

苗代川陶工鮫島佐太郎氏に聞く

山下 廣幸・中村 憲

苗代川（現日置市東市来町美山）で長年陶業に従事されている鮫島佐太郎氏は、平成14年5月20日から26日にかけて鹿児島県歴史資料センター黎明館において「苗代川民陶館40周年記念 写真で見る歴史展」を開催された。

展示の内容は、大正から昭和にかけての苗代川における陶器製作に関する写真を紹介するものであり、これらの写真は展覧会終了後黎明館に寄贈され、当時の苗代川の様子を知る資料として保存されている。寄贈された写真は、別表一覧表のとおりである。

鮫島佐太郎氏の経歴を苗代川民陶館の案内書から紹介する。

昭和9年	1934年：4月	実業補習教育卒業後、家業の苗代川焼製陶業に入る
昭和11年	1936年：11月	陶匠鮫島司氏の工房に技術研究のため入る
昭和17年	1942年：4月	京都商工省国立陶磁器試験所研修科入所
昭和27年	1952年：10月	鹿児島県陶磁器共進会において知事賞受賞
昭和28年	1953年：4月	東京都全国陶磁器大展示会コンクールにおいて優秀賞受賞
	5月	アメリカの世界民芸展・グッドデザインコンクールにおいて黒平茶家一等入賞
昭和30年	1955年：9月	第10回南日本美術展工芸部門において市長賞受賞
昭和33年	1958年：4月	薩摩焼新作発表展示会において知事賞受賞
昭和34年	1959年：4月	日本伝統工芸展において奨励賞受賞
	10月	南日本美術展招待者となる
昭和39年	1964年：10月	第10回南日本美術展において招待者賞受賞
昭和44年	1969年：10月	日本民芸功績賞受賞
	11月	苗代川民陶館建立
昭和45年	1970年：6月	伝統技術優秀賞受賞
昭和57年	1982年：11月	南日本文化賞受賞
昭和61年	1986年：12月	苗代川焼伝統保存会会長
昭和62年	1987年：10月	東市来町制50周年特別功労章受章
	11月	「苗代川のくらし」出版
昭和63年	1988年：11月	鹿児島県優秀技能賞受賞
平成10年	1998年：10月	薩摩焼発祥400周年記念式典において功労章受章

展覧会中の5月22日、展示されている写真を前に苗代川における製陶の様子を話を伺ってみよう

ということになり、テープレコーダーを手にいろいろ質問をし、答えていただいたものが次のとおりである。文章化にあたっては、会話をなるべく忠実に記録するようにつとめた。質問をしたのは、黎明館の職員（冨宿 敏雄、山下 廣幸、川野 和昭、中村 憲、深港 恭子）5名であり、内容は多岐にわたっている。

鮫島佐太郎氏との対談

＜佐太郎さんは、もうおいくつになられたのですか。

もう今84歳ですからね、もう84歳じゃからもう15、6歳の時からやっていますからね。おやじから、じいさんから、もう70年近くになりますね。今、ここちょっと5、6年は若い連中に譲ってですね、
＜跡継ぎがいらっしゃるんですか？

はい、わたしは、まあ今のような時期から夏の間とか、昼からはですね（休んでいますが）、まだ（仕事は）しているんですけどね。

＜佐太郎さんがお書きになった本（『苗代川のくらし』）も読んでいるんですけど、ああいうのは面白いですよ。焼き物を売りに行く時の話とか。

ですよ。ええ。

＜田の神の人形とか、昔お借りしたことがあるんですよ。窯場はもともとあそこなんですか。窯の場所は、今お住まいの。

ええ、あれは昔は、私なんか、おやじと一生懸命やる頃は共同窯だったですから。今の神の川に行くあの高速道路の下を通っていく大通りの所に窯があったんですよ。

＜ああ、やっぱり共同窯だったんですか。

はい、これはみんな昔の窯の跡ですからね（写真38・44・50・55を見ながら）。あの、もう最近私が一人になったもんだから、仕方なく個人で窯を作って、自分の所でしているんですよ。

＜例えば、龍門司なんかと一緒にですね。

そうです。

＜やり方としては、、、。

はい、だから昔はいっぱいこういう人達がおってですねえ、昔は共同で焼きおったんですよ。共同で、代々。

＜この前、龍門司に行ってですねえ、焼きもんを作る場所はどこかと聞いたら、そいはさあ、みんな我が家よ。窯ばっかいここだと言っておっやったですよ。やっぱりそういうことなんですねえ。

はい、龍門司も今は同じ所で作っていますが、やっぱり別々に窯場があって苗代川と同じですよ。別々にあったわけですよ。別々にあったのを焼く時に一緒の場所に持ってきて焼いたんですよ。

＜じゃあ、やっぱり登り窯の大きなのがあったんですね。それは、何という窯の名前が付いていたんですか。

共同窯はですね、やっぱり、その場所場所の窯の名前が付いちゃったわけですよ。

＜何軒で、一つ持っていたんですか。

まあ、私の窯では8人、8軒の窯で一つの窯を持っていたわけですから。だから、窯がちょうど、

あの袋が8つあったですよ。ひとつひとつ番地、番号を決めてですね、、、。

＜ああ、これは鮫島さんやどんとか、、、。

それで、入れるものによってですねえ、今度の窯はおれは、大きなものを入れんとならんからあそこを使わせっくれ、あそこの窯に入れさせてくれちゅうようなことですねえ。あるいはまた籤で、誰にも注文がなく勝手に作るのは籤を引いてですね、窯の番号は2、3、4ち番号がついちよってですねえ。窯で一番いいのは3、4、5か6が一番いいんですから。一番悪いのは一番下ですから、一番下と一番上がですねえ、上になる程いいんですけどね、一番下が割れたり、焼けが悪かったり、、、。

＜そのお使いになっていた窯は、何という名前が付いていたんですか。

私たちはニオウモン（仁王門）窯ですよ。やっぱり、その土地土地の名前をとってですねえ。

＜今の話は、昭和の初めくらいということなんですか。

そうですねえ。

＜戦前と思っていいんですかね。

私なんか若い頃、子供の頃、15、6の頃までまだ小学校にでる頃は、今の仁王門窯でなくてですねえ、あの他んところの窯があって、そこで焼きおったわけですよ。カンノンヤマ（観音山）ちゅうって、だいたい、そのお寺んよな所があって、そこに窯があったわけですよええ。なるべく、その人家のない所を選んで窯を作りおったんですよ。だから、今はもう、、、。

＜我々は今文献を見せえ、だいたい明治からこっちんしのウチコク窯とか、ソトコクとか書いてあってですねえ。観音窯って聞いたことがありますよねえ。

昔、あの作った所の窯は、もう現在は、その周りに家がどんどんできるもんだから使われんとですよええ。まあ、鹿児島県内では一番困っているのは、谷山の長太郎さん当たりがですねえ。あの初代さんが焼くころは、おじいさんが焼く頃はもう何もなくて、、、。

＜ですねえ、川沿いでですねえ。

ところが、そや戦後家がどんどん出て、とうとう焼かれんごっなって、仕舞には仕方がないからあのガス窯にしまったんですけどねえ。同じくやっぱりどこでも、みんなそうなんですよ、山でもねえ。

＜周りが攻めてきてねえ。もう、長太郎さんもあそこい窯はなかですよ。

ああ、でしょうねえ。

＜どこへ行っちゃったどかい。

ああ、そんな風ですからなあ、こら、やっぱりうちでもですねえ。

＜(写真6・7・8・34・35・36を見ながら)このへんは、まあ参考で出しちゃったわけですねえ、窯をねえ。御定式とか南京とかですねえ。

これは昔の窯のあった場所なんですよ。はい、今はなくて、今はもう土地の場所に、ここに昔こういう窯があったちいうことだけですねえ。

＜元屋敷なんか古いわけですねえ。

はい、そいこそ古いんですよ。

くこちらへんは、。。。

これは、もうあの今の窯ですね、今の。

く今、現在のですか？

今、現在の登り窯です。登り窯で、これは私なんですけどねえ。ちょうど窯が、あの今どどん焚いちよって、あの黄色い炎が窯からどどん窯から出ているところですよ（写真10・12・28）。

くいま、こっちが焚き口のあたりで、後に向かってこう、、、。これは何連式なんですか。今使っているのは、部屋がいくつあるんですか

今、これは5つです。

く5つですか、部屋によって入れるものとかが違うんですか。

違うんですよ。

く一番入口のあたりが割れやすかったり？

そうですね。

く大きな、いいものとかは、後に入れるんですか？

上の方から2番とか、3番とかいってですねえ。

く2、3番がいいんですか。その番号というのは上からですか、下からですか。

下から数えてですねえ。

く下から数えて2、3番がよく焼けるんですか、、、。これが（写真19）、お宅に今ある窯ですっけ？

現在の窯です。これは現在の窯の正面から、火を焚いとるんです。

くけっこう炎が出ているんですね、こちらあたりも。

あの、上がる寸前なんですよ。終わる寸前ですよ。終わる寸前になると、こんなにどどん出で、最初からはこんなには、ここからは出ませんからねえ。温度を少しずつ上げていくわけですから、一遍に上げると割れますから。

くほくが、もう何年前にお邪魔した時、家を解体したような材木がいっぱい積んであったけど。はいそうです、はいはい。

く今は材木集めとか、大変なんですか。

そうですねえ。今は家の壊れたのとかですねえ。松にしては、もうほとんど松食い虫にあたりしてないんですもう。昔は、私なんかのおやじなんかやるところは、それこそ松林の松を切ってですね、松専門に伐って、まだ青がきれいか、青か葉がついているのを、生を伐って、それを乾かしてしおったから、もう油がですねえ、松の油が、、、。

くどこか松を切っている写真があるよ、、、。

松の油がどどん出るような、松やったですからねえ。だから、温度の上がるのも非常に早かったわけですよ。ところが今のは、松食い虫がほとんど喰ってしまった。あのこれは、製材所から買って来たんですよ（写真24・54）。これは、製材所のほら板のあとの角のところ、だからこれはですねえ、松だけでなくですねえ、何がはいっちょっかわからんとですよ。松だとか、杉だとか。いろんなが入いっちょつですよ。

く基本的には、温度が上がればいいんですか？

そうですねえ、温度が上がればいいんですけども、やっぱり松以外はですねえ、松か楠かでないと、いくら竹もいいんですけどねえ、乾けばですねえ。他ののはもう、、、。

<松はもう、黒松ですか？

そうですねえ、もう今松ちゆてもないんです。松ちゆうても無理に頼めば、松食い虫が喰ったのが来てですねえ。それじゃあ、火力が上がりません。ほとんど火力は上がらんとですけどねえ。

<これは、だいたいいつ頃の様子でしょうか（写真10）。

これはですねえ、今から10年くらい前かな。

<年間にどれくらい焚かれるんですか？この窯は、、、。

ええと、登り窯は今のところ1年に1回ですねえ。あの、これの窯に入れるとなっと、下から上まで、この窯の場合袋が5つありますから、下から上まで全部品物を入れんとですねえ、入れんと下を一つ入れても、二つ入れても薪のいるのは一緒ですから。だから、それだけ作りためるといのはですねえ、よそでなんか作るような機械でどんどんどんどん出すような、あいでなくて手で作るんだから、もう全部を作るのは三カ月も四カ月もかかるんですよ。だから、今のお客さんは一週間か十日で記念品を作ってくれとかちいうもんだからな、忙しくいうもんだから、こういう場合はこれじゃ焼けません。やっぱり、ガス窯とか急いで焼けるのが、、、。

<また、小規模でも焼けるんでしょうねえ。

そうです。そういうなっとですね。

<登り窯になっと、何千個も入れるんでしょう。

はい、登り窯になるともうたくさん、小さいものから大きいものまで5、6千個入れるんですよ。

<そいが全部、やっせんごなっちゆうことがあるんですか。焼つかたが悪かったりして、、、。

それは、ありますよ。

<全滅、、、。

はい、それはもう、大きいのが割れたり、小さいのが割れたりですね。だから、温度を急に上げるということが、一番いかんとですよ。

<徐々、、、。

はい、だからいったん火を入れたら、今夜なら今夜入れたら、誰かがついちよって、ずうっと交代ですねえ、もう2日間、50時間、やっぱり夜通し3日間はついて焚いているわけですよ。それで、一番最後にもう上に品物になってから、こんなに温度が上がるまで焚くんですよ。

<その火色とか、なんか見るわけでしょう。先輩の人たちから教えられるもんですかねえ。

そうです。窯のだいたいの色、中の色を見て、、、。そして、私もそのために、あんまい何十年も間、窯ん中を見たもんですから目をやられましてね。目をやられて、いっぽん目は見えませんが、あ、もう直接窯の中を見るもんですからねえ、中ん品物がもう黄色くなるまで、最初の間は赤くしちよっても、仕舞には温度が上がるにつけて、こう黄色くなるんですよ。品もんが、ないがないか、わからんちゆうぐらいですね。

<それが、何度あったという感覚はないわけですねえ。

そうです。温度計なんかち、昔は何にも使ってませんからね。今でも、使いませんから。もうよく

はなかどかい、いやもういっどぐらい、まあ、何回も時間を掛けて焚くわけですから。だから、もう一回ぐらい焼けば、入ればよかかもねえちゅうて。焼いてちっと出して見て、焼けが終わってから何ん日かしてから出して見て、あっしもた、もうちっとじゃったどんこらという場合もあるし、こら少し焼きすぎたという場合もあるしですねえ。

＜火を焚いた後は、何口くらい置くんですか。

やっばい、2日くらい置きますねえ。

＜そして冷やして、3日目の朝にあけるんですか。

そうですねえ。

＜これは、基本的に黒を焼くんですか。

そうです。

＜白も焼くんですか。

いや、私の所では黒だけです。

＜白を焼く窯っていうのは、また違ったんですか。共同窯の頃っていうのは、。。。

白はですねえ、だいたい共同窯ちゅうのはなくて、個人でみんなやっちゃってですよ。

＜その窯のつくりが違うとか、あるんですか。

ううん、やっぱり白の場合もこれと同じ窯でですねえ。あの、まあ焼っ方もそうたいしてかわっちよらんかったですよ。ただ、焼く時間が、ただ一窯、一窯を焼くのに時間が三時間とか、四時間とか火の温度の調子が良かったり、薪が良ければ早く上がる場合もあるし、三時間焚いても、四時間焚いてもいっこう上がらん場合もあるしですねえ。

＜こっから（焚き口）ももちろん、横からも入れるんですか（写真21）？

いやあ、そうですよ。最初はこっから2、3本ずつ、少しずつ焚いて、ここでだいたい、ここで36時間くらい焚くわけですよ。そいから、ある程度温度が上がったら、両方から焚くようになるわけですけどね。

＜脇からも相当炎が出ととですね。

ええそうですよ、はい。もう脇から、両方に窓があるんですけど、あのあそこからも、こいだけ炎が上がるようになれば、もう焼ける寸前です。もう、終わりに近いところですよ。

＜この窯（写真12）は、いつごろお作りになった窯なんですか。

これはですねえ、私がもう一人になって共同窯が全部なくなって、先輩の人達がみんな焼かんごなってからですから、もうこれ昭和40年頃ですからね、30年、40年ぐらいですかね。

＜これは、耐火煉瓦で、どこからか買われたわけですか、どこからか。自分で作られるんですか。

これは普通煉瓦です。普通煉瓦で、中だけは耐火煉瓦で、最初普通煉瓦でですね。昔の共同窯っていうのは、煉瓦も全部自分の所で作って、作ってしおったんですから。だから、もう耐火煉瓦でないもんだから、仕舞にはだんだん焼き締めてしまっって、もう窯が、品物が溶けるのではなくて窯が溶けるんですよ。今ののはもう、最初から耐火煉瓦ちゅうて、耐火煉瓦で作ってあるからどんなに焚いても窯が溶けるちゅうことはないですよ。これは窯が溶けるんですよ、窯が全体が。

＜じゃあ、そんなに長くは保たないんですね。

長くは保たないんです。はい、だいたいそうですねえ。40年くらい使えればよかとこいですが。
くまた、窯を立て替える時には、場所を移してしまうんですか。その上に、崩してまたその上に作るんですか。

そうですねえ、だいたいこの半分から上をですねえ。もう私が書いた本には作り方もちゃんと説明して書いてあったんですけどね。あの、全部煉瓦でなくて、こん土台だけは煉瓦のその自分の所で作って、それはシラスであって、非常にあの水を入れてもむと粘りけのある、砂があるんですよ、シラスが、場所によってですね。だから、それを山から採ってきて、そいで煉瓦を作って、そいでしおったですね。だから大変な日数がかかります。

く新しいのを作ると、それを乾かすのにも時間がかかるから。ああ、だからその上に作った方がいいわけですね。

そうです、大変な日数がかかってですねえ。まあ、うちの所でも、今でもその土地はあるんですよ、その煉瓦をつくるとすれば。土地はあるんだけど、もう今人家が出来たり、道路が出来たりしてですね今は、また、そんなにして作る人はいません、今。煉瓦から自分の所で作ってですね、まあ、それは作って、なんかでそういうのを作って見せるとか、あるいはそうしてみたとか、そういうあれがあればですね、できないこともないんですけどね。

く例えば、これはとても大形のもですよ、5つ部屋のある。もっと小規模の、小さい、2部屋とか3部屋とかいう窯も出来るんですか。

うん、できますけどねえ。窯は大きい程、温度が上がりがいいんですよ。小さい程、焼けが良くないんです。

くあるところまでいくと、保温力というかが違うわけでしょう、ポリウムがねえ。小さいと、暖まるのも早いけど、冷めるのも早いわけでしょう。火の管理が難しいのかもねえ。

だから、昔のこれは、その大きいのができる、まあ2斗くらいの甕が入るくらいの、中はこの大きさしかないんですけど。昔ののは、だいたい窯、まあこの窯でも、下から私が立っても天上まではこのくらいありますからねえ、ありますから。あのだけど、今こんな大きなのを作るちゅうことは、あんまりですねえ、だいたい使う人がいないんですよ。

く我々が今見る、焼酎甕のこげなんふつとか、こひっこばかいの高さのやつが、あいなんかも、、、昔は作いおったんですよ。それは共同窯で、、、共同窯というのがあってですね。この窯だけは、共同窯ちゅうのはやっぱり、大きな窯で、ずっとだんだん7つ8つあるやつですから、その中に、こん5番なら5番は大きなものを入れる窯ということに決めてあつとですね。そいで、その口だけは、まあ特に大きな口をして、、、

くなるほど、そういうことだったんですね。

まあ、大きな鉢、こういう具合の鉢もですねえ、焼くわけですからねえ。私もですね、まあ今から15年くらい、もうそうとう年とってからも、2尺くらいの鉢くらいは作っとったですから。

くそんなのは、もう輪積みですか。

はい、ですよ。で、轆轤は蹴り轆轤ですから。蹴り轆轤で、今は電動轆轤ですから、地べたの中に穴を掘って、その中に、ちょうど腰懸けたところに、尻が腰懸けるところに地べたのところに来る

ように、。

<轆轤というのは蹴るんですか。

そうです。蹴るんです、足で。

<前の方に蹴り出すような？

そうです。

<引くんでは、ないんですね。

はい。

<ということは、反時計回りですか。右足で蹴るんですか？利き足で蹴るんですか？

それはあの、作るものによってですね、左に回す場合もあるし、右に回す場合もあるし。まあ、両方回します。

<ものによってですか？

そうです。

<どちらも出来たということですねえ。

そうです。どっちにも回すように、足も丈夫になりますからね。

<その、苗代川の方は、みんなこっちやったというのはいないんですねえ。

いやいや、そんなのはいないですよ。どっちでも出来ますよ。

<いや、薩摩はこっちに回るとか、いろいろ説があつてですねえ。

いや、それはもう、今も電動轆轤も左回り、右回りどっちでもありますが、やっぱり蹴り轆轤は足で調子をとって、早く回さならん場合もあるし、ゆっくり回さんなすまん場合もありますから。それが足でですねえ、、、。

<足だと調子が、、、。

そう、それが自由にですね。そして、周りにものは何でも置けますから、土も置けるし、道具も置けるしですね。棚も何にもいらぬし、このくらいの穴を掘ってですね。そして轆轤も、轆轤自体も木ですから。

<いつも思うんですけど、芯を立てて軽く回らんといかんわけですよ。

そうです。

<なんか、ベアリングみたいなのがあつたんですか。

えっと、それはないですよ。やっぱり木で作って、全部軸を木で作って、芯も棒の松の非常に根っこの油気の強いところを心棒にして、それをきれいに削ってですねえ。

<ちゃんと合うように、、、。

はい、そしてそいで中に1尺6寸、1尺くらいを、こう火に焼くんですよ。焼いて真っ黒く焼いて、そしてその部分だけは、あの腐れんとですよ。そのままいける（埋める）とですね、すぐ腐れるもんだから。長く保ちないもんだから、そいでもですね。半分焼いていけても、そいでも何年かするとぐらぐらですよ。

<それは自分で作いおいやったわけですか。

そうですよ。じゃから、それをしかしこう、心棒がだんだんだんだん、何年も何年もなってくると

ですね、もう仕舞には轆轤全体が、轆轤がまあ木ですから、こう動くんですよ。轆轤全体が動くんですよ。しかし、それくらいでは少しくらいのあいじゃ、みんな名人ですから。あの少しくらいは。

<ああ、リズムに合わせて。少しくらいは、がたがたしてももう、少しくらいのあいじゃ、やっぱり作いおったですからね。

<加減ができて,,,。

我々のもう先輩の人なんか、もうみんな上手やったですから。

<筆を選ばなかったわけだ。

ううん。

<誤差をちゃんと、手で調整をしおったわけですね。

はい。

<それはすごいな。

<これは（徳利の側面、写真62）、このハラガイ（腹貝）ですよ。なんでここについたんですか、この貝目。

ああ、これはですね。ほら、まだもう昔ですよ、あの江戸時代の。貝殻は簡単に焼けませんから。だから、その貝殻を下にすいて（敷いて）、そして、その上にこれをのして焼いたんですよ。

<それで、底にあるのは話が分かるんだけど、なんで腹にあるのかなあという,,,。

それは、その底が大事で底に薬を掛けて、普通は底をきれえにして、底はもう品物を置くから,,,。

<薬を掛けないですよええ。

薬を掛けませんから。とこいが、これは特別に薬を掛けて、畳の上に置くとか、あるいは床の間に置くとかいう、あい（それ）ですから、その、底だけはきれい薬を付けてくれと。付けないかんといいことで、そげん焼くことを考えると、横にして、そげんせんと,,,。

<やっぱり、横に焼いているんですか。

そうです、これは横焼きですよ。

<底にも貝を置いて、ものものをべたっとくっつけた形で窯に入れたいから、こういうのを無理矢理横に夾んだとか、そういうところはないんですか。

まあ、それはその場合場合ですね。そういうことをすることもあったでしょうし、やっぱり、底が必要な場合ですね、これは大抵みんな横にして台の上に,,,。

<あんまりへたったりしないものなんですか。

はい、そんなに簡単にはへたりませんから。

<（写真45を見ながら）このへんは、民陶館にある古い焼物とっていいんですか。

はい、そうです。

<こちらは今何をなさっていらっしゃる場所ですか（石碑の前で酒を飲んでいる写真47）。

これはですね,,,。

<ここに、村田甫阿弥と書いてると思うんですけど。場所は、どのあたりなのですか。

場所はですねえ、今の玉山神社のあの、これは昔はコレガンサア（高麗神）とってましたからで

すねえ、玉山神社のずっと向かい側に、そのあの大きい山があって、サンプガッガオカ（山舞楽ヶ岡）ちゅうて山があるわけですよ。そこに昔の人たちはあの、一年に一回か、まあ、まだ向こうから来たばっかい（ばかり）の時に、何んか一年に一回とか、二回とかみんなと一緒に酒盛りをしたりして、故国を偲んだわけですよ。その時に、建てた石なんですよ。とこいが（ところが）、もうその石ち、その場所に行くのは大変なんですよ。一番山のちよっぺん（頂上）だから、もう簡単には行けません。もう私は去年でしたがねえ、今度三年前に行ったんですけどね。もうほんの一番山の高いところですよ。それはそうでしょう、山の高いところに行って、向こうが見えないのに見えるつもりで、ほら行ったわけですから。そしたら、そこで酒盛りをしてみんなで楽しんだわけですよ。それに、もう何百年もなってきたもんだから、字だけは少しはあるけれども、何にも、そのわからんとですよ。なんとかして分かる方法はないもんじゃろうかと思ったから、上んところで草でここだけをきれいに削って、そうしてそこに白い土を塗って、またそこに他を全部はいでしまったら、今、字の所だけが、白はとれんかった（とれなかった）わけですよ。でも、これはもう何百年もなっていますから、つぶれてあんまり読みにくいですよ。

＜嘉永元年,,,。これは、そこに行って酒盛りをしてみるところですか。

私なんか、窯の研修生の連中と一緒に行って,,,。

＜この方たちは研修生の方ですか。

はい、一緒に行ってですね。そん山ん中をたぐって、がっつい（本当に）山ん中に行って手繰ってですね、探して行って、そして祝をやったとこいを記念して撮った写真です。

＜これは、なんとか名前を付けていらっしゃるんですか。

名前は別に、そんサンプガッガオカの記念碑ちゅうことで,,,。

＜サンプガッガオカの記念碑。

はい。

＜甫阿弥さんのだと思んですけど。こういう、行ってお酒を飲まれるというのは、若い頃とか定期的になさってたことがあるんですか。

それはすねえ、昔の人はどうか知られんですけど、わたしなんかの時には、もうなかったんです。私たちの時代になったら、もう全くなかったでした。だから、ここはもう草山になっとつとですよ。

＜故郷忘じがたく候の故郷を偲んだのはその山かな。

だから、今でも行こうという人もいますけど、そう簡単には行けません。もう、それこそ山の中に入る武装をしてですね、入らんと普通の格好じゃ、よか着もんどん着ちよったら行けません。

＜これは？

これは（写真25）私が若い頃の、おやじといっしょに仕事場で、昔はこんなボロの仕事場だったんですよ。

＜これは鮫島さんですか。これはお父さん？

はい。

＜鮫島さんはお父さんは、何というお名前だったんですか。

実です。私が佐太郎。だから、そうですね、これは私が22、3くらいの時のだと思えますよ。まだ、

私が20代。

<60年くらい前になるんですね。

そうですよ、まだ20代。これはみんな猪牙ですからね。猪牙ですとか、お皿。お皿をひっくり返して重ねてあるんですから、これはだから、これは焼かない前なんですよ。窯に入れる、、、。

<ここに轆轤がある、、、。

はいはい、そうですよ。こんなほら地べたの中に穴を掘って、そいで、、、。

<ああ、ここ地べたに座っていらっしゃる、、、。

そうですよ。はいはいはい。

<この建て物というのは今でも使ってらっしゃるんですか。もう立て替えていらっしゃるんですか。今もう、使ってません。壊れました。もう昔の家ですからね。何十年も保ちませんわ。

<こっちの方にですね、これは（写真126）佐太郎さんのお宅にある焼物ですよ。ここに沈熊悦と見えるんですが、昨日拝見させていただいてたら結構多いような気がしたんですけど、どなたか、、、。

この人も自分で窯元、窯を焼いとったんですよ。窯を焼いちよっやって、ほいで（それで）、やっばい頼まれたりして、あの作ったんですよ。僕の名前、そうなあ、私の名前を入れてくれち、記念のためにな、入れてくれちゅう記念に作ったものだと思いますよ。

<そこはもう窯は、、、。

もう、ありません。今は、もう昔の人はもうやっていませんから。もう子供にはさせていませんから。

<佐太郎さん、これが、、、。

これが、山猪牙ですよ。

<これなんですか。

あのご飯を炊く山猪牙ですよ。山猪牙の大きなの。

<足が三つあるわけですよ。

はい、足が三つ。それは、今窯に入れる前だから、ひっくり返してですね。板の上にひっくり返してあるんですよ。

<ああ、足があるからひっくり返して、、、。

そうです。ひっくり返してあるんです。

<山猪牙というのは、あれでほんとに御飯を炊いたりしおったんですか。

ああそうですよ。はい。

<山にその、畑に持っていったちいうんですけどね。

まあ、そういうこともあったし、だっただとおもうんですけどね。うちでも炊きおったですから、山猪牙で。山猪牙で炊いた飯ちゅうのはうまいですよ。だいたい、こんくらいの猪牙ですからね。うちで炊くのはですね。まあ、御茶碗でそうだな、4、5升は入るくらいのもの、もうそれも小さいの大きいの名前がついちよったんですよ。大とか、中とか、小とかちゅうて。山猪牙ちゅうて。

<それは、囲炉裏にかけるんですか。

掛けるんですよ、囲炉裏に。昔はみんな囲炉裏やったですからね。

＜鉄製の鍋が、羽釜が出てきますよね。その前から使ってたということですか。

そうですよ。だいたいこの家でも山猪牙を使ってたですから。鉄の羽釜が出来たあとも使っていた、、、。

＜今はもう作っていらっしやらないんですか。こういう山猪牙っていうのは。

そうですね。今もやっぱり、作っていることは作っていますよ。

＜それは、直接火にあてるやつは土が違うとか。

まあ、そうですね。今の土はちょっと目が、木目が細かくてですね。上等に土が出来ていますから、ちょっと火にはもちませんよね。今のガスにはだめですね。あの囲炉裏に掛けて、ぼちぼち炊いてするのは、まあいいですけどね。

＜あの、炊いてですね。ここがこう口がありますでしょう。これは何のために付けてあるんですか。あれはあいですよ。針金を、針金をかけて、はい。

＜濾すためのようなことはなかったんですか、この口は。

ああ、口ですか、これは飾りですよ。あの、昔はそれから話を聞くとやっぱり中に入っているのが多かったら、そいから出すようにしゃったちゆうですけどね。もう後は、、、。

＜僕は、山猪牙っていうのは、畑に持って行ったんだと。あるいは焼き畑に持って行ってそこであのご飯を炊くんだけど、粟とか稗とかをぽっと入れてぐうっと混ぜて、くうっとそん重湯を浸すわけですよ。捨てるんですか。蓋をして蒸し上げるんだと、そういうもんだと思ったんだけど。

いや、そんなして使いおった人もおったと思いますよ。とにかく使い方ですから。もう最後はですね、私なんかの頃は飾りでした。昔の型をね。なんにも無いところに猪牙の、どうしてん針金の弦をかけますからね。それに、昔はこいうのが付いちゃったということで、付けるだけだったですね。実際はですね、そこから水を出すなんてことはなかったですよ。

＜こちらは（写真39・18）、、、。

これは、あの大きく写ってますけれども、今のほら作る時に、ちゃんと水を、ほら轆轤の側に水を入れた鉢を置いておくんですよ。そいで、これは叩くですねえ。こうして練り上げていきますから。

＜こちらを中に入れて、これは外から叩く、、、。

ですよ。これを中に入れて、中から支えてですね、これは外から叩くんです。そして、こういう大きなのはこうしてできているんです。

＜これは桶ですね。もうこんな桶はなくなりましたねえ。

はい、もう今ないです、この桶は。

＜半胴のかたちに、こういう大黒の像とかついているのは昔からずっと作られているんですか。

はい、はい、そうです。

＜佐太郎さんのお宅にも、こういう型とか残っているんですか。

ありますよ。

＜もう、ずっと長く使っていらっしやるんですか。

そうですね。長く使ってますよ。その型自体は、粘土で作って、土で作って置いてありますから。

今のような石膏でないですから。今石膏ですけどね。

＜佐太郎さん、こういう竹のタガ(写真18)が入っているでしょう。ここによく。

それはですね、割れかけたようなのに、危ないから。壊れる寸前だからしてあるんですよ。割れるんですよ。もうないもんですから、こういう具合にして繕ってあるんですよ。

＜これは(写真52)、窯の中ですかね。

そうです。窯の中ですよ。大きいものが焼き上がったときはこういう状態なんですよ。だから、これをあの下から、台も何ものさんで、下から鉢を入れて、これにコマちゅうってですね、くつつかんですよ。

＜これは、材質は何ですか。

これは土にですね、それにくつつかん、あの、白いくつつかんのがあって、その粉を付けたのをこれにずっとはめるんですよ。そうするとくつつかんですよ。

＜火力とか、窯の中の風とかで倒れることはなかったんですか。

それはですね、まあ、下の土台がある場合は融けたり割れたりですね、倒れることもあるんですよ。

＜でも、わりと思いついてぎゅっと詰めて、積み上げて焼くものだったんですか。

もう、あのちゃんと慣れていきますからね。

＜この鉢(写真48)は何に使うんですか。

これは播鉢ですよ。これは、梅鉢ちゅうて大きな鉢ですよ。梅を植えるんですよ。

＜ああ、植木鉢ねえ。

こういうのは、植木鉢ですよ。

＜こういうのは、どうやって売りに出ていったんですか。

それはですねえ、買いに来たり、だいたい取引しているお店やさんができていましたから。それに、、、。

＜これは(写真49)誰ですか。

これはですね、大きなもの専門に、もう亡くなったんですけど、私なんかもうそうですねえ、この年とるまで、おじさんだったんですけど、この人は引き上げてきた人ですけどねえ。

＜何という人ですか。

永井さん、あのだいたい美山に生まれたらですね、苗代川に生まれたら、若い頃はあのどっかよそに出ていくとか、台湾、朝鮮に出ていくとか、みんな出て行くというような、もう子どもには焼物はさせないということで、親はさせんというつもりでですね。でも子どもになると、親父がすれば、そのなんかしてみたいもんだから、こうこんな風に色々ですね、やっぱり器用なんですよ。親父がそういうのをすると、その子どももまあ、その子どもがですね、やっぱりやってみて、自分で稽占のつもりでやってみてですね、そいでそのまま台湾に行ったり、朝鮮に行ったり、行ってそして戦争が終わって引き揚げきてから、もう昔やりおったのは必ず忘れんとですよ。じゃから、このおじさんもそげんしとってほら、ほいで引き揚げきてから、大きなものを作る、、、。まあ、大きなものは、若い頃作りおったんでしょうねえ。

＜これは(写真43)鮫島さんのお宅ですね。

そうです。

＜これは（写真21）何をしているところですか。

これは、窯を焚いているところですよ。ええあの、中に薪を入れてですね、その薪の場所を適当に、そんいけんでんこげんでん（どうでもこうでも）じゃいけませんから。

＜こいで調整すつとですか。（写真57）

はいはいそうです。その棒でですね、動かすんですよ。中に入れた薪を。

＜これも、この大きなのも薪ですか。

製材所から買ってきた薪なんですよ、昔は、、、。

＜これは（写真19）誰ですか。

これは、田中さんですよ。

＜戦後ですか。

戦後ですよ。

＜この方は、全般焼く、形を作られる方ですか。

はい。

＜ここは（写真35）、朴平意の墓とかがあるところの写真ですね。

はい。

＜ここは、佐太郎さんの窯のそばやらせんけ。

うちの窯の裏から出たところですよ。

＜石なんですか、轆轤は。心棒だけが木なんですか。

いや、轆轤は全部木です。はい、全部木です。

＜やっぱり石じゃ重くて、、、。こちらもやはり働いてらした、、、。

はい、これはうちの親父ですよ（写真2）。もう親父が死ぬ間際で、ほらな（そうな）年とってから、あの荷造りをしているところ、、、。

＜焼物に縄をかけちよっやっとい、、、。

荷造りくらいの手伝いは出来るがちゅうことで。このおじさんもほら、今もう亡くなっていませんけど、やっぱり地べたでこら、地べたの中で、これは蹴り轆轤ですから。その上でだんごを作って、これは今作り始めるところですから（写真3）。

＜こん人は、何ちゅう人ですか。

ええ、これはですね、誰かなあ。

＜佐太郎さんの所で、行って作っていらした方なんですか。

そうです。

＜ああ、職人さん。

はい、職人さんです。あたい（私）の所にですね、この人も引き揚げてきてからですね、加勢にきおった人ですね。なんちゅう人やったかな。

＜何人ぐらいいらしたんですか、職人さんが。

何人くらいちゅうてですね。もう、人数は若い研修生以外はまあ、引き揚げてきた人で、仕事がな

いから、仕事をさせてくれちゃうようなことですね。うちで仕事をさせたんですよ。

くたくさんいらした頃があるんですね。

はい、そんなにうちでもそんなにいっぱいの方は使えませんから。轆轤がたくさんないですから。轆轤が大体二つか三つかしかないですから。

くあちらはまた、どなたでいらっしゃるんですか。

これもうちの親父ですよ。はい。これは、鑄込みですよ。これは鉄瓶ですかね。はい、こっちは焼物ですね。これは猫ですから（笑い、写真51）。これは、今窯詰めしているところですよ。窯の、これ田中さんというおばさんで、あのおじさんが中において窯に入れて、あの外から手伝いをしているところですよ（写真13）。これは梅鉢の、、、。

くこころあたりは、今から入れるところですよ（写真15）。

はい、中に入れて。

く梅鉢なんて、いつ頃まで作っちゃったんですか。

そうですね、そうとう、もう最近まで作ってたですけどね。

く佐太郎さんの所なんかでは、どれくらい減るんですか、焼くと。焼き上がった時、二割とか焼き縮まったりっていうのは、どれくらいなんですか。

猪牙もやっぱり大きさがありますからね。大とか、中とか、小とかち。あの、まあ言えば、二合入りとか、三合入りとか、五合入りとかですね。昔はそういう呼び方でなくて、大の猪牙、中の猪牙、小のとか、みんな大中小で分けてあったですから。寸法じゃなくてですね。

くそして、それを粘土で作って窯に入れると縮むわけでしょう。

そうですね。大体二割くらい縮みます。

くそんなに縮むんですか。だから、大きいわけ、、、。

これは（写真123）鉢ですよ。あの、そめんぼっ（そうめん鉢）ちゅうて、この位、ええとですね、二尺二寸くらいの鉢かな。

く何に使うんですか。

お菓子屋さんが使いおったんですよ。そめんぼっちゅうて。捏ね鉢。だから、うちでも、ほら使うところは洗濯鉢にしたりですね。洗濯盥にしたりですね、使いおったんですよ。（これは、写真37）窯に入れて、こんなにして担いで行くところです。窯に入れるんです。

くこれは、今から窯に入れるところなんですか。

はいそうです。窯に入れるところ、持って行くところです。こんなにせんと、こんばら（ざる）ん中にはいらんとですよ。ばらよりも大きんだから。これはうちの共同窯、昔の共同窯。共同窯はこういう具合に焼きおったんですよ。こんな短いので、こらなあ。（薪をさして）こん短いので、こん天井で乾かしてほら。

くああなるほど。天井で乾かしてて、、、。

ほら、三日も四日も火を入れているもんだから。その間に乾いていない薪はみんなここにのせて。うまあく、こういう具合になあ、窯の全部窓から火が出て、少く火が出てもさわらんごと、うまあく組み立てててですね、しおったんですよ。

くこのですよ。やっぱり何軒かでお金を出し合ったりして窯を作ったり、焚きもん買ったりするんですか。

はい、そうですよ。共同窯の場合は、はい。

くやっぱり、その一番大将がいるんですか。責任者っていうか。

まあ、一番年上の人でしょうね、はい。これは、また共同窯の場合は、焼いたのをこう全部買う組合があったわけですよ（写真31）。納めるところがあって、ここでみんな買いするの。すべて、ほいで、ここから全て送り出して店々に。これは猪牙なんですけどね。

くすごい数ですね。

こんなに焼きおったんですよ。金がなかごっとなったらここに行って、金を借りてですね。

くこれは（写真26）、鮫島さんの前辺りじゃなかですけ。

はい、うちのちょうど下の通りです。（田圃沿いに積まれた薪をさして）通りに出ないと、中に入れる所がないんですよ。入れる場所が、もうあの外でないですよ、乾燥する、、、。だから、何人もで割って、うちの若い連中が、研修生の若い連中が割って、、、。これは梅鉢ですよ。これは、この位ですよ、大ですから。

く梅の木を植えおったんですか。梅鉢は、、、。

そうです、はい。梅の木を植えるあいだ、みんな梅鉢ちゅってですね。買いおったんですよ。

くこちらも窯ですか。なんか古い窯みたいですね（写真44）。

これは、今の窯が壊れたときの窯、、、。

く共同窯が壊れて、、、

共同窯が壊れたときの窯。使われなくなった時、これは私ですけど、使われなくなった時のもの（もの）です。

くこれは、傾斜があるんですか。あんまり傾斜が見えんですね。

傾斜はあるんですよ。こんなになってですね。昔の私んところはこんな風でしたからな。

くこれはまた、荷造りが、、、（写真49）。

ここがほら地べたで、ここに民陶館があって、、、。

くですよ。こっちに民陶館があつとですよ。

私がここを作ったとこいが、わっぜえ（ものすごく）なんとんしれんとを作ってち、私はもうわっぜえ文句を言われてですね、、、。

く誰が言ったんですか、周りが？

はい、直接私に言うのもおったんですよ。はあ、もうなんとんしれんとを、なんすつとかち。昔の朝鮮のを丸出ししてないすっかちゅうて、わっぜえ私は責められてですね。もう、ひで（ひどい）目にあつたんですよ。何言うか貴様がちゅうて、私はねしゅ（心の底に）思ちよって、おいは最後まで、死ぬまでの間は必ず昔の仕事ば残すつもいで、そういうことですね。もう50年くらい前ですよ。

くだいたい、そういうことをする人は周囲から言われるですよええ。

はい。

＜菊千代（芭蕉布を復元）さんにしても、やっぱり同じですよ。

今でもやっぱり嫌われるんですけどね。今でも、年取った人の中には、やっぱり馬鹿なことしっせえち、嫌われるの、、、。いやあ、直接は言わなくてもですね、陰で言うんですよ。佐太郎がなんとしえんことするもんだから、、、。佐太郎さんがち、まあさんは付けるですけどね。なんとしれんことを作くいもんだから、もう余計な、向こうと全然もう切れればよかるとに、やっぱりいいきたい（行ったり来たり）、、、の話しが出るんです。

＜これもまた、昔の共同窯ですか（写真50）。

共同窯ですよ、あれが。

＜これが色見ですけ（写真53）。

こっからほらそう、そこが見る穴ですよ。焼けたか、焼けんかを見おったんですよ。

＜ああ、こっから見てて、、、。

一窯にだいたい二つずつ、目がついちよったですね。これくらいの穴ですけどね。

＜直径が、12、3cmってところですかね。

はい、それに蓋をしてですね、やっぱり土で作った蓋をして、こうとって見おったんですよ。

＜あの、最後の写真は息子さんでいらっしゃるんですか（写真21）。

そうですね。今、窯を焚いてるところですよ。

＜あの、伝わったような文書とか、あんなのは残ってないもんですか。

残ってませんね。

＜もう、佐太郎さんのお宅にも無いんですか。

ないです、はい。

＜あの、古いのを見てると玉山の松田さんという名前が出て来るんだけど、、、。

はいはい、松田さんちいう人が、あの引き揚げて来てから、どっか満州か台湾かいききやって、やっぱり引き揚げてきてから神社の宮司さんになってですね。松田さんも、もう亡くなりましたですけどね。松田さん、非常にそん人が焼もんの歴史を研究する人ですね。まあ、そういう人もおる反面、まあ私がさっき言ったごと、なんとしれんことすっちゅうて嫌ろやったや人もおるしなあ。

＜松田さんていう人の子孫の方は、苗代川にお住まいなんですか。

いや、おりません。

＜みんな出て行かれたんですか。

はい、はい。もうみんなその子供さんはもうよそに、外に出て、仕事はあとは無いんです。はい。

＜その、今までずうっと、美山に住んじょった人は幾つぐらい家があるんですか。

そうですねえ。もう焼きものとかいじゃ、私くらいのもんじゃないですか。荒木君のとかいも、あれは終戦後引き揚げてきてから、あの始めたんですからね。これは（写真28）、今の窯の最近の登り窯の焼いた時の写真ですけどね。まあ、これも一年に一回かそこしか焼きませんからね。まあ、あまりこういうのまで作るのは大変時間かかりますからね。

＜あの、住んでいらっしゃる土地というのは、苗代川って言われていた時代と、例えば江戸時代と

か古い時代からほとんど変わってないんですか。

変わってません。

＜お墓とかも、昔からあの場所なんですか。

はいそうです。はい。昔はですね、石（墓石）があるところは良かそこいいですね。普通はだいたいこう土を盛ったとこいで、土を盛ってあって、で、まあそれは金がなかったせいでしょうねえ。土にただ埋葬した、土葬ですからもちろん。火葬ではないから、土葬だから。土を盛って、そこん前に花生を置いて、花を生けるくらいだったんですよ。だんだんだんだん世の中が良くなって、墓石を作るようになって作ってきたんですけどね。

＜結構古いお墓とかも残ってるような感じですよ。あちらは、苗代川のお墓は、,,。

はい、残ってますよ。残ってますよ、まだ。

＜だけど、まあ焼物をせんでも続いている家ってあるんですか。

うううんにゃ、もうそうですよねえ。

＜面倒見らん墓とかが、結構あるっちゃうことですかね。

焼物をせん墓で、昔からの墓、家ちゅうのはもうないです。まあ、捜せばあるかもしれないけど、みんなもう新しく地主が変わって、新しく人が入って来て、出入りして家を作ってますから。

＜例えば、染浦泰京なんていうのもいるんだけど。染浦家っていうのは今でもあるんじゃないか。染浦さんていらっしゃいますよね。

私はよくわかりませんですけども。染浦ちゅう、やっぱり焼物を焼きおったんでしょうか。

＜人形とかに書いてあらせんけ。

うちのじいさんはですね、もう（古いことを）、教えんかったですから。だから、やっぱりずいぶん、まあなんちゅうのか、いじめられたちゅうせいか、ないかあれがあったんでしょう。心の中に。いつまでも、子どもにまで、いろんなあれを教えることは、よくないちゅうね。

＜明治になってから玉山とか、鮫島訓石とか出てくるよね。

はいはい。

＜あれは、繫がられるんですか。

ええ、そうです。そっからですね、鮫島訓石のそっから、私の鮫島は出たと思うんですよ。そこからもらってきてですね。うちはじいさんの時代までは,,,、親父から鮫島になったわけですから。じいさんの時代までは、向こうの名前だったですから。

＜寿官さんのところと、東郷寿勝と、三つ大きな会社が出来たんじゃなかったつけ、明治になって。そうですね。

＜あの東郷さんてところは、あのだいぶ早いうちにやめてしまったんですか、焼物は。

そうですね。あそこは東郷さんのところは、親戚の人が、東郷ヒデトモさんという人が非常に熱心な人で、その人が焼物をしおったとですよ。

＜窯をしていらしたんですか、自分で。東郷窯っていうのを。

はい、そうですね。

＜いつくらの話しですか。

それはですね。今から、あたい（私）なんかどんが24、5位の頃ですからね。

＜そのくらいまでは、続いていらしたんですね。

ええ。だから、東郷さんの今の家の所のちょっと下の所に仕事場があったんですよ。非常に、その人は東郷さんじゃなくて、大迫さんちという人の名義に変わっちゃったですから。

＜大迫瑛山,,。

大迫ヒデトモっていう人。

＜寿勝さんとか、お会いになったことがあるんですか。

東郷寿勝さんですか。覚えてません。私なんかよりもずっと上の人だったと思いますよ。あそこにも家があったんですけども、もうみんな壊してしまっただけで近代化してですなあ。あれは、昔の家をですね、あれはそのまましてあったら,,,、町にもいったん寄付したらいいんですけど、町もいらんちゅうことで。あそこの家は、あったのを貸家に出して,,,。あれは、まだきれいに修理して、そして古いところだけを、使える所だけをとってしまって、なんかあったような古材をもってきて修理して残した方がよかったです、私は思うんですけどね。ああいう近代化したって、どっかにあるようなですね,,,。

＜外務大臣は、あそこに住んじょったわけですか。

あれは、ええとまあ住んじょったっていうか、実家と思うんですけど。あの人は、苗代川ちゅうのを嫌ってましたからね。自分自身は、苗代川の出身じゃないち言っていましたから。

＜鮫島さんの、佐太郎さんのお宅っていうのは、鮫島訓石さんの窯にいて働いてらしたんですか、もともとは、そこの系統を継ぐ,,,。

うちの親父がですね、あのそこに稽古にいったり、なんかしていたらしいんですよ。それやら、鮫島司やらですね、一緒に行って、鮫島訓石のところに行って、そして手伝いをしてですね。そいで、司も鮫島をもらうし、あそこは、鮫島司のところは崔（さい）という姓だったんですよ。だから鮫島をもらって、わたし親父は鮫島を分けてもらって、ほいで鮫島になったんですよ。

＜鮫島訓石さんって方は、白もんを焼いてらしたんですか。

そうです。白もんです。

＜では、佐太郎さんのお父様も白もんとかの技術を持っていらしたんですか。

持っていますよ。

＜あんまり、焼かれなかったんですか。

いいえ、焼きませんでした。あの白もんのところに行って、いろいろ稽古したりしてですね。別に分家して親父、爺さんのあとには黒もんでしたから。爺さんの後に入ってから、爺さんの後を継いでからはもう黒もんでですね。もう、だから大きいものも作れば、小さいものも作る、白もんでいうのは、だいたい小さいものが多かったからですね。だから、うちの親父は、爺さんもですけども、あの小さいものも作るし、大きいものも作るし、両方していましたから。

＜例えば、うちは白、うちは黒って、分かれてたんですか。白も黒も作るってあんまりなかったんですか。

いや、なかったですね。なかったです。白は白、黒は黒、もうはっきりしおったんですけどね。今は

もう白も黒ももう、あのするようになってますけどね。

<例えば、白もんの絵付けをされる人っていうのは、また絵付けだけ個人でやってらっしゃる様なところがあったんですか。

いや、昔はあの苗代川では白もんの生地だけ焼いて、鹿児島あたり（付近）の白もんの業者がおって、買う人がおって、そこに売って、その人が鹿児島で絵付けをして、ほいで売りおったわけですよ。だから、鹿児島の大辻さんというて、昔は大辻さんておったですよ。

<ねえ、大辻朝日堂とかね。

あそこあたりが専門ですね。みんな売りおったわけですよ、生地そのものを。そいで大辻さんがとこいで、、、。

<抱えとって、絵付け師を。

絵付けを、絵付け専門で、描く人がおったわけですよ。

<豎野とか、苗代とか分くっ方がおかしいなあ。例えば白い生地がですよ。県外に、東京やら大阪やら出ていったちゅうのがあつてですかねえ。直接は無かったですかね。やっぱり鹿児島を通じてやるかい。

直接はどうですかね。直接は、私はあんまりよくはあいせんですけども、その鹿児島に白ん生地を出して売って、そして、そこが描いて、絵付けをしたのを東京、大阪にもって行って売ったということがありますよ、それは。だから、直接苗代川で絵付けまでするところはなかったんです、はい。主に作ることで、作ってですね、売ることで、、、。

<なんか、県外とかから研修というか、職人の人が来たり、そういうことはあるもんでしたか。なかったですね、はい。もう私の時代になってから、私になってから、たくさんいろいろですよ。何度やったかわからんけれども、訪ねて来て、どこで聞いたかしらんけれども訪ねて来てですね。あんまり、あんまりあちこちから男ん子、女子ん子ですよ、それが。だから、来るもんだから、私もですね、こら、このままじゃいかんと思うて、うっぱなす（打ち放す）わけいかんと、ねんじゅ（いつも）うっぱなすわけいかんと思うて、ほんとにやる気のあるもんだだけをやろうと、選びましようかと、、、。今、仕事がないから、遊び半分仕事をするちいうようなのは駄目だ、とちゆうところですね。3回ばっかい断るんですよ。稽古させてくれちいうとですね、いやあ今うちは今忙しくてな、轆轤が空いとらんから、そのうちに轆轤がまた空いたら入れますから、稽古させますから、まあ、また考えて後でまた来てくださいと。そして3回ばっかいですね、するとほんとに自分がやるという気のある者は2回も3回も来るんですよ。3回ばっかい来つてですよ。こん子は、将来焼物をやる、あいやなあと思ってですね、入れておったんですよ。とこいが、そういう連中は、みんなやっていますから。県内でも、県内でもみんなやっていますよ、県外でもやっていますよ。

<じゃあ、お弟子さんが多いんですね。

そうですね。女ん子でもいましたからねえ。女ん子にも稽古をさしてですねえ。まあ、女の子も男の子も稽古をさして、あのお互いに結婚して一緒になって、二人で仕事をしているのもいますから、はい。

<最後に、材料ですよ。粘土というのはどっか苗代川ん周りであるんですか。

はい、あるんですよ。はい、ええ、一番いいのは黒土の場合は今の日置、高速道路が出来た所です
すね、あの伊集院から高速道路が、ないごて（何で）あえんとを作いかと思うんですけどね。あの
下んぼ（方）にいい土があるんですよ。土があったんですよ。土もあるし、よか薬もあったんで
すよ、上薬も。そしたら、あの上をはら高速道路をつくってしまったもんだから、、、。なんとんし
れんとを作ってち思っただけです。私も、、あんな道路を、あそこを通つこつもないのに、あんなば
かなことを考えて、そういう昔の歴史に、焼物ちゆうことを考えなかったもんか、何を考えて作っ
たもんかち思っただけ。あの下はです、非常にいい土があるし、いい上薬もあるんですよ。それか
ら、今の小学校がある、ちょうど校舎の下ですよ。

＜校舎の下ですか。

とこいが、あそこは美山ち山やったんですよ。

＜ああそうですか。美山っていう名前の、名前がついていたんですか。

はい、だからあそこに土取りに行きおったんですよ。とこいが、あそこに学校を作らんすまんち
ことになってですね。全部あそこを切り崩してしまっただけです。だから、みんな土のありそうな所
は、みんな潰されました。

＜そいは、のさんなあ。それは例えば、みんな共同で、一年にいっど取いに行っどがとかいって、
取いに行きおったんですか。

はい、思い思いです。その、馬を持っている人が多かったですから。馬の人を頼んでですね、
その人が持って来てくれおったですよ。今ん伊作田（いさだ）にもありましたからね。伊作田も
よか土が出るんですよ。今の伊作田の土が出る場所は、やっぱり今の若い人には、もうあいせん
でしょうね、やらんでしょ。昔の人は、昔の親父さんがおって、兄さんがおる時は、土を取りに
行くとです、取らせおったんですけどね。取んなさいちゆうて、わけてもらって、まあ、でき
おったんですけど。

＜今はもう、取いけ行かんとですか。

取いけ行かんとじゃなかですか。たまに、余所からん人が、しっちょって（知っていて）取りに行
くかも分かりませんが。だから、行けばこう売ってくれると思うんですよ。

＜今はもうほとんど材料屋からですか、土は。

そうですね。みんな材料屋、土も上薬も。なんにもおもしろいこじゃないでしょうよ。あたいなん
かが行くころは、私なんかも、伊作田の山には土取りに行きおったんですけどね。もちろん、美山の
小学校の所にも、今の高速道路が通ったとこいも、あの下にあって、取りに行きおったんですよ。
行って自分で見て探したんだから。必ずいいとこいだけを取るんですよ。ここがよか、うんにゃ
こやちょっと、こは、まあのけちよけと。ここだけ取れちゆうてですね、よかとこい取ってくも
んだから、もうよかとが出来おったんですよ。とこいが、今の土もほら、今は釉薬はなんか分か
りませんが、こういう山から掘り出したのをそのままよかとこいも悪いかとこいもみんな機械
にかけてするもんだから、ここの薩摩焼の人たちも、がつつい今度は艶があんまい良くなかつた
か、やっせんやっただけいって、あの子も、よう聞きますけど、やっぱり、、、。

＜苗代川は黒っていうけど、真っ黒もあり、そばもあり、褐釉もありいろいろですよ。土が違

んですか。

それは、あの土もですけど、やっぱり上薬で鉄分の非常に強いところもあるし、そいから鉄分のあんまないところもあるし、こう昔は、私なんどのところは選いおらんでですね、こやもう鉄分があんまいなから、そばの方に使えばよかがちゅうことですね。

くやっぱりそう、結構、使い分けおったんですね。

そうですね。鹿児島市内にもですね、日当平あたりに 草牟田土（ソントツ）ちゅうて、日当平から来おったんですよ。あたいなんかの子ども頃は、私はあんまり覚えちゃおらんけど、行ったことはありませんから。売りに来おったですよ。あの、そばの土のかたまい（塊）を、おじさんが。

くそばの薬ですか。

はい、そばのくすい（薬）。あのセメントのかたまいのようなくすい（薬）ですよ。やっぱり白いの。それを窯の上に乗せて売りに来おったですよ。うちの親父が、だいたい一升はいくらち買っておったですから、よう覚えていますよ。だから、あの汽車で来おったんでしょうね。汽車で来て、そいで売って、帰って引き合うだけの金額だったと思うんですよ。一升がいくらで、背中に担いで来おったのを覚えてますから。今もう、そんな土は取れんらしいですけどね。もちろん、何とか団地になって、なあ、だからもう県内いたる所にいろんな土の材料が、立派なのがあるんだけど、もうみんなそういう具合になあ、道路を作ったり、いろんなのを作ってしまうもんだから、もう今、無いんですよ。

くどうもすみません。だれやらなかった（疲れなかった）ですか。長々とありがとうございました。いやいや。

く御前黒って、こげなのとは違うんですか（写真98）。

ええ、それはまたまた、それはやっぱり同じその土の色の出る具合ですよ。とにかく鉄分の多いと少ないで色が変わりおったですから。鉄分が多ければですね、飴色になったり。また、あのほら私は前、『苗代川のくらし』を書きましたけどね、あれをまた、続きを作ってくれちいう人がたくさんいるもんだから、また、ほとんどあれはあげたんですけどね。それにまた、あれはそれまでの間、あれを書くまでの昭和5、60年の間に思い出したことを私がメモしちよってからね、本にしたんですけど、そいからまた10年経っていますからね、また、いろんなことを思い出してな。こいもよか、あいもよかちゅうことで、また今度、またいろんなのがあるもんだから、それを入れて、今度はちっと増刷しようかいなち思ちよってですよ。そいで、今南日本開発センターかな、新聞のあそこいお願いをしてあるんですけどね。あの、やっぱり安くで出来ないもんですからね。金が掛かるもんだからな。ねんじゅ（いつも）、うっかた（奥さん）と喧嘩しですが。うっかたの機嫌が悪して、がつつい（本当に）。機嫌が悪してなあ。だから、この展覧会でもですね、去年は、一応は荒木君なんかと一緒に写真をしてですね、したんですけど、どうもなんだか思い足らなくてですね。あんまり、どうもあんまり、あいじゃ納得できなかったもんだから。また、写真を、またもう一回撮り直してですね。そして、今度はこれは黎明館にお願いすることにして、ここに永久保存してもらって。

<ほんとうに、貴重な写真ですね。写真に、一枚一枚コメントを付けてもらえば、。、。
そないしてもらってですね、したいと思っているんですよ。だから、うちにあるときには、なぜえ大きく見えていたんですけど、ここに持ってくるとあぜえ〈すごく〉小さく見えてなあ。小さく見えてですねえ。これまた、全部箱詰めしたいとも思ってますから。もうこれはですね、二度とこういうあれはできません。わたしもこれが最後だと思っていますから。
<また、この写真一枚一枚にメモでもいいですから、こんなものだよという風に書いてくださると、すごく記録になりますから。
はい。できるだけですね、そうしたいと思っています。
<もう何歳におなりになるんですか。
84歳です。大正7年ですね。もう長いこぢゃないですから。
<ほんとうに、長々とありがとうございました。
いやいや。
<また、寄らせていただきます。ありがとうございました。

(山下 廣幸：元本館 学芸課長)

(中村 憲：本館 主任学芸専門員)

鮫島佐太郎氏寄贈写真資料目録

番号	分類	名称	年代	説明	台帳番号
1	焼物製作	窯から立ち上る煙	昭和60年頃	民陶館の裏側。窯焚きもせめに入り、大きく煙が立ち上っている。	424-001
2	焼物製作	鮫島実氏の作業	昭和20年頃	荷造り作業をする鮫島佐太郎氏の父実氏。	424-002
3	焼物製作	ロクロ作業	昭和20年頃	猪牙の蓋をひく鮫島実氏	424-003
4	焼物製作	東條氏の作業風景	戦後	ロクロをひく東條氏。同氏は戦後朝鮮から引き揚げてきた。	424-004
5	苗代川史跡	石碑（サンブガツガオカの碑）	昭和50年頃	玉山神社の上、山舞楽ケ岡に立つ石碑	424-005
6	苗代川史跡	堂平窯跡			424-006
7	苗代川史跡	元屋敷窯跡碑			424-007
8	苗代川史跡	南京皿山窯跡の碑		銘 弘化三丙午四月日 奉祭竈神為御救	424-008
9	焼物製作	永井氏の作業風景	昭和25年頃	梅鉢を製作中の永井氏	424-009
10	焼物製作	火入れ	平成元年頃	現在使用中の窯に火入れをする鮫島佐太郎氏	424-010
11	焼物製作	土はたき	昭和20年頃	田中氏の作業場で、原土を砕く作業	424-011
12	焼物製作	焼成中の窯	平成元年頃	現在使用中の佐太郎窯	424-012
13	焼物製作	窯詰め（しるこがえ）		共同窯における田中氏夫妻の窯詰め作業。「しるこがえ」は漁船で用いられる井のことで、串木野から多数の注文があった。	424-013
14	共同窯	共同窯の屋根	昭和25年頃	共同窯（仁王門窯）の屋根	424-014
15	焼物製作	薬猪牙の乾燥	昭和30年頃	漢方薬を煎じる薬猪牙は注文が多かった。作業をしているのは、田中氏夫人。	424-015
16	焼物製作	釉掛け	昭和30年頃	猪牙に釉掛けをする鮫島佐太郎氏夫妻	424-016
17	佐太郎窯	窯出し（佐太郎窯）	昭和50年頃	佐太郎窯における窯出しの様子	424-017
18	焼物製作	たたき	昭和50年頃	半胴や植木鉢など大型のものはたたき技法で作る。	424-018
19	焼物製作	火入れ	平成元年頃	佐太郎窯で火入れを行う鮫島佐太郎氏。松が少なくなり、楠や竹なども薪とした。	424-019
20	焼物製作	甘酒半胴の製作		木ベラ（ピリコセ）を用いて削りの作業を行う佐太郎氏	424-020
21	佐太郎窯	窯焚き（寿郎氏）	昭和50年頃	窯焚き中の佐太郎氏の子息寿郎氏	424-021
22	焼物製作	ひもづくりを行う田中氏	昭和20年頃	佐太郎氏と同じ作業場で働いていた田中氏によるひもづくり。小さいものから大きいものまで大変上手であった。	424-022
23	焼物製作	たたきを行う田中氏	昭和20年頃	たたき技法で甘酒半胴を製作中の田中氏	424-023
24	焼物製作	ひきを行う田中氏	昭和20年頃	ロクロで猪牙を製作中の田中氏	424-024
25	焼物製作	作業場風景	昭和20年頃	鮫島氏父子。佐太郎氏が25、6歳の頃	424-025
26	焼物製作	薪の準備		研修生と共に民陶館前での薪の準備。樹皮を剥ぐのは乾燥を早めるため	424-026
27	焼物製作	蛸壺作り		高さが30センチ余りで、他の地域のものより大きく、桜島の小池に納めていた。作業中の人は山之内氏。	424-027
28	焼物製作	火入れ		火入れを行う佐太郎氏。薪は松が良く、36時間焚いていた。	424-028
29	苗代川史跡	五本松窯跡の説明板			424-029

番号	分類	名称	年代	説明	台帳番号
30	苗代川史跡	朴平意の記念碑説明板			424-030
31	共同窯	薩摩陶器信用販売購買利用組合	昭和5年頃	現東郷茂徳記念館前の広場。この組合が製品の販売から薪の仕入れまでやっていた。	424-031
32	苗代川風景	水くみ	昭和40年頃	苗代川は水に苦勞した場所で、共同井戸まで水くみに行かねばならなかった。井戸は佐太郎窯のある池之平付近では5尋の深さであった。	424-032
33	民陶館展示	民陶館の展示	昭和45年頃	民陶館2階の展示風景	424-033
34	苗代川史跡	御定式窯跡			424-034
35	苗代川史跡	朴平意の記念碑	昭和30年頃		424-035
36	苗代川史跡	五本松窯説明板			424-036
37	焼物製作	そうめん鉢を運ぶ	昭和20年頃	そうめん鉢はそばを打ったり、菓子屋で使われた。焼成前のもので、バラに乗せて窯に運んだ。	424-037
38	共同窯	共同窯（仁王門窯）	昭和20年頃	窯の上には生木を乗せて乾燥させている。	424-038
39	焼物製作	ロクロ横の水瓶		瓶に渡してある板には、たたきに使うトケ、シュレ、皿があり、水の中には糸や鹿皮が沈んでいる。	424-039
40	民陶館展示	民陶館2階の展示室	昭和45年頃		424-040
41	苗代川風景	共同井戸	昭和40年頃	苗代川では水に苦勞しており、各家へはこの井戸から水を運んでいた。	424-041
42	共同窯	共同窯の窯出し	昭和30年頃	窯から出した製品（蛸窯）に縄が掛けている。	424-042
43	佐太郎窯	佐太郎窯風景	昭和30年頃		424-043
44	共同窯	共同窯と佐太郎氏	昭和55年頃	窯をおおう建家は取り払われ、一部崩れた共同窯	424-044
45	民陶館展示	民陶館展示室	昭和50年頃	佐太郎氏夫人が説明している。	424-045
46	焼物製作	土取り（伊作田）	昭和40年代	伊作田での土取り風景をNHKが取材	424-046
47	苗代川史跡	サンブガガオカの記念碑		佐太郎氏と研修生たち	424-047
48	焼物製作	窯から出された梅鉢		直径が2尺を超える大きなものである。	424-048
49	佐太郎窯	鮫島家庭先	昭和30年頃		424-049
50	共同窯	共同窯跡（仁王門窯）	昭和55年頃		424-050
51	苗代川風景	いろり端	昭和20年頃	囲炉裏周辺の風景。猫がいる。	424-051
52	焼物製作	焼成直後の窯の中	昭和40年頃	窯積みの方法がよくわかる。	424-052
53	佐太郎窯	佐太郎窯の焼成中	昭和60年頃	色見穴から炎がふいている。	424-053
54	佐太郎窯	佐太郎窯の火入れ	平成元年頃	窯を見守る佐太郎氏	424-054
55	苗代川史跡	南京皿山窯跡			424-055
56	佐太郎窯	佐太郎窯の焚き口正面	昭和60年頃		424-056
57	佐太郎窯	佐太郎窯火かき		おきをならしているところ。	424-057
58	佐太郎窯	佐太郎窯焚き口横		焚き口付近で乾燥中の薪	424-058
59	苗代川史跡	御定式窯跡説明板			424-059
60	苗代川史跡	南京皿山跡説明板			424-060
61	民陶館展示	掻き落とし紋徳利			424-061

番号	分類	名称	年代	説明	台帳番号
62	民陶館展示	貝目徳利			424-062
63	民陶館展示	掻き落とし水草紋半胴			424-063
64	民陶館展示	貼付大黒紋甘酒半胴			424-064
65	民陶館展示	セイロ			424-065
66	民陶館展示	花壺			424-066
67	民陶館展示	醤油だぶつ			424-067
68	民陶館展示	褐釉刷毛目半胴			424-068
69	民陶館展示	べっ甲釉壺			424-069
70	民陶館展示	半胴			424-070
71	民陶館展示	貼付牡丹紋甘酒半胴			424-071
72	民陶館展示	ロクロ			424-072
73	民陶館展示	道具			424-073
74	民陶館展示	貼付牡丹紋甘酒半胴			424-074
75	民陶館展示	貼付籠文甘酒半胴			424-075
76	民陶館展示	醤油徳利			424-076
77	民陶館展示	水半胴			424-077
78	民陶館展示	褐釉刷毛目半胴			424-078
79	民陶館展示	セイロ		銘 万延元年申十二月作	424-079
80	民陶館展示	仏具花入れ			424-080
81	民陶館展示	耳付壺			424-081
82	民陶館展示	貼付踊大黒紋甘酒半胴			424-082
83	民陶館展示	口付徳利			424-083
84	民陶館展示	角セイロ			424-084
85	民陶館展示	著者略歴			424-085
86	民陶館展示	矢立			424-086
87	民陶館展示	えん種壺		銘 明治三十二年六月作之	424-087
88	民陶館展示	徳利		銘 明治廿一年子十二月吉日野間武右衛門	424-088
89	民陶館展示	カラカラ			424-089
90	民陶館展示	セイロ		銘 明治十三年五月吉日御百盃入尾上克馬	424-090
91	民陶館展示	黒釉貼付大黒紋水瓶			424-091
92	民陶館展示	カラカラ		銘 明治二十三年一月吉日 此主林十悦	424-092
93	民陶館展示	褐釉壺			424-093
94	民陶館展示	徳利		銘 安政六歳未十二月日 朴甚宅	424-094
95	民陶館展示	黒釉壺			424-095
96	民陶館展示	徳利		銘 大迫屋分	424-096
97	民陶館展示	黒釉セイロ		銘 大正拾四年十月造之 林英二	424-097
98	民陶館展示	黒釉香炉			424-098

番号	分類	名称	年代	説明	台帳番号
99	民陶館展示	蝶菊笹紋半胴			424-099
100	民陶館展示	黒釉德利		銘 明治十一年寅三月作之	424-100
101	民陶館展示	貝目德利			424-101
102	民陶館展示	褐釉德利		銘 明治卅年十月十日 有馬□	424-102
103	民陶館展示	黒釉德利		銘 是枝○左衛門	424-103
104	民陶館展示	そば釉壺		銘 大正元年七月○○沈熊悦	424-104
105	民陶館展示	黒釉德利		銘 沈熊悦定有物	424-105
106	民陶館展示	黒釉德利		銘 明治四拾五年拾貳月吉日	424-106
107	民陶館展示	黒釉貼付大黒紋半胴			424-107
108	民陶館展示	そば釉貼付逸唐草文壺			424-108
109	民陶館展示	黒釉貼付牡丹紋半胴			424-109
110	民陶館展示	褐釉貼付大黒紋甘酒半胴			424-110
111	民陶館展示	黒釉セイロ		銘 朴氏正由	424-111
112	民陶館展示	焼締茶壺			424-112
113	民陶館展示	焼締茶壺		銘 寛政六甲寅歳製 朴○○増田直次	424-113
114	民陶館展示	えん種壺			424-114
115	民陶館展示	黒釉貼付躰大黒紋半胴			424-115
116	民陶館展示	黒釉貼付大黒紋半胴		銘 明治十五歳壬午十二月求之 西氏	424-116
117	民陶館展示	褐釉花生			424-117
118	民陶館展示	黒釉セイロ		銘 万延元年申十二月作	424-118
119	民陶館展示	黒釉搔落しあざみ紋半胴			424-119
120	民陶館展示	そば釉布掛けそうめん鉢			424-120
121	民陶館展示	黒釉貼付躰大黒紋半胴			424-121
122	民陶館展示	花生底		銘 昭和七年七月	424-122
123	民陶館展示	そば釉布掛けそうめん鉢			424-123
124	民陶館展示	黒釉貼付大黒紋半胴			424-124
125	民陶館展示	黒釉貼付牡丹紋半胴			424-125
126	民陶館展示	火鉢		銘 明治四拾五年一月吉日 沈熊悦	424-126
127	民陶館展示	黒釉搔落し水草紋半胴			424-127
128	民陶館展示	黒釉貼付大黒紋半胴			424-128
129	民陶館展示	高台付播り鉢			424-129
130	民陶館展示	黒釉指かき紋大鉢			424-130
131	民陶館展示	そば釉そうめん鉢			424-131



424-001窯から立ち上る煙



424-002鯉島実氏の作業



424-003ロクロ作業



424-004東條氏の作業風景



424-005石碓(ヤシブカッカオカ)の碓



424-006堂平窯跡



424-007元屋敷窯跡碑



424-008南京皿山窯跡の碑



424-009永井氏の作業風景



424-010火入れ



424-011土はたき



424-012焼成中の窯



424-013窯詰め(しるこがえ)



424-014共同窯の屋根



424-015葉猪牙の乾燥



424-016釉掛け



424-017窯出し(佐太郎窯)



424-018たたき



424-019火入れ



424-020甘酒半胴の製作



424-021窯焚き（寿郎氏）



424-022ひもづくりを行う田中氏



424-023たたきを行う田中氏



424-024ひきを行う田中氏



424-025作業場風景



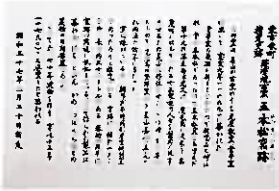
424-026薪の準備



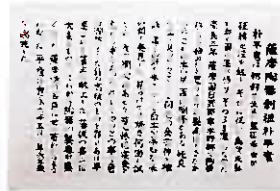
424-027蛸壺作り



424-028火入れ



424-029五本松窯跡の説明板



424-030朴平意の記念碑説明板



424-031薩摩陶器信用販売購買利用組合



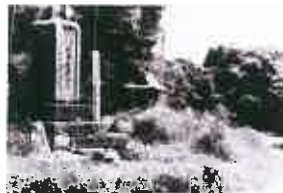
424-032水くみ



424-033民陶館の展示



424-034御定式窯跡



424-035朴平意の記念碑



424-036五本松窯説明板



424-037そうめん鉢を運ぶ



424-038共同窯（仁王門窯）



424-039ロクロ横の水瓶



424-040民陶館2階の展示室



424-041共同井戸



424-042共同窯の窯出し



424-043佐太郎窯風景



424-044共同窯と佐太郎氏



424-045民陶館展示室



424-046土取り(伊作田)



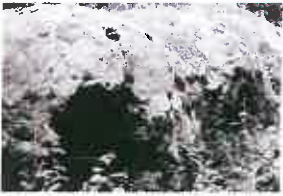
424-047サンプカガオカの記念碑



424-048窯から出された梅鉢



424-049鮫島家庭先



424-050共同窯跡(仁王門窯)



424-051いろり窯



424-052焼成直後の窯の中



424-053佐太郎窯の焼成中



424-054佐太郎窯の火入れ



424-055南京皿山窯跡



424-056佐太郎窯の焚き口正面



424-057佐太郎窯火かき



424-058佐太郎窯焚き口横



424-059御定式窯跡説明板



424-060南京皿山跡説明板



424-061掻き落とし紋徳利

かきおとし紋徳利
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-062貝目徳利

貝目徳利
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-063掻き落とし水草紋半胴

かきおとし水草紋半胴
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-064貼付大黒紋甘酒半胴

貼付大黒紋甘酒半胴
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-065セイロ

セイロ
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-066花壺

花壺
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-067醤油だぶつ

醤油だぶつ
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-068褐釉刷毛目半胴

褐釉刷毛目半胴
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-069べっ甲釉壺

べっ甲釉壺
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-070半胴

半胴
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-071貼付牡丹紋甘酒半胴

貼付牡丹紋甘酒半胴
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-072ロクロ

ロクロ
・18世紀
・高さ 14cm (33cm)
・直径 10cm
・黒い土、滑らかな、水入
れによって赤く染められている



424-073道具

貼付牡丹紋甘酒半胴
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土



424-074貼付牡丹紋甘酒半胴

貼付龍紋甘酒半胴
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土



424-075貼付龍紋甘酒半胴

醤油徳利
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土



424-076醤油徳利



水半胴
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-077水半胴



襷刷毛目半胴
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-078襷刷毛目半胴



セイロ
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-079セイロ



仏前花入れ
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-080仏具花入れ



耳付壺
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-081耳付壺



貼付大黒紋甘酒半胴
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-082貼付大黒紋甘酒半胴



口付徳利
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-083口付徳利



角セイロ
・時代
・高さ 11cm
・直径 10cm
・重さ 200g
・素材 土

424-084角セイロ



424-085著者略歴



424-086矢立



424-087えん種壺



424-088徳利



424-089カラカラ



424-090セイロ



424-091黒釉貼付大黒紋水瓶



424-092カラカラ



424-093襷壺



424-094徳利



424-095黒釉壺



424-096徳利



424-097黒釉セイ口



424-098黒釉香炉



424-099蝶菊笹紋半胴



424-100黒釉徳利



424-101貝目徳利



424-102褐釉徳利



424-103黒釉徳利



424-104そば釉壺



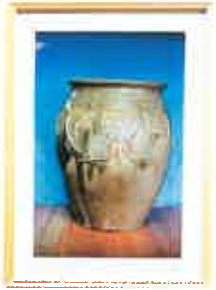
424-105黒釉徳利



424-106黒釉徳利



424-107黒釉貼付大黒紋半胴



424-108そば釉貼付蓮唐草文壺



424-109黒釉貼付牡丹紋半胴



424-110褐釉貼付大黒紋甘酒半胴



424-111黒釉セイ口



424-112焼締茶壺



424-113焼締茶壺



424-114えん種壺



424-115黒釉貼付踊大黒紋半胴



424-116黒釉貼付大黒紋半胴



424-117 褐釉花生



424-118 黒釉セイロ



424-119 黒釉掻落しあざみ紋半胴



424-120 そば釉布掛けそうめん鉢



424-121 黒釉貼付大黒紋半胴



424-122 花生底



424-123 そば釉布掛けそうめん鉢



424-124 黒釉貼付大黒紋半胴



424-125 黒釉貼付牡丹紋半胴



424-126 火鉢



424-127 黒釉掻落し水草紋半胴



424-128 黒釉貼付大黒紋半胴



424-129 高台付播り鉢



424-130 黒釉指かき紋大鉢



424-131 そば釉そうめん鉢

