

御飯茶碗 2個

- 【粘土】 水ヒ土
- 【重さ】 900g
- 【手法】 ひねり出し
- 【装飾】 絵付 or 色釉薬



粘土を丸める。おにぎり握るように。



中央をくぼませる。



抹茶茶碗の要領で。



縁の高低を調整する。



半乾燥させる。



半乾燥後、手口クロの中央に伏せて置く。



高台の線を引く。



カンナで削る。



高台の高さを出す。



なで肩にする。



高台の内側を削る。



見込みを削る。



縁をスポンジでなめらかにする。



サインをする。



乾燥後、素焼。



素焼後、絵付。
鉛筆で下描きする。

色絵具で絵付する。

描いたところを触
って汚さないよう
に。

抹茶茶碗の要領で
透明釉を掛ける。
内側はおたまで。



外側に釉掛け。

高台の内側は筆でぬっ
てもよい。本焼へ。

ワンポイントアドバイス

御飯茶碗の先祖はお椀。



明治時代まで、ご飯を食べる器は木のお椀が一般的でした。大正から昭和にかけて、石炭窯で重ねてサヤに入れて大量に焼くようになり、安価な御飯茶碗が普及しました。より多く重ねられるように、現在の開いた形が出来ました。
お椀で御飯を食べてみて下さい。おなじ御飯でも違う味わいになります。

高台は取っ手。



高台は取っ手です。高台に釉を掛けず素地のままにすることで、指が滑りにくくなります。

和食器には洋食器のような取っ手がありません。和食器は木製品である塗り物から発展したと、私は考えています。つまり材質的に欠けやすく、取っ手が作れなかったのでしょうか。洋食器は金属器から発展し、素敵な形の取っ手があります。