

山寺通信 8 月号 近代急須常滑焼

常滑は、伊勢湾をはさんで四日市の反対側に位置しています。甕や土管、火鉢等大物を作る産地でした。常滑人は探究心が強く、独自の発想で急須を作っていました。現在ではよく見かける海藻を使った藻掛け等、普通では考えない物などを明治初期ごろから作り出していました。他産地と同じように中国の茶壺の作り方を
知るため中国から職人を招請しました。常滑の陶工稲葉高道(1778-1839)が、偶然遠州秋葉山にあった「足利家茶瓶四十三品図録」(本物ではない可能性が強い)の写本を譲り受けるなど、万古焼とは全く違う歴史を持っています。中国の「茶壺」では、1878年(明治11年)には鯉江方寿が清人金士恆を招聘しました。中国の記載では、字子友、清代光緒年の紫砂名工です。光緒4年日本の常滑地区の陶工の招待に応じて、宜興製壺の達人呉阿根と一緒に来日して鯉江方寿、杉江寿門、伊奈長 三郎などに紫砂の「打身筒」製法と彫刻と装飾技法を半年間教えました。伊奈長三郎は、INAXの創業者です。ただ木のへらで「パンパン」叩いて作る製法は結局なじまなかったのですが、朱泥の原料の製法は取り入れました。常滑の場合は、窯ごとの一貫生産で原料から最終的な加飾、磨き上げまで仕上げます。他産地は、生地屋、窯屋、職人と分業体制が普通です。すべての行程を一貫して作ったので蓋の擦り合わせ、手口の接着や機能性の完成度を高めるために丸い曲面の接着の為の定規や茶漉し網に金網を使うようになった時の止め部品の小道具、さらには、機械で茶漉し網を作るための道具を友仙の茶漉し開けから高資陶苑のささめ製造機と機械まで作ってしまう産地です。皆職人達が生産性を高める道具を作り出しました。常滑焼は、日本各地から陶工や彫刻師が集まり新しい手法が展開されてきました。さらに明治期にドイツから取り入れられた「鑄込み」製法が戦後泥漿の研究と型作りの進歩により鑄込み製の製品が手造りと遜色ない精度まで高められ急速に工房が増え生産量が増えました。常滑の職人の話は、次回に書きます。



友仙の作った機械



高資陶苑のささめ製造機械



ささめ 茶漉し

酷暑の夏 水分補給

今年、注目のガラスピッチャー Sキャンペーン 2本以上特価

耐熱ガラスの厚め材質・ステンレスの蓋小穴と大穴 中身により使い分け



少しふと目で安定感あります



径8/高さ20cm 1000cc



凍頂烏龍茶



ポスターあります

中国製の安定感の良い手付きピッチャー

中国の工場から直接仕入れてあります。
高級耐熱ガラス製

今回 S キャンペーン 複数お買い上げの場合
(2本以上)

特別価格 S-0265 ¥2000

本来価格 ¥2200 数量限定売り切れ御免

太くて安定感が良い

冷蔵庫に入ります