

# 丹波立杭焼

## 【産地組合】丹波立杭陶磁器協同組合

### （産地紹介）

日本六古窯（こよう）のひとつに数えられ、その始まりは平安時代末期と言われています。桃山時代までは穴窯が使用されていましたが、その後、現在使われている登り窯に変わり、同時期に取り入れられた「蹴（け）ろくろ（この産地独特の左回転ろくろ）」とともに、伝統技術を今日に受け継いでいます。当初は壺やかめが主製品でしたが、江戸時代に小堀遠州らの指導により、茶器類に多くの名器を生み出すようになりました。



灰釉（かいゆう）や鉄釉（てつゆう）等による、飾り気のない野趣味たっぴりな暮らしの器を作り続けています。登り窯で焼く作品では、焼いている時に燃料の松薪の燃えた灰がふりかかり、釉薬（ゆうやく）と溶け合って窯変（ようへん）し、「灰被り（はいかぶり）」と呼ばれる独特の色や模様が現われます。この現われ方は一つ一つ違います。

### （トピック）

- ・ 開設20周年を迎えた丹波立杭焼産地の中核施設立杭陶の郷が、即売場を「窯元横丁」と名付け、2005年7月リニューアルオープン、県立兵庫陶芸美術館も10月1日にオープンしました。詳しくはHPをご覧ください。