

珠洲焼

歴史

平安時代半ばから室町時代にかけて、能登半島の突端に位置する今の珠洲市から能登町(旧・内浦町)にかけて生産された。窯跡は、外浦側にある馬糞[まつなぎ]支群をはじめ、約30基の古窯が確認されている。これらの窯は、古墳時代中期の5世紀に大陸の陶工が伝えた須恵器[すえぎ]の系統を受け継いでおり、須恵器が衰退した後も中世日本海文化を代表する焼き物の一つであった。

窯が半島先端部に築かれた関係上、珠洲焼は海運により日本海沿岸の東北、北陸の各地や遠く北海道まで運ばれていました。しかし、16世紀後半以降、珠洲焼は姿を消し、近年、珠洲市や地元有志の尽力により再興され、今日に至っている。

特色

珠洲焼の特色は、須恵器の系統を継ぐ、粘土紐を巻き上げ、叩[たた]きしめて成形を行い、「還元焰燻べ焼き」で焼き上げる点にある。無釉高温のために、灰が自然釉の役割を果たすことが多く、幽玄ともいえる灰黒色の落ち着いた美しさを醸し出す。器の表には成形のときに生じる右下がりやの叩き目をはじめ、綾杉文[あやすぎもん]、変化に富んだ櫛目[くしめ]波状文、各種の刻文や刻印などが施されている。

甕[かめ]や、壺、摺鉢[すりばち]などの日用品が多く焼かれたが、中には花入れなど装飾的なものも作品として残っている。



스즈도자기



역사와 특색

헤이안시대 중반부터 무로마치시대에 걸쳐 노토반도 끝에 위치한 지금의 스즈시에서 노토초(구 우치우라마치)에 걸쳐 생산됐습니다. 가마터는 약 30개의 옛 가마가 확인된 바 있습니다. 중세 문화를 대표하는 도자기의 하나였습니다.

가마가 반도 선단부에 만들어진 관계로 스즈도자기는 해상교통을 통해 도호쿠, 호쿠리쿠의 각지와, 멀리는 홋카이도까지 운반돼 왔습니다. 그러나 16세기 후반 이후 스즈도자기는 그 모습을 감췄다가, 근년에 스즈시와 지역유지들이 힘을 기울인 결과 재흥돼 오늘에 이르고 있습니다.

스즈도자기의 특색은 스에키의 계통을 이어, 점토끈을 감아올려 두드려 모양을 만든 다음, '간젠엔쿠스베야키'식으로 구워내는 점에 있습니다. 유약을 사용하지 않고 고온으로 구워내기 때문에, 재가 자연유약의 역할을 하는 경우가 많아 유현의 세계를 느끼게 해주는 재흑색의 차분한 아름다움을 자아냅니다.

▶ 情報 정보

主な生産地(주요 생산지)	珠洲市(스즈시)
主な製品名(주요 제품명)	花器 茶器、酒器(꽃병, 다기, 주기)
主な生産者(주요 생산자)	珠洲焼創炎会(스즈도자기 창협회) 〒927-1204 珠洲市蛸島町1部2-480 珠洲焼館内(스즈시 다코지마마치 1부2-480 스즈도자기 관내) TEL (0768) 82-5073