

珠洲焼

歴史

平安時代半ばから室町時代にかけて、能登半島の先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、外浦側にある馬縹[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。



珠洲焼

歴史與特色

從平安時代中期到室町時代，位於能登半島尖端，現在的珠洲市到能登町一帶(舊稱内浦町)，開始生產珠洲燒。現在已確認到有約30座古窯的窯跡。珠洲燒是代表中世紀日本海文化的陶瓷器之一。

窯址建在半島的頂端，透過海運珠洲燒被輸送到日本海沿岸的東北、北陸各地，以及遙遠的北海道。但是，16世紀後期以後，珠洲燒逐漸銷聲匿跡。近年來，在珠洲市及地方有志之士的大力協助下，得到重建並一直延續至今。

珠洲燒的特色是繼承了須惠器的制法，將粘土紐卷起，敲緊成型，之後運用“還元煙燻燒”法燒制而成。因為是無釉高溫燒制，燃灰將自然釉的作用發揮到淋漓盡致，表面形成灰黑色，呈現出一種幽邃情趣的安寧美。

情報 資訊

主な生産地(主要産地)	珠洲市(珠洲市)
主な製品名(主要産品名)	花器・茶器・酒器(挿花用器皿・茶具・酒器)
主な生産者(主要生産者)	珠洲焼創炎会(珠洲焼創炎會) 〒927-1204 珠洲市蛸島町1部2-480 珠洲焼館内(珠洲市蛸島町1部2-480 珠洲焼館内) TEL (0768) 82-5073