# やきもの知恵袋

これでわかる…

陶磁器標準呼称図録



身近にあるけれど
知らないことや
知りたいことが
たくさんあるんです。

結婚20年目は、陶婚式。

10月4日は陶器の日

平成15年●2003年
ホームページアドレス http://www.yakimono.or.jp

# 陶磁器標準呼称の活用に向けて

日本人の生活に古くから溶け込んでいる焼き物文化。焼き物は、日々の生活で日常的に使われてきた生活必需品ということで需要も多く、陶磁器の産地は全国の至る所に分布。それぞれの特色や伝統を守りながら、今日まで受け継がれてきました。その中には、数百年もの伝統を持つ産地や、著名な作家を輩出した産地も数多く存在します。

永い時の流れの中で育まれた焼き物文化は、日本を代表する産業のひとつですが、歴史があるからこその問題もあります。その一つが、焼き物の「呼称」についての問題です。産地も近く製法が同じなのにもかかわらず、それぞれの産地の地域性や方言の違いによって異なる呼称で呼ばれるようになり、独自の名称のまま定着してしまったというケースも少なくありません。これらの違いは、それぞれの持つ歴史や地域差などを考えると、あってしかるべきものと考えられてきましたが、最近になってインターネットやＴＶ、雑誌などを活用した通信販売に代表される流通形態が台頭。こうした産地・地域の特有の呼称が、トラブルを引き起こす可能性が無いとは言えない状況となってまいりました。

この問題につきまして、陶業界・四団体では共通の課題であると認識し、消費者の皆さまに対し親切で分かり易い呼称・表示を徹底させるための標準呼称の基準作成に、取り組んでまいりました。 そして、このたび陶業界・四団体に加盟する産地の委員および消費地各位の協力を得て、「呼称の標準化」についてをまとめた本小冊子を発刊する運びとなりました。

掲載内容につきましては、それぞれ歴史・伝統を持つ各産地間の調整などを充分に行いましたが、完全なる標準呼称とすることは難しく、議論の別れる箇所もあるかと思います。また、産地・原産国表示などの自主ガイドラインに関連する問題につきましても同様で、現時点における最善をつくした所存であります。陶業界はもとより、流通業界ほかの各方面におかれましては、ぜひ一度本小冊子をご高覧頂き、ご助言を賜れれば幸甚であります。

平成15年12月

TOZIX・ジャパン　日本陶磁器卸商業協同組合連合会
日本陶磁器工業協同組合連合会　日本陶磁器産業振興協会








# 呼称のしかたと表記順序




## 呼称のしかたについて

陶磁器の呼称には、地（素地・釉薬）・文様・形状・品名・寸法（または容量）を記載しなければなりません。しかし、中には無釉のもの、文様のないものもあり、全てを網羅する必要もありません。しかしどこまで表記するべきかのガイドラインが決められていないのが現状です。

## 呼称と産地名について

どこの産地で焼かれたものかが、表示されていれば、消費者にとって便利であり、親切であることは、申すに及びません。現在では、ほとんどの商品に、産地名が付されております。
（産地名を付す場合は、一番先に表示）

## ■カタログ表示のモデルパターン　※主に下記のような表示がされている。

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | 美濃焼 ＜産地＞ | 志野 ＜素地＞ ＜釉薬＞ | 芦 ＜文様＞ | 長角 ＜形状＞ | 皿 ＜品名＞ | （21cm×13.5cm） ＜寸法＞ |
| ② | 瀬　戸 ＜産地＞ ※ | 丸 ＜形状＞ | 小鉢 ＜品名＞ | 織部 ＜素地＞ ＜釉薬＞ ※ | 菊 ＜文様＞ | （φ12cm×6cm） ＜寸法＞　※ |
| ③ | 有田焼 ＜産地＞ ※ | 土瓶 ＜品名＞ | 格子 ＜文様＞ | （900mℓ） ＜容量＞　※ | | |

| | | 単品用 | ギフト用 |
|---|---|---|---|
| A | 品　番 | ○ | ○ |
| B | 品　名 | ○ | ○ |
| C | 価　格 | ○ | ○ |
| D | JANコード | △ | △ |
| E | サイズ・容量 | △ | ○ |
| F | 使用箱（化粧・木） | × | ○ |
| G | 箱サイズ | × | △ |
| H | カートン入数 | △ | ○ |

### カタログ表示統一化に向けて

1. JANコードの表示（単品・ギフト共）⇒ D
2. 箱サイズの表示　（ギフトのみ）　⇒ G

○：表示が必要
△：表示が望ましい
×：表示の必要ない

プライスカードへの登録の関係もあり、字数の制限が発生するなど、全てを表示することが困難な場合があるため、※印の部分が簡素化される場合もあります。
●産地表示は表記する事が望ましい。
●JANコード・カートンサイズ・入数の表示も望ましい。

## 地（素地・釉薬）と文様について

釉薬・文様（デザイン）は、数限りないといっても過言でなく、しかも新しく研究・開発することは、各産地のメーカーや卸商社の企画・デザイン部門の指向するところであります。

### 一般的な名称の例

●瀬戸焼　織部（釉）菓子鉢（φ20cm×10cm）
●有田焼　（白磁）　染付山水（絵）長角皿（18cm×12cm）
●九谷焼　金彩花鳥　玉形（大）花瓶（φ25cm×27cm）
●備前焼　火だすき　鶴首（形）（中）花瓶（φ12cm×21cm）
●信楽焼　窯変（釉）耳付（大）徳利（360mℓ）
※（　）内は省略して表示してもよい

# 主要陶磁器産地一覧MAP

## 国内に産地がたくさん

陶磁器の産地は、全国に散らばっています。どこもそれぞれに独自の歴史・手法があります。日常に使うことを基本に造られる産地もあれば、伝統工芸に根ざした産地もあります。

ホームページで調べてみよう！
http://www.yakimono.or.jp



## 九州

㉒小石原焼（福岡県）
㉓上野焼（福岡県）
㉔唐津焼（佐賀県）
★㉕伊万里・有田焼（佐賀県）
★㉖三川内焼（長崎県）
★㉗波佐見焼（長崎県）
㉘小代焼（熊本県）
㉙天草陶磁器（熊本県）
㉚薩摩焼（鹿児島県）

★有田焼は有田地区を中心として産地を形成し、佐賀県では肥前吉田、また隣接する現在の長崎県側の波佐見・三川内地区などでも同一な産地として製品を生産し、流通業界では有田焼として販売しています。

## 中国

⑰石見焼（島根県）
⑱備前焼（岡山県）
⑲萩焼（山口県）

## 近畿

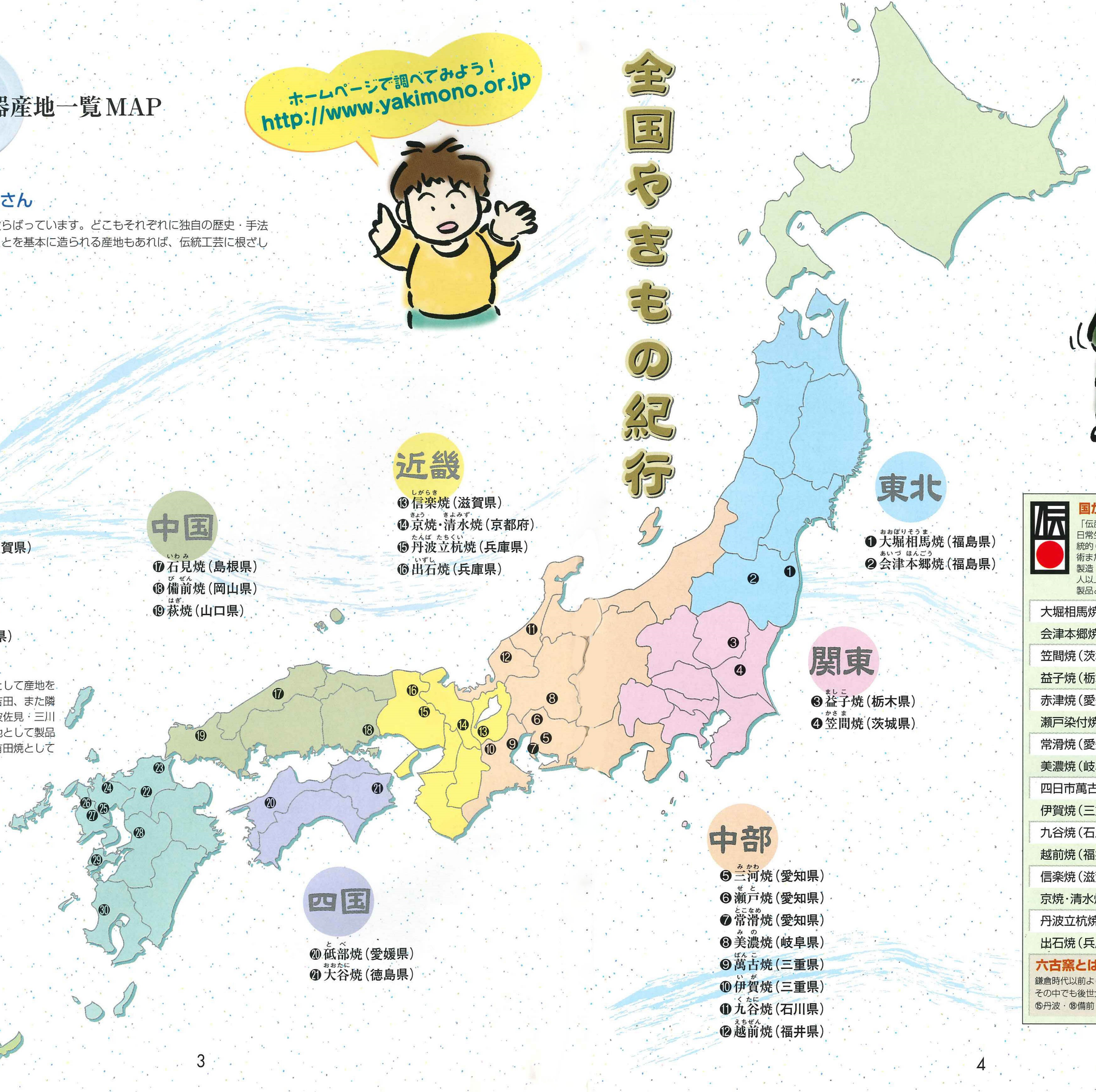
⑬信楽焼（滋賀県）
⑭京焼・清水焼（京都府）
⑮丹波立杭焼（兵庫県）
⑯出石焼（兵庫県）

## 四国

⑳砥部焼（愛媛県）
㉑大谷焼（徳島県）

## 沖縄

㉛壺屋焼（沖縄県）



# 全国やきもの紀行




## 東北

❶大堀相馬焼（福島県）
❷会津本郷焼（福島県）

## 関東

❸益子焼（栃木県）
❹笠間焼（茨城県）

## 中部

❺三河焼（愛知県）
❻瀬戸焼（愛知県）
❼常滑焼（愛知県）
❽美濃焼（岐阜県）
❾萬古焼（三重県）
❿伊賀焼（三重県）
⓫九谷焼（石川県）
⓬越前焼（福井県）

### 国が指定し振興する「伝統的工芸品」とは・・

「伝産法」で次の要件が必要と規定されています。①主として日常生活で使われるもの ②製造過程の主要部分が手作り ③伝統的（伝統的とはおよそ100年間以上の継続を意味します）技術または技法により製造 ④伝統的に使用されてきた原材料より製造 ⑤一定地域で産地を形成していること。(10企業または30人以上の規模) 機械化された陶磁器産業製品や現代的工芸産業製品とは区別されています。

| | |
|---|---|
| 大堀相馬焼（福島県） | 石見焼（島根県） |
| 会津本郷焼（福島県） | 備前焼（岡山県） |
| 笠間焼（茨城県） | 萩焼（山口県） |
| 益子焼（栃木県） | 大谷焼（徳島県） |
| 赤津焼（愛知県） | 砥部焼（愛媛県） |
| 瀬戸染付焼（愛知県） | 小石原焼（福岡県） |
| 常滑焼（愛知県） | 上野焼（福岡県） |
| 美濃焼（岐阜県） | 伊万里・有田焼（佐賀県） |
| 四日市萬古焼（三重県） | 唐津焼（佐賀県） |
| 伊賀焼（三重県） | 三川内焼（長崎県） |
| 九谷焼（石川県） | 波佐見焼（長崎県） |
| 越前焼（福井県） | 小代焼（熊本県） |
| 信楽焼（滋賀県） | 天草陶磁器（熊本県） |
| 京焼・清水焼（京都府） | 薩摩焼（鹿児島県） |
| 丹波立杭焼（兵庫県） | 壺屋焼（沖縄県） |
| 出石焼（兵庫県） | |

### 六古窯とは・・

鎌倉時代以前より継続している古い窯を古窯の代表的なものとしますが、その中でも後世大きな産地となった ⑥瀬戸・⑦常滑・⑫越前・⑬信楽・⑮丹波・⑱備前 の六つの窯をさす慣用語です。

# 基準単位と測り方　みんなで統一しましょう!!

## 商品サイズの測り方基準（少数点以下0.5単位で切り捨て。）

**使用単位は径や長さ高さはcm**（100cmを超える場合はm表示、1号を3cmとする。）
**容量はmℓ**（1000mℓを超える場合はℓ表示、1号を180mℓとする。）
**重さの単位はg**（1000gを超える場合はkg表示。）

| 表　示　項　目 | 表　示　法 |
|---|---|
| 1. 丸皿は外径 | 径（φ）○cm |
| 2. 長角皿は長辺と短辺 | 長辺○×短辺○cm |
| 3. 角鉢は辺と辺と高さ | 長辺○×短辺○×高さ○cm |
| 4. 多用鉢は口径と高さ | 口径（φ）○×高さ○cm |
| 5. 寿司湯呑・湯呑は口径と高さ | 口径（φ）○×高さ○cm |
| 6. 変形物・呑水など | 長辺○×短辺○×高さ○cm |
| 7. 鍋（行平・土鍋）などの容量のいる品は、 | 号数表示・最大容量○○ℓを併記 |
| 8. 注器（土瓶・急須）などの容量のいる品は、 | 1号・2号で表し、又、最大容量○○mℓで表示<br>（1号を180mℓで表記） |
| 9. 徳利の場合は、 | 最大容量○○mℓ |
| 10. 蓋物（蓋向付・むし碗） | 身の外径（φ）○×蓋付の高さ○cm |
| 11. ポット・シュガー・クリーマー | 高さ○cm 最大容量○○mℓ |
| 12. コーヒー碗・マグ・ブイヨン | 口径（φ）○×高さ○cm<br>最大容量○○mℓ |



# 陶磁器の標準呼称と基本的な形状の分類



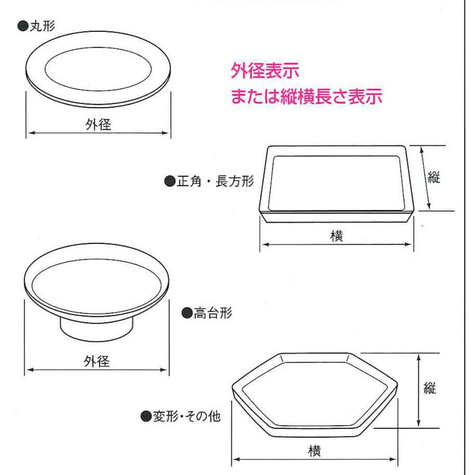

## 名称・呼称は盛りだくさん?

陶磁器の名称・呼称は地域性も含め、かなり煩雑になっています。ここでは、標準・基準とするべき表記方法を記載していきます。

### ●大分類●和食器● 皿

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | 標準サイズ |
|---|---|---|---|
| 小皿 | （丸）小皿 | 手塩皿・豆皿・姫皿 | 丸形／直径12cm未満 |
| | 角小皿 | 海苔皿・正角皿・長角皿 | |
| | 深小皿 | 手塩皿・豆皿・姫皿・千代皿・猪口 | 角形／長辺12cm未満 |
| | 高台小皿 | 手塩皿・豆皿・姫皿 | |
| | 変形小皿は形状を名称にする | 葉形・瓢形・小判形・花形・扇形仕切皿 | |
| 中皿 | （丸）中皿 | 銘々皿・取皿・和皿・天皿 | 丸形／直径12cm以上30cm未満 |
| | 角中皿 | 銘々皿・取皿・刺身皿・焼物皿・鮎皿突出皿・前菜皿・お通皿・天ぷら皿 | |
| | 深中皿 | 銘々皿・取皿・和皿・天皿 | 角形／長辺12cm以上30cm未満 |
| | 高台中皿 | | |
| | 変形中皿は形状を名称にする | 葉形・瓢形・小判形・花形・扇形仕切皿 | |
| 大皿 | （丸）大皿 | パーティー皿・盛皿・寿司皿・天皿飾皿・多用皿・パスタ皿 | 丸形／直径30cm以上 |
| | 角大皿 | 盛皿・組皿・八寸・寿司皿・天皿飾皿・サンマ皿・姿皿 | 角形／長辺30cm以上 |
| | 深大皿 | 盛皿・組皿・八寸・寿司皿・天皿飾皿・パスタ皿・カレー皿 | |
| | 高台大皿 | | |
| | 変形大皿は形状を名称にする | 葉形・瓢形・小判形・花形・扇形仕切皿 | |

サイズ表示の計測部分




※従来の呼称を使用することもできます。

### ●大分類●和食器● 鉢

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | 標準サイズ |
|---|---|---|---|
| 小鉢 | （丸）小鉢 | 小付・豆鉢・猪口・千代口・向付珍味入・玉割 | 丸形／直径12cm未満 |
| | 角小鉢 | 小付・豆鉢・猪口・千代口・向付・珍味入 | 角形／長辺12cm未満 |
| | 平小鉢 | 浅小鉢 | |
| | 深小鉢 | のぞき小鉢 | |
| | 変形小鉢は形状を名称にする | 手付・片口・花形・小判形・割山椒納豆鉢・呑水 | |
| | 蓋付小鉢 | 珍味入 | |
| 中鉢 | （丸）中鉢 | 生盛鉢・なます鉢・刺身鉢・向付・煮物鉢 | 丸形／直径12cm以上30cm未満 |
| | 角中鉢 | 刺身鉢・向付・煮物鉢 | |
| | 平中鉢 | | 角形／長辺12cm以上30cm未満 |
| | 深中鉢 | | |
| | 変形中鉢は形状を名称にする | 手付・片口・花形・小判形・割山椒納豆鉢・呑水 | |
| | 蓋付中鉢 | 蓋向・円菓子碗・宴菓子碗 | |
| 大鉢 | （丸）大鉢 | 盛込鉢・預け鉢・漬物鉢・サラダ鉢 | 丸形／直径30cm以上 |
| | 角大鉢 | | 角形／長辺30cm以上 |
| | 平大鉢 | ドラ鉢・盛込鉢 | |
| | 深大鉢 | 盛込鉢・預け鉢・漬物鉢・サラダ鉢 | |
| | 変形大鉢は形状を名称にする | 手付・片口・花形・小判形 | |
| | 蓋付大鉢 | 蓋向・骨蒸 | |

サイズ表示の計測部分




※従来の呼称を使用することもできます。

## ●大分類●和食器● 飯茶碗／汁碗／丼

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | 標準サイズ | サイズ表示の計測部分 |
|---|---|---|---|---|
| 飯茶碗（飯ちゃわん・碗） | 飯茶碗小 | 三六茶碗・小平・子供茶碗・姫茶碗<br>ミニ茶碗・孫茶碗 | 直径11cm未満 | 口径・高さ表示　標準サイズによる 小・中・大・特大（S・M・L・LL）表示<br>●丸形・反形・平形　●蓋付　●蓋付丼 |
| | 飯茶碗中 | 三八茶碗・中平 | 直径11cm以上 | |
| | 飯茶碗大 | 四〇茶碗・四二茶碗・大平 | 直径12cm以上 | |
| | 飯茶碗特大 | 毛料・四五茶碗・茶漬茶碗・のり茶碗 | 直径13cm以上 | |
| 蓋付飯茶碗 | 蓋付茶碗<br>小・中・大・特大 | ○○京平・鯛茶 | 飯茶碗と同じ | |
| 汁碗 | 汁碗 小・中・大・特大 | ○○汁碗 | | |
| 丼 | 丼 | 丸丼・種丼・そば丼・釜揚丼・反丼<br>身丼・蓋丼・多用丼<br>多盛碗・お好み碗・小丼 | 直径12cm以上 | |
| | 蓋付丼 | | | |

※従来の呼称を使用することもできます。

## ●大分類●和食器● 酒器

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | サイズ表示の計測部分 |
|---|---|---|---|
| 酒器 | 徳　利 | ○合徳利・一升徳利・銚子 | 内容量表示　mℓ表記<br>●徳利　●燗瓶　口径表示　●盃・ぐい呑 |
| | 燗　瓶　（直火可能） | ○合燗瓶 | |
| | 湯　燗　（直火不可） | ○合湯燗 | |
| | 冷酒器 | 冷酒器 | |
| | 盃　（平形・浅形） | 丸形・反形・平形・猪口・高台形<br>馬上杯 | |
| | ぐい呑　（深形） | | |

※従来の呼称を使用することもできます。

## ●大分類●和食器● 湯呑／注器

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | 標準サイズ | サイズ表示の計測部分 |
|---|---|---|---|---|
| 湯呑 | 長湯呑<br>小・中・大・特大 | コップ・長湯呑・寿司湯呑 | サイズは<br>相対比較 | 高さ・口径（外径）表示　標準サイズによる 小・中・大・特大（S・M・L・LL）表示<br>容量表示<br>●煎茶　●長湯呑　●蓋付長湯呑 |
| | 蓋付長湯呑<br>小・中・大・特大 | 蓋付湯呑 | | |
| | 煎　茶 | 汲出・玉湯呑・反煎茶・仙茶・千茶<br>蓋付 | | |
| | 蓋付煎茶 | 蓋付煎茶・蓋付汲出 | | |
| | フリーカップ<br>小・中・大・特大 | マルチカップ・焼酎カップ・ビールカップ | | |
| | マグカップ<br>小・中・大・特大 | マグ | | |
| | 碗　皿 | カップ&ソーサー | | |
| 注器 | 急　須 | ○号急須・○合急須・玉露急須<br>宝瓶（泡瓶急須） | | 内容量表示　mℓ表記<br>（1号180mℓで<br>号表示可能）<br>●土瓶　●急須　●湯冷まし　●ポット |
| | 土　瓶　（直火可能） | ○号土瓶・○合土瓶・薬用土瓶<br>煎じ土瓶 | | |
| | ポット | ポット | | |
| | 湯冷まし | 湯冷まし | | |

※従来の呼称を使用することもできます。









## ●大分類●和食器● 土鍋／季節物

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | 標準サイズ | サイズ表示の計測部分 |
|---|---|---|---|---|
| 土鍋 | 土鍋 15cm（直火可能） | 5号土鍋 | 1人用 | 外径・容量表示　外径 ※取手は含まず計測　（○○ℓ） |
| | 土鍋 16.5cm（〃） | 5.5号土鍋 | 1人用 | |
| | 土鍋 18cm（〃） | 6号土鍋 | 1人用 | |
| | 土鍋 21cm（〃） | 7号土鍋 | 2人用 | |
| | 土鍋 24cm（〃） | 8号土鍋 | 3〜4人用 | |
| | 土鍋 27cm（〃） | 9号土鍋 | 4〜5人用 | |
| | 土鍋 30cm（〃） | 10号土鍋 | 5〜6人用 | |
| | 土鍋 33cm（〃） | 11号土鍋 | 6〜7人用 | |
| | 土鍋 34cm以上（〃） | 特大土鍋 | | |
| 季節物 | 行平鍋（直火可能） | 雪平鍋 | ○人用 | 外径・蓋までの高さ表示　外径 ※取手は含まず計測　外径　高さ　（○○ℓ） |
| | 釜　飯（直火可能） | 釜　飯 | | |
| | ご飯鍋（直火可能） | ご飯鍋・ご飯釜・ご飯土鍋・炊飯土鍋 | 最大炊飯量表示<br>○合炊 | |
| | むし碗 | 茶碗蒸・小吸碗・箸洗い<br>バラエティーカップ | | |
| | 土瓶蒸（直火不可） | | | |
| | 目玉焼（直火可能） | | | 外径表示 |
| | 鍋小物／だし入 | たれ入れ | | 内容量表示 |
| | 鍋小物／がら入 | あら入れ | | 胴径・高さ表示 |
| | 鍋小物／薬味入 | | | 縦横長さ表示　（○○mℓ）　横長さ　縦長さ　高さ　胴径 |
| | 鍋小物／レンゲ | | 個人用 小<br>取り分け用 大 | 大小表示　長さ |
| | そば徳利 | | | 内容量表示　口径　高さ　（○○mℓ） |
| | そば猪口 | そば千代口・そば千代久 | | 外径・高さ表示 |

※従来の呼称を使用することもできます。

## ●大分類●和食器● 食卓用器

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | 標準サイズ | サイズ表示の計測部分 |
|---|---|---|---|---|
| 食卓用器 | 汁次 | しょうゆ差し・汁注・醤油差し<br>ソース入れ | | 内容量表示　●丸形・角形・変形　高さ　横長さ　縦長さ　（○○mℓ）　長さ |
| | 蓋物 | 陶箱・段重・重箱・佃煮入・梅干入 | | 縦横長さ・高さ表示 |
| | 楊子入 | 楊枝立 | | 高さ表示 |
| | 箸立 | | | |
| | 箸置 | | | 長さ表示 |
| | おろし皿 | おろし器 | | 外径・長さ表示 |

※従来の呼称を使用することもできます。

## ●大分類●和食器● 調理器具

| | 標準呼称（名称・分類） | 従来の呼称 | 標準サイズ | サイズ表示の計測部分 |
|---|---|---|---|---|
| 調理器具 | ねり鉢 | こね鉢 | 号サイズ表示可能<br>（1号3cm） | 外径・高さ表示　外径　高さ　（○○ℓ） |
| | すり鉢 | 擂鉢・摺鉢 | 号サイズ表示可能<br>（1号3cm） | |
| | ツボ | 壺・みそ壺 | 号サイズ表示可能<br>（1号180mℓ） | 内容量表示　（○○ℓ） |
| | カメ | 瓶・半胴カメ・切立カメ | 号サイズ表示可能<br>（1号180mℓ） | |
| | 重石 | 落し蓋・オモシ | 重量表示 kg | 重量表示　（○kg） |

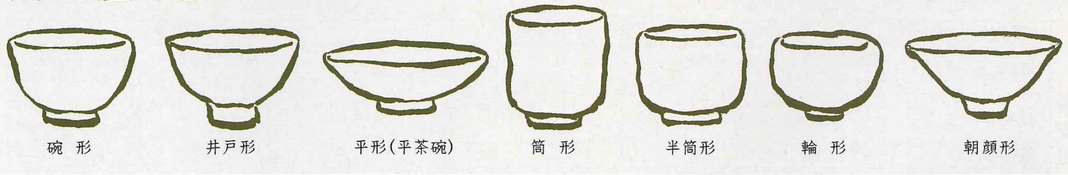
※従来の呼称を使用することもできます。

## ●大分類●和食器● 茶道具

| | 標準呼称（名称・分類） | 形　状 |
|---|---|---|
| 抹茶道具 | 抹茶碗（盌） | |
| | 水　指（みずさし） | |
| | 蓋　置（ふたおき） | |
| | 建　水（けんすい） | |
| | 香　合（こうごう） | |
| | 敷　瓦（しきがわら） | |
| | 風　炉（ふろ） | |
| | 杓　立（しゃくたて） | |
| | 茶　入（ちゃいれ） | |
| 煎茶道具 | 涼　炉（りょうろ） | |
| | ぼうふら | |
| | 水　注（すいちゅう） | |
| | 甁　敷（びんしき） | |
| | 湯さまし | |
| | 茶　壺（ちゃつぼ） | |
| | 碗　（盌）（わん） | |
| | 急　須（きゅうす） | |




### 抹茶碗（盌）の基本的な形




茶の道は、安土桃山期に隆盛を迎えました。千利休など著名な茶人が輩出し「わび・さび」の境地を当時の武人たちに伝え、爆発的な流行を見ました。戦乱の世に生き、明日をも、知れぬ彼等にとって、茶の道は心をなごませ、瞑想に耽ける場でもありました。殺伐とした時代は、心の内面を豊かにしたいと言う、人間本来の願望を呼び起こし、茶の道にその真髄をかいま見たのでしょう。こうした背景もあって、彼等が名物と言われるような茶道具を競って買い求めたのも、理解できるところです。
高額品が多く、一般の和食器とは異なった分野ですのでここでは、ごく常識的なものだけを紹介しております。流派や家元などの違いで、作法やしきたりも、若干異なることもあり、詳しく論ずることは、他にゆずりました。

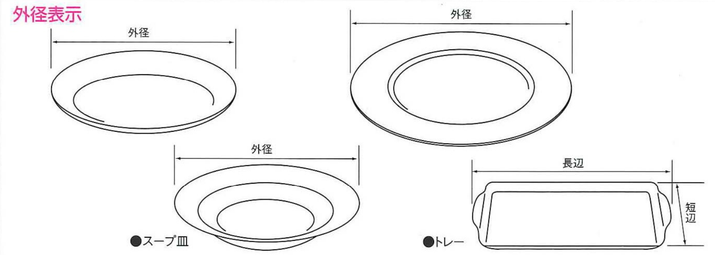





## ●大分類●洋食器● 皿

| | 標準呼称（名称・分類） | 標準サイズ |
|---|---|---|
| 皿（リム型／クープ型） | ディナー皿 | 25cm～28cm |
| | ミート皿 | 23cm～25cm |
| | サラダ／デザート皿 | 20cm～21cm |
| | ケーキ皿 | 17cm～19cm |
| | パン皿 | 16cm～17cm |
| | フルーツ皿／ベリー皿 | 13cm～15cm |
| | 小皿／バター皿 | 15cm以下 |
| | スープ皿 | 19cm～23cm |
| | サービス皿 | 30cm～35cm |
| | プラター | 25cm～45cm |
| | トレイ | 長辺・短辺 17cm～40cm |

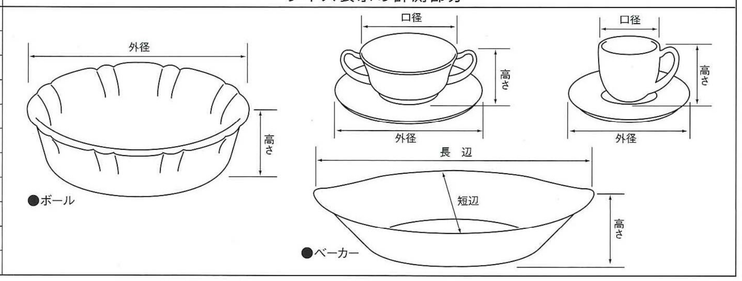
サイズ表示の計測部分




## ●大分類●洋食器● ボール／碗皿

| | 標準呼称（名称・分類） | 標準サイズ |
|---|---|---|
| ボール | シリアルボール | 15cm～17cm |
| | サラダボール | 20cm～25cm |
| | ベーカー | 15cm～30cm |
| 碗皿 | コーヒー碗皿 | |
| | アメリカンコーヒー碗皿 | |
| | ティー碗皿 | |
| | デミタス碗皿 | |
| | モーニング碗皿 | |
| | ブイヨン／クリームスープ碗皿 | |
| カップ | マグカップ | |
| | ビヤーマグ | |

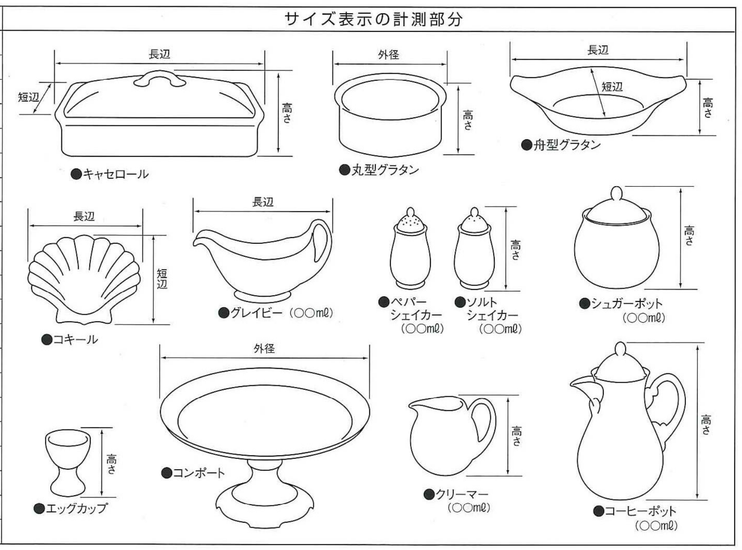
サイズ表示の計測部分




## ●大分類●洋食器● サイドアイテム

| | 標準呼称（名称・分類） | 標準サイズ |
|---|---|---|
| オーブンアイテム | キャセロール | |
| | ラメキン | |
| | ラザニア | |
| | キッシュ | |
| | ココット | |
| | アマンド | 小・中・大 |
| | スープチューリン | |
| | 舟形グラタン | |
| | 丸形グラタン | |
| | スフレ | |
| | コキール | |
| ポット | ティーポット | |
| | コーヒーポット | |
| | シュガーポット | |
| | クリーマー | |
| | グレイビーボート | |
| | エッグスタンド | |
| | ソルトシェイカー | |
| | ペパーシェイカー | |
| | スプーンレスト | |
| | コンポート | |

サイズ表示の計測部分



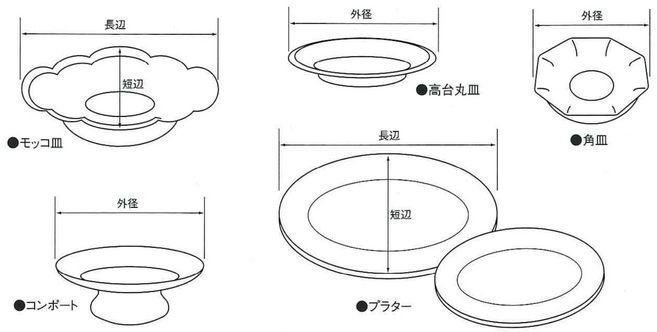

## ●大分類●洋食器● アクセサリーアイテム

●ナプキンリング　●ナプキンホルダー　●ディナーベル　●キャンドルスタンド　●フォトスタンド　●一輪差し　●アッシュトレイ
●ティーキャニスター　●ティーストレイナー　●チーズボード　●タルトプレート　●クレッセント皿　●レモントレイ

## ●大分類●中華料理用食器● 皿

| | 標準呼称(名称・分類) | 標準サイズ |
|---|---|---|
| | モッコ皿 | 20cm～40.5cm |
| | 角皿 | 16cm～19.5cm |
| 丸皿 | 高台丸皿 | 18cm～30cm |
| 丸皿 | 深皿 | 12cm～13.5cm |
| 丸皿 | 丸皿 | 9cm～42cm |
| 丸皿 | 深丸皿 | 20cm～23cm |
| 丸皿 | ミート皿 | 19cm～23cm |
| 丸皿 | メタ皿 | 20cm～40.5cm |
| 小判 | 小判皿 | 20cm～40.5cm |
| 高台 | コンポート | 20cm～25.5cm |

サイズ表示の計測部分

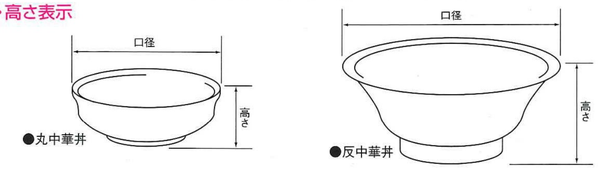



## ●大分類●中華料理用食器● 丼

| | 標準呼称(名称・分類) | 標準サイズ |
|---|---|---|
| 丼 | 切立中華丼 | 19cm～21cm |
| 丼 | 丸中華丼 | 16cm～19.5cm |
| 丼 | 反中華丼 | 19cm～20.5cm |
| 丼 | 反高台中華丼 | 19cm～24cm |
| 丼 | スープ丼 | 24cm～30cm |

サイズ表示の計測部分

口径・高さ表示




## ●大分類●中華料理用食器● 碗／レンゲ 他

| | 標準呼称(名称・分類) | 標準サイズ |
|---|---|---|
| | 丸形スープ碗 | 10.5cm～11cm |
| | レンゲ | |
| | がら入れ | |
| | 唐子入れ | |

サイズ表示の計測部分

標準サイズによる 小・中・大・特大(S・M・L・LL) 表示









## ●大分類● 花器

| | 標準呼称(名称・分類) | 用途 |
|---|---|---|
| 花瓶 | 壷型 | 一般的な調度品として使う器 |
| 花瓶 | 筒型 | 投げ入れ用花器 |
| 花瓶 | 立花 | 古典形式（仏教）の生花立花を生ける器 |
| 花瓶 | 一輪 | 小さ目の器で一花、一枝を生ける器 |
| 花瓶 | 自由花 | 古典にとらわれない花を生ける器 |
| 花瓶 | 掛け花 | 壁や柱に掛けて使う器 |
| 花瓶 | その他の花瓶 | 上記以外の花の器 |
| 水盤 | 水盤 | 平らな器で剣山を用いて花を生ける器 |
| 水盤 | コンポート | 皿型の器に足の付いたもの |

形状




## ●大分類● 置物

| 小分類 | 呼称（名称） |
|---|---|
| 縁起置物 | 七福神、福助、お多福、だるま、招き猫、高砂、翁、小槌、おしどり、獅子、観音、二宮金次郎、五重塔、きじ、左大臣・右大臣、節句（雛・五月）ほか |
| 干支置物 | 十二支（子・丑・寅・卯・辰・巳・午・未・申・酉・戌・亥） |
| その他の置物 | 人形、動物、小物ほか |

## ●大分類● 香器

| 小分類 | 用途 |
|---|---|
| 香炉 | 香を焚く器 |
| 茶香炉 | 茶葉を使う器 |
| その他の香炉・香立 | アロマエッセンス等を使う器など |

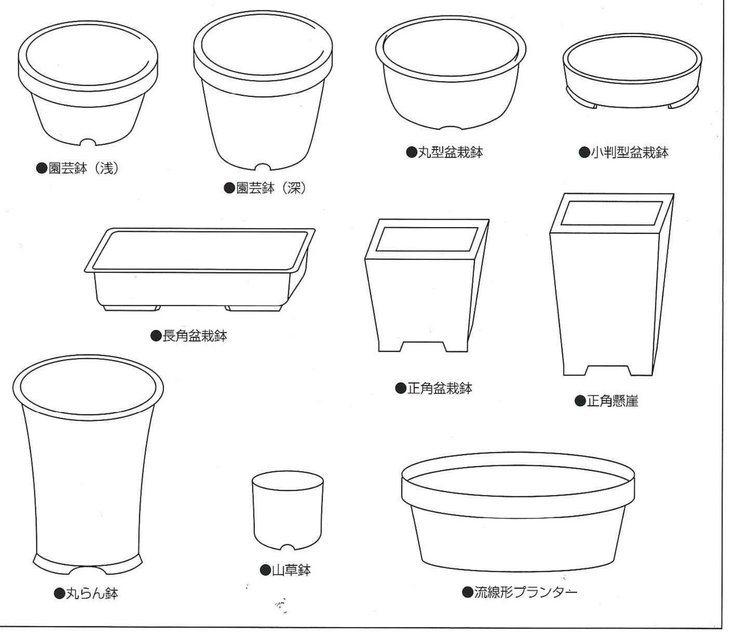
形状




## ●大分類● 植木鉢

| | 標準呼称(名称・分類) | 標準サイズ |
|---|---|---|
| 園芸鉢 | 園芸鉢（浅） | 6cm～62cm |
| 園芸鉢 | 園芸鉢（深） | 6cm～60cm |
| 園芸鉢 | 朱浅鉢（しゅあさばち） | 6cm～11cm |
| 園芸鉢 | 朱温鉢（しゅおんばち） | 5cm～18cm |
| 園芸鉢 | 素焼鉢 | 5cm～23cm |
| 盆栽鉢 | 長角盆栽鉢 | 6cm～90cm 焼成温度 950℃以下 |
| 盆栽鉢 | 小判盆栽鉢 | 6cm～90cm |
| 盆栽鉢 | 正角盆栽鉢 | 6cm～90cm |
| 盆栽鉢 | 六角盆栽鉢 | 9cm～45cm |
| 盆栽鉢 | 八角盆栽鉢 | 9cm～45cm |
| 盆栽鉢 | 丸盆栽鉢 | 6cm～60cm |
| 盆栽鉢 | 木爪(もっこ)盆栽鉢 | 6cm～45cm |
| 盆栽鉢 | 短冊盆栽鉢 | 6cm～45cm |
| 盆栽鉢 | 南蛮皿盆栽鉢 | 18cm～90cm |
| 盆栽鉢 | 水盤（すいばん） | 6cm～90cm |
| 観葉鉢 | 懸崖（けんがい） | 6cm～48cm |
| 観葉鉢 | 鈴（輪）形 | 6cm～93cm |
| 観葉鉢 | らん鉢 | 6cm～45cm |
| 観葉鉢 | 小品鉢（しょうひんばち） | 1cm～10cm |
| 観葉鉢 | 山草鉢（さんそうばち） | 3cm～10cm |
| プランター | 丸形プランター | 6cm～90cm |
| プランター | 正角プランター | 6cm～60cm |
| プランター | 流線形プランター | 15cm～60cm |
| プランター | 切立プランター | 6cm～60cm |
| プランター | 袋形プランター | 6cm～90cm |
| プランター | その他のプランター | 6cm～60cm |

形状




## ●大分類● 庭園置物／調度品

●テーブルセット ●灯篭 ●水連鉢 ●水鉢 ●金魚鉢 ●植木台 ●庭園置物 ●レンガ ●表札
●傘立 ●フラワーボード ●火鉢 ●照明

## やきものの種類によって特性があります。

やきものは「土器」「陶器」「炻器（せっき）」「磁器」の4つに分類できます。
石物と呼ばれる「磁器」以外のやきものを土物と呼びます。ここでは、その特徴を知っておきましょう。

**土器** は無釉で700～800度で焼成のため、吸水性があります。

**炻器（せっき）** はアルカリや鉄などを多く含む粘土を使い1200～1300度で長時間焼かれます。その特徴として、吸水性がない点が「陶器」と大きく異なり、また不透光であることが「磁器」と異なります。

**陶器** は吸水性のある粘土質の素土に釉薬を施し、1200度前後で焼かれたものです。その特徴は不透光性で「磁器」に比べ厚みがあり、温かみのある素朴な風合いがあります。

**磁器** は土物と呼ばれる「土器・陶器・炻器」に対して『石物（いしもの）』と呼ばれ、素土が白く、吸水性が無く、また1300度前後で焼くために薄手ですが陶器よりも硬く耐久性があります。





## 加工も様々。味わいもそれぞれ。

味わいを出すための、いろいろな加工があります。ここでは、その特徴をご紹介します。

**貫入（かんにゅう）** 貫入とは、やきものの釉面にあらわれた「ひび」のことで、生地と釉薬の収縮率の違いから生じます。焼成段階で自然に出来る特徴ですが、萩焼など、意図的にひび割れを文様化したものもあります。

**粉引き（こびき）** 鉄分の多い生地の上を白い化粧土で覆い、その上さらに透明釉をかけたものです。表面に細かなひび（貫入）があります。白い粉を引いたようなところからこの名前がつきました。

**焼締（やきしめ）** 信楽や備前など、釉薬をかけずに、陶土をただ焼いただけのものを呼びます。高火度で長時間焼くために、土中の鉄分が赤く発色することが多いのが特徴です。

**交趾（こうち）** 陶磁器に低火度焼成の釉薬をかけた焼物です。黄・緑・青・紫などの鮮やかな色彩があります。

### ●はじめてお使いいただく前に。

初めてのご使用前に、熱湯や水に浸して、あらかじめ生地に十分に水分を含ませてからご使用頂くか、米の研ぎ汁の入った鍋に入れて、煮てください。お米のデンプン質がひびを埋めて汚れがつきにくくなります。
また料理を盛る前に水に浸しておくと、汁や油を吸収しにくくなります。

### ●ちょっとした汚れのしみ込みを取り除くには。

家庭用の漂白剤をご使用下さい。
なお完全にしみ込んだ茶渋や汚れは、残念ながら取り除く事はできません。

### ●汁物を長時間いれっぱなしにしていませんか？

長時間にわたり食べ残しや、汁物を入れたまま放置しますと汚れが取れなくなります。また、ソースや醤油などの濃い液体がひびの中にしみ込んでしまうと、なかなか取れません。
早めに洗浄することが大切です。

### ●酸性の食材は避けて！！

交趾の場合、酸の作用によって、シミや変色をする恐れがあります。ご使用を避けるか、使用後は直ちに洗浄してください。






## 金・銀絵付け食器

ちょっとしたアクセントとして、優雅な絵柄としての金・銀装飾は、器だけでなく、盛り付けた料理を一層引き立ててくれます。しかし、その性質上、取り扱いには充分な注意が必要です。

### ●電子レンジやオーブンに使用していませんか？

電子レンジやオーブンなどで使用しますと、パチパチと音を立ててスパークを起こし、金・銀の絵柄が剥げてしまいます。
絶対に使用しないでください。

電子レンジ使用がOKの「電子レンジ金」を使った食器もありますが、使用段階で生じた表面の汚れやキズが原因で、スパークを起こすことがあります。ご注意ください。




### ●洗うときに注意することは？

ご使用後は、台所用洗剤をやわらかいスポンジや布につけて洗って下さい。クレンザーやナイロンたわし（研磨材付）で強く擦ると、金・銀や絵柄が剥げたり、表面を傷つける原因になります。

### ●食器洗浄機などを使うときの注意。

家庭用食器洗浄機や食器乾燥機などを使う際は、できるだけ重なりを無くし、それぞれが互いにぶつかることが無いように間隔を空ける様に、並べ方に注意しましょう。

## 上絵付け食器

「陶器」や「磁器」に限らず、本焼きした釉薬の上に、筆などによる手描きの絵付けや転写と呼ばれる絵柄を貼り付け、上絵窯で焼付けをおこなったものです。
上絵には、赤を基調にした赤絵、複数の色彩を使った色絵があります。




上絵付け食器についても、洗う時には左記と同様の注意が必要です。

# 耐熱陶器

耐火土を使い作られた耐熱陶器。
電子レンジやオーブンなどで使用できる為、現代の生活の中では活躍の場が増えてきています。
**直火・電子レンジ・オーブン用・電磁調理器などの総称です。**

### ●本体が熱くなるので、触れる時は鍋つかみ等で。

調理中や調理後は、陶器本体が大変熱くなります。鍋つかみ（オーブンミトン）等を使用して、直接触れない様に気をつけて下さい。火傷をする危険があります。




### ●表面がくすんだり、底に焼色がつくけど・・・？

直接火に掛けて調理しているうちに、陶器の表面がくすんだり、陶器の底に焼色がついてきます。また、焦げつきを作ると汚れが落ちにくくなる場合もありますが、使用上の問題はありません。



### ●用途に合った使い方をしましょう。

天ぷら・フライ等の揚げ物料理には使用しないでください。また、空炊き、急冷・急熱は、避けてください。

# 土鍋

寒い季節になると土鍋は家族団欒の中心。
おでん、かにすきなど暖まる鍋料理には欠かせません。
長く使えばとても良い風合いが出てきます。




### ●特性を理解し、こんなことはしないで。

てんぷら・フライ等の「揚げ物」には危険ですから絶対に使用しないでください。火災になる恐れがあります。また「空焚き」をしないで下さい。土鍋の電熱器でのご使用は、熱がこもるため危険ですので使用しないでください。
また熱い鍋を急に冷たい所へ置かないで下さい。

### ●水気を拭き取ってから

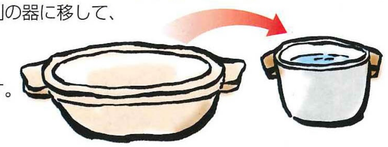
ご使用前は、土鍋の外側の水気を拭き取り弱火からご使用下さい。

### ●熱くなった土鍋は危険です

加熱した土鍋に触れる時には、火傷をしないように注意し必ず鍋つかみ等を使用してください。テーブル等に置くときには、テーブル表面を傷つけないように、必ず鍋敷きを使用して下さい。

### ●土鍋に煮汁を入れたままにしていませんか

土鍋に残った煮汁は早めに別の器に移して、ぬるま湯で洗いましょう。
そのあと中性洗剤をつけたスポンジでしっかり洗います。



### ●お餅のこびりつきは必ずとりましょう。

お湯と中性洗剤でふやかし、割り箸などでこそげとります。早めに処理して清潔に使いましょう。

### ●底面の汚れはしっかり洗いましょう。

釉薬が塗られていない底面も、中と同じように、中性洗剤で。
そして洗った後はよく乾かしましょう。水を含みやすい底面を上にして、しっかり乾かします。

### ●買った時のダンボール箱をそのまま収納に利用しましょう。

ダンボールは吸湿性が高いので、土鍋を湿気から守ってくれます。




**こんなウラ技!?**

**●かび臭さは酢が効果的です。**酢の殺菌、消臭効果を利用してにおいを消します。たっぷりの水を入れた土鍋に、酢大さじ2〜3杯を目安に加え、10分ほど煮立てるだけでOKです。
**●食べ物のにおいは茶殻でとれます。**土鍋にたっぷりの水と茶殻（緑茶やほうじ茶など）をひとつかみ入れて、火にかけ10分ほど煮立てます。茶に含まれる成分がいやな臭いを吸収してくれます。
**●ひびはお粥のデンプン質でうめます。**ひびはそのままにしておくと臭いやかびのもとになります。気がついたら早めにおかゆを炊いて、デンプン質でひびを埋めます。残りご飯を煮ても効果があります。

# 電磁調理器

火を使わずに調理が出来るIH。便利な機能ですが、
専用に開発された電磁調理器もその特性を正しく理解し
正しく使い、有効に利用しましょう。




### ●鍋底にコゲつかない様に注意しましょう。

食材が鍋底にコゲつくと、その部分が異常発熱し超高温となり、土鍋内部の特殊フィルムが破損致しますので、注意が必要です。

### ●保存容器に使っていませんか？

IH土鍋は大変吸水性が高いため、保存用器としての使用は避けて下さい。調理の後は、残った食材は別容器に素早く移して、再度ご使用下さい。

### ●皮膜加工部はスポンジでお手入れを

内部の特殊な皮膜加工部には、クレンザー・金属タワシの使用は避けて、スポンジと中性洗剤をご使用下さい。

### ●洗った後は自然乾燥をしましょう。

ご使用後はよく洗って自然乾燥させてください。長期間使用しない場合は充分乾燥させて収納しましょう。乾燥不充分は、カビや悪臭の原因となりますので、ご注意下さい。

### ●乱暴に扱わないで。

鍋を電磁調理器の上でスライドさせたり、乱暴に置くと、調理器が壊れたり傷ついたりします。ご注意下さい。




### ●特性を理解して注意をしましょう。

天ぷら・フライ等の揚げ物料理には使用しないでください。
また、空炊き、浸け置き洗いは故障・破損の原因になりますので避けて下さい。また、調理中に、「ブーン」、「ジー」などの共振音がすることがありますが、異常ではありません。鍋の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。

**こんなウラ技!?**

**●時間短縮でお料理。**だし汁だけを先に沸騰（土鍋の側面にも熱を伝えるため）させた後に、具材などを入れて頂きますと再度沸騰するまでの時間を短縮でき、火加減も多少弱くできますのでコゲつき難くなります。**●粘性の高い食材（特に餅・おかゆ・雑炊・昆布・うどん・とき卵などは要注意です）などについて。**以下のように調理されると良いです。①粘性の高い食材をなるべく上のほうに置いて調理し、鍋底に置かないようにして下さい。②ダシ汁の量を充分に保ち、煮つまりとコゲつきに注意して下さい。③具材は、なるべく8分目ぐらいが適当量です。フルに入れますとコゲつきの原因になります。④食材のかき回しを早めに行い、また頻繁に行うようにして下さい。⑤火加減を調節し、火力を弱めて下さい。

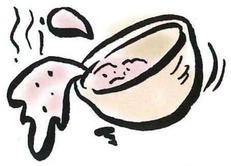
# 水コンロ

ご家庭で簡単・手軽に炭火焼の味が楽しめます。
炭火はまんべんなく火を通し、
遠赤外線効果で食品を内部から熱し
食品の美味しさを逃がしません。



### ●中の水の量に気をつけて下さい。

中に入れる水は断熱効果がありますので必ず入れて使用して下さい。長時間使用する場合は、中の水が不足したり、無くなりますので、随時鍋つかみ等で五徳を持ち上げ水を補給して下さい。



### ●中のお湯は大変熱くなっています。

使用中にコンロを移動するのはできるだけ避けて下さい。もし移動させる場合は、中のお湯がこぼれないように、充分ご注意ください。

### ●炭の取扱いにも注意を。

炭の火の消し忘れは大変危険です。使用後は必ず火消し壺か水に浸して火を消してください。
また、室内での使用中・使用後においては、換気に充分注意して、使いましょう。

## 取扱いの説明

### 茶香炉



●火を使う場合、燃料は専用のろうそくをご使用下さい。
（茶香炉用のアロマキャンドル・ろうそく以外の燃料は危険ですので絶対使用しないで下さい。）
●電気式の場合は、ご使用後は必ずスイッチを消すか電源元からコンセントを外して下さい。
●火もしくは電気を使用するため、お子様の手の届かない所やペットが接触しない場所で使用して下さい。
●火もしくは電気を使用するため、可燃物の近くでは使用しないで下さい。
（油・ガス・カーテン等及び不安定な所・風の当たる場所）
●長時間使用する場合は、敷台等をご使用下さい。
（床や畳に直接置かないで下さい。熱で表面に跡が出来る場合があります。）
●使用中及び使用後の接触、水などによる急冷はけがの恐れがありますので自然冷却を心掛けて下さい。
●茶葉の交換は火を吹き消すか電源を切断し、本体が冷えてからにして下さい。
（茶葉を入れる皿の底部分がススで汚れていますので、ご注意ください。）

### 植木鉢



●多孔質のためコケが生えることがあります。
●安定感が悪いときには、安全に注意して設置して下さい。
◎コケは乾燥したベランダに置いたり、ポットシートを使用することで、ある程度抑えられます。

### 花瓶・花器



●この製品は食器としては、使用できません。
●テーブル・床の間等の上などでは、花器を引きずらないようにして下さい。（傷がつく事があります。）
●安定感の悪いときには、安全に注意して設置して下さい。
◎水もれ処理をしてますが万一に備え敷物・敷板等をお使いになる事をおすすめします。

### 傘立て



●安定感の悪いときには、安全に注意して設置して下さい。
●傘立ての中底には、スポンジなどクッション材になる物を入れてご使用下さい。（傘を入れた時に割れる事があります。）
◎傘等を投入の際には強いショックをあたえないで下さい。

### カ メ



●ご使用前に容器及び蓋にヒビ、カケ等ないかご確認下さい。
●陶器は割れやすいものです。洗浄やご使用はていねいにお取り扱い下さい。
●容器及び蓋にヒビ、カケ、強いスリ傷の入ったものは、思わぬ時に破損することがありますのでご使用しないで下さい。
●破損した場合、鋭利な破片となって激しく飛散する場合があります。破片は充分注意してお取り扱い下さい。
●耐熱容器ではありません。
（直接火に掛けたり、オーブン等の使用はできません。）
●敷物、保護材等を使用して下さい。
（テーブル、床等に直接容器を置きますと傷がつきます。）
◎ご使用中またはご使用後の保管時に底面から生地に水分を吸収致しますと、釉薬に経年貫入（釉面に発生する亀裂）が早期におこる場合があり、水漏れなどの原因となります。底面をよく乾燥し、水分の無い場所にてご使用、保管下さい。



## 陶磁器の安全基準について







### 安全マーク

●食品衛生法上の、安全基準適合品について

飲食物の触れる箇所に上絵付けまたは上薬を施した食卓用品及び台所用品で、食品衛生法に定める基準に合格したものです。

### JIS規格（日本工業規格）の基準

●陶磁器製耐熱食器について

適用範囲　この規格は、直火用または天火用に使用する卓上・厨房用の陶磁器製耐熱食器についての規定です。

| 種　類 | 使　用　区　分 | 熱衝撃強さ　℃ |
|---|---|---|
| 直火用（高耐熱） | 加熱調理などの目的で直接火炎に当てて用いるもので、急激な加熱及び冷却に耐えるもの。 | 350以上 |
| 直火用 | 加熱調理などの目的で直接火炎に当てて用いるもの。 | 150以上 |
| 天火用（300℃以下） | 加熱調理などの目的で直接火炎に当てない用途に用いるもので、300℃以下の天火での調理に耐えるもの。 | 150以上 |
| 天火用（200℃以下） | 加熱調理などの目的で直接火炎に当てない用途に用いるもので、200℃以下の天火での調理に耐えるもの。 | 120以上 |

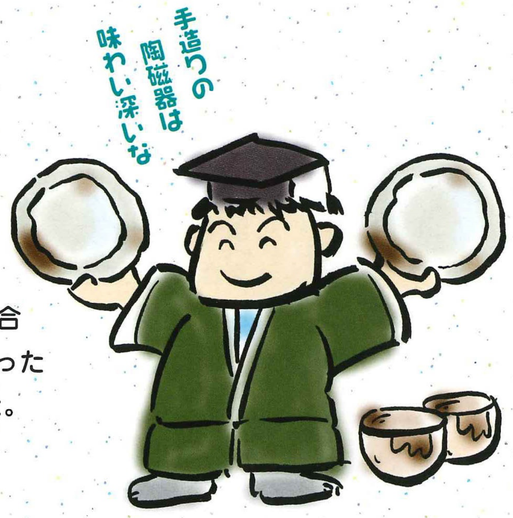
やきもの業界において、近い将来は統一アイコンを作る必要があります。

## PL法における陶磁器で、一般に使用されている表記例

### ⚠「PL法に基づく使用上の警告注意表示」

《陶磁器使用上のご注意》

❶ 陶磁器は温度変化に敏感です。（急熱、急冷を避け、直火使用可能の表示があるものを除き直接火に掛けたりしないようにして下さい。）
❷ テーブルの上などで、陶磁器を引きずらないようにして下さい。（テーブルに傷がつく事があります。）
❸ 陶磁器は衝撃に弱いので投げたり落としたりしないで下さい。（また、ご自身で運搬や発送などをされるときは梱包にご注意ください。）
❹ ひびが入っている陶磁器はご使用にならないで下さい。（本来の強度を失っていますので危険です。水分が漏れだしたりすることもあります。）
❺ 傷、割れ、かけのある陶磁器はご使用にならないで下さい。（特に口や手の触れる場所はご注意ください。）
❻ 陶磁器が割れてしまったときは不燃物ごみとして処理してください。（また片付ける際には手指等ケガをされないよう充分ご注意ください。）
❼ 陶磁器は吸水性がありますので、ご使用後の食器を水に浸したままにしておきますと、汚れた水を吸収しカビやシミ、臭いを発生する原因となります。
❽ ご使用後は早めに汚れを落とし、台所用洗剤で洗った後よくすすいで下さい。（また、よく乾燥してから収納して下さい。）
❾ 茶渋、シミなどの汚れが気になる時は、台所用の漂白剤をご使用下さい。（その際、誤飲等されない様にご注意ください。）
❿ お子様の手の届くところに置かない様にして下さい。
⓫ お子様には保護者からご注意ください。




## Q「手造り」「手描き」の基準は？

**A** 今までは、どの段階にか手技が加わっている場合「手造り」「手描き」と表記しましたが、曖昧（あいまい）だった基準を『新呼称』として次のように策定しました。

**『新呼称』での基準は次の通りです。**

**手造り での基準。**

### 生（素）地成形段階に於いて

- 手仕事でロクロ成形をしている
- タタラ手起こし成形をしている
- 手捻（てびね）り成形をしている
- 手仕事でヒモ作り成形をしている
- 型当成形に手技を加えている

### そして更に装飾加工に於いて

- 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
- 手仕事で象嵌（ぞうがん）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

**場合にのみ『手造り』と表記する事ができる。**

### 成形・装飾加工の豆知識

**タタラ**
「タタラ」と言う土を板状にして切り出した形から作る形状なので、この名称がつきました。板がそのまま器になったような無骨で、素朴な心地よい器。

**面取り**
丸く成形した器の曲面を篦（へら）などで削り取り、多面体にすること。または直角の角を斜めに軽く削り取ること。

**シノギ**
素地（きじ）の装飾方法のひとつ。口作りから胴、腰にいたるまでを、篦（へら）で縦にえぐるように削ったもの。
境目の稜線を際立たせ、これを文様とする。

**象嵌（ぞうがん）**
素地がまだ柔らかいうちに、スタンプや線彫りで凹文様をつけたり、あるいは化粧掛けを行った後に化粧土を掻き落として文様をつけた後で、白泥など違う色を嵌め込み、透明釉をかける。
代表的なものとしては高麗青磁の象嵌がある。

**透かし彫り**
素地を釘（くぎ）、錐（きり）、竹篦（べら）などで彫って文様をつける装飾法のひとつで、器物の裏まで彫り抜いてしまう方法。
有田焼（三川内）や京焼や白薩摩の香炉などに多い。

**一珍**
紙袋の先に細い管状の金具をつけたもので釉薬や化粧土をしぼり出して、器体に文様を描く方法を一珍描きと言います。



**手描き での基準。**

### 下絵（染付手、吹墨手、錆手中心）に於いて

手仕事で全ての絵付けをしたもの

**場合にのみ『手描き』と表記**

### そしてまた、上絵（赤絵、色絵、吹墨）に於いて

手仕事で全ての絵付けをしたもの

**のみ『手描き』と表記する事ができます。**




### 上絵・下絵などの豆知識

**上絵付（うわえつけ）**
焼成された釉面に顔料を用いて絵付けし、その後上絵窯（650～850℃）で焼付ける方法です。顔料は、有色金属酸化物と含鉛ガラス主体の媒溶剤からなり、焼成温度が下絵染付、イングレーズよりも相当に低いので、使用できる色の範囲が豊富になります。金銀加飾の製品は主に上絵付けがされています。

**イングレーズ**
イングレーズとは、釉上に絵付けして本焼（1100～1250℃）することをいいます。それにより顔料は、釉薬層中に溶け込み光沢と耐久度が増大します。イングレーズは上絵焼成より高温なために、上絵付けと比べて色の種類が制限されてしまいます。

**吹墨（ふきずみ）**
顔料を器に吹き付けて施文する技法です。
絵具をたっぷり含ませた筆を直接吹いて文様とするものや、型紙を用いて文様の部分を抜くものがあります。

**下絵付（したえつけ）**
施釉前の素焼または締焼素地に絵付けする方法です。代表的な下絵付けには、呉須（ごす）を用いた藍色の下絵で染付ける手法があり、使用できる色の範囲は上絵付けやイングレーズよりも制限されますが、絵付けがグレーズ（釉薬）の下にあるため絵柄の耐久性に優れています。

**ダミ**
染付彩色の技法の一つで、輪郭を線描きしたあと、太い筆でその内側に呉須（ごす）をムラなく塗ることです。

**墨はじき**
白抜きにしたい文様を墨で描き、上に呉須を塗って焼くと、墨の部分がはじき飛び白の文様があらわれる技法です。

**染錦**
染付けに錦手と呼ばれる上絵付けの色絵、金彩を組み合わせた華やかな文様の様式で伝統的な技法です。

# 陶磁器 Q&A

## Q「私が作りました」ってどういう事？

**A** 成形、制作に於いて個人が一貫製作したものが対象。
（作業補助程度のアシストは許容範囲に含む）




多人数が制作参加したものは工房製作（私達が作りました）等、
作成実体に合致したものに呼称を変更。




企画・デザイン監修に於いて

1. ○○企画
2. ○○デザイン
3. ○○監修
4. その他ソフト段階の立案者を呼称する。

より具体的に表記しましょう。

## Q 模倣・・・？ ちょっと似ているだけ？

**A** 他人が作り出したものを、そっくりに作って販売し、消費者に被害を与える。
社会的なルールからも許されない行為です。
これは海外で作って輸入しても同じです。
特許権・実用新案権・意匠権・商標権・著作権などは法律で、守られていますが、
「社会のルール」として、作らせない・輸入しない・売らないを守って欲しいものです。






# 知っていますか？ 陶婚式／陶器の日




結婚20年目は、陶婚式。

### 20年目のありがとう
## 結婚20周年が「陶婚式」ってこと、ご存知ですか？

まだまだフレッシュそのもののカップルや、すっかりお父さん、お母さんになったご夫婦、結婚２０年目ともなると、どんなカップル、どんな家庭であれ、二人で育んできたライフスタイルがすっかり定着している頃なのでは？

節目となる20周年目、これまでのお二人の足跡を祝って「陶婚式」を祝いましょう。

もちろんスタイルは自由、これといった決まりはありません。
かわいい子どもたちと一緒に、ちょっと改まって記念の食事。ご両親や親しいお友だちを招いて、ゆかいなパーティ。にぎやかなひととき、普段よりぜいたくな器づかいのテーブルを囲んだり、花やグリーンをお気に入りの花器に飾る。お祝いの品としてお二人にふさわしい器を贈ったり、あるいは気のきいた陶器の小物を記念の品として配ったり・・・

主人公であるお二人のセンスをいかして、「陶婚式」ならではのプランを計画してみませんか。20年も一緒に歩んできたお二人だからこそ、そんな個性とセンスのある陶器をアレンジしたアニバーサリー、記念すべき20周年を迎えましょう。

## 10月4日は陶器の日　豊かな生活を彩るやきもの

私たちの毎日の生活を振り返ってみると、やきもの（陶磁器）が実にさまざまなところで、さまざまな用途に使われていることに気がつきます。食卓を飾り、さらにはインテリアとして、暮らしを彩り、ちょっと未来に目を向ければニューセラミックスの世界へとひろがりをみせています。いま、あなたの街のいろいろなお店で、あなたが出会うやきものに、それを育んできた陶産地の土と炎と心のメッセージを感じていただけると思います。
10月4日は陶器の日です。
あなたのまわりにあるやきものを魅力あるパートナーとして再確認していただければ幸いです。




### 陶器の日の由来

**陶瓷（とうし）**

現代日本の陶磁器を古代にさかのぼってみると、1万年前の縄文土器に始まり、紀元前後に焼かれた弥生土器、古墳時代の後につくられた土師器、その後5世紀から12世紀頃にかけて日本の陶磁器の源流である須恵器といわれる陶質の土器が焼かれていました。
奈良時代、平安時代になってわが国で初めて緑釉、二彩、三彩の釉（うわぐすり）をかけた陶器が焼かれ、当時これを陶瓷と呼び緑釉、三彩など釉瓷の製作、技法については正倉院文書の「造仏所作物帳」に、天平5年（733年）から1ヵ年にわたって行われた興福寺・西金堂の造営にかかわる記録が残っていますが、それに陶瓷に関する部分がかなり詳しく載っています。
古代の日本では陶器を陶瓷と呼んでいたので、陶瓷の陶を十とし、瓷を四となぞらえ10月4日を日本の陶器の日としました。

# 3Rプログラム

## ～ごみゼロ社会を目指して～




**●目　的**

廃棄物の最終処分場の逼迫や鉱物・エネルギー資源の将来的な枯渇の可能性など、環境・資源制約は、21世紀における我が国の持続的発展の最大の課題である。そのため、3R対策を講じる必要性の高い自動車や家電分野を中心に、必要な3R技術の高度化を図ることにより、従来の大量生産・大量消費・大量廃棄型の経済社会システムから脱却し、環境と経済が統合された循環型経済社会システムを構築する。

**廃棄物の発生抑制**
（Reduce）
リデュース

**製品・部品の再使用**
（Reuse）
リユース

**原材料としての再利用**
（Recycle）
リサイクル

## 環境時代・・・21世紀の今だからこそリサイクル

**やきもの業界の取り組み**

地球との共生、そして循環型社会の形成のために、今私たちができること・・・
それはまず第一に、私たちを取り巻く身近な環境を
見つめ直すことではないでしょうか。
ひとりひとりが地球に暮らしていることに自覚を持ち、
毎日をシンプルに生きること。
エコライフを楽しむことが大切であると考えます。

**[グリーンライフ21プロジェクト]**
**[有田エコポーセリン21]**
**[Re瀬ッ戸]**

## グリーンライフ21プロジェクト の場合

### グリーンライフ21プロジェクトへのプロセス

多治見や土岐を中心とした東濃地域は、土という資源に恵まれ、古くから美濃焼の生産地として発展してきました。土は、地球が長い時間をかけて蓄えた天然資源であり、土から作られる器は、多くの可能性を持ったエコマティリアルであると言えるのです。しかし、今までは使えなくなった器は、ゴミとして処理されてきました。それは、生産・販売という一方向のみの流れが常識となっていたためです。

そこで、使用出来なくなった陶器を回収してもう一度土に戻し、資源として再利用。新たな器として作り直すという“RE-PRODUCTION”の発想が「グリーンライフ21プロジェクト」です。

環境への考えを一変させたと同時に、さらなる発展に、各分野からも高い関心を得ています。

### 「器のループ」の発想

器の“RE-PRODUCTION”＝ 回収、再生、使用というループ（輪）を実現させるために大切なのは、ユーザーとの共同作業であるということです。ユーザーの関心と参加がなければ、器の“RE-PRODUCTION”は、輪になりません。
では、どのようにして器の回収をすすめるのか、またそれをどのように地域のショップや街に活かし、戻すことができるか、を考え「食器の回収を通じて輪に参加する」ということが、個人と地域の環境への高め、そして人が集まり、ひいては街の賑わいや活性化につながるのです。

「グリーンライフ21プロジェクト」は、単に食器の再生システムだけでなく、そこに関わる人たちの気持ちや意識もつなげていく、ひとつのきっかけでもあるのです。



## 有田エコポーセリン の場合

### エコポーセリンとは・・・

「地球にやさしく」の気持ちから始まりました。
素焼や絵付、本焼など焼物を作る行程で出る規格外品は、今まで廃棄物として処分されていました。
地球環境にやさしい陶磁器産地をめざそう、そして限りある地球資源ですから大事に使わなければならないと私達は考えました。佐賀県窯業技術センターの3年にわたる研究開発により、不可能とされていた白磁の再生が可能となりました。

白磁再生
ECO
ARITA

### 白から白へ

磁器は、いったん焼成したものを再び原料として使用することは不可能と考えられていましたが、21％再生原料を混入することで可塑性・粘性を持たせることができ、白磁を再び白磁として生まれ変わらせることが可能となりました。現在は素焼くず・磁器くずを21％配合した陶土を使用していますが、3年後には50％配合の陶土を完成させる予定です。

### 食器の原料に最適

再生原料を21％混入していますが、殆どは工場内で発生した規格外品で、市場から回収した製品の再利用は行っておりません。製造過程でのゼロエミッション化を目指したもので、異物異素材の混入はありません。その意味ではバージン原料と言えますし、通常の有田焼と同じく1,300℃の高温で焼成していますので、食器の原料として最適です。

### 熱強度テスト合格

「有田エコポーセリン21」製品は、佐賀県窯業技術センターで行った熱強度試験（150℃）に合格しています。

### エコポーセリンの見分け方は？

「有田エコポーセリン」は、産地内で商品の品質基準を設定し、厳重な品質検査を行ったうえ、お客様に対して販売します。
環境にやさしい「有田エコポーセリン」には、エコマークが表示してあります。

## Re瀬ッ戸 の場合

### Re瀬ッ戸（リーせっと）とは・・・ 環境に優しい陶磁器 ～廃陶磁器を50％含有の陶磁器～

廃棄物となった陶磁器を破砕し、この粉砕粉を原料に50％加えて製造する、環境に優しい陶磁器の開発を積極的に推進しております。
特徴としては、（1）産業枠を越えた技術の結集により50％という高含有率を可能とした。（2）原料精製過程で含有金属を取り除くため、身体に無害、環境にやさしい。（3）低温（1,150℃以下）で焼成でき、大幅な省エネルギー化が可能。（4）抗菌、抗酸化力を持たせることが可能。（5）低温焼成により、今まで不可能であった釉薬の色鮮やかな発色が可能。

Re瀬ッ戸

<団体商標登録出願中>

## 循環型社会形成 市民・陶磁器業界・行政が相互に関わり合い、一体となって取り組む。

### 行　政

・市民と業界との橋渡しとなる。
・環境に配慮した街づくり。
・廃陶磁器の回収システムの確立。
・公共施設等での積極的な利用の推進。
・環境教育の充実。

### 市　民

・廃陶磁器をゴミとするのではなく、分別する。
・回収された廃陶磁器が再利用され生まれ変わった陶磁器を積極的に利用する。
・リサイクルについて正しく認識し、行動するきっかけとなる。

### 業　界

・できるだけ環境負荷の少ない製造工程を確立する。
・使用者の立場に立ち、より安心で安全な製品作りをすすめる。
・廃陶磁器材料の積極的な活用と天然材料の使用量最小化を目指す。



# 「陶磁器製品の産地表示・原産国表示の自主ガイドライン」

## 1. 目的

陶磁器産地及び製品は全国各地にあり、多種多様な製品を提供してきたが、産地名称とその表示が十分に実施されておらず、また最近は日本製品と見間違える輸入製品も多く、消費者に誤認を与える恐れがあり、適正な産地表示・原産国表示の実施が求められていることから、歴史的・文化的背景を踏まえて、産地・原産国の製品表示及び店頭表示の基準を作成し実施する。

## 2. 対象品目

陶磁器製の飲食器、卓上用品、台所・料理用品、玩具・置物、その他インテリア・リビング用など生活用品。また陶磁器製品に付属するスプーン、茶托などの他素材についても対象とする。

## 3. 表示を行う者

表示を行う者は、その販売に係わる製品の製造加工について責任を有する者で、陶磁器生産者、陶磁器加工業者、販売業者、輸入業者、またはこれから表示の委託を受けて行う表示業者。

## 4. 表示の標準

①表示する名称は産地ごとに協議し、地域業界（製造業者・販売業者等）の合意を得て行う。
②実施にあたっては、陶磁器産地が長い歴史・伝統と地域文化に支えられ、多様な材質・釉薬、成形・加工・焼成などの技術・技法や意匠・デザインの総合的な特徴をもって形成されており、現在の行政地域、画一的な技術技法で区分できない要素をもっている。歴史的・文化的背景と意匠・デザイン的特徴を十分配慮して産地名称を定め、表示基準を行う。
③同一産地にあっても地域特性を反映した産地呼称を表示してもかまわない。
④「伝統的工芸品産業の振興に関する法律」（以下伝産法という）に指定された陶磁器（31工芸品）は当該工芸品名で表示する。
⑤製造・販売業者が自らの裏印・商標（ブランド）とあわせて表示してもかまわない。
⑥輸入製品は生産国名を表示する。

## 5. 表示の方法

①産地の名称の表示は可能な限り製品本体に表示する。
②本体の表示は、裏印・商標と一体に焼成するか、もしくはシールで表示する。
③製品本体に表示ができない場合はパッケージ（内箱・外箱）に表示、バーコード・プライスカードに表示してもかまわない。
④セット物の表示はそれぞれの製品本体に表示し、これができない場合はパッケージに表示する。
⑤統一マーク・ロゴは各産地で作成し表示する。
⑥産地・原産国表示はカタログ・パンフレット等においても製品ごとに行う。

## 6. 産地名称の取りまとめ

①産地表示の名称は産地ごとに協議し、産地表示問題に係わる業界四団体協議会で取りまとめ、取引先の流通団体・消費者団体に公開する。
②表示する産地名称と地域（P3・P4）。
③産地表示基準は必要があれば業界四団体で協議し改定する。
2003年4月から実施。

## 付　則

消費者に陶磁器製品に対する理解を深めてもらうため、産地表示とともに品質・機能の適正な表示にも配慮し、標準呼称を推進する。



## 産地表示シール（現在使用されているものの一例です。）

美濃焼
MINOYAKI MADE IN JAPAN
美濃焼 日本製
信楽焼
信楽焼
清水焼 京都清水焼協同組合
瀬戸焼 SETO-YAKI
せと・まちなかミュージアム 瀬戸焼
せと・まちなかミュージアム SETO.JAPAN
TOKONAME 常滑焼
有田焼 ○○○○窯
佐賀県陶磁器工業協同組合
加盟窯元が個々の窯元名を証し
使用されるものです。
一品一会 越前焼 協同組合
長崎のやきもの 波佐見 はさみ
経済産業大臣指定伝統的工芸品 京焼・清水焼 京都陶磁器協同組合連合会
伝産指定産地は31産地あり
シールは一例です。
萬古焼 四日市 ばんこ 日本製

### ● 編集後記 ●

陶業界として国際化への対応と産地・原産国表示の義務など、陶業界四団体がこれら共通の課題解決で一致し、産地表示・原産国表示等の自主ガイドラインを発表し、更に呼称の標準化・品質保証など生活者に対し、如何に親切で分り易い信頼表示を徹底させ業界の振興を計ることこそ今日的課題と捉え取り組んで参りました。

どうか主旨を御理解賜わり、生産から販売の現場までの各段階に於いて、お客様に如何に信頼できる表示をもって対応するべく、本小冊子を基準としてご利用されることを、折に望む次第です。

発　　行／TOZIX・ジャパン
〒550-0005
大阪府大阪市西区西本町1-3-4　大阪陶磁器会館内
TEL 06-6532-4393

日本陶磁器卸商業協同組合連合会
〒507-0841
岐阜県多治見市明治町2-4
TEL 0572-24-0437

日本陶磁器工業協同組合連合会
〒461-0002
愛知県名古屋市東区代官町39-18
TEL 052-935-7231

日本陶磁器産業振興協会
〒461-0002
愛知県名古屋市東区代官町39-18
TEL 052-935-7232

発　　刊／平成15年12月
企画・編集／陶磁器業界四団体協議会
ホームページアドレス　http://www.yakimono.or.jp
印　　刷／新日本印刷株式会社

定価 500円（本体価格477円）

古紙配合率100%再生紙を
使用しています。

PRINTED WITH SOY INK™
Trademark of American Soybean Association

環境にやさしい大豆油インクを
使用しています。