

## 八代焼（高田焼）

### 八代焼 - さまざまな器

八代で生産された飲食器でもっとも多く残されているのは、徳利や皿、碗のなかまです。

まず、徳利を紹介しましょう。写真の徳利は、酒を入れるのに用いたものです。舟徳利といって、重心が低く安定感があります。ゆれる船の中でも平気な徳利という意味です。



八代焼象嵌桜花文舟徳利  
（やつしろやきぞうがん  
おうかもんふなどっくり）  
江戸時代（18世紀末）

白土象嵌で桜の花を散らす。底が平らで、安定感抜群。



底の部分です。全体に釉薬（ゆうやく・うわぐすり）がかかっています。このままでは、底が焼きついてしまうので、貝を4個しいています。八代焼の窯は、海岸が近かったので、海の貝を用いています。

### ワンポイントアドバイス

八代焼の徳利の特徴のひとつに、肩から上、徳利の首にあたるのと、そこから下を別々に作り、接着して完成させるという技法があります。写真（上）、桜の花の上に見える横の線が、接着したところです。どこの窯の作品かまぎらわしいときは、ここで鑑定します。

この作品は、食べ物を盛り付けた向付(むこうづけ)とよばれる皿です。小舟(こぶね)の形に似ているので舟形向付といいます。



八代焼刷毛目松葉文舟形向付  
(やつしろやきはけめ  
まつばもんふながたむこうずけ)  
江戸時代(18世紀末~19世紀初)

この作品には、刷毛目(はけめ)と象嵌(ぞうがん)という、八代焼によく使われる二つの技法が用いられています。

**象嵌(ぞうがん)**

器にヘラで文様を彫り、白土や赤土(焼き上がると黒くなる・黒土象嵌)を埋め込む技法。

**刷毛目(はけめ)**

粘土がまだ乾いていないときに、象嵌に用いるのと同じ白土を、刷毛でだいたんに塗りつけたもの。力強い感じがします。



底の部分です。茶碗などと同じく、器の本体から出っ張った作りの所です。焼き物の世界では、この部分を高台(こうだい)と呼びます。

八代焼の場合、写真のように、この部分をウズ状に削ったものが多く見られます。ほとんどが、右回りのウズになっています。