心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

能野焼窯元 福元陶苑

能野焼は、遠く中国の地より黒潮の流れにのって伝えられたとされる由緒ある民窯です。
種子島の能野（よきの）に開窯されて、日用雑器を中心としてつくられておりましたが明治中期に伝統の火が消え、今では、幻の名陶といわれ珍重されております。
鉄分を多く含む陶土と、自然釉を生かした量感のある素朴な味わいは種子島独特の陶芸の世界を、垣間見ることができます。能野（よきの）の窯が絶えて幾久しく、ここゆかりの地に、新しい窯の火を燃えあがらせました。

この伝統を継ぎ、たぐいまれな古能野の妙趣を再び世に送りたい存念でございます。

ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

能野焼は種子島の土の色

種子島の土の色は何色だと思いますか？
茶色、灰色、黄土色、紫、いぶし銀・・・
いくつもの色をあげても、これだと言うのは難しい。
能野焼きの色は種子島の土の色。
火の色。
木の色。
灰の色。
作る過程で使われる全ての材料が、色となって現れています。
種子島は鉄砲伝来地です。
伝来しただけでなく、作ることができたのは何故でしょう。
その理由は、種子島では鉄砲の原材料となる砂鉄が取れたから。
種子島の砂浜では砂鉄が黒く帯状に広がっているところもあります。

能野焼の特徴

能野焼は、砂鉄を含む土を山から掘り出すところから始まります。
その土から陶土を作り、成形する。
てびねりで作ったり、ろくろを使ったり。
一つ一つ精魂込めて季節と時代を受け継ぎながら、成形しています。
そして年に一度登り窯と呼ばれる窯で4日4晩、6トンもの薪を燃やし続けて焼来ます。
焼き上げられた能野焼は、スリムでもないし、ツルツルもしていません。
軽くもありません。
どっしりして、ざらざらして、程よい重厚感があります。
素朴だけど、無垢ではない。
自然釉薬が施した飾りだけをまとい、花壇に植えられた花にはない、山野に生える野草のような逞しい力強さがみなぎっている、それが能野焼。

能野焼の願い

もともと能野焼は、江戸時代から明治の半ばまで、生活必需品といえる雑貨や器を作っていました。
時代とともに安価な陶磁器が入手できるようになって一度は廃れてしまったのです。
昭和になって能野焼の再興を願う人たちによって新たに生まれ変わって復活したのです。
復活を担った福元陶苑は、窯元が自ら鹿児島、美山で修行し、種子島で能野焼きを再建しました。
湯呑み、フリーカップ、急須、お皿、花瓶、ライトカバー、様々な生活用品がそろっているけれど、やはりカップは日常的に使いやすいのではないでしょうか。
リラックスしてコーヒーを飲むのにも、焼酎飲むのにも、お水を飲むのにだってこのカップじゃなきゃだめだ、って言われたい。
種子島そのものをギュッと小さく固めて焼き出した能野焼。
ひとつひとつ違う表情を持つ能野焼を、ぜひ手にとり、使って、色を確かめて、あなただけのものにしていってほしいと願うのです。

島の鉄分を含んだ土と登り窯によって固くて丈夫な陶器と濃密な茶色の彩りが、重厚感と風情を醸し出しています。
使い込むほどに色艶が増しくる味わい深さをお楽しみください。持ちやすく使い勝手のいいデザインです。お茶やビールなど、自分流に自由にお使いください。

品　　名：能野焼 フリーカップ
内 容 量：1個入り　　金　　額：¥3,300（税込）

島の鉄分を含んだ土と登り窯によって固くて丈夫な陶器と濃密な茶色の彩りが、重厚感と風情を醸し出しています。
使い込むほどに色艶が増してくる 味わい深さをお楽しみください。レンジ可ですので、ご飯茶碗や小鉢として、普段使いできる便利な器です。

品　　名：能野焼 お茶碗ボール
内 容 量：1個入り　　金　　額：¥3,080（税込）

島の鉄分を含んだ土と登り窯によって“灰かぶり”や“窯変”などの独特な風情を醸し出しています。
使い込むほどに色艶が増して味わい深くなってきます。
そんな“ぐい飲み”でお酒を楽しむ・・・お家時間をお楽しみください。

品　　名：能野焼 ぐい飲み 木箱入
内 容 量：1個入り　　金　　額：¥3,300（税込）

たねがしまる

能野焼窯元 福元陶苑

〒891-3104 鹿児島県西之表市住吉 710
☎0997-23-1410　MAIL/yokinoyaki@drive.ocn.ne.jp
http://yokinoyaki.sakura.ne.jp