



益子町商工会窯業部会
伴走型小規模事業者支援推進事業

MASHIKO POTTERY JAPAN
2019 CATALOG

益子焼 2019 カタログ



健やかな暮らし

健やかな器

益子焼

Mashiko Pottery Japan



益子焼の起源は1852年（江戸時代）、栃木県茂木生まれの大塚啓三郎が茨城県笠間で陶技を学び、益子町に築窯したのが始まりとされます。その4年後には黒羽藩の庇護を受け、窯業地として発展していきました。全国各地から陶工や絵師が益子に入り技術を伝えたと言われます。そうした事実を物語るように、発掘された古い山水土瓶や鉄絵のかけらの中には、雅やかな線で描かれたものや、シャープなフォルムをした器などが垣間見られます。



益子では、壺、水甕、土瓶など日常生活に必要な陶器の生産を行って来ました。良質な粘土が豊富で、東京に比較的近い場所にあつたため、やがて日本でも有数の陶器産地になりました。1924年、濱田庄司（人間国宝）が益子に移住してきました。益子に住む他の職人に影響を与えながら、「用の美」や「日常品の美しさ」を強く認識していた柳宗悦とともに「民藝運動」を推進しました。この後から益子焼は「芸術作品」としての側面を持つようになります。やがて「益子焼」は日本だけでなく、世界でも広く知られるようになります。このイデオロギーは今日も続いており、益子で生み出される作品は世界中の人々に愛されています。

陶土

昔から多くの陶工が良質の粘土を求め益子に移り住んできました。現在では全国各地の粘土を簡単に入手することが可能になりましたが、益子の粘土を好んで使い続ける作家は未だ多くいます。

益子の土は鉄分を少量含み砂分が多く、耐火性が高いのが特長です。

きめが粗く、粘り気が少ない為、成型しやすい土とはいえません。そのため厚みは肉厚にはなりますが、益子らしい素朴で民芸的な魅力を感じさせる作品が生まれます。

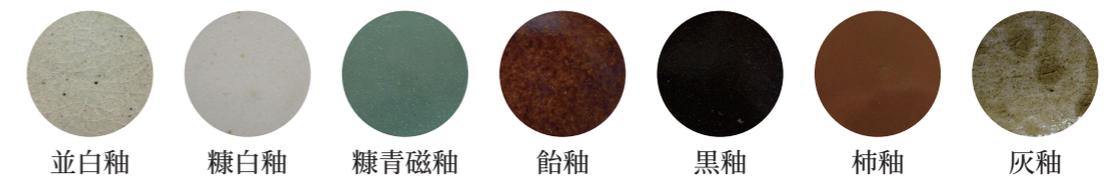


益子の伝統釉

昔は流通の便が悪く、荷馬車などを使い運搬していた為、栃木県内で採掘された特有の鉱物を利用して釉薬が作られてきました。

益子の伝統釉薬で使われている特有の素材として芦沼石、大谷津砂、寺山白土が挙げられます。いずれも県内で採掘されたものです。

現在では一部は採掘が出来なくなってしまい、代替の素材を利用していたり、時代の流れで割合が変化している部分もありますが、現在も益子焼伝統の釉薬が受け継がれています。



益子焼の定義…栃木県芳賀郡益子町及びその周辺地域で生産された陶磁器製の急須・コップ・杯・ぐい呑み・皿・サラダボール・茶わん・徳利・鉢・ビール用のカップ・水差し・湯飲み・飯碗・コーヒーカップ・マグカップ・つぼ・釜飯用の釜と蓋・花瓶・絵皿・飾り壺（H25 商標登録 / 益子焼協同組合）

MASHIKO POTTERY JAPAN
2019 CATALOG

utsuwa-MOKURI

えのきだ窯

清窯

Clay Studio2795

道祖土和田窯

JAZZ KOBO

四季陶房

添谷製陶

南窓窯

聖窯

ふくしま窯

utsuwa-MOKURI

株式会社オフィスましこのね

u b u s u n a

～ 益子のエッセンスを暮らしに～

ubusuna シリーズは益子の土と釉薬を使ったプロダクトです。
産土 (ubusuna) の意味はそのひと (もの) が生まれた土地のこと。
益子の土を使い、益子に住む人が脈々と受け継いできた益子焼。
そのエッセンスを暮らしの中で生かしていただければ嬉しく思います。



ubu-02 (S/C)
マグカップ
(益子青磁釉 / 飴釉)
w11.5 × d8 × h9.5
¥2,700 (+ tax)



ubu-13 (S/C)
ボウル
(益子青磁釉 / 飴釉)
φ 11 × h7
¥2,500 (+ tax)



ubu-04-1 / 04-2 / 04-3 (S/C)
ドリッパーセット
(益子青磁釉 / 飴釉)
d φ 12.5 × h9.5 (L) ¥3,500
φ 11.5 × h8.5 (S) ¥3,200
s φ 8.5 × h13.5 ¥3,500 (+ tax)
*このドリッパーは円錐型フィルター専用です。



ubu-03 (S/C)
コーヒー C&S
(益子青磁釉 / 飴釉)
c w11 × d7.5 × h7.5
s φ 14.5 × h2
¥3,500 (+ tax)



ubu-10 / ubu-11 / ubu-12 (S/C)
プレート (益子青磁釉 / 飴釉)
L φ 24.5 × h4 / M φ 21.5 × h3 / S φ 18.5 × h2.5
L ¥3,500 M ¥2,800 S ¥2,300 (+ tax)





E-1
鎚コーヒーカップ 黒
 w10 × d10 × h8.5
 ¥1,700 (+ tax)



E-3
鎚コーヒーカップ 緑
 w10 × d10 × h8.5
 ¥1,700 (+ tax)



E-2
鎚スープカップ 緑
 w12.5 × d12.5 × h7.5
 ¥1,800 (+ tax)



E-4
スープカップ 茶
 w12.5 × d12.5 × h7.5
 ¥1,800 (+ tax)



伝統の益子焼から現代的な益子焼まで制作しています。
 販売店やレストラン等、国内外から注文を受けております。



K-1
白マットマグ
 w14.5 × d11 × h8
 ¥2,700 (+ tax)



K-2
飴釉鎚マグ
 w12.5 × d9 × h9.5
 ¥2,700 (+ tax)



K-3
黄土鎚マグ
 w12.5 × d9 × h9.5
 ¥2,700 (+ tax)



K-4
織部鎚マグ
 w11.5 × d9 × h9
 ¥2,700 (+ tax)



K-5
白マット・プレート
 Φ31 × h3
 ¥7,000 (+ tax)

「日常の食卓を豊かに」をテーマに制作しました。
1 (One) プレート・1 (One) カップから始まる、1日のエネルギー。



C-1
呉須巻・プレート
Φ24 × h3
¥5,500 (+ tax)



C-2
鎚マグ
w9.5 × d9.5 × h8
¥3,300 (+ tax)



C-3
呉須巻スープ
カップ&ソーサー
c w11 × d11 × h6
s Φ16 × 3
¥4,500 (+ tax)



C-4
鎚プレート
w24 × d19 × h1.5
¥4,500 (+ tax)



C-5
ドットマグ
w9.5 × d9.5 × h8
¥2,800 (+ tax)



新作 akaco シリーズです。益子ならではの「柿釉」は鉄分が多いため雪を解かしやすいと言われ、東北地方の瓦に多く用いられてきました。一見シンプルでチョコレートのような何気ないプレートですが、緑の葉と一緒に料理を盛り付けると一段と料理を引き立ててくれます。あえてプレートには高台をつけず、トレイ(お盆)のように平らにすることでキャンパスに絵を描くようにお料理を盛り付けることができます。陶庫の前身は、柿釉の原料「赤粉」を戦前から全国に供給してきた会社です。



SW-1
akaco プレート 30
Φ30 × h2
¥3,600 (+ tax)



SW-2・3
akaco 8寸皿
Φ23 × h3
¥2,500 (+ tax)
akaco 7寸皿
Φ20.5 × h2.5
¥2,000 (+ tax)



SW-4
マグ
w11 × d9 × h7
¥1,600 (+ tax)



SW-5
平鉢
Φ13 × h4
¥1,200 (+ tax)

新生活、朝食をテーマに若い人たちのカラーをイメージして制作してみました。



J-1K
大鉢 結晶
Φ24 × h6
¥3,300 (+ tax)



J-1B
大鉢 青
Φ24 × h6
¥3,300 (+ tax)



J-2 W/B
マグ 白 / 青
w9 × d9 × h12
¥1,800 (+ tax)



J-3 W/B
フリーカップ
白 / 青
w9.5 × d9.5 × h13
¥1,700 (+ tax)



四季陶房オリジナル釉薬「三彩」の器。
料理映えのする人気のシリーズです。



SK-1
パスタ皿
Φ24 × h3
¥3,500 (+ tax)



SK-2
スープ&ボウル
w13 × d13 × h5.5
¥1,500 (+ tax)



SK-3
マグ
w10.5 × d10.5 × h7.5
¥1,800 (+ tax)



SK-4
取皿
Φ14 × h2.5
¥1,200 (+ tax)



SK-5
飯碗
w12.5 × d12.5 × h7
¥1,700 (+ tax)



形と文様と使いやすさを念頭に製作しています。



S-1
灰釉面取りマグ
w9 × d9 × h9.6
¥3,900 (+ tax)



S-2
灰釉面取り
フリーカップ
w8.3 × d8.3 × h11.3
¥3,500 (+ tax)



S-3
灰釉面取りスープカップ
w10.8 × d10.8 × h9
¥3,300 (+ tax)



あなたにそっと寄り添う器です。



N-1
刷毛目中皿
Φ 21 × h5
¥4,000 (+ tax)



N-2
粉引楕円小鉢
w15 × d14.5 × h6.6
¥2,700 (+ tax)



N-3
粉引フリーカップ
w8.5 × d8.5 × h9
¥2,200 (+ tax)



N-4
飴釉イッチン皿
Φ 14 × h2.5
¥1,800 (+ tax)



N-5
掛分マグ
w10 × d8 × h8.5
¥2,200 (+ tax)



美味しい朝食を益子から



H-1 H-2
鎚プレート 白/青
Φ 25.5 × h2
¥3,400 (+ tax)



H-3 (O/C)
マグ 織部 / 飴
Φ 11 × d9 × h8
¥2,000 (+ tax)



H-4 H-5
鎚浅鉢 白/青
Φ 22 × h4
¥3,000 (+ tax)



H-6 H-6b
鎚深鉢 飴 / 青
w18 × d18 × h9
¥3,800 (+ tax)



H-7 (O/C)
楕円小鉢
織部 / 飴
w17 × d12 × h3
¥1,500 (+ tax)



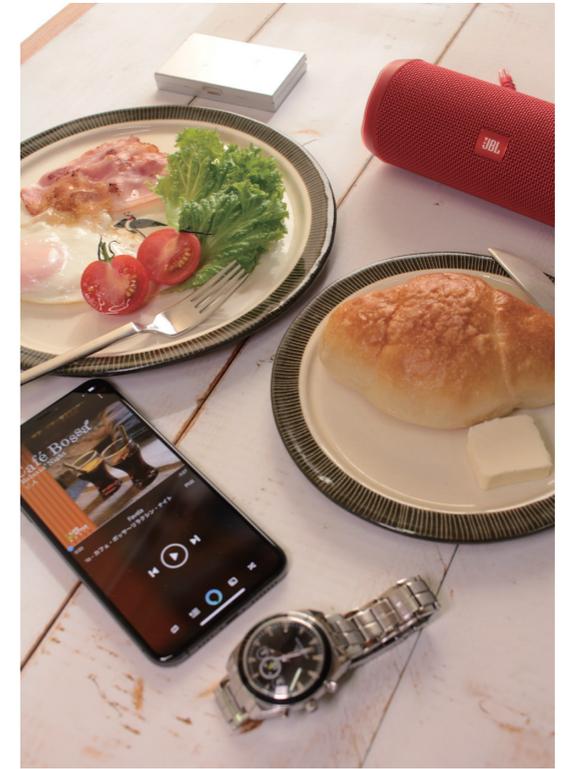
伝統的な原料、技法を用い、毎日使ってもらえるよう考えることで、現代にしか生まれ得ない伝統のあり方を模索しています。



F-1 L/M/S
ツバメリム皿 L/M/S
L Φ 24 × h1.5 ¥5,000
M Φ 21 × h1.5 ¥3,900
S Φ 18 × h1.5 ¥2,800 (+ tax)



F-2/F-2MI
チャボプレート
F-2
w23 × d20 × h2.5
¥4,500 (+ tax)
F-2MI
w15 × d13 × h2
¥2,200 (+ tax)



F-3 S/F-3MI
つる小皿 / 豆皿
F-3S Φ 17 × h2.5 ¥2,000
F-3MI Φ 11 × h2.5 ¥1,300
(+ tax)



F-4 F-4W
しのぎマグ
w11 × d9.5 × h9.5
¥2,600 (+ tax)



F-5
しのぎコーヒー
w14 × d14 × h8
¥3,300 (+ tax)



F-6
しのぎスープカップ
w14 × d10 × h6
¥2,600 (+ tax)



F-7
しのぎ一輪挿し
Φ 7 × h11 ~ 14
¥3,900 (+ tax)

陶器の扱いに関して

【陶器は素材の性質上、汚れが染み込みやすいものです】

初めて使う前には米の研ぎ汁で 10~15 分ほど煮てそのまま冷まし、しっかりと乾燥させてから使うと汚れがしみになりにくいと言われています。

これは米のでんぷん質で土の目を埋めておく効果です。
必ずしなくてはいけないというものではないですが、お試しください。

【器は“育つもの”】

時間とともに陶器は表面が変化してきます。

その変化も味わいのひとつとして愛でるのも楽しみ方のひとつです。

【日々のメンテナンス】

- ◆使用前にさっと水にくぐらせてから使うと汚れが染み込みにくくなります。
- ◆湿気や油分が器に残ったまま重ねて保管しているとカビが発生する場合があります。
使い終わった後はできるだけ早く洗って、
しっかり乾燥させてから保管するように心がけてください。
- ◆洗った器をかごに入れる際、食洗機に入れる際はできるだけ優しく扱ってください。
特に陶器は磁器にくらべもろい材質で出来ています。
重ねるときに縁が当たって欠けてしまう可能性があります。

※電子レンジは問題なくお使いいただけます。

※直火 OK と書かれたもの以外は絶対に火にかけないでください。



販売元 / お問い合わせ

有限会社かじ庄 (kajisho est1955)
代表取締役 渡邊吉人 Yoshito Watanabe
〒 321-4227 栃木県芳賀郡益子町東田井 823-7
Mail | sas.227yoshito@gmail.com
Mobile | 090-4052-1061
Fax | 0285-72-7352

発行 | 益子町商工会窯業部会 (Tel : 0285-72-2398)
構成・撮影 | 株式会社オフィスましこのね
調理・撮影協力 | 高橋祐也・高木香織 (管理栄養士)