



「ガス窯作りのプロ集団・大築窯炉工業」改め

陶芸家と窯屋を結び超アナログ情報誌

2007・8月号

月刊 窯ナビ

必ず良いことがある人のために送る！

DAICHIKUのお得意様向けニュースレター

ウラ面も情報満載

【発行日】2007年8月10日 【発行人】大築窯炉工業 谷口浩司

〒309-1611 茨城県笠間市笠間2192-5 TEL0296-72-1444【ホームページ】<http://www.daichiku.jp/>

田代倫章氏 内に秘めた陶芸への情熱！注目の若手作家がついにガス窯を



田代倫章(たしろとしふみ)
1979年9月18日生まれ 28歳
宮崎県出身

陶芸を始めたきっかけは？
高校時代、親友が陶芸部に入部したことがきっかけでした。
部活動はどうでしたか？
やってみて、自分の手先が意外と器用だということを実感しました。やっていけそうな気がしました。

進学も陶芸を専攻したんですね？
奈良県の芸術短期大学陶芸コース専攻科で2年間陶芸を学びました。
川田栄一教授の授業のゼミでした。

師匠の今成誠一先生との出会いは？
高校時代の恩師の紹介で今成先生のもとで修行することができませんでした。
5年間住み込みでした。

住み込みで5年間ですか。まさに陶芸漬けの生活でしたね。今回、独立に至ったわけですが、創ってみたい作品がありましたら教えてください。

焼メや自然釉作品に魅力を感じています。芸術性の高い大物作品にもトライしたいですし、大作を作って公募展にも出品したいと思います。日常的な雑器でも、こだわりのある作品創りを心がけて仕事をしたいと考えています。今は焼メのものを中心に、とにかく自分でいろいろやってみたいですね。

弊社のガス窯を選ばれたポイントはどこでしたか？
第一に、信頼できるメーカーであるということを選びました。焼メだけではなくていろいろな焼き方に対応している窯だということもあります。例えば、引き出し用の扉を特別仕様として付けたことや、炭化焼成のできる窯だということです。

うれしい！楽しい！大好き！ダイチク！

ダイチクからのメッセージ

田代さんは今成誠一先生のもと、5年間住み込みで陶芸付け生活を経験しています。数モノ作りから芸術的センスの鍛錬まで、陶芸家として一通りのエッセンスを吸収した実力派といえます。物静かな語り口ですが、自分のいろいろな可能性に挑戦したいという強いバイタリティが感じられます。内に秘めた陶芸に対する情熱は大きいと感じました。これからの作陶活動が楽しみな28歳です。どこかで彼の名前や作品を見つけたら是非とも応援してあげてください。よろしく願いいたします。

【田代倫章 プロフィール】

1979 宮崎県生まれ
1996 大阪柏原高校時代 陶芸部に入部
1998 奈良芸術短期大学 陶芸コース入学
専攻科を含め4年間在学
2002 益子・今成氏に師事
2004・9 水戸池田美術館にて今成氏と二人展
2004・11 AYUMI GALLERYにて四人展

当ニュースレターのタイトル変更のお知らせ

創刊号から9号まで使用しておりました「ガス窯作りのプロ集団・大築窯炉工業」は、今月号より、新しい名前「月刊 窯ナビ」となりました。テーマは「陶芸家と窯屋を結び超アナログ情報誌」です。陶芸と窯を中心に楽しくするための話題を、私の独断で提供したいと考えています。ご意見、ご感想がございましたら遠慮なくお知らせください。話題のリクエストもOKです。このニュースレターが窯の焚き付けにされないようにと思いますm(_)m。

ニュースレターのご感想をお寄せください。

皆様のご感想をお寄せください。ささやかなお礼をさせていただきます。オリジナルファイルのプレゼントも継続中！

ユーザーの個展・展示会の情報募集

大築窯炉工業ではユーザーの個展・展示会の情報を募集しています。ダイレクトメール(DM)などの案内書ができましたら、弊社までお送りください。当ニュースレター「月刊 窯ナビ」やホームページ上でご紹介させていただきます。年間計画がすでにある作家の方は、一年分でも結構です。グループ展や小さなイベントでもOKです。どしどしお寄せください。費用は一切かかりません。

陶芸羅針盤 電子レンジ用赤金



上絵に金彩を施してあるものを電子レンジにかけると、火花が散って金彩がとんでしまいますが、この赤金は電子レンジの使用が可能です。

5g・25g・50g・100g

価格：時価

ご使用に当たっては使用上の注意を良くお読みください。

大高さん真夏の緋炎！

ひさびさに緋炎の窯焚きをしました。夏の窯焚きほどダイエットに効くものは無いでしょうね。窯の1メートル位で70度位でしょうか、そのかわり水分を補給しなければ確実に体力が持ちません。気が張っているので空腹感は感じないのですが、のどだけはカラカラになりますね。さて何キ口痩せたでしょうね？ 今日の窯焚きは、朝の7時に点火して終わったのが夜もあけて2時でした。欲張った窯詰めが災いして結構な時間までかかってしまいました。今回は幾つか実験的な要素を重ねているので、焚き上がるかどうか最後迄半信半疑でしたが何とか時間をかけて焚き上げる事が出来ました。さて結果が楽しみではあるのですが、窯を開けるのは何回焚いてもワクワクドキドキです！

(大高正希さんのブログ<http://blogs.yahoo.co.jp/mavic650b>より)



真夏の真夜中に緋炎と格闘！

【大高正希さんの個展情報】

9/4～9/22

益子共販センター・シックスギャラリーにて



私の健康法～その1～谷口浩司



人のからだの60%は水分、といわれています。

世の中にはいろいろな健康法がありますが、私は毎日2リットルの水を飲んでます。もともと汗っかきの体質ではなかったのですが、2年以上やっていると汗も良く出るようになり体質が変化したように感じます。実際2リットルの水をどうやって飲んでいるかと言うと、浄水器の水を朝食前にコップ1～2杯、500ccのペットボトル3本をもって出勤し、10時の休憩終了までに1本クリア、3時の休憩までにもた1本、帰宅までに最後の1本を飲みますが、飲みきれなかったときは帰宅後お風呂で飲みます。その後、就寝までにコップ1～2杯、という感じです。コップが180ccだとすると多い日では2.7リットルを飲んでいることになります。当然トイレにもよくいきますが、ことさら近いようには感じません。これで実感したことは、腰痛が良くなったことです。私は仕事柄レンガ積み作業などで腰痛持ちだったのですが、これがなくなりました。からだも軽くなった気がします。ネットなどでこの健康法を調べてみると、実に多くの効果があるようです。「血液の流れをよくする」「新陳代謝を促進する」「老廃物や毒素を出して腸内細菌や酵素の活性化をする」などだそうです。歌手の西城秀樹や俳優の松平健も実践しているそうですよ。お試しあれ。次回は「鼻うがい」。

ビールの歴史Vol.1

日本でも馴染み深いラガービール。このラガービールは下面発酵酵母を利用して造られているビールのこと。この酵母をSaccharomyces carlsbergensis(サッカロイマイセス・カールスベルゲンシス)といい、低温(10以下)で長時間発酵を行うと下層に沈むためそう呼ばれています。ラガービールの発祥は15世紀後半のドイツのバイエルンです。秋の終わりごろ、ビールを洞窟の中で氷と共に貯蔵し、春に取り出すとたいへんおいしかったことが始まりで、貯蔵のことをラガーと呼んでいました。そして19世紀以降、冷蔵機器の普及とともにマイルドで苦味のあるラガービールが爆発的に世界に広がったのです。ドイツビールは、16世紀に作られた「ビール純粋令」を厳しく守っており、原料には水、ホップ、麦芽(モルト)、酵母以外は使用していません。日本のビールの多くには米やコーンスターチが入っているのがちょっと残念。ビールの種類は醸造方法の違いによって大きく3つに分類され、「上面発酵ビール(エール)」「下面発酵ビール(ラガー)」「自然発酵ビール(野生酵母)」に分類されます。ビールは製法や発酵方法の違い、材料、季節、土地柄などで細かく分けられることもあるので、調べてみるのも楽しいかと思えます。ちなみにユーラシア大陸の最西端ポルトガルにはサグレス(Sagres)とスーパーボック(Super Bock)の2社しかないそうです(地ビールを除く)。



真夏の窯焚き～前編～

8月5日曜日、私は前日から焚いているガス窯のために工場へやってきた。朝8時、すでに真夏の日差しが照っている。窯の温度は910度。還元までには少しあるのでガス圧を8kPaから10kPaに上げた。ダンパーを少しだけ引いて炉圧の調整をした。すると水を得た魚のように、ガスを得たガス窯の温度はどんどんと上がっていった。それでも少し余裕があるので朝刊を読み始めた。30分後、985度、ドラフトのレンガを3つ4つと取ると、スーッと音もなく紫がかかったオレンジ色の還元炎が出てきた。いつものこととはいえ還元炎が見えたときは何となく安心する。それにしても今日の窯場は暑い！当然だ。この狭い窯場にある3つの窯のうち、2つに火が入っているのだ。もうひとつは電気窯。温度は1215度。あと20度で終わろうとしている。電気窯は焼成装置で管理されているので、黙っていても焼いてくれる。ただし酸化焼成。ここでもうひとつの温度が気になり始めた。気温を見るとなんと49.5度！ガス窯に入っている品物は夏のイベントで使用するのがほとんどなので、ちょっとした実験をやってみた。それはバーナーから取り込まれる空気量をいつもより少なくしてみたのだ。炎の影がゆらゆらとコンクリートに映り始めた。炎の音もほとんどしない。無音に近い。これならバーナーの炎もいつもより還元炎になっているはず。温度の上がり悪くなる不安はあったが窯の様子を見ることにした。とりあえず朝刊の続きを読みに行った。 つづく



上 気温は何と49.5度
下 8kwの電気窯も1200度以上



編集後記「あとかんげん」

残暑きびしきおirikagaお過ごしでしょうか。当ニュースレターは今月号からタイトルを一新いたしました。内容は焼きものに関係するようにと心がけましたが、ビールの話題ではビヤマグまでいきませんでした。窯焚きについては事務スタッフを除いて弊社では全員が窯焚きをすることが出来ます。窯を作るばかりじゃなく使うことにも慣れていきます。こんな窯メーカーは他にはないのではと感じます。私たちは自分が「焼いて遣いたいな」と思うものを一つひとつ丁寧に仕上げています。みんな陶芸家の気持ちの分かるスタッフです。7月には田代さんに窯を納めました。まじめな好青年できっと良い仕事をすると確信しています。私たちも応援したいと思います。

ガス窯・電気窯/ダイチクの貸し窯
ガス窯0.4m³・・・本焼き15,000円・素焼き5,000円
電気窯8kw・・・本焼き3,000円・素焼き2,000円
電気窯10kw・・・素焼き3,000円
・使用期間中はポットミルの使用は無料
・電子レンジ・仮眠室あり(無料)
お申込みは、直接または0296-72-1444(金沢)まで