

抹茶茶碗 1個

- 【粘土】 白荒目土 or 赤荒目土
 - 【重さ】 700g
 - 【手法】 ひねり出し
 - 【装飾】 色釉薬
- ☆焼き上がりは
約12%縮みます。
大きめに作りましょう。



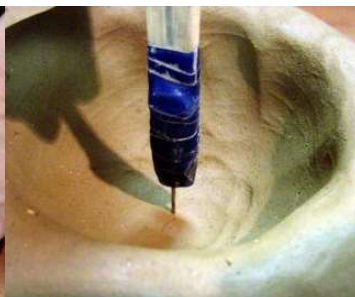
粘土を丸める。おにぎりを握るように。



コマの形に中央をくぼませる。



茶碗の原型。



底の厚みは針を刺して確認する。1.5cm位、高台削りしろを残す。



縁はそのまま、下の方からつまんで薄くし、ふくらませる。



寄せて縁の径をつめると高さが出る。



厚めに残した縁の形を整える。



半乾燥させる。



半乾燥後、手口口の中央に伏せて置き高台の線を引く。



高台の外をL字カシナで削る。



カンナの角をあて高台の高さを出す。



なで肩にする。



高台の内を、茶溜まりを考えて浅めに削る。



高台の底に指をあて、中央が一番薄くなるように削り、茶溜まりを作る。





支えている手で振動を確認しながらラケットカンナで見込を削る。

繰り返し細部を削りサインをする。

乾燥後、素焼。



素焼後、釉薬を選び、よく混ぜ均一な濃さにする。

おたまで釉薬を一杯入れ、茶碗を傾けぐるりとまわして切る。



少し茶碗を傾けて入れ、釉の中で水平に沈め、高台、土見を残す。

静かに引き上げそっと置く。乾いたらピンホールを指ですりつぶし、酸化か還元を選び本焼へ。

☆裏すり 焼き上がり後、高台を砥石でなめらかにする（屋外で）。

☆付高台のつけ方



本体に粘土の輪をあて、バランスを見る。少し小さめ目に。キズを付けドベをぬる。



粘土の輪をのせすり合わせて接着。 外に広げる。

水平にする。