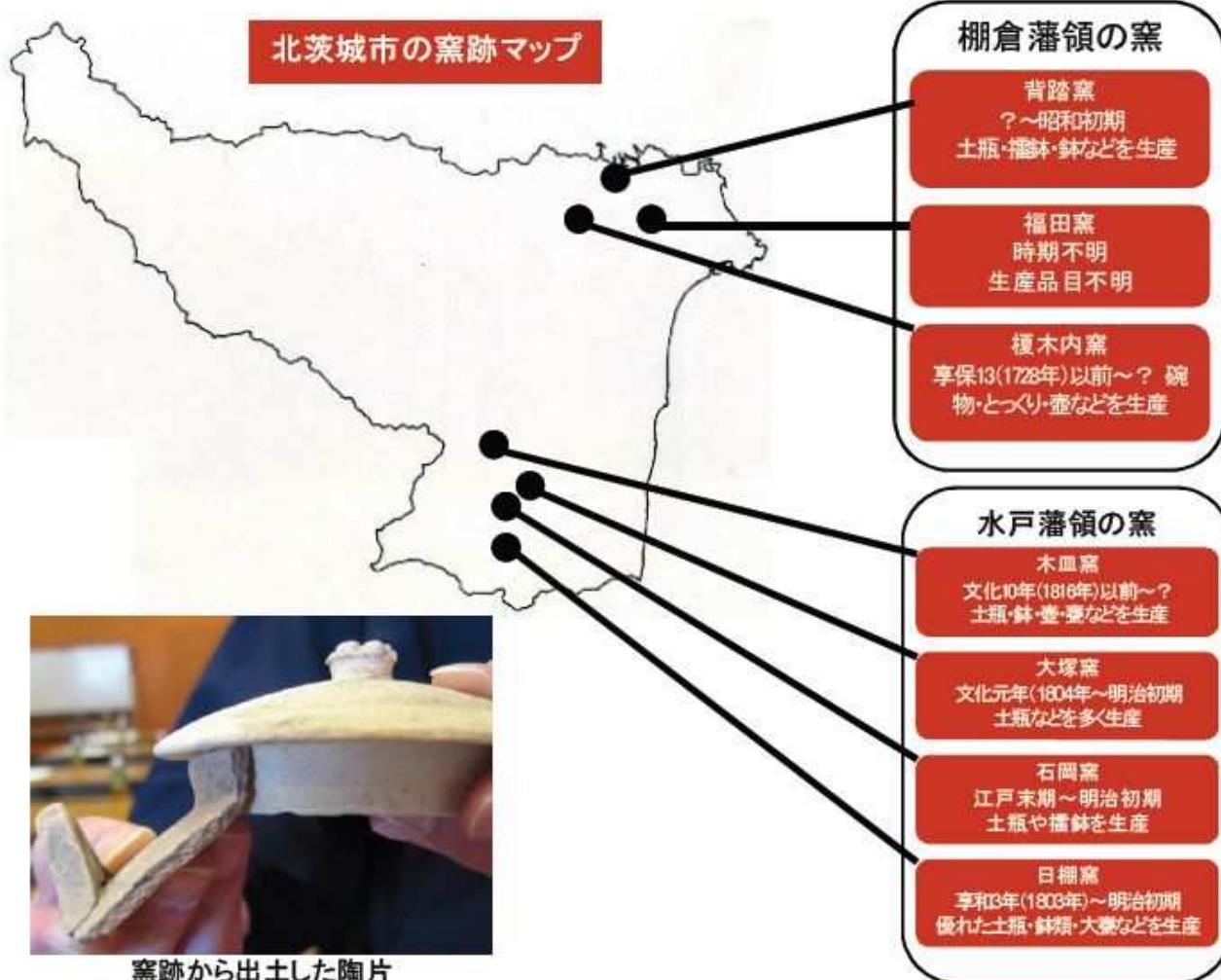


天心焼

享保13年(1728年)に北茨城市で既に窯業活動がなされている記述が文献に登場します。この地域は天領、水戸・棚倉藩領などが入り組み統一した産地は形成されませんでした。笠間焼の誕生が1772~80年ですから50年前に北茨城市で陶器が作られていたことになります。



北茨城地域の窯業はその後、粘土瓦・植木鉢・陶管などの工業産地として発展しましたが、昭和後期には縮小期をむかえます。こうした中、地元の商工会が中心となって平成7年に工芸陶器の産地として新たに「天心焼」と命名、平成21年には地域の窯元等有志で創る「天心焼研究会」を発足させ北茨城の窯業復活の為に取組んでいます。

北茨城蛙目粘土

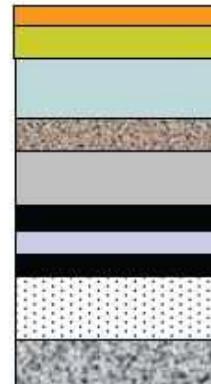
みかけ石とよばれる花崗岩が長い年月(100万年～5000万年)の間に風化して粘土に変わります。この粘土の中には、2～5mmほどの石英(珪石)の粒が入っているほか、雲母と呼ばれるキラキラした鉱物などが混ざっています。夜、湿ったこの粘土に光を当てると石英(珪石)の粒がカエルの目が光るように見えることから蛙目『がいろめ』粘土と名前がつきました。



風化前の母岩



北茨城蛙目粘土(原土)



北茨城の地層例

石英(珪石)

グレーの部分。
頑丈なので風化しても
残って蛙の目のように光る

長石

白い部分。
Na・Mg・Ca・K・Si・Fe・Alの順に風化する。風化途中で再結合し粘土となる。

雲母

黒い部分。
風化すると紙の様に薄くなりキラキラしている。

Ig.loss	SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	TiO ₂	MnO	CaO	MgO	K ₂ O	Na ₂ O
11.30	45.52	28.71	2.78	0.99	0.05	0.20	0.01	1.10	0.28

北茨城蛙目粘土の化学成分

蛙目粘土は日立市～いわき市までの常磐炭層の下にあります。特徴としては次のようなものがあります。

- ①一般的な陶芸用粘土に比べ、きめが細かく表面が美しく仕上がり、成形時に磨きをかけると良い光沢が得られる。
- ②乾燥収縮が大きくロクロ成形では、薄手の製品など小物に適している。
- ③酸化焼成と還元焼成の中間で、赤味の火色を呈する。
- ④素地に含まれている鉄分が他産地よりも多い約3%程度を含む。

こうした性質を持つ粘土は全国的にも珍しく、天心焼の特徴となっています。

岡倉天心と茶道

12世紀に中国から伝わった抹茶は、ただ茶を飲むということから、独特的の様式を持った文化を育み出しました。16世紀にこうした様式は千利休(1522~91)を中心にほぼ一つに集大成され、それを今日「茶道」と呼ばれる形式化することで現代まで伝わっています。そして茶道の発展に伴って様々な陶磁器道具も考案されました。明治に入って茶道をはじめとした日本文化は欧米化の前に存亡の危機をむかえます。これを救った一人に岡倉天心が挙げられます。



岡倉天心



タゴール

岡倉天心(1863~1913年)は富国強兵の明治期に芸術文化の国益性を説き、東京芸術大学の設立に大きく貢献すると共に、日本美術院を創設しました。中国・インドの芸術家とも広く交流し、ノーベル賞を受賞したインドの哲学者タゴールとの交流は有名です。

1904年にはボストン美術館中国・日本美術部長に迎えられました。明治38年(1906年)には日本美術院を北茨城市五浦に移し、横山大観ら多くの美術家を育てる一方、五浦で執筆した茶道文化を紹介した『茶の本』『THE BOOK OF TEA』を米国で出版し世界に日本文化の心を広めました。

天心焼では岡倉天心の偉業を称え天心焼茶道具を奉納いたしました。



横山大観作「流燈」
明治42年(1909)

天心焼耐熱製品

■開発のヒストリー: 県北には優良な資源があります。これで安全でおいしく食べられる調理器具が提案出来ないか、という趣旨で開発が始まりました。地元の原料(土)をメインに(60%)使用し、有毒な原料は使っていません。



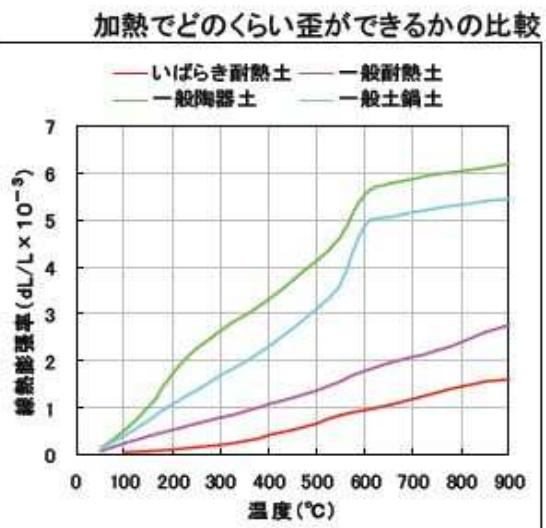
製品の楽しい実験中？

■製品の特徴

一般の陶磁器は熱を加えると膨張し、高温の部分と低温の部分で歪が出て割れてしまいます。いばらきの耐熱製品では、ほとんど膨張しない素材を開発し、急な加熱にも耐えられる手作り製品が大きな特徴となっています。

■地域ブランドとして

北茨城地域には、あんこうやひらめを始めとした海の幸、花園牛をはじめとした山の幸、天心記念美術館や野口雨情記念館などの文化施設、花園花貫渓谷や海岸などの観光地や天心焼などの工芸品など豊富な資源があります。こうした地域の資源が連携し発展していくための技術支援をしています。



N A B E - B U G Y O



天心焼、おぬしも鍋とゆ… いのひと、鍋番日和は…

