前半ごろに確立したことはよく知られている。ここでの技術が、北陸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陸道へ及んだ後に及んでくると並行して行われているようである。機内政權に最も近い越前地方では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、神仏の靈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、駆使したのが秋葉山伏であり、愛宕社と秋葉社は、同様の御神徳を有し、同じく山伏修験の拠点である。京都府の愛宕山は京都人にとって「山頂愛憎」のおれと「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「火頂とし」に隣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「岐路保神ノ山」が歴史上の初出とさええ、*「岐路」*は秋葉の古語で、「保神」は火の神を意味するという。出典:杉山茂一郎編『神社と日本人』宝島社(20140515)
- R454 <窯業のなげん> 猿投窯から瀬戸窯を経て美濃窯に至る窯業のなげんは、日本の古代から近世初期に及ぶ日本で唯一の施釉陶器の技術発展を示す道程であるとともに、日本窯業史の核でもあった。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、いずれも焼成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わが国最初の硬質土器であり、灰色の還元元灰焼成になるやきものであった。それ以後、土師器は煮沸形態・食器・祭祀用具として、須恵器は貯蔵形態・食器・その他としてたがいに機能を分担しつつ、中世前期までの日本窯業の基盤を構成した。これに対し、わが国における施釉陶器のなげんは、まず7世紀後半代に朝鮮半島から鉛釉塗である緑輪陶器の低火度鉛釉塗のなげんは平安時代に入ると緑輪陶器に代わり、11世紀いっばいで終わりをつげた。一方、高火度焼成による灰輪陶器は鉛釉塗におくれ、ようやく8世紀のなかごろ、愛知県尾張南部の猿投窯において生産が開始されたのであった。当時から輸入されたある中国陶磁の影響によるものであることはいまでもない。出典:嶋崎彰一著者代表『日本やきもの集成3』平凡社(19801024)
- R455 <持ち手> 日本の急須はおい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」がありましたが、日本の急須はほとんどが横手で、持ち手が棒状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蓋で押さえたま片手平で注ぐことができます。また、日本のすぐれた製陶技術は世界で指折りのので、注ぐときにガガタクムことはありません。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く> 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がれ、時代のニーズに即応した「ものづくり」を進めるとともに、その魅力の世界に発信していく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つて、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』ラubeーター(20160504)
- R457 <浅川伯教を憶う> 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、挑戦であればどの李朝の工芸品を集めてくれてい両君のことを思ふと、その頃何より李朝の陶器に心惹かれている私には、両君を思うことはそのまま李朝の陶器を思うことと一つのような気がした。今の駒場の民藝館に収められている無類の李朝工芸の蒐集には、柳達を、柳演生を陶師の心入れに負うことが定めし多かったろうと思う(『民藝』1964年3月号)。出典:濱田庄司著『無類蔵』講談社(20000610)
- R458 <禅宗> 禅宗系寺院でいう七宝伽藍は、山門、仏殿、法堂、僧堂、庫院、東司、浴室とされる。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・法堂が一直線に建ち並び、僧堂、庫院、東司、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、しかも低火度で焼締まりが弱いところから、使用するにつけ釉薬の貫入を通して茶が滲み込み、時の推移につれて侘びた風情をみし出す「茶割れ」、すなわち「釉調の変化」を楽しむのも萩の特色であり、世上「一茶二萩三唐津」の言葉も、萩焼が茶陶として位置づけられてきたことを端的に物語るもので、李朝朝鮮の景徳・明徳・元祐・明徳・嘉祐好風あるいは遠州好風、さらには楽などの和風の好尚を取入れた古萩茶碗は、なにより茶を喫ふ茶碗としての手取りのよさとその特色をもつ。低火度で焼き上げられた萩の茶碗は、胎土の焼締まりがなく、掌に抱いた感触はほのかにして温かい。出典:原宏著者代表『日本やきもの集成12』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ていわれていますが、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、それより前の縄文土器や弥生土器、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て灰輪陶器の生産に成功したという陶磁史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、瀬戸窯の源流とある猿投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、その源流から数えると、十三百年にも及びことになります。平安時代後期から鎌倉時代にかけて、各地でやきものの生産が始まります。愛知県の瀬戸、常滑、備前川の越前、滋賀県の信楽、兵庫県の丹波、岡山県の備前の六所(六古窯)はその代表的な窯業地です。これらはその後の激動期も生き延び、今日まで活動を続けている窯場として知られています。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、壺・瓶・細瓶の三器種を基本として、酸素をしっかりと窯に送り込む酸化焼成で焼き締め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、施釉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、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、前言之のごとく、茶事に用い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:矢部良作編『茶道全集2』創元社(19511005)

ある集団が、1つの社会状態(資源配分)を選択すると、集団内の誰かの効用(満足度)を犠牲にしなければ他の誰かの効用を増やすことができない状態。

- R462 <幕末陶工> 常滑焼製品に作者の銘が刻されているもので最も古いものは、常滑元功斎と号した渡辺弥兵衛の作品とされている。しかし以降、作者銘を刻した作品は数を増していゆくが、その背景には常滑における陶器生産の活況化、茶器・酒器など作者がその技量と個性を発揮できる器種の増加がある。朱泥ものは、丘陵をおおう粘土(山土)が山麓に流されて沈殿した二次堆積粘土を用いたもので、含有率の高い鉄分の赤い・発色から朱泥物の名がある。この朱泥粘土の実用化試みは江戸末期に比較的新しく、本格化するの明治時代に入ってからである。出典:嶋崎彰一著者代表『日本やきもの集成2』平凡社(19820728)
- R463 <織部の好み> 織部の好みは、焼物にたいしても、利休好みのような平坦なものは探らずに、感覚的につく訴えてくる、力あふれたものを好み、また、常形を超えた特異な作調のものを愛している。そのことには、織部焼にほどこされた豪放な寛目の痕を見てもよくわかるのである。常々と人々を感圧するような、武人的力美を表現させることに、織部の主旨があつたらしい。だから、当時の陶工にあたたか情熱的な影響はさること大きく、そのデザインは、織部好みといわれて、後世にも長く賞賛され、織部焼、瀬戸織部、志野織部、唐津織部などの名称が人口に膾炙しているのも、いつて偶然とはいえないのである。出典:桑田忠親著『古田織部』徳間書店(19680229)
- R464 <長崎の陶磁器> 長崎の陶磁器は伊万里焼の名のもと三川内焼の高級磁器、佐佐見の量産磁器がヨーロッパに広まっていた。この時の高級志向の三川内焼、一般庶民志向の佐佐見焼が定着し現代にいたっているといえるだろう。出典:長崎県立大学編集委員会著『長崎の陶磁器』長崎文化社(20151007)
- R465 <灰釉の初源> その時分までに、私の手で約5万点の破片が集まりました。歴史的に言えば弥生時代の土器に代わって、朝鮮から新しい技術が入り一躍の陶器ができたわけですが、それが今では未流となって猿投で施釉の初期が始まったということでもあります。灰釉初源です。そして、その時代には少し奈良朝(か)かり、大部分は平安朝であります。平安末期に摂関政治がぶ壊れた1185年ころに源頼朝が武家政治を創始するとともに猿投古窯も終わりになっていました。平安朝では窯業は一種の官窯ですから、政治の方が京都から鎌倉に行ってしまったんですから猿投古窯は結局、平安朝とともに終息してしまっやということでもあります。それに続いて瀬戸をはじめ、いわゆる日本六古窯が各地につくられます。出典:本多静雄著『愛陶百寿』里文出版(19970105)
- R466 <朱印状> この美濃の窯業は、織田信長が美濃を平定したのち、制札や朱印状からもうかがわれるように、その底蘊をういて、一段と盛んになった。そして、やがて信長から秀吉に移り、古来もつと世人の愛玩する志野、黄瀬戸、瀬戸焼、織部などの名陶がつぎつぎとまれるのである。鎌倉以後、茶碗は瀬戸でも美濃でも、中国に倣った日本茶碗のみを焼いていたが、この桃山期について、これまでは鉄釉の型を焼け、志野、織部なども、もともと日本の天目茶碗に類する。そして、その製作地こそ、大萱、大平、久尻などの美濃源であったのである。出典:川井豊蔵著『陶磁大系第11巻』平凡社(19720625)
- R467 <相馬焼> 相馬焼は、始め、磐城國相馬郡中村で焼き出されたので、其の名が出たのである。正保年間、時の藩主相馬義胤候、其の領土内に陶窯を興さうと企て、其の臣田代五郎左衛門信清に命じて、京都に上り、仁清の門に入つて、陶法を傳習せしめた。信清、業成つて、仁清から、附の一書を興へられ、名を清次右衛門と改め、即ち、慶安元年に以て、郷土中に開闢し、此處に、窯を築いて、焼き出すこと成つたのである。出典:小泉康作・小森彦次著『日本陶芸史』雄山閣(19250410)
- R468 <志野窯発見> 大萱で窯跡を問うた家は加藤義隆方であった。案内に立つてくれた同家の子息は中学生の長男で、藤といふ。連れだつて幸田洞の谷あいに入れば、杉、榎、榎の木である。谷川から数メートル上、榎木の葉の積り横たひたに陶片があること知られ、そのところを葉かき分けて掘る。天目、鉢、円五郎などの破片が来る。始めつて葉もない、ほの白いものを掘り出す。取り上げてみた。志野である。その間に取るまぼりの小片だが、ゆずはだで、火色の小さな筒が一本揃っている。出典:荒川仁蔵著『緑に遊ぶ』日本経済新聞社(19770218)
- R469 <瀬戸石焼物染附> 瀬戸人加藤民吉なるもの肥前の國西松浦郡南河原村に於て此地鍋島領にて陶法を他所人に教授せしを死罪に處すと云ふ提掟あり)青花(ノモツク)を學ぶ文化四年加藤民吉肥前より一名の陶工を瀬戸に伴ひて九六部の窯を設け(元朝鮮より傳習の窯)是に因て瀬戸に於て染附白磁を産するに至り後に至り鍋島より藩主身六十六部に化し瀬戸に來り彼の肥前人を鑒賞し之を捕て肥前に引き歸る藩主之を死刑に處したりと云ふ。寛文年間支那國明家の陳人陳元寶と名乗り我國に歸化し尾張に在りて名匠候の命を以て名古屋の御深井(オクナ)に於て陶器を造る其器安南焼に似たり。出典:好尚會『陶奇』芸草堂(19181105)
- R470 <美術陶器> 陶器を愛好することが近來盛んになり出て以来、美術陶器と工業陶器といふ風に二大別を一般陶器に設けて、愛玩し実用視しないものと、日常生活の実用一方のものとを區別して考へるやうになつて來た。しかし美術陶器として一部の人々が愛玩してゐる明灰や、徳川期に多少出来た下手物とて造られたものが多い。私は自ら陶器を造るものとして、さて特別に分けて考へずには、やはり工藝の一部門として陶器がある以上、工藝の通則である材料を用途に応じて作家の技術で生かしたその中から美しさを味はふべきであると考へる。出典:富本憲吉著『陶炎』小学館(19480130)
- R471 <尺身度> 尺五もの、尺二もののような、人間の体の寸法に作ったものは使いやすい。体の寸法や体のうごきに合わせてものを作ることを、「身度尺」で測つて作ると言う。出典:深澤浩治著『肥前山田有田窯』泰流社(19751108)
- R472 <陶所> 瀬戸は昔、陶所(すえと)と呼ばれ、それがなり、「瀬戸」となった。出典:原田大輝著『陶炎』小学館(20000301)
- R473 <大きな食卓でだんらんの場> だれだつてご飯を食べる時はませで、昔と違つて静かにしなければ怒れるということもある。目いっぱい楽しくやりたいのが食事ではありません。食事の時くらいしか皆集まらなくなつてしまつたし、それですらす早く出掛ける子供たちや帰りが遅いお父さんのおかげでままならい当節、家族の集いだんらんのためにまです、できるだけみんなで一緒に食事をするという習慣をつくつてやることは…。出典:宮脇肇著『暮らしをデザインする』丸善(19950330)
- R474 <内田より有田へ移籍> 亡人氏は此住み馴れた内田を引ひ、平左エ門を始め同族工人九百六十人を率るて有田の村に歸田に移せしは、彼亦決して尋常一様の婦人にあらず當代の名客であつた。『肥前 白太米ノロダタウ 土器』(秀吉公薩摩入時、天下二免ふス) 佐賀實業 東川(尾ノ宗良ニノ波) 有馬鐵炮 津達今利ノ焼物 長崎丸木 敬路踏皮 警報紙ヒシカミ 紙帳 紙被ズス 唐唐鞋 土圭細工 繪莖 竹曲簾 十露簾 丸土(燈臺) 白多葉 菊漬生姿 佛手柑 マルメロ 蜜柑 久梨掬コガシ 蒲荷 蓮手 西瓜 ポプラ 風蓮草(アヘムニ用ひし) 五鳥脚 平脚 肥阿 文鰐魚ヒコウ 節籠 鯨油 若和布 松苔 海蘊 揚梅皮車 輪 松牛引物 樫木 二神半 平手串籠 赤鼻魚(鰐二) 野茂小鯛 寺井海耳 海月 海鰻(所ニテ薄紅車ト云) 吹雪 00000001e8fb.gif ムツノ魚(鰐二) メクハジヤ(貝也) アゲマキ(同) 出典:竹内若校訂『シカラ』岩波書局(19431210)
- R476 <須恵器経筒> 藤原時代の俗に経筒のサヤと呼ばれるものである。青銅や鍍金で作った経筒のいわば外箱に当るものだが、じかにお経を入れることもあったという。白洲正子著 出典:徳間書店編『百人百陶』徳間書店(19630820)
- R477 <デザイン> よいデザインは確かにわれわれの生活を楽しみ、能率よくするために大切なものであるが、いまわが国で使われているこの言葉は、本来の意味とはやや異なった内容で受けていない場合が少なくない。それを端的にあらわすのは、日常よく使われる「この道具は使いにくいが、デザインはなかなかいい」という言葉である。よいデザインとは、使いやすさということが、まず第一に満たされなければならないのであるから、これにははた矛盾したいい方である。つまり、それが通用しているところにデザインの基本的な問題があるわけである。機械工学あたりのデザインというたを使うし、建築でもデザインというが、この場合はそのなかには、かなり計数的な機能に関する内容が含まれていると考えてよい。デザインはふつと「意匠」と訳されているが、そうした意味では、むしろ「設計」という言葉のほうが内容と忠実にあらわしているように思われる。一般にいわれているデザインという言葉は、ごく表面的な形と色だけをさすことが多い。出典:小原二郎著『暮らしの中の人間工学』実教出版(19710715)
- R478 <コーヒーを湯で> ときどきコーヒーをソーサー抜きで、つまり日本流で飲みたいと思うことがある。いっそう湯でと、そう考えたりもする。あらかじめ湯熱しておいた分厚い土物の湯ででコーヒーを飲んだら、さぞうまろう湯思つたりもする。ばぐらの手には味覚があつて、器のぬめりで器の中身の味を味わうことが出来る。日本特有の食の伝統、手や器を持って食事をし、飲み物を愉しんできたその長い歴史が、ばぐらの掌に、知らず知らずの間に「手の味覚」を育てている。出典:秋岡芳夫著『暮らしのためのデザイン』新潮社(19790920)

特殊とくしゅ

Respect Spirit 陶芸

上村独矢編『陶磁器の葉』内外社(19320315)より 陶彩文庫蔵(L390)

《本の紹介》

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、西洋看板に親しむ。東京に移り、日本美術展覧会に書を出して一等賞を受賞。書道、篆刻、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「星間茶寮」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。



T94945300-8811187
魯山人写しの器 ミツ組鉢(細密木箱入)
3,300円(本体価格3,000円)
(日本製) 径16.8×4.8cm 3P
木箱(20×20×9.6cm)
① 梱16入 (0218)



T96237400-8811187
魯山人写しの器 木皿付手描きベアカップ揃
4,400円(本体価格4,000円)
(美濃焼) 径9.3×8.2cm (26.0ml) 2P 木皿 2P
化粧箱(26.2×13.3×9.8cm) ① 梱28入 (0218)

特味とまかせ

特味とまかせ

Respect Spirit 陶器

「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、いかに美味しくそう。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。

TOISAI 陶彩 11月23日
http://www.tohsai.com/



伝えよう、和食文化を。
http://washokujapan.jp/
日本陶彩は、一般社団法人和食文化国民会議(総称：和食会議)の会員です。

R479 <創作> 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る。出典：松原隆雄「月刊「陶」」通致堂出版(19800801)

R480 <豊草原の瑞徳国> 「古事記」や「日本書紀」がわが国土の創生をもって「豊草原の瑞徳国」と美称したのは、神話的虚飾にしかすぎない。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称してきたことにも、事実との懸隔のあることはいう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てきたのは、ごく近年のこと、密に第二次世界大戦後のことに属する。もともと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、戦後のいつとに米食民族であったというべきかもしれない。日本人は米食民族というよりも、むしろ米食悲願民族ということのほうが、歴史的実実に忠実な表現であることも確かである。出典：渡部忠世著者代表「アジアの中の日本稲作文化」小学館(19870720)

R481 <韓轡の痕跡> 韓轡の痕跡のある所謂祝部土器(須恵器)は、朝鮮南部の古墳から発見せられる土器と多くの類似を有する故に、又更に朝鮮式土器とも呼ばれてゐる。此の事はまた韓轡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。然し韓轡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る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、韓轡の渡来は、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置いて置くのが賢明であらう。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> 縄文土器の、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させるに足りよう。出典：永永三郎著「日本文化史」岩波書店(19591217)

R483 <古田織部享年七十二歳> 家康により織部は大坂夏の陣にて、敵方と内通したという濡れ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：近藤崇・愛英史著「陶魂」リイド社(20100909)

R484 <お菓子和風土> 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。ことに四季の移り変わりや、和菓子を支えています。日本人は天気を気にし、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るかもしれませんが、四季の変遷を分化にまで高め、着実につけあいにつけ四季を慈しむものは、日本人の心の豊かなのだと思います。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「日之出出版(19870501)

R485 <陶山之争> 三代實錄卷二、「貞観元年三月条」四日庚申遣左衛門少尉正六位下紀朝臣光成。右衛門大志從六位上櫻井田道連貞麻呂臣内。和泉國。豐次陶山之山。…廿一日丙午。大戦於建礼門前。以影響之人於御在所也。河内和泉國相爭燒陶伐薪之山。依朝使左衛門少尉紀今影戶等勘定。為和泉國之地。」(…貞観元(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ところ、朝使左衛門少尉紀今影が和泉の国と決定した。) 出典：黒坂勝孝・國家史料集會日本三大實錄(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、これはクロロの技術が秀でて、形もよく、焼きも堅く、その種類もいろいろあつて、土器としては、頗る発達したもので、軸こそかかっていたが、立派な陶器といつてもいいものである。この須恵器ももの起りは、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頃まで作られた。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ほぼ共通の形であったが、平安朝の末頃からは各地それぞれ特殊な発達をみるようになつて中世になつてからは或いは備前焼になり、或いは信楽焼、丹波焼、または瀬戸焼となつて、互いに特色を異にした陶器を焼くやうになつた。この須恵器は俗に行基焼ともいつてゐるが、その俗化した味を好んで、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)茶陶篇」春秋社(19550505)

R487 <茶の湯> 茶の湯とは、ただ単に湯をわかつて茶を点てるものだという冒頭の千利休の歌の心は皆様に理解できようか。誠に平坦で奥深い意味合いを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、お点前を受ける人が、そのかきとされた千利休の「教」を讀みとることによつて、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。無の教えから茶の精神を各々が理解すべきものなのです。しかし、利休の精神を茶道を通して茶の湯に、茶の湯の約束事として作法があるのです。そのきまりは、人間が生きていくいろいろな約束事がある。それは社会的なもの、儀礼的なもの、修業的なもの、芸術文化的なものと四つをあけています。出典：林丞治著「陶磁器の魅了と文化」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、現今では喫飯の器具即ち奈良茶碗にも及ぶことになつてゐる。従つて茶碗の中には、喫茶用のものと喫飯用のものとあり、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、煎茶用の中には緑茶用と紅茶用とコービー用とある。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、廣義の茶碗でなくては、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 <茶人の器量> 茶陶の歴史をふりかへてみたとき、そこには茶陶の美を発見し、これを茶の器として使い続けた茶人の器量がまずうかがひあがってくる。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ということである。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、茶碗を造っていたおではなくて、雑器を造っていたからである。「徳利」「ドンブリ」「チヤコ」「カラ」という語源は朝鮮にあるように、日用雑器を農家の眼に造ってい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「ドンブリ」が名器とまで珍重がられるやうなゆくなどは夢にも考えなかつたにちがいない。出典：千宗室編「茶道美術全集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」87%視覚と愛情で生まれます。「おいしさ」と置えるのは「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：落合なお子監修「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。この点に対し緑釉の融点にはるかに低い。実際の釉の融点には線状に異なりかなり異なるが、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度付近であろう。これは緑釉陶器が一度素焼され、釉をか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篠岡出土陶片の分析が最初であった。加藤・山崎・山崎は正倉院三彩の調査結果からそれらの釉焼きの温度を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。朝早くから田畑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」という元気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：中村政隆監修「心豊かな暮らしのデザイン」新日本出版(20070810)

どうせこんなふうは、すっばくすすすすだうろ。誰か食べてやるもの。

R493 <所謂日本の美術> 吾人が茲に唱道絶叫せんとする美術は所謂應用美術(寧ろ工藝)にして而も生産的美術を加味したるものなり日本の陶磁器は總論に於て述べる如く意匠を以て特長として世界に鳴る故に日本の陶磁器は亡國の因たる能はざるを立國の微たるを失はざる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> 元来「古典」を意味する「classic」はラテン語の「艦隊」から来ている。救国の艦隊のように人間心の危機において本当に精神に力を与えてくれる書物や芸術が古典なのである。出典：野中郁二郎編「失敗の本質」ダイヤモンド社(20120726)

R495 <造仏所作物帳> 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造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営に関するものであるが、そのなかに意匠用の土を現在の大阪府交野市で採取したといふ記事がある。加藤は現地で実際に土を採って調べ、使用できることを確かめた。加藤は調査の時、碗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。山崎はいわゆる「磨研」の整理中に発見された濃緑色の陶器の小破片一個を分析した。その結果は、加藤の考察とあわせて素焼(焼成)の温度は約1000度、釉焼きの温度は800-850度と推定された。また韓轡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> 岡山県邑部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った事も大いに影響している。備前焼の特色は鉄分を多く含んだ素地(赤褐色)の耐火度が低く、長時間かけてゆっくりと酸化焼成で焼き素地が鉄の様に堅く焼締っているのが特色である。備前焼は深い深みのある我国独特の焼成で釉薬をけがけないのも特色である。出典：柳田洋著「茶わい読本」浪速社(19650225)

R497 <酒器> 白洲「ぐい呑ってのはなかなかいいものね。私、年中ぐい呑を探しているんだけだね。」加藤「ぐい呑と徳利は酒飲みの作ったんでない駄目だな」 出典：白洲正子・加藤九郎著「やきもの談義」艸堂出版(19761020)

R498 <柿右衛門と云ふ名稱> 世一般に柿右衛門と呼ばれる磁器は酒井柿右衛門の作品を指す事は明かであるが、それが何代目の柿右衛門の製品であるか、或は柿右衛門其人の作でなくて、其當時酒井田家に雇用されてゐた工人の作であるか、今日それを推定する事は非常に困難である。一種の工藝品であるから繪畫や彫刻のやうに、一の製作品が絶對に、一個人の手で作り上げられたと云ふ事は、多少なく、多くの工人の手を経る事が想像される。出典：大河内正敏著「柿右衛門と色鳥島」彩雲堂(19290917)

R499 <砂目緑> 文様3(1594)年領主波多氏の改易により唐津陶の有力窯であった岸岳系窯は廃窯となり、陶工等は離散する。その後の頃から、現在の有田町西部、及び西有田地方で唐津系陶器窯が興つたと推測される。これらの窯の焼成時、窯詰め法は当初胎土目録である。器物を重ね積み着着防止のため器物間に素地と同じ土を小さくダンゴ状にするため数個置く方法である。時代がやや下ると胎土の代りに砂が用いられる。これは砂目緑といわれる。胎土目録作品の中に磁器はみられないが、砂目緑の中には陶器に混じり磁器が存在している。従つて砂目緑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「伊万里百題」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いのが、17世紀の寛文時代(1661-73)頃に造られた、器形や文様全般におおむねのニューウェーブである。それは400年近い「おひる肥前窯」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、じつは飛騨の窯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、うつわ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：青柳恵介・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、蹴轡による成形と霰灰釉の使用を特徴とする。朝鮮系の陶技を移入した施釉陶器です。防長二国を領有する毛利氏の御用窯として、萩城下の松本に開かれました。御窯室は17世紀半ばには領内の深川にも分窯され、また松本でも拡大が図られるなど、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ました。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窯として、金沢の春日山・民山窯、能美郡の若杉窯・小野窯・連代窯、江沼郡の吉田窯・宮本窯・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、明治以降も各地域で陶業が発展し、九谷焼として国内外に広く名が知られる基盤となりました。そうしたことから便宜的に、金沢九谷・能美九谷・江沼九谷の呼称を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。人間の中に欲望をおさえ、人間としての道を説いた。ともしれば華美陶器なることを嫌う思想が純白な人好み、祭りに使用するものはいくつもの条件とした。中国ばかりでなく、儒教思想を強くうけた朝鮮半島も、白に対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な焼き物の技法が伝わったのに、ついに朝鮮半島でも文化色の発達はない。しかし、李朝いなくなったから白磁は日本人の心へ新鮮なものがあつた。出典：三杉隆敏著「やきもの色絵(19890821)

R504 <すえ> 須恵、須南、陶、末と書いて「すえ」と訓まされ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、まず例外なく須恵器を焼成した古窯址群がある。大阪府堺市、和泉市、岸和田市、南河内郡狭山町にわたって、大規模な須恵器窯址群(陶邑古窯址群)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「茅渟泉陶邑」の名で記載されており、陶邑の名が「日本書紀」の成立した8世紀初頭にはすでに使われていたことがわかる。陶邑古窯址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、古くは大須恵窯と呼ばれていた。出典：清岡潤成著書「日本やきもの集成7」平凡社(19810305)

R505 <茶碗> 茶を飲む碗は茶碗と云ふこと勿論なるを、今俗、磁器の飯碗も茶碗と云ふによりて、茶用に「茶のみ茶わん」、飯用には茶漬茶碗と云ふなり。蓋あり。茶用は蓋なしなり。出典：喜田川貞吉著・宇佐美英機校訂「近世風俗志(守貞謄稿)」(20021213)

R506 <幕の内弁当> 芝居見物の弁当として、「守貞謄稿」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、蒟蒻、焼豆腐、芋、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。土間に座り込み、弁当箱を膝にのせ、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のだ。芝居と幕の内弁当は江戸っ子の楽しみの粋だったことだろう。出典：林綾野著「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：根岸宏邦・食空間コーディネート協会編「食育・卓育」メディカ出版(20140325)

R508 <狩猟> 弥生時代に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だ。出典：田中康弘著「日本人はどんな肉を喰ったのか?」樺出版社(20140410)



長坂金雄「陶器講座」雄山閣(19351110)より陶彩文庫蔵(L360)



「陶磁(第1巻第1号)」(19271115)より陶彩文庫蔵(L391)

- R509 <鏡子> 正しくは、三々九度や雛飾りの三人官女に見る、長い柄がついた金属製の器をいう。明治になって彌徳利のことを鏡子というようになった。現在には特に小さい「徳利を「お鏡子」とよぶこともある。出典:服部幸應・市田ひろみ・山本成一郎監修『ニッポンの古名』淡交社(20060208)
- R510 <趣意書> 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、人類が生活しな生活営むやうになってから以後は、日に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にも遡るといってぐ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、夫れに潤を与える者の少なからぬを貰えるのである。然るに陶器の様相は千差万別有する感覚を解離し、他の絵画、諸工芸の妙趣をも併せて顧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:総目次『陶説 通巻第一号～第五号』日本陶磁協会(19971224)
- R511 <窯変の謎> 鎌倉時代、中国の浙江省天目山にある寺院へ留学した僧侶が、当地で日常使っていた食器の茶碗を持ち帰った。これには黒色釉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ろう。黒色釉がかけられて、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て、世界に4個、または6個しか存在しないと言われる。斑点は偶然に生じた現象であるこそ、それ以上に異なった現れ方をしていて、光線による色彩の変幻が見えるものを魅了するのである。出典:黒田周二著「焼物の謎に迫る」葦原房(19950420)
- R512 <雄略天皇> 唯、事の序にて、一言、致して置くが、我が國に於ては、神代以降、今日に臻る迄、天神地祇を齋ひ奉るに、其の器は、必ず、土器に限られて居たので、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、屢々、見えて居るのである。即ち、今から一千九百五十有餘年前、垂仁天皇の御宇に、伊勢山田の禰宜某の子孫で、藤木某、楳木某、と云ふ者達が、嵯峨小倉山の土を採つて、内裏の御清所の御器を作っ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、楳木某の末裔でもあろうか、楳木基太夫と云ふ者が、愛宕郡楠柱の土を採つて、内裏の御器を作ったと云ふものである。夫れから、桃山時代の末、文祿二年には、播州の曉隱榎屋兵衛と云ふ者が、京都の伏見町へ移住し、慶長年間に、深草山の瓦町へ移つて、禁裏や、公家用の土器の調達したとある。而も、其の伏見で土器を製作したのは、此の時が始まりでは無くて、古く、雄略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・小泉雄作・小森彦次著『日本陶陶史』雄山閣(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範型の朝鮮系金属型食器が流布し、中国志向を強めた9世紀代には「金、銀、朱漆、瓷、雜器」(「延喜式」、金属器・漆器<朱漆・黒漆>・舶来陶磁・国産施釉陶<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、横峯久夫の食器器としての認識を改め、多材質の意匠・貯蔵・調理・飲食器を包括する「食器」概念に加えて、「雑器の器」と「日常の器」と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』歴史民俗博物館振興会(19980324)
- R514 <父と母として> 日本の的という言葉のめ意味もそういうことと思います。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、などとも言われます。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、同時に違つところも沢山あります。私が兵隊で中国に参りましたとき、似ていそうで違ふことに驚いたものです。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、中国は押して切る。カンナの使い方もそうで、日本と正反対です。住まいも畳式でなく椅子式で寝てます。戸障子も数層を横引きに開閉せず、扇式で使います。中国は日本よりも西欧に似ているのではないかと考えこんだことがあります。何となくも向うは大陸的なですね。人の気質も違うわけです。何よりも私個人不思議でないのは中国のロクロは左回しなのに對し、われわれは右回しだということです。そして朝鮮の轆轤ロクロに對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です。出典:加納陽著「轆轤の復讐」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筆すべき一面は、黒釉陶(天目)の存在である。西晋にはじまるこの焼物が、晩唐五代ではあまねく諸窯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の時代で水準やかな脚光を浴びる機会はいくつかあり、宋代は別である。華北では定窯や磁州諸窯で黒釉、柿釉が作られて時代が染めわけられた。金花、鈐花や白堆釉の文様をあらわしたり、釉を掻き落として意匠表現をするなど、白化斑・白輪陶と歩調をあわせる多様な作風の展開が見られる。しかしなんといっても中国の諸品とも称せられる曜変天目や油滴天目など見かたげた江南福建省建陽県の建窑、天目釉を二度がけれ作爲を尽くして巧妙な文様をあらわす玳瑁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> 前述するが如く、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れど、我邦陶業史上に尤も述す可からざるの事實なり、是れ既に正に神武天皇紀元前六百十年而して之の製陶地は出雲田伊斐なり。蓋し出雲の地は朝鮮に近く當時彼我の交通頻り又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之を老夫婦に教へて之を老夫婦に教へたるものならんか。八雲は出雲の製陶所は朝鮮の陶法我れに傳はたるものと解するを得べきなり。出典:上村謙三郎編『陶磁器の棠』成光館書店(19320315)
- R517 <若宮> 藤平の最後の第として、かねてから親交のある若宮八幡宮の松井風息宮司に、境内の一隅、五条坂に面して烏居屋の土地の借用を申し入れた。若宮八幡宮は昭和二十四年に陶祖神惟根推彦命を合祀し、陶器神廟とも呼ぶようになってゐる。そして戦後いち早く復活させた陶器市を、その機会に名称を陶器まつりと改めた。いわば陶器の町五条坂とは深いつながりがある藤平の熱意に押されて、松井宮司は最後にはむしろ自発的に同意を表した。出典:田村喜子著「五条坂」新潮社(19770920)
- R518 <ヘラ記号> 「ヘラ記号」を工人組織説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、すなわち中央権力の構成員あるいは直接的関係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。これら中間層の具体的な氏族名をあげるのはきわめて困難といえるが、その焼跡地と古墳群の所在などから、比較的策定可能な氏族を「新羅姓氏録」から抜き出すと次のごとくである。和泉国神別(和田首、大庭造、神直、大村直、荒武直)、天孫(末使主)以上六氏についてはほぼ想定に大過ないと思われる。出典:中村浩著「和泉陶邑窯の研究」柏書房(19811125)
- R519 <ひと眠り> 植野綾子の第一歌集である『陶の火鉢』の二章目の「ひと眠り」には、今は亡き夫を詠んだ歌が四首、あるいは一首見える。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、「腹原を吹く寒風に晒されて魂はいつと」いう歌に出てくる「ひとの眠り」を、おそくは夫の名であろうと想像するものの、断定は憚られるからである。出典:植野綾子著『陶の火鉢』青磁社(20060309)
- R520 <ダントコール> さて、此等原料よりして多様の美しい瓷器制作致され候が、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:佐藤彦解訳『中国陶瓷見聞録』平凡社(19791025)
- R521 <正倉院陶器> 正倉院には俗に正倉院三彩とよばれる五十七点の施釉陶器と正倉院葉室・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風字硯一点、合計六十八点のやきものが伝わっている。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、素地は唐三彩や滑三彩と異なり、小砂を噛んだざんぐりとした土で、酸化焰焼成のためほとんど卵殻色を呈するが、や還元気味のものも灰白色を帯びている。鼓胴の素地だけは特別にこまかく白い。正倉院文書中の「造仏所作作物」には作瓷料として野間村を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町氏は「見こまかき、粗砂粒の多し、蛙目風のもので、この土が用いられたと考えると支障はないと、同報告書で述べている。つぎに、成形にはすべて轆轤水換きを手法によっており、作陶はきわめて丁寧で、轆轤目とはほとんど見えない。轆轤の回転は右廻りで、水換き後の器面調整も右廻りである。正倉院の施文法は日本独特のもので、唐三彩のような貼付文はまったくなく、きわめて単純で、類型性である。もっとも多いのは「鹿の子斑」とよばれている緑線で連珠文を数段り鳥状に重たなくと、三彩の場合には緑輪瓢瓜の交点に黄線を記するを常にする。正倉院陶器は北倉・中倉の須恵器や陶器窯と和泉国からの調製品を用いているのに対して、南倉の彩釉陶器類が中央の官営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・中世篇)』中央公論社(19741125)
- R522 <大酒酒帳> 古事記によれば、素戔鳴尊の御子八千矛の神が高志田沼沼阿比賀と婿びに幸行し給ひき、又た神の嫡后須勢比賣甚し姫姫し給ひぬ。日子遣神むびて出雲國より國に上座しまんとて、装束立てし時に片手神を御胸の奥にけり、片足を其の脚に踏み入れて歌ひ給ふ、茲に其の後大御酒環を取らして、立たされ又た御歌ひ給へり、斯くして互に子夜出出して出雲國に鎮座ましませり、とあり。是れ即ち夫婦契約固めの姿にして所謂三九度の起原なり、而して後の御酒環は今日の所謂「カハケ」にして御業もの土器ならん。此の大御環又は良良迦は果して何處にて造られたるものならんか。口碑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ものと云ふ。出典:上村謙三郎編『陶磁器の棠』内外社(19320315)
- R523 <わが心情> 陶祖の碑を大切にしたい。伝説は伝説であり、それを承知で、藤四郎こと、陶祖加藤春慶翁が大いに称えよう。出典:丸井功輔一著「陶祖加藤春慶翁考」(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。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:「スアーズレポート(2030年の百貨店)2015年8月号」スアーズ社(20150801)
- 実には、アートマンこそ見るべきもの、聞くべきもの、考えるべきもの、認識すべきもの。
- R525 <日本海の鉄の集落> 全国に鉄鑛の鍛冶遺跡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三世紀)の肩持遺跡、日吉ヶ丘をはじめとして30か所以上の古代製鉄遺跡が登場している。信州や北陸にも弥生時代から内陸に道牧民が定住したことを示す、鉄の鍛冶所がある特異な集落遺跡が登場する。柳沢遺跡、西山公園遺跡、地方遺跡などである。ついて、出雲地方には、三世紀後から島根半島の西端、出雲川の西谷墳墓群と対峙する形で、東端の安来市に荒島古墳群が突然登場する。出雲では古い鏡が出土していない。すぐ隣の伯耆の妻木畹田とは違い。出典:長野正孝著「古代史の謎は鉄で解ける」PHP研究所(20151030)
- R526 <岸獄> 15世紀末に入り、ようやく九州的な先進性を回復し、李朝中期の窯窓が導入された。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発し、文海東の交流に一役をこなした。朝鮮・世宗王のころである。八幡大菩薩ののびた旗をあげた西日本地域水準は、16世紀後半に入り、朝鮮半島周辺はいまでもなく、東支那海で貿易的な航行を続けた。なかには歳運船貿易のルートにのった交易もあつたであろう。このような環境の中で、李朝の窯窓は北西部九州の松浦地方に導入された。仕時の世情や物語るのは、岸獄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』産経ジャーナル(19771103)
- R527 <広瀬・龍田> 天武期の殺生禁止令に先立って、七日日には広瀬・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、龍田の風神は農作物の防止を、広瀬の大忌神は水田の水を司って稲を突らせることを、それぞれ役割としている。二神の祭礼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:柳田信男著「日本人はなにを食べてきたか」角川文庫(20100125)
- R528 <改造> 日本の場合特殊なすべきは、道路や城壁や墓のような「線」や「点」の事業ではなく、大地にべったりとはりつた「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、全国にまたがる事業であり、またビラマツのよう一度作れば必ず構築物ではなく、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施設の建設ではなく、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」であつた。出典:富山和子著「日本の大工」中央公論社(19931025)
- R529 <金海式陶器> 三国時代初期を代表するのは、慶南道金海郡金銀里貝塚で発見された、いわゆる金海式陶器(妬器)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、だんだんに灰黒色の軟質・硬質陶器が検出された。このような金海式陶器は、窖穴と轆轤をもつ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をよく示している。出典:徐萬基著「韓国陶窯址と史蹟」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。土が引き延ばされたための影響は、ほかににも現れます。袴腰の香炉の壁裏、あるいは鳳耳の花仕掛けの耳を見ますと、足及びその延長のビグあるいは耳は垂直でない場合があります。シナ製ならこれは左に、日本製ならこれに傾くのが通例であります。その理由を考えると、に初め耳やビグを付ける時には垂直に付けますが、その前に香炉の土は、シナ製なら、轆轤で左上に引き延ばされているので、窯に入ってから焼いているうちに、土の分子は元に戻り、そのためビグは右へ傾くのであります。袴腰の香炉には日本製にもなほはだ巧みなのがあります、この点にまず目をつければ産地はほぼ解ります。ヒグばかりでなく、歪についてる耳なども同様であります、また模様をかけた直後も同様に振ります。出典:内藤匡吉「古陶磁の科学」雄山閣(19691115)
- R531 <分院> 「経国大典」工典(1469)に司寶院所属の沙器匠が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、分院が今日の南終南地区に定着しつつ、運営されたその陶窯の規模と構成に関して記録した浅川巧の「分院院報騰」には、分院構成員人員が総数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、実際に司宝匠は108名、それ以外の沙器製造のための雑役が417名で、分院の構成員の大部分が雑役が占めている。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、火付けをくべて人生を終える者がいるかと思えば、轆轤を回つづけて一生を過ごす者がいたように、すべからずは任された仕事に関して達人の域に達していたようである。出典・尹龍二著「韓国陶窯史の研究」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足村に生まれている。彼に向背し平井の甥にあたり、向井窯の陶工として焼を習っていた。彼の功績は多方面にわたるが、西洋絵の具を用いた錦絵用相箱を砥部で始めて学んだ人として知られる。和平にその西洋絵を認められ、明治11年15才で京都に派遣され、彩画描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> 最善探御理論は、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。マーズ・ハリス著、板橋作美訳「数と文化の謎」岩波書店(20011016)
- R534 <惟喬親王> 惟喬親王は「日本三大実録」にも見える、歴史上はつきりと実在した尊貴である。文徳天皇の第一皇子として生誕し、天皇即位の当時は七歳であつたといふ。いたって聡明であつたから、天皇の愛憎も入であつたといふ。貞観14(872)年、お髪を下ろして出家され、以後を素裳法親王と申し上げている。たまたま御読経をしておられて、法華經の経軸か思ひつられたのが、「ろくろ」という焼く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 <ヘラ削り> ヘラ削り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見つけることがある。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、その後だんだんに右まわり(時計まわり)がふえ、六世紀後半にはほとんど右まわりに変わった。これは大坂陶邑古窯址群から出土した蓋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、これとほとんど変わらなかつた。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ある。手でまわす手ロクロと、足でまわす蹴ロクロとがあり、日本で蹴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、「源氏物語」の末摘花節の「秘色」は語られていいます。末摘花の例の黒装の皮衣装を見た前夜、源氏は邸内の様子をまじまじと観察します。そこで、まず彼が目にしたのが、すてきな着物で乗そつた女房たちが食事をするのを愛でた。「御衣、秘色やうの唐土のものなれど、人わろきに、何のくさはひもなくあらげな、まかで人々食ふ。(青磁らしい食器は中国渡来のものでか、みてもないほど古ばけて、お食事にもそれといった料理もなく貧弱なのは、選がって来て女房たちが食べている。)」……何のくさはひもなくとは、品数の少なさはい、ここでは主人の末摘花に出した美しい御膳の下がりで、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なので、光源氏の遠目にも、「秘色やうの唐土のもの」、かつての越前斎青磁の最高級品を使っているのがわかりました。出典:河添房江著「光源氏が愛した王朝ブランド品」角川学芸出版(200803610)
- R537 <高台> 木器や陶器の前後関係を考えることは大事だが、その手がかりの一つに器の底の高台がある。中国や朝鮮、日本の器には中が割れた高台がついているが、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、弥生式土器などには高台はほとんどついていなかった。底は丸いが、突っ迫しているか、平らか、なしいはほとんど足がついて安定させるためには別の工夫があつたのだらう。それが江戸時代以後の陶器や磁器をもつと、みんな高台がついている。茶碗だけでなく徳利でも壺でも、底が割れている。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考えてみたらどうだろうか。木地焼は轆轤の爪を打ち込めて回転させ、それをノミで削る。そうすると底には爪跡が残る。だからこれは、必然的に爪跡を削り抜かなければならない。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の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食器が一般化してくる。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。ともかく使ひ勝手や値段で木地焼より有利のものが焼けた。出典:神崎宣武著「やきもの風土記」マツノ書店(1976011)
- R538 <京都窯変> 近世初期、桃山時代にあたると京都でも陶器生産が開始されます。それは茶窯の大成者である千利休の指導のもと、長次郎が焼き始めた茶茶碗でした。長次郎は赤土に透明の鉛釉を掛けて赤茶、黒釉の黒茶茶碗を焼きましたが、この茶碗は抹茶にも最も適した形状と柔らかな質感をもちます。出典:岡住子著「窯別ガイド-京都」淡交社(20030717)
- R539 <陶邑> 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、さらに後世のわが陶器生産の端緒となり、各方面に多大の影響を与えた。須恵器生産としては、和泉(陶邑)、美濃(須原)、長後(猿投)、播磨、讃岐などは、規模も大きく、比較的よく知られているとりわけ和泉陶邑窯、古墳時代後期にはじまり平安時代に至る、わが陶邑古・最大の窯跡群として注目されている。一方、縄文、弥生、土師と続く酸化焰焼成の各土器に対して、須恵器は還元焰焼成と称する焼成法によっている。とくに前者は野天で焚火のこき状態焼成可能で、特別に窯を必要としなが、後者は(甕)窯のここの窯を必要とする。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程度の生産でなく、広範な地域を必要とする。出典:中村浩著「和泉陶邑窯の研究」柏書房(19811125)



小野賢一郎著「陶心俳味」宝雲舎(19310823)より
陶影文庫蔵(L392)

- R586 <和の器を食事に> 食器ですらなく、そのよさは食事に便してこそ生まれるもの。道具の眼利きといわれ、随筆家の白洲正子さんは、「この料理にはあの器が合いそうとらめと食事中で器を取りかえられたことだ。」「たゞ偽物だととしても好きなものでいいじゃない」という言葉には、彼女の器への愛情がうかがえます。自分が好きなものを日々の生活で使いたい。それが暮らしを豊かにするということなのでしょう。出典：金銀宗信監修『品のある人をつくる。美しい所作と和の暮らし』永岡書房(2014110)
- R587 <食事のいただき方> 会席料理は出された順に箸をつけます。食べ切らないうちに次の料理が出てきても気にせず、運ばれた料理に一度箸をつけた後で、残っている料理をゆくりと食べていただきます。また、日本料理では焼魚、刺身、天ぷらなどの平皿や大鉢を除いて、基本的に器の手を保持していただきます。両手で膳元を運ば、左手で器の底を食え、右手を離します。卓の奥に器がある時、箸を伸ばして料理を届けるのはマナー違反です。いったん箸を置き、必ず両手で器を手前まで運んでから、料理を取っていただきます。出典：日本マナー・プロトコル協会著「さがが!」といわせる大人のマナー講座 PHP研究所(20110401)
- R588 <正倉院宝物> 奈良の正倉院には、光明皇太后が東大寺に寄贈した、亡夫聖武天皇の遺愛の品々をはじめ、752(天平勝宝4)年4月の大仏開眼供養会で用いられた調度など多数の宝物が伝えられています。これらの宝物は、きめ細かい好に保存されてあり、奈良時代の宮廷文化の精華を今日よく伝えています。唐や新羅を経由して渡ってきたシルクロードの彼方の西アジアや南アジアなどの国際色豊かな工芸品が多々みられており、奈良や正倉院がシルクロードの東の終着点としての役割も果たしている理由ともなっている。出典：佐藤信編『日本の時代史4』律令国家と天平文化 吉川弘文館(20020910)
- R589 <菊乃井のスタイル> 菊乃井のご先祖は、豊田秀吉の妻、北政所さんについて高台寺へきた茶坊主です。代々高台寺で茶坊主を務めてきたのが、明治維新以後、職を失い、やれることは懷石料理くらい。それでお茶と料理人のようなことをしていたら、祖父代に「菊乃井」という料理屋を始め、父、僕と続いてきたわけです。とお祖父さん、先代が残した家訓があります。何もせず菊乃井といひな。美しくして浮華なせず。決して枯淡なせず。今風にかみかみいと言えは、「上品で美しくあれ。ひろひろした華奢なものはんはかん。決して力強くあれ。枯れずして弱々しいはあかん!」といったことでもよか。家訓にさらけに情あり、才あり、気ありと続きます。「情」は愛情。「才」は技術力。「気」はパワー。「この3つをいとも兼ね備えておれ!」ということ。出典：村田吉弘著「菊乃井」講談社インターナショナル(20061128)
- R590 <箸を拝む> 箸は使用の前後に拝む風習がある。日常生活の道具の中で、著のよへに使用するたびに、拝し謝す道具は他にみえ当たらない。これは箸には、神仏入りの霊の依代であるとか、生きるこへの願いを込めるとか、食物に対する感謝の念の表現があるとされているとある。出典：一色八郎著「箸の文化史」御茶の水書房(19901208)
- R591 <茶の湯と戦乱の時代が革命をもたらす> 茶の湯の隆盛とともに、やきものを鑑賞する文化が誕生。日本の茶陶をはじめ、信楽や備前の焼締の羅蓋子、朝鮮半島で庶民が用いた高麗茶碗などが好まれた。安土桃山期には日本独特の茶陶制作の機運が高まり、美濃で斬新なやきものが誕生。文禄・慶長の役を経て、唐津などでも美しいやきものが焼かれた。出典：松井信義監修「知識ゼロからのやきもの入門」幻冬舎(20090725)
- R592 <肥前国(ひのくに)のくちのく> 燎(も)ゆる火(ひ)の状(かたち)を拳(こぶし)であつて、委(あ)ま(な)す(す)く(く)の粒(み)こ(こ)のひ(ひ)のい(い)ひ(ひ)のく(く)に、委(あ)ま(な)せる事(こと)に、曾(か)つて(て)用(もち)き(き)こめ(め)す。火(ひ)のひ(ひ)の国(くに)には、火(火)の(の)くにと謂(い)ひ(ひ)ふ(ふ)し(し)のき(き)な(な)す。即(す)な(な)は、健(けん)組(ぐ)にた(た)の(の)熱(あつ)き(き)の拳(こぶし)を(を)う(う)け、姓(せい)と(と)名(な)の(の)とを賜(たま)は(は)て(て)火(火)君(きみ)緒(お)結(むす)鈍(どん)の(の)ひ(ひ)のき(き)な(な)を(を)ほ(ほ)こ(こ)に(に)い(い)ふ(ふ)。便(べん)な(な)し(し)な(な)く、此(こ)の(の)国(くに)を(を)治(ち)を(を)め(め)し(し)た(た)ま(ま)ふ(ふ)。因(よ)りて(て)火(火)の(の)く(く)に(に)火(火)の(の)く(く)い(い)ひ(ひ)ふ(ふ)。後(のち)に(に)兩(りょう)た(た)つ(つ)の(の)国(くに)に(に)分(わ)か(か)れ(れ)て(て)、前(のち)の(の)く(く)ち(ち)の(の)く(く)ち(ち)の(の)く(く)い(い)ひ(ひ)ふ(ふ)。出典：沖永卓也・佐藤信・文嶋泉編著「豊後國風土記・肥前國風土記」山田出版社(20080205)
- R593 <遣唐使の派遣と緊迫する東アジア情勢> 618年に唐は滅亡した隋に代わって、唐が成立します。これに対応して、舒明天(630)年、第1回遣唐使が派遣されました。また、2年後には百濟から、王子・豊璋が人質として送られています。このような外交の陰には、緊張した東アジア情勢がありました。出典：多田元監「もう一度学びたい古事記と日本書紀」西東社(20060601)
- R594 <白山信仰> 白山信仰は有史以前からそこに住んだ人々から山岳神として崇敬されていたと考えられるが、はっきりした形をとっては、朝鮮新羅化氏族の越前麻立間に住む三角神宮の神、神祇神楽道台を開祖とし、崇めつてからである。平安朝末期には、勝れた高麗、大唐帝には五台山、靈鷲山、日本国には白山、泰山、首のよみ聞く蓬萊山とそ高き山の聖歌が流行し、後白河法皇の編纂せられた東鑑秘抄に採録され、これは山岳信仰の山として一般的に普遍化するに至った。しかし、白山は本来、朝鮮新羅化氏族の奉斎する山であった。これらの氏族は航海、漁撈、皮革、陶器、冶金等の技術に優れていてと考えられているが、その中で陶器の技術を持つ民族が白山を取り巻く地域に群居し、白山を奉斎していたと考えられる。現に、粟田山には越前古窯址、珠洲古窯址が見え先述のとおり、最近加賀古窯址が見えられたとの報告もある。表日本国の尾張、三河、美濃の古窯址については、前述述べた通りで、白山神社の分布状況から考えるとこれらはいずれも白山信仰と繋がりみられる。出典：本多静雄著「カラークラックス 日本の陶磁(2)古瀬戸」保育社(19941110)
- R595 <灰軸陶器-日本陶器の出発点> 平安時代初期の9世紀前半には、緑釉陶器に加えてさらに高火度施釉陶器である灰軸陶器が、奈良時代後半から大阪府・陶色窯に代わって、日本の須恵器生産の中心となつた愛知県尾張東南部に展開する猿投窯において製作されるようになって。この猿投窯では古墳時代を含む古代の古陶器が約500基、11世紀末以降の中国の古陶器が約500基確認されている。灰軸は釉薬に植物灰を用いたもので1240℃前後で焼けた緑褐色に発色する高火度施釉陶器であり、この灰軸陶器の技術が今日の日本の陶器の出発点となり、中世から近世・近代・現代へと伝えられていたのである。出典：矢部良明監修『日本のやきもの史』美術出版社(19981015)
- R596 <見て触れて、美濃焼を学ぶ> そもそも美濃焼とは、岐阜県の東濃郡(多治見市、土岐市、瑞浪市など)を中心に生産されている焼きもののことを指す。その歴史は7世紀の須恵器に始まり、安土・桃山時代の群居して繁栄上った。この時代の美濃焼(焼山田)は大きく分けて美濃戸瀬・瀬戸窯・美濃・美濃の4つに分類され、なかでも織部は人間と自然の内外。大都市を中心に茶を嗜む人々が求め、大流行した。その後、江戸時代に入ると民衆向けの焼きものを焼くようになり、今では陶磁器の国内最大の生産シェアを誇ると言われる。出典：水上貴夫他編「うづみの里を訪ねる 美濃 多治見・土岐」惜出版(20100726)
- R597 <蕎麦全書 巻之中 武江 日新舎友蕎子 著> 蕎麦気味甘く、微寒にして毒なし。或は曰く平也。陳は平和なり。主治、気を下降し腹を寛し、脾胃の滯酸を燥り、或は積滯を去り、及び水腫・白濁・泄痢・腹痛・上気、或は気盛に湿熱有る者に宜。又小兒の吊・唇節風に用ひて治す。出典：日新舎友蕎子著・藤村和夫訳解「現代語訳「蕎麦全書」伝」ハート出版(20060701)
- R598 <深い交流> 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、日常的に作り上げ、抜粋的な生活文化として取り入れたことは誇りであり、そうした意味において、米を中心とした食文化の体系とある和食も、間違いなく日本文化の結晶である。しかし、その背景には、さまざまな国々の料理との、深い交流があったことを忘れてはならない。出典：原田眞吾著「和食と日本文化」小学館(20051120)

肥前伊萬利陶器

諸般政令施行より、肥前國伊萬利郡之土を陶器にす。此處山凡八所を指す。等にて、此内大河内は獨島る事を禁ず。伊萬利は商人の稱で、其内此三つの村、舊古田は同國の村が又文藝の村は青山の嶺にあり。是のちる山也。

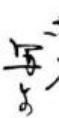
出典：『平瀬遊覧草』日本山名産図会、寛政版

日本山名産図会

木村孔恭(兼霞堂)著 蒲岡月画
「日本山名産図会」1799年(寛政11)→千葉徳爾註解 社会思想社版(1970)より 陶彩文庫版 (L394)

〈本の紹介〉

美と食の追求



「うまいものを食べて、暮らしたい」それは、幼い頃の魯山人の言葉です。美食好きは、多大なエネルギーと美的感覚を研ぎすまして、自ら美味しいものを求めて作り、器に盛り、食し、人に供しました。魯山人主催の美食倶楽部、星岡茶寮では自ら美食を愉しむための器を作り上げます。その自由で奔放な魯山人の魅力をかた取り魯文氏に監修していただき写しの器に再現してみました。



T96238300-8851187
魯山人写しの器 精円小皿揃
(細密木箱入)
3,300円(本体価格3,000円)
(美濃焼) 11×9.8×3cm 5P
木箱(14×14×10cm) ① 梱30入
(0218)

特味とまかせ

備前国に於て
陶器を製するに
過く雄略の朝に
あり、



古賀静修編「陶器小志」
飯田邦彦(19220712)より
陶彩文庫蔵(L387)

R599 <神仏や仏前に伝わるカワラケ> 小皿がおかず、あるいは肴を取りわけのるに古くから重用された、という史実を物語るもうひとつの史料は、神前や仏前に供えるカワラケの存在である。「瓦甕」と記す。瓦質の器、つまり素焼土器の小皿にはかならない。現在、一般的に出まわっているのは、白い磁器のそれである。が、ほんの四半世紀も前までは、各地に土器のそれが残存していた。たとえば、堀(宮城)、今戸(東京)、高浜(愛知)、大原(岡山)、佐野(山口)など、昭和30年代のころまでは素焼土器を専門に焼く窯場も存続していたのである。出典：神崎宣武著「うつわを食う」日本放送出版協会(19960220)

R600 <式正の料理> ちなみに、本膳とは、もともとは式正の料理の中央にすえらる膳のことをいう。それは、精進料理を源流とし、武家社会で定着化した。今日に伝わるハレの日本料理の原型となる。その本膳料理の形式を省略したかたちで広まったのが、のちの江戸時代(い)会席料理である。いわゆるひとつの膳に盛りこんだ形式の宴会料理である。出典：神崎宣武著「日本のおつわー食事の文化を探る」河出書房新社(19981208)

R601 <旅先のお茶事> 宿やお店で、あるいは訪れた一般の家庭で、まず出されるのが抹茶だった、というのは金沢では普通のこと。ごく日常に、茶道の世界が垣間見えるのです。出典：今田龍子編「改訂版 茶事・茶会支度帖」ハースト婦人画報社(20121217)

R602 <縄文文化> 旧石器時代の後に成立した、縄文土器を使用する文化。北海道から沖縄まで、日本列島のほぼ全域に展開した。出典：田嶋宏「桑原真人監修「アイヌ民族の歴史と文化 教育指導の手引」山川出版社(20000815)

R603 <そばつゆのいろいろ> この本では、そばに添えたり、かけたりする汁のことをそばつゆと呼んでいるが、「汁」「つゆ」、山陰道の一部において「たれ」というのは「味噌たれ」の名残である。同一のものを呼名だけ変えているようにみえるが、必ずしもそうではない。「そばつゆ」と呼んでいるものを分けてみると、3つ系統がある。一つはそばにかみつく要素に重点をおいた「汁」である。もう一つは薄味で、そばつゆの中にそばを入れて、かきまわしたる汁、あるいは小さな碗などにそばをとって、上からかけてたべる汁で「汁」の言葉のあてはまる。この二つの間に、味はわりあい濃いが、とろみを持たない、あっさりしたからい「汁」がある。出典：植原路郎・薩摩卯一著「そばの本」柴田書店(19820201)

R604 <箸の習俗行事> 食事中、日本人が離すことのない箸は食器の王者として神視され、食前に「いただきます」と箸を「いただく」風習を生んだ。奈良時代に箸食が一般化してからは、箸は大切な御器と呼ばれ、日本人の祈りが込められてきた。それは、生命永遠、生命更新、五穀豊饒、大自然すなわち神々への感謝の祈りでもあった。それゆえ人々は神々からの贈りものをいただくようになり、それを形に表したのが朝夕箸をいただく食べることであった。出典：本田總一郎著「箸の本」柴田書店(19811101)

R605 <川中時四郎> 一年、二年、三年、土を練り、形を作り、絵を描き、釉をかけ、焼き上げてはたたき割るという壮絶な日々が続きました。しかし、ついにその日は来しました。いつもの通り、真っ赤に焼けた茶碗を窯から鉄挟みで取り上げ、ジュッと水に浸けたら、時四郎は艶のある真っ黒に焼き上がった織部系の茶碗を板に棄ててつくづく眺め、小さく頷きました。「時の外に己をくつ」と言った。仙人の言葉を時四郎が成し遂げた瞬間でした。彼は、黄瀬川、志野、そして、織部と時代を越えて心を通わせる自らの作品を作り上げたのです。その美濃焼の作品は、やがて京の公家衆や茶人の垂涎の的になったということです。出典：堀貞一郎著「多治見ものがたり」余暇通信社(20090901)

R606 <道光庵草をなめたひかおばかり> 座敷は、奥が深いと出物を配膳する時お運びさんはいちいち履物をぬがねばりませんので、そこに頭を使います。また、蕎麦屋の椅子は椅子が大きいとありません。店が狭いし、せかちなお客が多いので、ゆとりくつろぐようにはなっていません。蕎麦屋のお客は、たいてい「3分」で召し上がり終わります。テーブルと言えば、蕎麦屋のテーブルは洋食店のものより7、8センチ低くなっています。これは、「長もの」をつまみ上げるのでテーブルが高いと食べにくいからです。椅子も高めですねがつかないよう工夫してあるのですが、お尻付きになりましたでしょうか。そのかわり座り心地は良くなります。本心は繕られないようにできているのです。なにしろ準備は低いのです。出典：藤村大著「蕎麦屋のしきたり」日本放送出版協会(20011110)

R607 <和食作法> 和食での決まりごとは、和室での所作と向き合いについて、きちんとした理由があるもの、決まりごとを守ること、そばにいておける前に、一杯やうと述べるように、こうた道台形猪口で酒を飲んだことも想像できます。「猪口」という言葉の持つ用途の一つに酒の杯が加わっていたのがやはり18世紀からとすればなおさらのことである。出典：大橋康二監著「文様別 別猪口図鑑」青幻舎(20110510)

R608 <そば切り> 用途の常として、実際にはそば食のつけ汁を入れるだけの用ではないかもしれないが、少なくとも、この逆、台形猪口の生産増大の背景にはやはりそば食の流行があったといえよう。杉浦氏が「江戸で「蕎麦煎」といえば清酒のこと、そばが煮られる前に、一杯やうと待」」と述べるように、こうした道台形猪口で酒を飲んだことも想像できます。「猪口」という言葉の持つ用途の一つに酒の杯が加わっていたのがやはり18世紀からとすればなおさらのことである。出典：大橋康二監著「文様別 別猪口図鑑」青幻舎(20110510)

R609 <八十八日は新茶の季節> 新茶の煎じかたはお湯の温度がポイント。熱過ぎるお湯だと渋みが出てしまうので、冷ましてから急須にそそぎます。だいたい60度くらいがベスト。お茶碗に手をあててみて、気持ちいいと感じるくらいの温度が50〜60度くらいです。出典：広田千悦子著「おうちで楽しむ日本の行事」三笠書房(20061117)

R610 <正倉院宝物の文様> ①パルティアンショット銀章などに見られる、振り向きざまに弓を射る騎馬図。騎馬背文はアジア美術における伝統的な主題である「帝王狩猟図」を縮小したもの。②樹下対鹿文：鹿草木辛樹鹿図の如く、1本の木の下に鹿が対立する文様。生命の象徴である聖樹を中央に置き、これに相対する2頭の聖獣(獅子・牛・羊など)を配した図様は、早くメソポタミアを中心とする地域に見られる。③下美人図：いわゆる鳥毛立女屏風で動物帳にも記載された図様は、ある聖武天皇遣使の屏風、6扇のそれぞれに樹木の傍に美女が描かれる。④葡萄唐草文：葡萄の実を蔓を組み合わせた葡萄唐草文は、細長い空間を美しく装飾できるので、多くの美術品に用いられた。⑤鳥文：総鳥文や花隼鳥文を合わせた昨鳥文など。正倉院の螺鈿紫雲院成や金銀平脱背八鳥鏡、東大寺の金銅柱太刀などに見られる。⑥連珠文：最も初期の連珠文は、獅鳳文鏡や獅子持文鏡などで、ときおり後に伝来した船載品の影響を受けて、しだいに大形で複雑なものへと発展し、8世紀には正倉院文様に育っていった。出典：北啓忠大監修「別冊太陽 正倉院の世界」平凡社(20060922)

R611 <食卓が華やかに変わる> 和食器の中で、もっとも多く使われるのが陶磁器。皿や鉢などをはじめ、あらゆる種類の食器が揃っている。細分化の方法は、大きさ、形、用途などさまざまだが、ここでは大きさを目安に分類してみた。やまのの世界では、今でも大きさを尺貫法で表わすことが多い。大皿といふのは、昔から尺皿と呼ばれる直径30センチ前後のもの。このくらい大きさがあって、料理がのびのびと盛れ、また何品か盛り合わせて豪華な雰囲気も出るので、お客さまの多い人数での取り回しにぴったりの。旬のものを彩りよく盛り込んだ大皿が1つあれば、食卓が華やかに演出される。出典：山村浩編「やまのの知識百科」主婦と生活社(19910101)

R612 <ハシという言葉> ハシ(箸)は「はさむ・つまむ・支える・運ぶ・切る・裂く」などの多彩な機能を持つ、食物を口に運ぶ道具です。このように多彩な「ハシ」の語源は「食」と「口の橋」意「間にはさむ」「はしは柱なり」神や仏を宿る小さな柱であり神木であること。また「はしは端なり」これは細かく削った、竹または木の中ほどを折ります。その端と端とを向い合わせて食物をはさむこと。などの多くがみられます。出典：一色八郎著「日本人はなぜ箸を使うか」大月書店(19870706)

R613 <磁器生産の開始> そこで、文化元(1804)年、先進の磁器生産技術を学ぶため、後に磁祖とあがめられる加藤民吉が肥前へ移り立ちます。そして同4(1808)年に民吉が瀬戸に戻ると、民吉が肥前で学んだ原土の精製法、釉薬の調合法、丸窯・分業制などが伝えられ、瀬戸の磁器生産技術は飛躍的に向上していき、そして、陶業を営むひとりがつきたのは長門戸主に限られていたものが、新製焼に関しては二男・三男でも開業できたことや、本業焼から新製焼への転業が相繼いだことなどによって、さらに磁器生産は陶器生産へとよくうまれます。出典：せとものエスタ99実行委員会・瀬戸市歴史民俗資料館編「せとものエスタ99 瀬戸焼1300年の伝統と技術」大せともの祭協賛会(19990417)

「陶器の破片」神は「毛を取り除いた羊にはやわらかい風を送る」のでしょうか?私たちが触れられないほどの苦しみは与えないのでしょうか?

特味とまかせ

Respect Spirit 陶色

R614 <琉球の神話> 自国の文字を有せざる琉球には、口碑の時代が比較的に永く続いた。否む所今日まで続いているといっても差支ない。琉球の神話は「遣老説伝」や「宮古島日記」に網羅されているといはうものの、まだ記録に収められていないものも沢山ある。出典：伊波普猷著「琉球」岩波書店(20001215)

R615 <小浜市の取り組み> それらのこともふまえて、最近「食育」という言葉がよく耳にしますが、私はあえて「たべごと(食事)の教育」とよんでいます。「たべごと」には①身体的機能、②精神的機能、③社会的機能、④経済産業的機能、⑤美的センスの向上機能、⑥農林水産業の健全なる振興機能、⑦教育的機能といふ7つの機能があり、これらをととして私の持論を紹介します。出典：石毛直道監修「若狭おばまの食文化 御食国若狭おばま食文化館展示ガイド」福井新聞社(20071123)

R616 <いただきます、ごちそうさま> 「いただきます」「ごちそうさま」は日本特有の表現で、外国にはない言葉です。そこに込められているのは、さまざまな感謝の気持ち。生きものの命をいただくことへの感謝、お米や野菜をつくってくれた農家の人々への感謝、料理をしてくれた人への感謝、今日自分がこうして食べものを食べることができる幸運への感謝...、食事の度ごとに感謝を込めて挨拶するという習慣は、日本独特の美しい文化。ぜひとも次世代へと伝えたいものです。ちなみに「ごちそうさま」の馳走は、走り回るといふ意味。走り回って集められた食材を使った素晴らしい料理への賛辞と感謝を表す言葉です。「いただきます」はいままでもなく「食べます」の謙譲語ですが、上位の人からもらったものや神仏に供えたものを頭の上におしいだいてから食べること、高いところ、頂上を意味する。出典：服部幸應監修「服部幸應のはじめての食育」株式会社ローカス(20070615)

R617 <正月/雑煮 暦蘇はともかく雑煮だけは> 餅は古くから神に供えられ、ハレの日の食べものとされてきた。奈良時代には読経供養料として餅が用いられ、平安時代には朝廷のさまざまな儀式でも使われるようになった。現在のうちに雑煮で正月を祝うようになったのは室町時代だとされる。それ以前にも雑煮はあったが、とくに正月の食べものだったわけではなく、祝の席や将軍がおりになったときの酒肴として食されていた。出典：新谷尚紀監修「日本の「行事」と「食」のしきたり」青春出版社(20041115)

R618 <箸のみで食べる国は日本だけ> 日本は「箸の国」といわれています。1300年以上も前の奈良時代から、日本ではすでに箸が使われていた。箸で食事をする国や地域には、中国、朝鮮半島、台湾、ベトナムなどがありますが、箸だけで食事をするのは日本だけです。ほかの国では箸のほかには匙を併用するのが一般的です。たとえば韓国では、箸は料理を取り分けて食べるときだけで、ご飯やスープは匙を使って食べます。箸は見た目にはただの2本の棒ですが、その機能は多彩です。つまむ、すくう、のせる、く切る、といった機能をもった2本でこなします。箸を自在にコントロールできるようにするには、箸を正しく持つことが大切です。箸を扱うことによって脳が刺激され、発達が進むとされるという研究結果もあります。出典：近藤珠貴監修「和のふるまい 日本の作法と暮らし」日本芸文社(20080115)

R619 <近世町人の「夢」と文様> 近世文様の意識構造には、町衆とくに「此辺の衆」とされた公家貴族の追憶と、芝居、遊里のいわゆる愚所場の意識と、町奴における男達の世界三様態が考えられる。かかる様態には「しゃれ」「やば」「いき」などの詞が対応しよう。さらに、時期的には寛永期を中心とする17世紀後半が一転機をなす。「いき」な文様といわれる縮文様は、近世も元禄以降に大流行はしているが、元禄7年刊行の「古今和漢諸道具見知抄」には縮文様を「いづれも下作り」とあるし、また室町期には「鳥織物は人前然るべからず」とか「地下人のきもの」と評されていた。このように「いき」なる概念は、ある特定の文様に規定されるというより時代への様態である。山東京伝文の「小紋」は天明より寛政期にいたる18世紀後半において、戯作者京伝の物語的視野と、浮世絵師北尾政広としての写実的視野との接点に構成された世界で、そこに京伝の滑稽さがある。そこそこま「しゃれ」が天明期への文様作者としての京伝の様態である。ここにあげた「しゃれ」や「いき」にみられる文様構成意識は、現実社会をありのままに描写し評論できない文様作者の象徴であり「夢」に抽象化した世界観でもある。出典：上條秋子著「日本の文様」雄山閣(19760725)

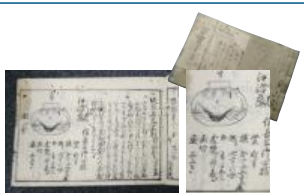
R620 <神に食物を与える> 疫園国社 昔北海に坐し武塔の神南海の神の女子を、与波比に出でしけるに、日暮れたり。彼所に、蘇民将来、巨旦将来と、二人ありき。兄の蘇民将来は甚と貪食し、弟の巨旦将来は富饒みて、屋も、食も、ばかりありき。ここに、武塔の神、宿処を借り給うに、借みて貸さす。兄の蘇民将来は貸し奉る。「(群日本紀)」この伝説は、新嘗の夜とは関係ないが、訪れる神をこぼんだ結果村に大凶害の起ったという筋である。人間の不幸不幸はこういう神さまにたいするわれわれの人の正しい行為の正しくないかによって定まるという、古風な考え方、かかる話の基礎になっておるらしいと、柳田国男先生は考証されておる(柳田国男「日本伝説集」35頁〜68頁)。この型の説話において、神を宿泊させたいということよりも、神に食物を与えるということが重要であつたらしい(松村武雄「外者款待と民謡」「民俗学」2の1号9頁〜11頁)。出典：松本信弘著「日本神話の研究」平凡社(19710210)

R621 <正倉院三彩・緑釉> 正倉院三彩・緑釉57点は地上に伝世した世界最古のやきものである。もと東大寺の什物として、大仏開眼三昧、かずかずの儀式に用いられた。天暦4(950)年、嵯峨院双倉の崩壊によって、正倉院南倉に移された。出典：嶋崎彰一/宮石宗弘/沢田由治著「日本のやきもの(6)三彩・緑釉 瀬戸・常滑」講談社(19920120)

R622 <六古窯> 今日、中世のやきものを捉える場合「六古窯」という概念が一般に用いられているが、現在七十窯業地に及び、中世窯業全般を捉える場合、この概念は必ずしも適当なものではない。むしろ中世のやきものは前代の土器に基づき、その機能に応じて分類することが、それぞれのやきものの位置づけを明確にする上で必要である。なぜなら中世のいづれのやきものもそのみをもって生活を充たしたものでなく、輸入陶磁も含め、各種のものが組合せられて用いられたからである。土器系・須恵器系・甕器系の三系列に分けることができる。出典：嶋崎彰一編「日本の陶磁 瀬戸・常滑」中央公論社(19891201)

R623 <甕器系と須恵器系> 甕器系の中世陶器は平安時代に東海地方一円において生産された灰釉陶器(白瓷)の系譜をひくものであり、(1)瀬戸・美濃のような灰釉・鉄釉を施した施釉陶器、(2)無釉の日常食器のみを焼いた東海地方各地の山系陶器、(3)常滑・瀬美などのように、無釉の甕・甕鉢の三者を主として焼いたもの、(4)平安時代に灰釉陶器の伝統をもたない地方において、中世陶器への転換に際して、猿投・常滑などの製作技術を導入して、甕・甕鉢の三者を主として焼いるもの、の四者がある。本巻で取り扱う越前・加賀などはこの甕器系第四類に属するものである。次に須恵器系としては、(1)平安時代の須恵器の伝統をひきながら、鎌倉時代において酸化焙焼による茶褐色の陶器に転化した備前など、(2)須恵器の製作技術をそのまま継承した、還元焙焼による灰青色の、統須恵器系というべき陶器の二者がある。本巻で扱う玉洲・亀山などは、この須恵器系第二類に属する。出典：嶋崎彰一編「日本の陶磁 古代・中世」中央公論社(19900310)

R624 <鏡谷の陶人> 近江国の古代窯業はよく知られているように、「日本書紀(垂仁紀)」に見える「鏡谷の陶人」は、実際には5世紀末の鏡谷古窯跡群に発する須恵器生産を主体としたものである。時代を追って次第に南下し、平安時代前期には緑釉陶器を併せ焼いているし、平安末期には甲賀郡日守町春日、山の神楽において灰釉陶器を焼いているのである。野洲川を渡り、山越えれば信楽である。出典：嶋崎彰一編「日本の陶磁 古代・中世第6巻 信楽・備前・丹波」中央公論社(19760520)



菊本嘉保編「万宝全書(巻六)」(1694(元禄7)上梓)」陶彩文庫蔵(L398)



大西林五郎著「鑑定備考 日本陶誌」松山堂書店(19190601)より陶彩文庫蔵(L395)

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、福岡県の百五十一个所を筆頭に、北九州を中心として四国本くに密着しており、古瀬戸の分布と反比例している。出典:橋崎彰一著「現色日本の美術(22)陶芸」小学館(19801101)	R651	<お食い初め> 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)
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、それが唐三彩といってもさしつかえないだろう。短い焼造期間であったにもかかわらず、大量に生産されていく、莫大な遺品に今も接することができます。それが唐三彩の評判をさらに高めているといえる。それはと皆高い唐三彩でありながら、その実体は謎につつ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)	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く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、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」といいます。【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: 服部幸庵/服部津貴子著「一汁三菜とは」メネルグア書房(20131215)
R627	<茶人たちは芸術そのものになった> 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、理解できると考えてきました。だから彼らは、日本の生活に「優雅さに感じられるもの」にしようと、高い水準で自己を律してきたのです。出典:岡田心著「夏川賀実記「茶の本」致知出版社(20140415)	R653	<おいしいぞめ> 著初、著編、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)
R628	<猿投> 猿投窯はこうした碗・皿類を中心とした窯業生産地として続続したのである。灰釉を失い、粗雑なつくりの碗類を東海地方ではいっばん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食器に用いたその伝統をひもっており、鎌倉時代に入って小碗が高台を失い、小皿化したものである。出典:橋崎彰一編「日本の陶磁(4) 常滑・湿・猿投」中央公論社(19760820)	R654	<大徳寺> 住吉大社こそ一休の本拠であり、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變りい呑みこれていく中に、大徳寺と堺は愈々絆を強くした。中でも利休と古溪の完成した茶禅一味の茶の湯の文化は、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:高田明浦/千宗室著「大徳寺」淡交社(20071228)
R629	<蘭辞と提言> もともと、伊万里焼を取り囲み、これを受けている価値体系はいろいろとある。発掘調査で伊万里焼の歴史の礎がはききすれば、愛陶としての伊万里焼の存在はますます輝くことだろう。そこに愛陶家達もまた食文化集り、愛陶家と考古学者の融合は、本書の面白い試みである。おおくの識者の賛意を願う次第である。出典:矢部良明/小木一良著「伊万里百態」里文出版(19900230)	R655	<永平寺> 朝思晩とお粥えや作法は少しずつ違いますが、特にお昼の食事をいただく際には大切な作法があります。頭鉢に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。これは生飯といひ、折水と同じく、いただいた恵みを自然界に還元するもので、僧堂師の生飯台によって鳥や昆虫に施します。人や昆虫など多くの恩恵によって修行が支えられていることを胸に刻みながら、仏さまの徳運に一つでも近づいていくための大切な修行として、恭しく頂戴することの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場においていいのは年に十日間だけで、その時期を見極めて成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」研人パブリッシング(20030101)
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」というレシジ集に、奈良茶といいう食べ物が出ています。煮だした茶汁に炒り米や粟、ショウガを入れ込んで煮たもので、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「茶汁」、出雲のボテボテ茶という名称で残っている。まさに具を入れて煮る茶である。お茶漬けはこういった食文化の「変形」である。(中村洋一郎) 出典:大坪健監修「お茶なでも小食家」講談社(20000820)	R656	<まてい> 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、田畑や作物の種まき、畑の草取り、家畜の世話と朝から晩まで一年中休む間もありません。でも。そこには田舎の一部のような都会暮らしは得られない、自分で作物を作る喜びと豊かさがあり、充実感に満ちていました。まさに、福島の方言でいう「まてい(ねい)」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、つないでいくのが、私たちの義務です。出典:野崎洋光著「つなげていきた!野崎洋光の二十四節気の食」家の光協会(20111101)
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れ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した手順や料理をする基本の力が必要で…。一度に全部をつくるのは難しいかもしれませんが、今年はこれ、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、時をつなぐおぐなになっていって下さい。出典:坂本廣子著「坂本廣子のつくるう!食べよう!行事食」少年写真新聞社(20131031/20131128/20131227)	R657	<先賢の偉業徳> 之は窯業が尽力の及び処ではなく、神の加護に依る外はいふ云ふ処から出発したもので、波佐見地方でも明治の頃までは、窯に入火をするときに、一簾箱に山海社に「ヒトギ」と云ふ米粉製のツグゴと御酒を供へ、其「ヒトギ」を子供等に与へ之を窯の焚口で焼いて食べさせ、又登窯の前に道路のある所など、窯の火入をすれば二十日位連続して焚くのであるが、其間は農作物の下肥等の運搬を停止せしめ、不浄を防止した居たこと、又窯焚の食べる窯場に送る食物は、月経時の婦人に一切取扱はせさない等、厳近世まで実行した処等、神秘的にかり自然と敬神の念が強かったのである。出典:太田新三郎著「波佐見地方陶祖の探究」波佐見町/波佐見町教育委員会(19620301)
R632	<一粒に寄せる思い> 新米のその一粒の光かな(高浜虚子) 実りの秋、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:戸谷満智子著「食の歳時記」海鳥社(20061124)	R658	<窯株制度の廃止> 窯業界における封建的生産関係からの脱却、これをもっとも象徴的にあらわすのは江戸時代いらい存続してきた窯株制度の廃止であった。この窯株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たもので、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乱造の防止を目的に制定され、これに対し陶磁業者よりは運上金が上納されるシステムになっていた。出典:永原慶二/山口啓二編「日本技術の社会史(4)窯業」日本評論社(19841225)
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さないものである。それだけに、おいしい煎茶の一杯が人々に与える調いは大きい。抹茶と異なり、日常の生活のごく平凡なひとこまに登場するお茶である。しきたりや形式的なことは二次である。何よりもまず大切にされるのは、もてなす立場に立っているか、あるいは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)	R659	<一年じゅう土鍋を使う> 土鍋というと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見つようになり、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早くおいしくするの土鍋。鍋物だけに最適です。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、【ゆくゆけ加熱が、甘味とまみを引き出す】「肉厚で煮こぐことで、味がじっくりしみ込む」「金属がけ出す心配がなく、酸や塩分にも強い」「玄米を炊くときの、ビタミンの損失が少ない」、出典:「尾形紀博情著「なんでも 土鍋!四季の料理術」サンマーク出版(20060630)
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」スタジオ・タック・クリエイティブ(20130305)	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ます。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)
R635	<茶器を揃える> お茶の時間をおいしく楽し過ごすと思えば、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、茶験にはお茶の味わいを左右する、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)	R661	<有田の名物「ごどうふ」> 豆乳にぐずや鰯粉を混ぜ、加熱し凝固して作る。食感ほもちもち感があり、九州地方特有のもちもち醬油が良く合う。佐賀県、長崎県に分布する郷土食で、佐賀県有田町のものが有名です。出展:豊田監二監修「九州宝御膳物語ーおいしい郷土料理大事典」西日本新聞社(200611)
R636	<煎茶碗> 通き通った、美しい茶液の色を目で楽しむことも、煎茶の大切な風雅のひとつとされているようで、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「しっかわかる、煎茶入門」淡交社(20100608)	R662	<屠蘇> いまはもつぱら酒を酌み、屠蘇を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、青木正児著「酒の香・抱樽酒話」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」が載っている。
R637	<最後の一滴まで丁寧にいただく。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よう。お水を沸騰させる。器に移して冷ます。茶葉を急須に入れる。頃合いを見はからい湯を入れる。ゆくゆけ待つ、そして、丁寧に最後の一滴まで注ぎきる。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、おのずと心も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)	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と、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」と訊ねられた利休は、「古田織部などではあるまいか」と答えたと伝えられます。出典:藤沢周平著「帰省(破滅の織部-古田織部の生涯)」文藝春秋(20110310)
R638	<お茶の印象を変える湯呑みの色合い> 湯呑みか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、お茶の内側の色。出典:角謙二著「日本茶の基礎知識」旺文社(20110330)	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まいて煮たもの。ハゼを人に、アラメをもんにたえ、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(乾物のおかず)」農山漁村文化協会(200304)
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って、青空の下でおしゃべりを楽しみながら時を過ごす。これもやはりカジュアル・リッチなのだと思うのです。出典:楠本健一著「本音の飲食」柴田書店(20100715)	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鉢(ぎょうはつ)、もう一つは黄蘗(おうぼく)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たことで、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調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:曽根喜和子編「日本料理全書」集文館(19670401)
R640	<くらわんか手> 18世紀代の「くらわんか手」の様相やコンヤック印判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:「波佐見育磁展 くらわんか展」世界炎の博覧会波佐見町営委員会(19900718)	R666	<瀬戸の民吉> 大切な秘伝をよくも、他国人である民吉に伝えたと思うが、民吉が最初に高浜にきたときは冷たくあしらったものの、秘伝書の中にもあるように、まさに民吉の真摯な熱心にはだされ、教える気になったのであろう。昔聞の伝説や芝居では「佐佐の悪魔」といわれた民吉だが、実像は少なくとも、真剣で正直だった。出典:藤徳夫著「瀬戸の民吉」葦文社(200105)
R641	<子孫繁栄> 文様 の意匠として、犬、兎、魚類などのお産が軽く多産な生き物や、葡萄などたわに実をつける植物、石榴や瓜など種もくちも植物、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)	R667	<瀬戸物> 陶磁器のうち、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。陶磁器だとよくよく、せとも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いて、並んでいる陶磁器の中で、どれがほんとうの瀬戸物の中、どれがほんとうの瀬戸物なのかと思ったら、たいいていのは首をひねるだろう。出典:崎川範行著「やきもの風土記 カラデックA71」保育社(1964)
R642	<豊か文様> 古代から、近世までを五つの時代に分けて文様を辿りました。歴史の動向と、人々の営みがかも豊かな文様として結実したことにあためて驚きを見えます。出典:河邊正夫著監「日本の古典装飾」青幻舎(20060601)	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)
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の美である。出典:久野治著「古田織部の世界」鳥影社(20000630)	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年前半までは農村地帯でも白米に糠麦の押し麦を混ぜて麦飯を常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年代にはほとんどどの地域で白米の飯になりました。出典:神と野暮の間に、キザがあります。一番懐いていたのがキザであって、キザにないくらいうらやま野暮でいたいといえます。出典:和食文化国民会議(今田節子・清海香)「ふるさとの食」の思文閣出版(20170828)
R644	<書院式> 織部に書院式を示唆したのは秀吉だという。武家が、彼らの世にふさわしい茶を求めたと考えれば、この話の本当かもしれない。その要望にこたえて、織部はきれいで格調の高い貴人点的茶を完成した。出典:藤沢周平著「帰省」文藝春秋(20110310)	R874	<お茶とお菓子> お茶とお菓子との関係は深く、茶席などでは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納得です。また抹茶のほかには玉露は芳醇なまじ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よく合います。煎茶は爽やかさとともに甘味を感じずお茶であり、羊羹、パイなどの相性が良いともいわれます。ほうじ茶は香ばしい焙じ香を楽しむお茶で、塩味や醤油味の効いた煎餅や漬物など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でしょう。和食文化国民会議(厳光生・中村純子)「和菓子と日本茶」思文閣出版(20171124)
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い、中国では蔓草文と呼びます。唐草の語はすでに「奈良時代」にさかのぼり文献にも見られます。忠臣蔵草、葡萄唐草、蓮華唐草、雲唐草、牡丹唐草など起源については色々と言説がありますが、一般的には古代エジプトのロケツス(蓮)の紋様、砂漠の駱駝草に起源を求る説が最も有力です。出典:林浩治著「陶磁器の魅力と文化」いなほ書房(20010115)	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。江戸と現代ははっきりとつながり、響き合うことを浮世絵は教えてくれるのです。出典:林経野著「浮世絵に見る江戸の食卓」美術出版社(20140320)
R646	<夢意識による文様> さて夢意識を文様化した代表例は、「七宝」「富士・鷹・茄子」「福」などである。これらの文様、又は浮世絵の主題とした代表作家に樹下し上がいる。出典:上條孝之介著「日本の文様」雄山閣(19760715)	R876	<回> 畳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和ませ、身の回りの諸々(もろもろ)の事柄を愛(いと)おしむように秩序立ててきた様子か、自分のからだでも感じ取ることができそうながする。出典:矢部田英正著「日本人の坐り方」集英社(20110222)
R647	<京料理> そこで、四百年を超える歴史を持つ懷石料理店「瓢亭」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。それは懐石料理、精進料理、懷石料理、おばんざいです。これらがよ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、おかわりやす」廣済堂出版(20010515)		
R648	<誰にでもかんたんにおそうざいは作れます> 青葉と油揚げのたいなんやら、いろんな野菜と肉肉を吹き合わせたやうなおそうざいに、炊きたてのはんとみそ汁がある。子供の頃の夕餉の食卓の光景でした。昔からその過程で受け継がれてきた夕餉のおそうざい、それは手間がかからず、安くておいしい。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(20100920)		
R649	<「おまわり」と「おぞよ」> おまわりとは音、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みだれた言葉らしい。季節が移りゆくなか、旬の食材が次々と出まわってくる。京都の女性性は旬の逃さず取りあげて、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、まわり具合も…。おぞよのほうは、漢字をあてると(御難余)なる。京都の生活は、晴ハ(祭事)に映え、憂ケ(平生)に倣約して慎ましくもこたえる。出典:松本章男/秋山三子・大村けい/平山千鶴著「京のおぼんざい」光村推古書院(20020808) こうして、煩悩的に表現すると、ひとりひとりの人間が、なんらかの仕方ややりがえなく、代替不可能で、代わりのない存在になるのです。 V.エラツル著・山田邦男・松田美佳訳「それも人生にエースとテラ」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、貴族と庶民の食事の区別が食器のうえでも明らかになってきた。また、個人専用の食器が登場し、庶民にも二本書の使用が広まった。出典:江原柳子/石川尚子著「日本の食文化」アイ・ケー・コーポレーション(20090830)		





S38736160-887⁸¹³
陶蓐窯 花結晶(茶) 三寸皿
1,760円(税込価格)
9.5×1cm



S38745160-887⁸¹³
陶蓐窯 花結晶(緑) 三寸皿
1,760円(税込価格)
9.5×1cm



S38750160-887⁸¹³
陶蓐窯 花結晶(黄) 三寸皿
1,760円(税込価格)
9.5×1cm



S38528160-887⁸¹³
陶蓐窯 花結晶(白) 三寸皿
1,760円(税込価格)
9.5×1cm



S38944160-887⁸¹⁴
陶蓐窯 花結晶(青) 三寸皿
1,760円(税込価格)
9.5×1cm



S38743240-887⁸¹³
陶蓐窯 染付桜 三寸皿
2,640円(税込価格)
9.5×1cm



S38748240-887⁸¹³
陶蓐窯 染付牡丹 三寸皿
2,640円(税込価格)
9.5×1cm



S38758240-887⁸¹³
陶蓐窯 染付鉄線 三寸皿
2,640円(税込価格)
9.5×1cm



S38766240-887⁸¹⁴
陶蓐窯 染付山葡萄 三寸皿
2,640円(税込価格)
9.5×1cm



S38783240-887⁸¹⁴
陶蓐窯 染付椿 三寸皿
2,640円(税込価格)
9.5×1cm



S38738180-887⁸¹³
匠窯 粉引 丸小皿
1,980円(税込価格)
9×1.5cm



S38776160-887⁸¹⁴
喜信窯 志野十草 三寸皿
1,760円(税込価格)
9×2cm ▼



S38942240-887⁸¹⁴
匠窯 黒釉金彩 丸小皿
2,640円(税込価格)
9×1.5cm



S38774240-887⁸¹⁴
匠窯 黒釉銀彩 丸小皿
2,640円(税込価格)
9×1.5cm



S38733320-887⁸¹³
陶蓐窯 四季の花(紅白梅) 三寸皿
3,520円(税込価格)
9.5×1cm



S38526320-887⁸¹³
陶蓐窯 四季の花(桜) 三寸皿
3,520円(税込価格)
9.5×1cm



S38755320-887⁸¹³
陶蓐窯 四季の花(紫陽花) 三寸皿
3,520円(税込価格)
9.5×1cm



S38761320-887⁸¹³
陶蓐窯 四季の花(鉄線) 三寸皿
3,520円(税込価格)
9.5×1cm



S38768320-887⁸¹⁴
陶蓐窯 四季の花(山葡萄) 三寸皿
3,520円(税込価格)
9.5×1cm



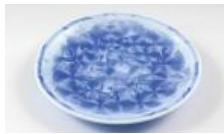
S38773320-887⁸⁰⁹
陶蓐窯 花結晶(茶) 銘々皿
3,520円(税込価格)
12.5×2cm



S38718320-887⁸¹⁰
陶蓐窯 花結晶(緑) 銘々皿
3,520円(税込価格)
12.5×2cm



S38754320-887⁸¹³
陶蓐窯 花結晶(白) 銘々皿
3,520円(税込価格)
12.5×2cm



S38721320-887⁸¹⁰
陶蓐窯 花結晶(青) 銘々皿
3,520円(税込価格)
12.5×2cm



S38206360-887⁸⁰⁹
陶蓐窯 染付草花(桜) 四寸丸皿
3,960円(税込価格)
13×1.5cm



S38906320-887⁸¹³
陶蓐窯 花結晶(黄) 銘々皿
3,520円(税込価格)
12.5×2cm



S38730550-887⁸⁰⁶
陶楽窯 紫彩華彩 銘々皿
6,050円(税込価格)
14×2cm



S38752600-887⁸¹³
陶楽窯 紫翠紋 銘々皿
6,600円(税込価格)
13×2cm



S38701100-887⁸⁰⁹
昭阿弥窯 祥瑞山水 四寸皿
11,000円(税込価格)
12×2cm



S38712260-887⁸⁰⁹
匠窯 粉引 五寸丸皿
2,860円(税込価格)
15×2cm



S38747280-887⁸¹³
匠窯 粉引 五寸角皿
3,080円(税込価格)
16×16×3cm



S38715300-887⁸⁰⁸
大日窯 灰釉三彩 五寸皿
3,300円(税込価格)
15.5×3cm



S38722300-887⁸¹⁰
大日窯 釉彩 五寸皿
3,300円(税込価格)
15.5×3cm



S38771320-887⁸¹⁴
嘉郎窯 灰緑丸 五寸皿
3,520円(税込価格)
15×2.5cm



S38727340-887⁸¹⁰
匠窯 黒釉銀彩 五寸丸皿
3,740円(税込価格)
15×2cm



S38940340-887⁸¹⁴
匠窯 黒釉金彩 五寸丸皿
3,740円(税込価格)
15×2cm



S38778400-887⁸¹⁴
陶蓐窯 花結晶(白) 楕円鉢(小)
4,400円(税込価格)
23×19×4cm



S38765400-887⁸¹⁴
陶蓐窯 花結晶(銀藤) 楕円鉢(小)
4,400円(税込価格)
23×19×4cm



S38757400-887⁸¹³
大日窯 碧彩 五寸皿
4,400円(税込価格)
15×3cm



S38709300-887⁸⁰⁹
喜信窯 志野十草 五寸皿
3,300円(税込価格)
15×3.5cm ▼



S38740350-887⁸¹³
幹窯 吉祥桜 五寸角皿
3,850円(税込価格)
15.5×15.5×2.5cm



S38763350-887⁸¹⁴
幹窯 吉祥秋草 五寸角皿
3,850円(税込価格)
15.5×15.5×2.5cm



S38781360-887⁸¹⁴
幹窯 めでたい(赤) 中皿
3,960円(税込価格)
17×1.5cm

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)



京焼・清水焼
陶蓐窯
facebook



音羽の滝
京都府山科
Nihon Thosai



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 釉彩点紋 タル型湯呑
3,300円(税込価格)
6.5×7cm (175ml)



S38847400-888⁸⁰⁹
陶算窯 花結晶(黄) お茶呑茶碗
4,400円(税込価格)
9×7cm (260ml)



S38720400-888⁸¹⁰
陶算窯 花結晶(白) お茶呑茶碗
4,400円(税込価格)
9×7cm (260ml)



S38844350-888⁸¹⁰
譲司窯 黒柿釉 湯呑
3,850円(税込価格)
8×8cm (225ml)



S38191375-888⁸¹⁰
清泉窯 萩がさね 湯呑(小)
4,125円(税込価格)
7×8cm (220ml) 土



S38729500-888⁸¹⁰
陶楽窯 紫彩華紋 お茶呑茶碗
5,500円(税込価格)
8×6.5cm (195ml)



S38904900-888⁸⁰⁹
陶算窯 花揃え(すみれ) お茶呑茶碗
9,900円(税込価格)
9×7.5cm (260ml)



S38706900-888⁸⁰⁹
陶算窯 花揃え(桜) お茶呑茶碗
9,900円(税込価格)
9×7.5cm (260ml)



S38902110-888⁸⁰⁹
壹楽窯 ヒツ花雲 お茶呑茶碗
12,100円(税込価格)
9.5×5cm (165ml)



S38705300-888⁸⁰⁹
陶算窯 白掛桜 急須
33,000円(税込価格)
12×9.5cm (280ml)



S38905400-888⁸⁰⁹
陶算窯 白掛草花 急須
44,000円(税込価格)
12×9.5cm (440ml)



S38843440-888⁸¹⁰
浩三窯 わら釉 急須
4,840円(税込価格)
11.5×6.5cm (230ml)



S38147470-888⁸¹⁰
浩三窯 花透し 急須
5,170円(税込価格)
11×9.5cm (230ml)



S38140850-888⁸¹⁰ 清泉窯 萩がさね 急須
9,350円(税込価格) 12×9cm (270ml) 土



S38719120-888⁸¹⁰
陶算窯 花結晶(白) 急須
13,200円(税込価格)
11.5×8.5cm (260ml)



S38846120-888⁸⁰⁹
陶算窯 花結晶(緑) 急須
13,200円(税込価格)
11.5×8.5cm (260ml)



S38716100-888⁸¹⁰
花月窯 白印華 急須
11,000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)



S38728160-888⁸¹⁰
陶楽窯 紫彩華紋 急須
17,600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)
3,410円(税込価格)
12×5.5cm



S38734310-888⁸¹³
喜信窯 志野印華 飯碗(小)
3,410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)
4,180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 黒轆線紋 飯碗
3,960円(税込価格)
10.5×6.5cm



S38650375-888⁸¹⁴
花月窯 櫛目印華 飯碗(大)
4,125円(税込価格)
12×6.5cm



S38777325-888⁸¹⁴
俊山窯 吉祥富士 飯碗(大)
3,575円(税込価格)
11.5×6cm



S38845360-888⁸¹⁴
花月窯 釉彩点紋 飯碗
3,960円(税込価格)
10.5×6.5cm



S38770380-888⁸¹⁴
大日窯 釉彩 飯碗
4,180円(税込価格)
11×6cm



S38908350-888⁸¹³
喜信窯 鉄絵三島 飯碗(大)
3,850円(税込価格)
12.5×6cm



S38775350-888⁸¹⁴
喜信窯 志野十草 飯碗(小)
3,850円(税込価格)
12×5.5cm



S38746700-888⁸¹³
陶算窯 交趾唐草 飯碗(大)
7,700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



S38767400-888⁸¹⁴
清泉窯 萩がさね 飯碗(大)
4,400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



S38749450-888⁸¹³
陶楽窯 舞い唐草 飯碗(小)
4,950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



S38731100-888⁸¹³
陶算窯 紅白梅 飯碗(小)
11,000円(税込価格)
12×5.5cm



S38756120-888⁸¹³
陶算窯 織部芙蓉 飯碗(小)
13,200円(税込価格)
12×5.5cm



S38744140-888⁸¹³
陶算窯 白掛草花 飯碗(大)
15,400円(税込価格)
12×6cm



幸祥窯

- ① S38364600-834 幸祥窯 白虎(びやっこ) 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)



- 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)



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)



- S38057150-833
秀窯 黒うず 飯碗
1,650円(税込価格)
(美濃焼) (0202) 土



- S38373200-842(V)
黒織部 飯碗
2,200円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)



- S38806140-856(V)
芝苑 黒釉白ながし 飯碗
1,540円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)

- S38807130-856(V)
芝苑 黒釉白ながし 湯呑
1,430円(税込価格)
(瀬戸焼) (1112)



- ⑥ S38569220-826
与山窯 更紗唐草文 飯碗
- ⑦ S38570220-826
与山窯 更紗花卉文 飯碗
- ⑧ S38571220-826
与山窯 更紗赤花文 飯碗
- 各 2,420円(税込価格)
(有田焼) (2101)



- 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)



- 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)



- S38360200-857(V)
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 白釉トナリ 飯碗
2,420円(税込価格)
(瀬戸焼) ● (1112)



- S38554230-826
小春花 赤染麦わら手 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)



- S38631280-850
定山窯 瑠璃紋 飯碗(大)
3,080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)



- S38926300-842
惣太窯 染錦唐草 茶碗(大)
3,300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
楽峰窯 白磁そぎ 飯碗(小)
3,850円(税込価格)
(清水焼) (3102)



- S38108320-834(V)
一真窯 白磁手彫り 飯碗
3,520円(税込価格)
(波佐見焼) ● (2201)



- S38635320-850
定山窯 外具須花弁十草
反飯碗(中)
3,520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(双鳩窯)) (3202)



- ⑪ S38099400-834
敏也窯
御本彩駒筋 飯碗(赤)
- ⑫ S38101400-834
敏也窯
御本彩駒筋 飯碗(青)
- 各 4,400円(税込価格)
(京焼・清水焼) (3104)



① S38091300-834
万作窯 十草 飯碗(大)
② S38092300-834
万作窯 十草 飯碗(小)
各 3,300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
岡田絹代 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)



S38078350-829
宮本咲 風船かずら 飯碗(小)
3,850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



S38039350-832
河島喜信 青釉三島 飯碗
3,850円(税込価格)
(京焼・清水焼) (3104) ▼



S38069350-827
河島喜信 花袖三島 飯碗
3,850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)



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 櫛目印華 飯碗(小)
4,125円(税込価格)
(清水焼) ●◆(3105)



M50438380-831
岡田絹代 花木 飯碗(小)
4,180円(税込価格)
(九谷焼) (3202)



S38855380-827
山近泰 アネモネ 飯碗
4,180円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M54216380-844
岡田絹代 桜十草 飯碗
4,180円(税込価格)
(九谷焼) (3202)



S38026380-831
山近泰 ポピー 飯碗
4,180円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



S38034380-832
岡田絹代 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)



S38080400-829
清泉窯 萩がさね 飯碗(小)
4,400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)



③



④



⑤

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



S38029480-831
銀舟窯 舟出 飯碗
5,280円(税込価格)
(九谷焼) (3202)



S38331480-829
銀舟窯 華月夜 飯碗
5,280円(税込価格)
(九谷焼) (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)



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 黒金彩蒼釉飯碗
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
漢山窯 白磁染付芙蓉手
手造飯碗
8,800円(税込価格)
(有田焼) (2208)



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)



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)



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)



M54492650-848
北哉窯 春の風 組湯呑
7,150円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



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)



M54921440-849 与山窯 聖果 対飯碗
M54922440-849 与山窯 聖果 対湯呑
各 4,840円(税込価格)
(有田焼) (2101)



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) (九谷焼) (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) (九谷焼) (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)
(堤焼) ▲(◆8802) ▼



M55229300-863
天龍窯 萩藍 ペア花鉢
3,300円(税込価格)
(萩焼) (3806) 土



M54923540-850
定山窯 瑠璃紋 対飯碗
5,940円(税込価格)
(有田焼) ●(2101)



M54467900-850
文山窯
ラスター山茶花 対飯碗
9,900円(税込価格)
(有田焼) ●(2101)

M54452700-871
山近泰 さくら 組飯碗
7,700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 釉裏銀彩
(九谷焼)
(3201)



嘉峰窯 鶴亀
(京焼・清水焼)
(3102)



M55383650-870 組飯碗
7,150円(税込価格) ●
M55382550-870 組湯呑
6,050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)



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)



M50061720-868 嘉峰窯 粉引ぶくろう 組飯碗
7,920円(税込価格) (清水焼) ●(◆3105)
M50060600-868 嘉峰窯 粉引ぶくろう 組湯呑
6,600円(税込価格) (清水焼) ●(◆3105)



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)



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)



宮本咲

M54854700-871 風船かずら 組飯碗
M54855700-871 風船かずら 組湯呑
各 7,700円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M54643700-853 玉山窯 黒織部 組湯呑
M54642700-853 玉山窯 黒織部 組飯碗
各 7,700円(税込価格)
(美濃焼) ●(0202)



M54245900-865 陶葺窯 花結晶(緑・茶) 組飯碗
9,900円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(◆3105)
M54244800-865 陶葺窯 花結晶(緑・茶) 組湯呑
8,800円(税込価格)
(京焼・清水焼) ●(◆3105)



(京焼・清水焼) (◆3105)

M50019800-866 清泉窯 萩がさね 組飯碗
8,800円(税込価格)

M50020750-866 清泉窯 萩がさね 組湯呑
8,250円(税込価格)



M55152135-867 花月窯 櫛目印華 睦揃
14,850円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



M55153270-867 賀峰窯 染赤濃吉祥 睦揃
29,700円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



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)



M55403720-866
喜信窯 志野更紗 組飯碗
7,920円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)

M55402660-866
喜信窯 志野更紗 組湯呑
7,260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
陶算窯 青・赤小梅 組飯碗
15,400円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)

M55368120-848
陶算窯 青・赤小梅 組湯呑
13,200円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M50011240-865 陶算窯 白掛雲錦 組飯碗
26,400円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)

M50010200-865 陶算窯 白掛雲錦 組湯呑
22,000円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



M50563280-865 陶算窯 花移ろい 組飯碗
M50564280-865 陶算窯 花移ろい 組湯呑
各 30,800円(税込価格) (京焼・清水焼) (◆3105)



M55411250-867 壹楽窯 彩花鳥 組飯碗
M55410250-867 壹楽窯 彩花鳥 組湯呑
各 27,500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)



M55022950-867
桜谷窯 仁清花桜 抹茶盃
10,450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
陶算窯 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)



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



M54925100-850
定山窯 染付花弁十草 仙茶揃
11,000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



M54240200-865
陶算窯 花結晶 お茶呑茶碗
22,000円(税込価格)
(京焼・清水焼) (◆3105)



M54380130-870
宗秀窯 釉裏銀彩 汲出揃(BL) 五客
14,300円(税込価格)
(九谷焼) ●(3201)



M54936200-870
宗秀窯 釉裏銀彩 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)



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

日本陶彩協会はこの「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。



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 陶彩

- 価格には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。
- やきもの特性上、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(店名は購入店を偽忘するためで、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)。
- 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。梱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に改変、要約せず、その出典と共に紹介します。
- 文中の引用はその範囲内に、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OK 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。 | ■お粥 進物にも使えるお粥入りです。 |
| ■Hybrid 直火・IH、どちらでもお使用になれます。 | ■一客箱入 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。 |

●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。

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。清楚な、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。



M54976120-894-1188
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、金襴彩画等を得意とし、号を梅實といいました。御庭焼の指導にもあたり、備前藩筆頭家老伊木忠澄(三猿斎)に招かれ、虫明焼の指揮をしています。
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。淡黄手白磁が与平白磁の代名詞で、釉下彩作品を生み出した。
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「3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」雄山閣(193709)などを参照
「やきもの読本」(水野民也代表 滝藤四郎編集 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。

本の紹介

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、人を中心とした豊かな「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。



NihonTohsai.com

食を楽しむ、器を愛する

TOHS AI 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/>



名 窯

土と火の恵み

VOL.25

- 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。梱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。