

14窯

“ガス窯作りのプロ集団・大築窯炉工業”の

陶芸家と窯屋を結ぶ超アナログ情報誌

2007・12月号
2008・1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

【発行日】2008年1月1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/>

ウラ面も情報満載

謹賀新年

旧年中は格別のご厚情を賜り厚く
お礼申し上げます 本年も相変わらず
ご愛顧のほどひとしおお願い申し上げます



■幸福を呼ぶ「左馬」物語～左馬の由来～

■古来より馬は縁起が良い動物といわれていますが、中でも馬の字を反転させた「左馬」は招福のシンボルとされています。我陶芸界では、新しく窯を作り初窯に「左馬」を入れて、作品が倒れないようになど、いろいろな願いを込めて焼くことがあります。ではその由来はどこにあるのでしょうか。■その一、「馬」を逆から読むと「ま(舞う)」になる。古来、舞はおめでたい席で催される事から、招福の駒としての意味合いから。■その二、「左馬」の姿が「右に出るものなし」とか「左団扇(ひだりうちわ)」に通じる大吉兆の形としての意味合いから。■その三、「馬」の字の下の部分が財布のきんちゃくの形をしており、口が良く締まって、入ったお金が散逸しないことから、富のシンボルとしての意味合いから。■その四、お客さんを馬に乗せて連れてきた案内人が、馬の口輪をとって左側に立ち案内したことを「お客さんを連れてくる＝商売繁盛」としたこと。■その五、馬の字を逆にすることで、馬の逃げ去るのを防ぎ、つなぎ留めるとして「幸せをつなぎとめる」としたことの意味合いから。■その六、馬は犬や猫とちがい、立ったまま眼をつぶって眠る性質を持っています。足を曲げて座り込んだときは病にあるときで、必ずどの馬も右向きに倒れるとのこと。このことから、左馬は「不滅の魂」「長寿」を表すという意味から。■その七、芸者さんは三味線の裏に左馬を書いている人がいます。この意味は、馬は倒れるときに、右に倒れ左には倒れないという説から、左馬を書いた三味線を持つ芸者さんは「寝やすいほうには寝ない」つまり「芸は売っても身は売らぬ」という心意気を示しているそうです。これが「格好いい!」「粋だ!」ということから転じて「縁起がいい」という説。■こんなに縁起の良い「左馬」を陶芸作家は一生のうちで数多く作られることのない記念の作品として、新しい窯の初窯で焼きます。これは「左馬は縁起が良い」ことと、「新築の家の初風呂に入れば中風にならない」や「初物を食べれば75日長生きする」というような素朴な初物信仰が一緒になって、初窯で「左馬の茶碗」を焼くという習慣になったと推測されます。初窯で焼いた「左馬の飯茶碗」で食事をする中風にならないといわれることもあり、縁起が良いものとされています。■左馬について当窯ナビでもおなじみの山崎俊夫さんにお聞きしたところ、「初窯の左馬は近所にあげたんだよ」と教えてくれました。左馬を無償で配ってしまう陶芸家は、幸せと長寿を願う「粋な」職業といえるのではないのでしょうか。



益子最大の窯元である「つかもと」さんのガス窯2mの初窯のようす。中段に見えるのが「左馬の湯呑みと急須」。



これをもった人は幸せと長寿をGET!?

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。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。

【お詫びと訂正】

月刊・窯ナビ13窯の「ユーザの個展情報」で「井上壘」様は正しくは「井上健」様でした。お詫びして訂正いたします。

■大築窯炉工業の経営理念■

- 1、大築窯炉工業は、陶芸をテーマに完成度の高い製品づくりで、価値のある陶芸活動と楽しい陶芸活動のために貢献します。
- 2、大築窯炉工業は、社員一人ひとりが創造性を発揮できる企業風土を築き、社員の成長と幸せを願います。
- 3、大築窯炉工業は、陶芸を通じて社会貢献し、愛される企業になるよう務めます。

お知らせ

■だいちく陶原舎(笠間共販センター隣)は平成19年12月20日をもって大築窯炉工業・古窯内(笠間市笠間2192-5)に移転いたしました。電話は0296-72-1444となります。今後ともよろしくお願いいたします。

■陶のネズミは小田マリさん(益子在住)作です。

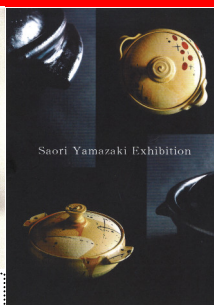
■ユーザーさんの個展情報■



赤絵重箱

20cm 18cm H

宮田重司作陶展
文化・美術サロン蘭亭
〒170-0013東京都豊島区東池袋
1-15-3
TEL03-3984-5944
Fax03-5391-4258



Saori Yamazaki Exhibition

山崎さおり 展
GALLERY淡風荘
宇都宮市桜4-16-21
028-622-3309



河野 作陶展
ギャラリー夢茶詩館
〒300-0823土浦市
小松1-16-27
TEL0298-26-0510

井上巖・笹本愛作陶展
益古時計
〒321-4217 栃木県芳
賀郡益子町益子4283-5
TEL 0285 (72) 7201



童子器(わらべうつわ)展
回廊ギャラリー門
〒309-1611
茨城県笠間市笠間2230-1
芸術の森公園前
TEL 0296-71-1507
FAX 0296-71-1508



赤絵重箱

赤絵重箱

重箱は一段よりお好みでお選びいただけます。 (1段 18.3×18.3×高(蓋付)6.5cm)

新春の陶雅
馬場由知子 陶芸展

新春の陶雅

馬場由知子 陶芸展

会期：平成20年1月2日(水)～1月27日(日)
AM9:00～PM5:00

【陶歴】

1988～93年 益子 高内秀則氏に師事
1993年 益子に築窯
2000年 国際薪窯フェスティバル参加(韓国)
2002年 水産ワールドセウミックコンペ招待出品(韓国)
2004年 国際薪窯会連合会(米国・アイオワ州)
2006年 益子国際陶芸祭実行委員

つかもと
ギャラリー

〒321-4217
栃木県芳賀郡益子町益子4264(市営館内)
TEL028572-6634 / FAX028572-9696



■ガス窯作りのこだわり・小さな工夫■～二つ並んだ圧力計～



■このように弊社ガス窯の圧力計は必ず二つ並んでいます。右は微圧計(50kPa)、左は一次圧力計(中圧計・0.25Mpa)です。微圧計は圧力調整器で調整された圧力を示すもので、炉内に投入されるガスの圧力を示しています。一次圧力計は供給されるガスの圧力を示すものです。■通常、微圧計だけ確認すれば窯焚きはOKですが、隣に一次圧力計があれば供給圧も同時に確認できます。ガス窯を焚いているときガスの残量が気になります。供給圧が下がるということは、ポンベにガスが少なくなっているということです。そこで一次圧力計があるとポンベ庫に見に行かなくても状況を知ることが出来ます。一次圧が変化しているということは、ガスが少ないか、供給設備に異常があったときですから、安全に使用するには必要であると考えあえて設置しています。■また、炉内雰囲気を一に保つためにも一次圧力計は重要な役割を果たします。

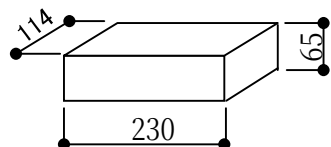
平成20年“古窯”がリニューアル！ユーザの個展専用スペースを新設！

■大築窯炉はもともと製陶所とやきものの販売店でした。それが“古窯”です。今年店内にユーザの個展専用スペースを新設します。ベテランから若手まで窯ユーザを中心に、毎月、個展を催します。陶芸家に貢献するという「大築窯炉の理念」のもと情報発信と陶芸業界のため尽力いたします。



■レンガ、トイレットペーパー、茶碗、お膳、廊下の意外な関係

■並レンガの大きさは23×11.4×6.5センチ、一般的なトイレットペーパーの長さは11.4センチ、かつてちょうど良いとされるお茶碗の直径は約12センチ(最近はいくつ小ぶりのものが流行のようです)。この3つはそれぞれ手にしっくりなじむ大きさといえるでしょう。■レンガは11.4センチの方向でつかんで施工します。ではお茶碗は？ 大人の人が親指と中指で丸く輪を作るとだいたい12センチになるそうです。ここから標準的茶碗は直径約12センチとなったそうです。■お正月にお膳で食事をする家も少なくなりましたが、お膳は飯碗を縦3列、横3列に並べられる大きさです。お膳の大きさは特別なものでない限り36センチと決められているそうです。この大きさは女性の肩幅サイズとほぼおなじですので、お膳が扱いやすく疲れません。また、このお膳を持って廊下をムリなくすれちがえる幅の90センチ(3尺)が、日本の標準的廊下の幅です(36センチ×2+18センチの余裕幅)。ここから畳の大きさが決まって、家となってゆきます。■レンガは3丁縦に並べると23×3+目地 70となりお膳の大きさのほぼ2倍。4丁では92センチ 廊下の幅です。■窯も家も手の大きさを出発点としたヒューマンサイズでできているんですね。



標準JIS並型レンガの寸法
単位:mm

■編集後記「あとかんげん」■

■あらためて、明けましておめでとうございます。今年はネズミ年、十二支の最初の年です。ニュースレターを発行するようになって1年3ヶ月が過ぎました。毎日のように「これ記事(ネタ)になるかな？」と考えながら仕事をしています。■さて、昨年の11月に「ミシュランガイド東京」が発表されましたが、その中に82歳のすし名人・すきやばし次郎の小野さんという方が3つ星に輝きました。そのお店はオフィスビルの地下にあり、メニューもなく、カードも使えず、トイレも他店と共同という異例づくしだそうです。小野さんは「店が清潔で、味を落とさないことを常に心掛けています。もっともっと上を目指してゆきたい」と語る反面、今後外国人客が増えても「サービスは見直さず、このままのやり方を続ける」と言っています。上を目指すなら、サービスも見直すべきだと思うのですが、どうでしょうか？しかし、小野さんは手にしみができないよう40歳の頃から外出時には常に手袋をつけ、「舌の感覚が変わるから」とコーヒーも飲まないなどと料理人としてこだわり続けてきたとのこと。ここがポイントなのだと思います。すし屋の本懐は「店の清潔さ」と「味」。「もっともっと上を目指す」ということはすなわちネタを熟知することを行っているのだ！と思います。これを不惑の頃悟ったのでしょうか。たぶん、小野さんの頭は、ネタのことですし詰めのなのでしょう。(参考:毎日新聞)