

珠洲焼の初期の発展

(QR Code Room 1)

珠洲焼は、12 世紀半ばから 15 世紀末まで作られていました。この時期の珠洲は、能登半島最大の荘園である若山荘の一部でした。収入を増強する手段として珠洲を焼物の産地にするうえで、地主たちが役割を演じたと考えられています。

珠洲の粘土には鉄分が豊富で、須恵器を作るのに理想的でした。須恵器は素焼きの焼物で、5 世紀にはじめて朝鮮半島から日本にやってきました。珠洲焼の器は、粘土を巻いたものから作られました。粘土を巻いたものを大きなへらで叩き、粘土をならして成形します。それから高温で焼きます(1,200℃を上回る高温)。できた器は丈夫で、自然の暗い釉薬がかかっていました。これは、焼いている間に、酸化鉄が粘土の表面にかかり、木の灰と作用し合った結果です。

珠洲の陶工たちは、調理器具と、醤油や味噌を保管したり、食べ物を保存したり、酒を醸造したりするための大きな器を専門にしていました。甕と呼ばれるこの種の器に対する需要は、12 世紀に日本海沿岸地域で農業生産が増加すると、大きく成長しました。珠洲焼は、福井と北海道の間の沿岸航路にそって、簡単に輸送することができました。

珠洲焼に見られる形と、装飾の細部は、当時有力だった焼物の産地、特に、現在の愛知県にある瀬戸と常滑の影響を受けていました。装飾の技法には、植物の繊細な意匠を彫る、櫛のようなもので平行線を描く、粘土に模様を押してつけるなどの技法がありました。形は、瀬戸の窯の形を真似ていましたが、溝のある縁など、珠洲で発展した独自の特徴の例もあります。