

三重ブランド STORY

四日市萬古焼

匠の妙技



三重県



三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と—
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重県 農林水産部
フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13 TEL.059-224-2395
<http://www.miebrand.jp/>

三重ブランド

三重ブランド認定制度は、三重県を代表する県産品を通じて、三重県のイメージアップを図り、県産品全体の評価向上や観光等の振興を図ることを目的に平成14年3月にスタートしました。

認定にあたっては、「自然を生かす技術（人と自然の力）」をコンセプトとし、県内外の有識者による三重ブランド認定委員会によって①コンセプト②独自性・主体性③信頼性④市場性⑤将来性の5つの認定基準により厳しく審査しています。

また、認定の対象を県産品とその生産者とすることにより、責任の所在と信頼性の確保に努めています。

<http://www.miebrand.jp/>

三重ブランド「四日市萬古焼」認定事業者

銀峯陶器株式会社
四日市市三ツ谷町13-25
TEL.059-331-2345

醉月陶苑
四日市市南いかるが町19-4
TEL.059-332-8218

有限会社藤総製陶所
四日市市八田1丁目7-22
TEL.059-331-4492

四日市萬古焼を知り、選び、作る。

「ばんこの里会館」は、四日市萬古焼の歴史や技法を詳しく知ることができる施設。それだけでなく、産地ならではの価格で商品をお買い求めいただけるショップも併設。器選びには、スタッフが親切にアドバイスをくれるので安心です。また、陶芸体験や絵付け体験も開催しているので、四日市萬古焼の世界を心ゆくまで堪能できますよ。

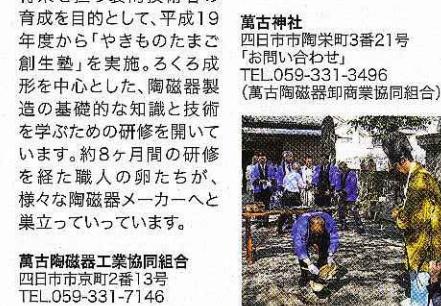
ばんこの里会館
四日市市陶栄町4番8号 TEL. 059-330-2020
○9時～17時
○休館日：月曜（祝日の場合は営業）、年末年始・夏季休暇



未来の職人をめざして

四日市萬古焼の生産者からなる組合では、業界の将来を担う製陶技術者の育成を目的として、平成19年度から「やきものたまご創生塾」を実施。ろくろ成形を中心とした、陶磁器製造の基礎的な知識と技術を学ぶための研修を開いています。約8ヶ月間の研修を経た職人の卵たちが、様々な陶磁器メーカーへと集まっていっています。

萬古陶磁器工業協同組合
四日市市京町2番13号
TEL.059-331-7146



250年以上も昔に遡る四日市萬古焼の歴史。

「萬古」の2文字に込められたのは
作品が永く愛されることを願う想い。
伝統を受け継ぎ、革新を追い求める
陶工たちの胸には、その想いが今も息づく。

妙匠の技

ロングセラーを支える
不断の努力

冬になれば誰しも一度は口にするであろう土鍋に箸を入れる。気を立てる土鍋に箸を入れる。至福のひととき。そんな土鍋のほとんどが、実は四日市萬古焼だということをご存知だろうか。国産土鍋における四日市萬古焼の占める割合は、驚くなれ8割にも及ぶ。

なかでもトップシェアを守り続いているのが銀峯陶器だ。

土鍋に感謝を捧げる
昭和10年に創建された「萬古神社」には、波佐弄山など四日市萬古焼の発展に大きく貢献した先人たちが奉られています。ここでは毎年5月に開催される「四日市萬古まつり」が賑わうほか、10月には、使い古した土鍋に感謝するという萬古の里ならではの「土鍋供養祭」が、そして「秋の萬古まつり」が開かれます。



萬古神社
四日市市陶栄町3番21号
「お問い合わせ」
TEL.059-331-3496
(萬古陶磁器卸商業協同組合)

飛躍的に向上することが発見されたのだ。それまでの土鍋には火加減に気を使わなければ割れてしまうという弱点があつた。しかし、ペタライドの入った土鍋なら、繰り返しのハードな使用にも耐えることができた。

「一般家庭にとってもプロの料理人にとっても、画期的な商品でした。洗つてすぐまた強火にかけても平気なんですから」

開発当時の様子を聞かせてくれたのは代表取締役の熊本哲弥氏だ。こうして耐熱土鍋は、世に出るやいなや爆発的に売れ、市場における圧倒的なシェアを占めていった。

その当時から作り続けられている銀峯陶器のロングセラー商

四日市で土鍋の製造が盛んになりはじめたのは昭和30年代。そこころ、窯元や窯業試験場（現在の工業研究所窯業研究室）が研究を重ねた結果、原料にペタライドという鉱石を加えると、土鍋の耐熱性と耐久性が

なりはじめたのは昭和30年代。そこころ、窯元や窯業試験場（現在の工業研究所窯業研究室）が研究を重ねた結果、原料にペタライドという鉱石を加えると、土鍋の耐熱性と耐久性が

四日市萬古焼

品のひとつが「墨貫入」である。
「貫入」とは、専用の釉薬を用い
ることで生まれる、焼き物表面
の「ひび割れ」のこと。そのひび
を入れを施した墨貫入は、素朴
な風合いが特長だ。

貫入はそれまで、陶芸作家が



作品に用いるような手の込んだ
技法だった。そこに着目し、はじ
めて量産品に取り入れたのが
銀峯陶器だ。

しかし、ひびの入り方をコント
ロールするのは、たやすいことで
はない。釉薬は、気温や湿度の些
細な変化が仕上がりに影響す
る。そのため職人は、こうした影
響をそのままの「気配」を
たよりに見極め、原料の粉碎や
調合に反映させる。こうして、量
産品でありながらも質の高い土
鍋が完成したのだ。

銀峯陶器のもうひとつ代表
作「花三島」は、時代の要望に応
えるかたちで生み出された。手
軽に調理できることが求められ
る時代に合わせ、より使い勝手

のいい土鍋を日指したのだ。
鍋は、一度にたくさん煮炊きで
きるよう、より深型にした。仕上
げは白とグレーの落ち着いたグ
ラデーションで、優雅な花の紋様
をあしらった。この土鍋もまた、
銀峯陶器の顔といえるほど定
番商品となつた。

こうして幾度となく土鍋界
の業界標準を塗り替えてきた
銀峯陶器。その信頼を裏切ら
ぬよう、品質維持への取り組み
は徹底している。ベタライドを
はじめとする原材料は高品質
のものを選びすぐり、加工はす
べて自社一貫生産。2000年
には、土鍋メーカーとしては初の
「ISO9001」の認証も取
得した。



銀峯陶器代表取締役
熊本哲弥氏

「間屋さんから、『銀峯
さんの土鍋は過剰品質や』って
呆れられるんですよ。でも、お客
さまの事故を防ぐため、火にか
けて絶対割れることのないよう
に、と心に誓っているんです」

常にユーモアの立場になって
考え、日々惜しみない努力を重
ねる銀峯陶器。そんな企業姿勢
こそがロングセラー商品を支え
続けている。



四日市萬古焼をもっと知る。

土練り3年、ろくろ10年

陶芸の世界でよく言われるこの言葉。ろくろを使いこなすには、それくらいの修練が必要だという意味。陶芸体験で挑戦してみると、ちょっとした力加減でグニヤッと潰れてしまったりして…たしかに納得です。ちなみに、実際に成形をはじめるまでも、粘土の硬さを均質にするための「菊練り」、粘土をろくろの中心に据え付けながらの「土殺し」など、たくさん

の工程が。機械化が進んだ現在でも、ろくろひきには熟練の技が生きているのです。



四日市萬古の魅力が集結

毎年5月の第2土曜日と日曜日に催される「四日市萬古まつり」。土鍋、急須、食器、花瓶、植木鉢などなど、多彩な四日市萬古焼が、お値打ち価格で売り出されます。また、萬古神社では演奏会をはじめとした様々なパフォーマンスが披露され、ばんこの里会館では絵付け体験や作品展なども開催。堀り出し物を探しに、ぜひ足を運んでみては。

四日市萬古まつり
開催場所:
四日市市陶栄町・萬古神社周辺
「お問い合わせ」
TEL:059-331-3496
(萬古陶磁器卸商業協同組合)



近年新たな観光名所として人気を呼んでいる四日市コンビナートの夜景

萬古の新たな
世界を切り開く

純い金属光沢を放つ、紫褐色のつややかな地肌。手にするとびたりと馴染む完成された造形。

「紫泥急須」はその機能性と美しさから、茶を愛する人たちから根強く支持されてきた。

その特長は、鉄分を含んだ粘土を用い、釉薬をかけずに還元

状態で焼き締められることにある。独特の地肌は使い込むほどに味わいが増すばかりか、お茶の渋み成分を吸着し、まろやかにしてくれる。「急須は萬古」とまで

讚えられるのは、こうしたお茶との相性のよさからだ。

「生涯使うものですから、本物を追求していきたいんです」

醉月陶苑三代目当主の清水

醉月氏は、紫泥急須に並々ならぬ想いを寄せる。

醉月氏とその妻、そして二人の息子によって手がけられる急須は、持ち手の位置から蓋のすり合わせに至るまで、完璧な精

伝統と革新が魅せる。

すべては至高の
一杯のために

おなじ萬古焼の急須でも、伝統にとらわれず、斬新な発想で開発された商品がある。お茶をおいしく淹れることにこだわりぬいた「至高急須」だ。

商品を開発した藤総製陶所代表取締役の藤井健司氏は、「どうすればお茶がおいしくなるのか?」という問い合わせ部品ひとつひとつを見直していく。本体の理想的な形状は?

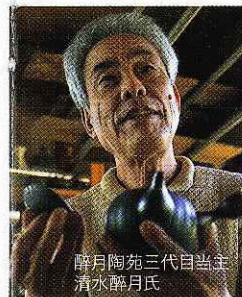
藤総製陶所「至高急須」

まで工夫が凝らさ

れている。

高い技術力を支えているのは100年以上培ってきた藤総製陶所の焼き物づくりの技だ。たとえば、蓋を開けたときにひと

心の結晶なのである。



醉月陶苑三代目当主
清水醉月氏



藤総製陶所代表取締役
藤井健司氏

際目を引く茶こし。注ぎ口に向かって壺のようなかたちで据え付けられたそれは、水切れを考慮して微妙に湾曲させてあるばかりか、108個もの小さな穴が開けてある。この穴を開ける工程は、タイミングを見誤るとひびが入ってしまう繊細な作業。土のことを知りつくした職人の経験と技が生かされている。

「どこにでも作れるような商品なら、やらなくていい。藤総だから作れる。そんな商品を送出したかったんですよ」

大切な我が子のように急須を見つめながら、藤井氏は頗るほころばせる。

永い歴史を経て、今では多岐にわたった品が生み出される四日市萬古焼。そこに変わらず受け継がれているのは、土と炎を巧みに操る技と、常に使い手のことを想う気持ち。四日市萬古焼は、こうした陶工たちの技と

度を見せる。研究を重ねたとい

う茶こしは、ため息が漏れるほど繊細だ。さらに、表面に施される盛り絵や彫刻が込められている。

しかし醉月氏は、こうした紫泥急須の地位に甘んじることなく、萬古焼の新たな可能性を探し続けてきた。

「伝統を大切にしながらも、時代にあた新しい萬古焼の姿を表現できないだろうか」

醉月氏は様々なところにアイデアを求めた。そして辿り着いたのが、石材加工に用いられているサンドブラストという技法。細

ぬ想いを寄せる。

醉月氏とその妻、そして二人の息子によって手がけられる急須は、持ち手の位置から蓋のすり合わせに至るまで、完璧な精

「これはいけるぞ!」

しかし、あまりにも斬新なそ

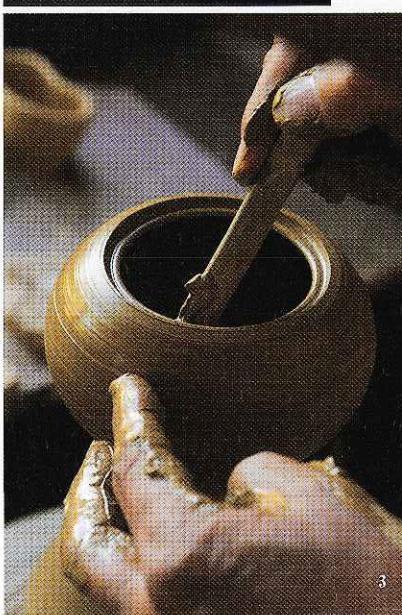
手法は、すぐには受け入れられなかつた。他の作家や問屋から「いったい何をやっているんだ」と呆れられた。それでも醉月氏はあきらめず、技とデザインにさらなる磨きをかけた。そして、開発からおよそ10年を経た昭和63年、サンドブラスト装飾を施し

たと思します。他の土でやっても、このコントラストは出せないでしょう。紫泥という素材に私は惚れているんでしううね」

その後も精力的に作品を送り出し、数多くの個展や皇室への作品の献上など、輝かしい功績を積み重ねてきた醉月氏。その挑戦は、四日市萬古焼の歴史に新たな1ページを書き加える。



醉月陶苑「紫泥急須」



た醉月氏の作品は、ついに日本伝統工芸展で入選を果たす。これまで評価されることが少なかつた萬古焼の芸術性が、世に認められた瞬間であった。

「紫泥だからこそできた表現だと思います。他の土でやっても、このコントラストは出せないでしょう。紫泥といふ素材に私は惚れているんでしううね」

その後も精力的に作品を送り出し、数多くの個展や皇室への作品の献上など、輝かしい功績を積み重ねてきた醉月氏。その挑戦は、四日市萬古焼の歴史に新たな1ページを書き加える。