

③焼き物づくりがさかな町～篠山市今田町～

焼き物づくりが昔から続いてきたわけや、それをささえる人びとについて調べよう。

○丹波焼について

・今田町・・・丹波焼（丹波立杭）の産地。



どれも職人さんが一つ一つ手作りで作っている。昔から普段の生活で使う食器などをつくり続けている。

丹波焼ができるまで

①土もみ → ②形づくり → ③けずり → ④かんそう → ⑤素焼き → ⑥釉薬かけ
→ ⑦本焼き → ⑧かま出し

○丹波焼は、約800年前からつくられ始めた「日本六古窯」の一つ。約400年前から「登りがま」というかまが使われ始めた。

○丹波焼のあゆみ

今から800年ほど前	丹波焼がつくられ始めた
今から400年ほど前	朝鮮式の登りがまをつくり、一度にたくさんの焼き物をつくれるようになる
1937年	丹波焼をする人の組合をつくる
1957年	「丹波立杭がま」を築く技術が国の無形文化財に選ばれる
1963年	組合が材料の土をつくる工場をつくる
(1960年代)	陶芸家が集まってグループを結成し始める
1973年	今ある中で一番古い「 <u>登りがま</u> 」が <u>県の有形民俗文化財</u> に指定される
1978年	丹波焼が <u>国の伝統的工芸品</u> に指定される
1979年	第1回「丹波焼陶器まつり」が行われる
1985年	「立杭 陶の郷」ができる
2005年	「兵庫陶芸美術館」ができる
2010年	上立杭地区が県より「歴史的景観形成特」の指定を受ける
2015年	一番古い「登りがま」の修復が終わり、初焼成が行われる

・「登りがま」…一度にたくさん焼けるようにつくられたかま。長いものは50mにもなる。

・昔はそれぞれのかま元が手作業で土をほり、今田町まで運び、焼き物用のねん土をつくっていた。

○ささえる人びとについて

陶芸美術館の人の話

丹波焼が800年続いてきたのは、焼き物に合ったいい土と、燃料になる松の薪が近くにあったから。そして、技が親から子へと伝えられていったことも大きな理由。

組合長さんの話

伝統を途切れさせないように取り組んでいる事。

- 東京、大阪、神戸などで展示会
- テレビや新聞、雑誌などでの取材
- ホームページで全国に情報を発信
- 伝統工芸品に指定され、全国に情報を発信
- 陶器まつりなどのイベント

市野さん（息子）の話

使う人の身になって、形や色、もよう、手ざわりなどを工夫している。時代の変化に合わせて、作品の開発に力を入れている。

市野さん（父）の話

子どもが後をついでくれることが、伝統の歴史を刻むことだと思う。丹波焼がこうやっていつまでも続いていってほしい。

○まとめ

- ・今田町で焼き物が続いてきたわけは、焼き物に合ったいい土と、燃料になる松の薪が近くにあったことが理由だった。
- ・この伝統を守っていくために、組合で様々な取り組みをしたり、親から子へ技を受け継いでいたりするなど、たくさんの方がたくさん努力していることが分かった。
- ・今回調べてみて、丹波焼に興味があった。実際に今田町に行って、丹波焼を見てみたり、つくったりしてみたいと思った。