

平成29年度三重ブランド認定のポイントについて

「四日市萬古焼」について

1 四日市萬古焼の概要

土鍋や急須に代表される「四日市萬古焼」は、江戸時代元文年間（1736～1740年）に桑名の商人沼波弄山（ぬなみろうざん）が茶の趣味が高じて、現在の三重郡朝日町小向に窯を築き自分で茶器を焼き始めたのが始まりとされている。その作品が変わらずに永遠に残っていくようにとの意味から「萬古」または「萬古不易」の印を押したのが名前のいわれとされている。「萬古の印があることがいちばんの特徴」と言われるほど形は多彩であり、現在では、四日市市と菰野町を中心に100社以上の窯元が集積している。

土鍋は萬古焼を代表する商品で、生産高は国内産土鍋の約80%を占めているが、その特徴は耐熱性にあり、ガスレンジや炭火などの空焚きや直火に対しても、高度の耐久性を発揮する。

また、急須も萬古焼を代表する商品の一つであり、紫泥急須は昭和54年に通商産業大臣（現在の経済産業大臣）指定の伝統的工芸品に指定された萬古焼のシンボルである。紫泥急須とは、鉄分を含む粘土を使用し、還元焼成を行うことで紫褐色をしており、釉薬をかけない焼き締まりが特徴。使えば使うほどに味わいと光沢が増すといわれている。

2 株式会社華月（大黒ごはん鍋）が評価されたポイント

- （1）高い耐熱性能や自社開発の釉薬によって、空焚きや濡れたまま加熱しても割れないことと、ごはんがこびりつかないことや吹きこぼれない形状など、手入れのしやすさにも配慮して改良が続けられてきている。
- （2）白米や玄米を一粒一粒ふっくらと炊き上げることができ、プロの料理人等に愛用されている。

大黒ごはん鍋

