

setoyaki style book

セトリイ

瀬戸からはじまるやきもの新生活。

SETO YAKI×MONO



第九号

セトリイ 第九号

発行 / 瀬戸焼振興協会 〒489-8701 愛知県瀬戸市迫分町64-1 TEL: 0561-88-2651

E-mail: kogyoshinko@city.seto.lg.jp Web: <http://www.setoyakishinkokyokai.jp>

企画・編集 / 日笠真理・岩田舞海 || 写真 / カメイヒロカタ || 意匠 / studio05 || 印刷 / 株式会社 晩デザイン事務所

2016.9

「転写」で絵付け

精緻な図柄やブランドマークなど

多彩な文様を量産できる「転写」。

古くは「摺絵」^{すりえ}から「銅版転写」へ

印刷技法とともに進化してきた。

絵柄がプリントされた転写紙を

水で濡らして素地に貼り付け、

柄を合わせつつ台紙を抜き取る。

空気が入らないようにヘラを使い、

表面を美しく整えたら、窯で焼く。

プロダクトとしての完成度は、

職人の丁寧な手仕事と目利き次第。



雪隠も華やか、「本業タイル」

くらしの水回りに欠かせないタイル。瀬戸では、平安時代から続く元
来の陶器を「本業焼」、江戸中期以降の新技术である磁器を「新製焼」と
区別することから、江戸後期に瀬戸でつくられた陶器による施釉敷瓦（タ
イルの原型）は、「本業敷瓦」と呼ばれました。

明治に入ると、生活様式の西洋化による影響で国内でもタイル生産が
始まります。瀬戸では、銅板転写の技法を用い、青、茶、緑色などの顔
料で鮮やかに描かれた瀬戸染付調の和製ヴィクトリアンタイルが誕生。
『本業タイル』として、国産量産タイルの第1号となりました。

『窯垣の小径資料館』（仲洞町）では、雪隠（トイレ）や浴室に、華やかな
りし本業タイル全盛時代の面影を見ることができます。



本業焼窯元・寺田邸を
改修した『窯垣の小径
資料館』にて撮影



「三彩皿」「瀬戸本業窯」水野雄介さん（八代目水野半次郎後継）／オーガニック料理「庭禾」千葉麻衣子さん

美の丈夫の使い

三彩とオーガニック料理

瀬戸の「本業」に根ざす。

「用の美」とは、単に機能的な面だけでなく、日々つかっていて心地よい、なじむ・なごむという精神的な充足感も含んだ意味を持つ。無名の職工の手による日常の生活用具を「民藝（民衆的工芸）」と名付け、美は生活の中にあると提唱した民藝運動の父・柳宗悦の有名な言葉だ。

約二五〇年の歴史を持つ「瀬戸本業窯」。六代目水野半次郎は、柳宗悦から民藝の薫陶を受け、瀬戸本来の伝統的技法による陶器「本業焼」二筋に相伝。瀬戸の良土を使い、釉薬も昔ながらの調合で自分たちの手で作る。

研ぎ澄まされた手の仕事が生み出す黄瀬戸や三彩の器は、ふだん顔の「ごはん」や「おかず」を懐深く受け止める。今も昔も、つかう人の手に寄り添う陶の美には、火を入れた素材のぬくもりごと、料理の思いを伝える力がある。

繰り返す技の修練が、「瀬戸オリジン」の源。

窯垣の風情を残す洞地区にて、伝統の技法を守り続ける「瀬戸本業窯」。現在も一つの行程を専任の職人が行う昔ながらの分業制を守り、質の高い手仕事で日常使いの器を作り続ける。

「手仕事の黄金期と言われた江戸中期のようにはいきませんが、〈馬の目〉や〈麦わら手〉の模様を描く専門の職人だけは、今も生涯一人一工程。一つの技にかける修練の年数は限られるので、いくつもの工程を手がける

より、ろくろなり絵付けなり、生涯をかけて繰り返し切磋琢磨する方が当然精度は高まります。そこが瀬戸の本業の確固たる強みでもありました」と、八代目後継の水野雄介さん。

石皿を手にとってみると、確かにしっかりとした厚みがありながら、重心のバランスが絶妙で持ちやすい。多少ぶつかり合っても、欠けたり割れたりしにくい堅牢さ。しかも、同じサイズのものがびったりと重なり積み上げられるという精緻な手工の技に驚かされる。

「時代を経て色あせない魅力は、実用品としてのクオリティかと。窯業のあり方や時代がどんなに変化しようと、六代目も七代目も瀬戸の土や釉薬など自然の恩恵を決して忘れることなく、この地に根ざした手仕事を脈々と続けてきた。その積み重ねが今につながっています。最初は見た目、デザインから入っていたんです。でもその先に、つかう「ことで道具としての

質や心地良さ、違いを実感してもらえたら」。

夫で長持ちするからこそ、「育ち具合」を「美」として愛でる喜びも生まれる。先代の顧客のお子さん方が成長し、「私も」と窯を訪れることも。そうした根強さが、「本業」としての誇りを支えている。

無国籍な風合いも、彩りのスパイスに。

瀬戸の自然の色を映し出す「瀬戸本業窯」の三彩。和でありながらどこか無国籍な釉薬の彩りに、古民家カフェ「庭禾」の千葉麻衣子さんがつくる地元産有機野菜や豆、雑穀を使ったオーガニック料理を合わせた、土の香りが体から湧いてきそうな存在感のある一皿に。「料理を盛ると二層絵になる器です」と千葉さん。自然の声に耳を傾けた料理と一体になると、使う楽しさも無限に広がっていくそうです。

水野 雄介 さん



古民家カフェ「庭禾」
店主 千葉 麻衣子 さん

愛知県瀬戸市穴田町291
(瀬戸山カラポラトリー内)
TEL: 0561-65-3611
http://niwakalife.com
営業日・時間はお問い合わせください。



瀬戸本業窯

愛知県瀬戸市東町1-6
TEL: 0561-84-7123
http://www.seto-hongyo.jp



スープ！ すうぷ！ SOUP！

朝と昼と夜と。春、夏、秋、冬も。

その時々をほっと和ませてくれる

スープのある生活、してますか？

熱々ほっこり温かいものは温かく、

ひんやり冷たいものは涼しげに。

きれいに澄んだスープはさらり、

クリーミーなスープはぽってりと。

素材やミルクの色あいで、七変化。

こ
粉引き、焼締め、白釉、飴釉、

手付き、耳付き、ボウルにカップ。

まるで毎朝シャツを選ぶように

スープの装いも、日替りコーデで。

スープの器といっても、つかう人によって
三者三様。小さなおかずを盛る小鉢や、飲
み物のカップとしてつかっている器にスー
プを盛ってみると、また違った表情を見せて
くれます。お気に入りの器たちに、今日は
どんなスープをあわせよう。つくり手の個性
あふれる器に誘われ、料理を作りたくなる
楽しい気持ち刺激されます。

一器の案内人 日笠真理一

上：白釉小鉢 / atelier juca (村井大介)

中：mimiボウル / 加藤徳美

下：磁州窯反り鉢 / 久堂 (遠藤隆宣・りか子)

瀬戸の「モノづくり」を知るくらし。

湯浅かおりー（タロケイ）
杉浦みどりー 株式会社トルク・ポーセリン



飲食店とのコラボで生まれたトルク・ポーセリンの新作「Goodol」。
名入れも可能、まさに「MADE IN SETO」の“良産品”だ。

昔ながらの布団たたきに打ち出しのフライパン。着心地良さげなワークシャツの横には、靴紐まで手描きのユニークなスニーカーが並ぶ。『タロケイ』は、湯浅かおりさんがセレクトする「使って楽しい」モノやコトが集まった生活雑貨店。懐かしさプラスその程度の好さで、何気ない生活雑貨も新鮮なアイテムに。その根っこに息づく「つくり手」と「つかい手」のワクワクする関係と想いが、人の心を惹きつける。また、モノを通じて人や情報が集まり行き交い、モノづくりの現場を伝えていく場として、店の並びに倉庫を改装したギャラリー&ワークスペース『みちば屋』をオープン。湯浅さんの企画する展示会やつくり手を講師に招いてのワークショップ（以下WS）はいつも大人気だ。

湯浅…以前から瀬戸のやきものに関するイベントをやりたいと思っていたのですが、店内で陶芸体験するのは難しいし、杉浦さんと出会うまでなかなか「これ！」と見えるきっかけがなくて。

杉浦…通りますぐりに立ち寄ったのが最初で、モノづくりの考え方を語り合う中で、「トル

ク・ポーセリンの仕事展」をやることに。出会うべくして出会った！って感じですね（笑）。私は瀬戸市出身で、親族も陶芸や陶磁器製造に携わっていたのですが、進学して東京の美大へ。一度外に出てみたことであらためて瀬戸の産地としての力と量産陶磁器の技術を見直し、自分なりの目線で瀬戸のモノづくりに関わり発信できたらと、会社を立ち上げました。

湯浅…瀬戸近郊にお住まいでも、陶磁器がどう作られているか「よく知らない」という人はけっこう多い。「やきものしろくろ」のイメージが強いんですね。

杉浦…その一方で、他の地域では「せともの」「量産の安物」というイメージもまだまだあります。量産陶磁器の真価が広く知られていないことが、どうにも悔しくて。素材の特性を熟知し、各工程を正確に仕上げる職

人の技術力は、外側から「見えにくい」ものです。私は量産の現場を「効率よく手づくりしている」と捉え、デザイナーと生産者の間の交通整理役となってユーザーにその価値や魅力を伝えていかなくてはと思っています。

湯浅…商品として納められたモノの背景に、どんな職人さんや作家さんの工夫や思いが存在するか。そうしたつくり手の物語りを知ってもらう意味でも、WSは大切な役目を果たしてくれそうです。工芸品としての器とは違った、くらしの中で「日々使うもの」のひとつとして、愛着を感じてもらえたら嬉しい。「ここに来れば何かと出会える、ここにしかない瀬戸のモノを発見できる」そんな日常のワクワクのひとつになれるような「場」をつくり続けたいですね。

写真上：「トルク・ポーセリンの仕事展」では、アロマディフューザーを作るワークショップも開催。陶磁器の成形に使う石膏も、タロケイ目線ではモダンな生活アートに。
写真中：みちば屋での「トルク・ポーセリンの仕事展」の様子。



写真下：タロケイでは、瀬戸製白雲タイトルの廃材を再利用したピアスやブローチ（HOKARU）のワークショップなども企画。



talok（タロク）／みちば屋

瀬戸市役所から南へ、瀬戸街道沿いにあるセトコト雑貨店をギャラリー。夫の湯浅直樹さんと二〇一一年エクスティア・外構施工会社を設立。翌年雑貨店をオープン。二〇一五年近接する倉庫を改修し「みちば屋」を新築。

愛知県瀬戸市市町6-19 TEL:0561-76-1650
http://www.talok.com

株式会社トルク・ポーセリン

代表の杉浦みどりさんは、武蔵野美術大学卒業後、市内メーカー勤務を経て二〇〇九年に株式会社トルク・ポーセリンを設立。瀬戸市の量産陶磁器に携わる工程の職人達と商品開発を行ってプロダクツ・ヘル・モ・ヤク（YAKU）にも参画。
http://www.torque-porcelain.jp
愛知県市昭和区八事富士見801-2-511



瀬戸焼ノート 器の“お手入れ”アレコレ

お気に入りの器、大切な器は、いつまでもベストコンディションに保ちたいもの。
ほんのすこしのひと手間が、長持ちさせるコツです。

買って来たら

Check!



- ・高台(系底)のざらつきをチェック
- ・米のとぎ汁で目留め(煮沸)をする

ざらつきが気になる場合は目の細かいサンドペーパーでこすると、テーブルに傷がつくのを防げます。
白色の陶器や土鍋など粗めの土を使った陶器は、米のとぎ汁で煮沸することで、汚れやにおいをつきににくくします。



Check!



使う時は

- ・金彩や銀彩は電子レンジ NG
- ・水に浸し、吸水させる

耐熱表示等を確認、陶器や磁器についてもお店の人に確認を。
特に土が粗い器は、使う前にきれいな水に5~10分浸しておく、においや汚れがつきににくくなります。

OK?



NG?

洗う時は

- ・食洗機の使用は確認を
- ・水につけたままにしない

食洗機の使用が可能かどうか、購入時にお店のの人に確認するのがベター。
陶器は長時間水につけたままにすると、においやシミ、カビの原因になります。



片付ける時は

- ・裏返してよく乾かす
- ・重ねる時は布をはさむ

湿気が残ったまま収納するとカビやにおいの原因に。洗浄後は高台を上にしてよく乾かします。

重ねて保管する時は、薄い布や紙を挟むと傷や湿気が防げます。



Check!

協力：瀬戸蔵セラミックプラザ

① セトリエ 字引き ②

しきがわら 敷瓦

床や地面に敷く瓦。瀬戸では江戸時代に織部や志野、鉄釉などの施釉敷瓦が焼かれた。大正11年に統一した名称としてタイルと呼ばれるように。

てんしゃ 転写

陶磁器に絵柄を写すこと。摺絵、銅板、ゴム判、スクリーンなど様々な技法があり、同じ柄を量産することができ。

さんさい 三彩

緑色や褐色などの色釉を施した陶器。中国・唐時代に作られた唐三彩が有名で、日本にも伝わった。2色・4色のものもある。

CMS
A O E
F N T
É O O

vol.2

窯元カフェはづき

愛知県瀬戸市穴田町458 ①12台
TEL:0561-480055
営業時間…カフェ…13時~17時 日・月定休 ※臨時休業あり
ギャラリー…10時30分~17時(不特定予約可)
※セトもの祭など地域のイベント時は日曜日も営業します。
http://www.hadukigama.jindo.com



週替わりの自家製ロールケーキは、鉄釉=ココア、織部=抹茶、黄瀬戸=きなこ、灰釉=黒ゴマ、瀬戸黒=竹炭の5種類



加賀谷千栄子さん

オトコのウツワ



「つかい手として選ぶ！」

加藤 正也 さん
(瀬戸市在住/立峰陶苑)

自作の器も愛用します！



家業が瀬戸の製陶所で、幼少の頃から粘土で遊んだり、ものづくりが好きだったという加藤さんは、愛知県立瀬戸窯業高校の卒業生。新たな発想での瀬戸焼の開発にも熱心に取り組んでいます。

自分がつくり手だからこそこだわ部分もあれば、つかい手としての使い勝手や好みもある。お店を見て歩いては、土の違ひなど自社ではできない器など気になったものを購入することもある。「この六寸皿は、京焼。模様がさりげないアクセントになっていて料理をおいしそうに見せてくれます。シンプルな器は自分の作陶した織部のカップなどとも合わせやすいのでよく使いますね。ある程度の重みのある器が、丈夫で使いやすいと思います」。



写真左：加藤さんがお気に入りの京焼の六寸皿と、自作のカップ。
写真右：加藤さんが瀬戸陶磁器青年研修会「SAMS」に参加した際にデザイン・制作したプレート。

人気ブランドのギフト商品や、雑貨店、ホテル、レストランで目にする食器類。実は瀬戸の「製陶所」で企画開発・製造されたものがたくさんあります。有名デザイナーとのコラボなど、信頼の技術力で応える各社の“得意技”を特集！



医療・福祉施設で人気の強化磁器も開発。

SOUJUN

(株)双寿園

右：石川 圭一さん
左：石川 尚勝さん



円い茶碗や鉢物が、テンポよくローラーマシン(写真左上)で成形されていく。扱う型は約30種類。絵付けは手描きをはじめ、瀬戸でも今や珍しい昔ながらのシルクスクリーン転写機で100種類以上の絵柄を刷ることができる。昭和28年創業、三代続く陶磁器メーカーとして、小ロットから多品種・大量生産にも対応。近年は旅館・レストランからの受注をはじめ、「強化磁器」の開発にも力を入れており、割れにくい丈夫さが医療・福祉施設に人気。デザイナーとのコラボ企画(瀬戸焼ランデヴープロジェクト)に参加するなど、新市場の開拓にも積極的に取り組んでいる。

🏠 愛知県瀬戸市杉塚町24 📞 0561-82-6428



企業ニーズに高いレベルで応える技術力。

MARUKINNAKASHIMA

丸金中島製陶所

(秀峰窯)

中島 秀之さん



古くからの窯元が多い赤津地域で大正時代に創業。「御深井」「志野」など多彩な釉薬が特徴の赤津焼を得意とする老舗製陶所だ。近年は、圧力鋳込みによる陶器を中心に、和食器の技法を洋食器に生かした独自のテイストのテーブルウェアを幅広く提案。オリジナルの型は80種類以上。企業ニーズに高いレベルで応える確かな技術力・対応力が信頼に繋がり、OEMの受注も増えつつある。また、絵付けは専門の職人が手がけ、伝統の瀬戸染付をはじめカフェスタイルにもマッチするデザインまで、幅広く対応している。

🏠 愛知県瀬戸市窯元町102 📞 0561-82-4071



手描きをメインにした食器を製造。

HAKUHOEN

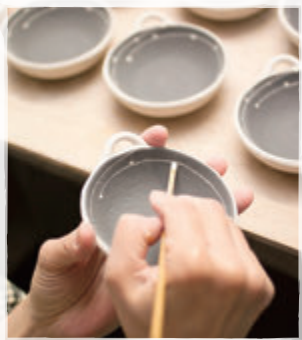
白峰園製陶所

白井 隆夫さん



赤津地区で明治創業、4代目となる白井隆夫さん。現在は陶器、半磁器、タイル製品を製造。雑貨店で人気の白系陶器もあれば、有名和食チェーン向けの高級感のある大皿、冷蔵庫にそのまま入れられる「めか床用保存容器」も人気商品だ。量産品のみならず、手づくりの良さを生かした「赤津焼」をイベント等で直売するなど、つかい手の声を大切にしたものづくりや、市場のニーズ、販路に合わせた商品づくりを行っている。一部の商品は『瀬戸蔵セラミックプラザ』でも取り扱っているの、ぜひ足を運んでみてほしい。

🏠 愛知県瀬戸市窯元町96 📞 0561-82-7002



和食器の風合いを生かす「吹き付け」技法。

MARUFUJI

丸藤製陶所

加藤 純士さん



大量生産を可能にした圧力鋳込み成形で、非対称で手づくり感のある和食器を中心に製作。釉薬を霧状に吹き付ける技法は、土の風合いをより引き立て、山海の食材とも調和しやすく、デザイン性も表現できる特長がある。創業当時は、やきものを焼く際の窯積みに使われる道具「さや(瀬戸ではエングロとも言う)」や盆栽鉢を手がけていたとか。現在4代目の加藤純士さんは、創作性とコストパフォーマンスを兼ね備え、各種ニーズにも対応できる生産体制に力を注いでいる。

🏠 愛知県瀬戸市品野町3-437-1 📞 0561-41-0219



セトリエさんと体験しよ! 第九回 切子

江戸切子や薩摩切子など日本の伝統的なカットグラスの技法をベースに、ハート模様など独自のデザインで吹きガラスから制作する瀬戸切子作家・左口学さん。工房では切子の体験教室も開いています。

好きな色目のグラスやぐい呑みを選び、カットしたい模様の下線を描きます。直線は中央から回転するグラインダーに押し当て、前後に動かして筋を切り込みます。斜めの線も同様に真ん中から両端へ、ズレないように肘を固定させるのがコツ。中央が最も深くなるように加減すると、美しいカットに。ドットは、刃に押し当てる強さで大きさを調整。最後に磨き粉で丁寧に磨いて仕上げます。

ガラスは意外と丈夫、ぐっと力を込めて押し当てて! byセトリエ



瀬戸切子作家 左口学 切子体験教室

愛知県瀬戸市市野町 4-599 <http://setokiriko.jimdo.com>

- 営業時間: 11:00 ~ 17:00 ※ご希望の時間帯をご相談ください。
- 教室日: 水 ~ 日曜日
- 料金: ￥1,500 ~ 3,000 (小学生から参加できます)
- 作業時間: 約 30 ~ 60 分
- お問い合わせ: 0561-76-9617 setokiriko@gmail.com



「割り出し」...初心者には「クロス」と「ドット」を基本に組み合わせ、バランスよくレイアウト。



グラインダーの面がカーブしているの、迷わずゆっくり強めに押し当てるのがコツ。



色の濃いガラスは下線とカット部分が見えにくいため、薄めの色を選ぶのがベター。

セトリエ information

セトリエ



最新号〜バックナンバーまで

保存版『セトリエ』はHPで!

瀬戸焼振興協会ホームページでは、『セトリエ』の各号全ページをPDFで閲覧・ダウンロードできます。プリントしてぜひ保存版に。

 www.setoyakishinkokai.jp

瀬戸焼の最新情報をチェック!

セトリエ公式 Facebook ページ

誌面に掲載しきれないトピックスや、各展覧会・イベント、「瀬戸焼」に関する最新情報を随時更新中。下記URLもしくは「セトリエ」でインターネット検索してご覧ください。皆さまからのコメントもお待ちしております。

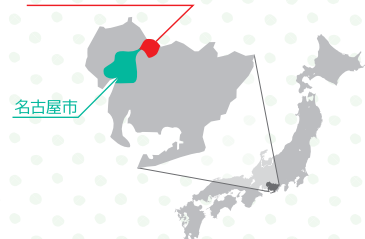
公式FBページ www.facebook.com/setolier

about

セトリエ

- ①瀬戸+アトリエ=瀬戸のまち全体がやきもの文化を生み出すアトリエという意味。
- ②瀬戸焼の魅力を紹介するフリーペーパー。つくり手とつかい手をゆるやかに結ぶ新しい世界を提案・発信。

愛知県 瀬戸市



Ristorante HONDA
西麻布のアルボルトで副料理長を務めたオーナーシェフ本多哲也が外苑前にオープンした都会の中のゆったりとした時間を過ごせるリストランテ。2008年から2015年まで、8年連続でミシュラン星1つを獲得。

平成28年度も伊勢丹新宿店にて瀬戸焼のプロモーション企画が実施され、あわせて本多シェフとのコラボレーションによる新しい器の開発、販売も展開される。先駆的な瀬戸焼のつかい手として、グローバルに広がっていく本多シェフの視点を活かし、つくり手との今後のプロダクト開発も期待されている。

した料理・食器に合わせた提案ができた。お客様からは「和食器(瀬戸焼)」とイタリア料理がこんなにも融合するとは驚きです」という言葉を何回もいただきました。——瀬戸焼とのコラボで期待することは? 本多・レストランでは洋食器の使用が主流でしたが、今後は和食器を海外へ発信していく時代。洋と和の旬の食材を使い、季節感あふれる料理をコンセプトに和洋の食器を融合させていくことで、味覚的にも視覚的にも今までの華やかさ、彩りが出てくるのではないのでしょうか。今後もさらに積極的に瀬戸焼に関わって、海外へもプレゼンテーションしていきたいらと思っています。

瀬戸がかわる・瀬戸をかえる

瀬戸焼 × イタリアンの魅力の世界に発信!

リストランテ・ホンダ
オーナーシェフ 本多哲也さん

黒釉金彩鉢 (美山陶房・寺田鉄平)

伝統から最新のスタイルを生み出す、本多流「瀬戸焼×イタリアン」。

——今回選んだ器のポイントは?

本多・瀬戸焼は日本を代表する伝統あるやきもののひとつとして、以前から好印象を持っていました。今回は洋食器には無い技法や模様など、瀬戸焼が持つ伝統的な要素を感じさせる皿を中心にセレクト。その理由は、瀬戸焼の魅力とイタリア料理がコラボレーションすることにより、(日本におけるイタリア料理)としての表現を確立し、海外へも発信していける可能性を感じたからです。

——今回瀬戸焼を使ってみたご感想は?

本多・今回のコラボでは、瀬戸焼の伝統を活かしながらも、現在のトレンドを意識

縞鉢 stripe bowl 鮎輪 (工房 佐藤受子)



黄瀬戸角皿 (柳橋淳陶房・柳橋淳)



灰釉ビーンズ 線 (橋本・林栄治)

