

徳利 & ぐい呑

1個 + 2個

- 【粘土】 まぜ白土
- 【重さ】 800g (徳利500g、ぐい呑150g × 2個)
- 【手法】 ひねり出し
- 【装飾】 線刻タンパン



徳利の下部部分は、湯呑を作るように400gの固まりからひねり出す。



厚みを針で確認。



上に積むので縁はあまり薄くならないように。



残りの粘土を带状にして輪にする。



縁の径より小さめの輪を積む。



指で継ぎ目をよくならす。



注ぎ口をつける。



ぐい呑は固まりからひねり出して作る。半乾燥。



半乾燥後、ぐい呑を手口クロに伏せて置き、高台の線を引く。



高台の外をL字カンナで削る。



カンナの角をあて高台の高さを出す。



なで肩にする。



高台の中を削る。



内側をラケットカンナで削る。





徳利は湿台を使い、安定させて削る。



口に近い部分は削らない。



高台の中を削る。



徳利とぐい呑に、揃いの模様を針や鉛筆などでつける。



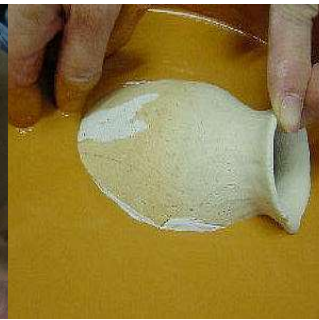
サインをする。
乾燥後、素焼。



素焼後、高台に撥水剤をぬる。



黄瀬戸釉と織部釉をそれぞれ混ぜておき、模様部分に織部釉を筆でのせる。



全体に黄瀬戸釉を掛ける。



逆さにして釉をよく切る。



スポンジで高台を拭く。
本焼は酸化焼成。