

珠洲燒的早期發展

「珠洲燒」陶器產於 12 世紀中期至 15 世紀晚期，當時的珠洲歸屬於能登半島上最大的莊園「若山莊」。本地領主被認為是珠洲陶器產業蓬勃發展的主要推手，使珠洲燒成為了他們的重要經濟來源之一。

5 世紀時，素燒陶器「須惠器」工藝從朝鮮半島傳入日本，珠洲的富鐵黏土正是製造須惠器的理想原料。這種陶器用黏土條製作，需要先用大拍子拍打，修整光滑並塑形後入窯以 1200° C 以上高溫燒製。燒製時黏土中的氧化鐵被吸附在表面，與柴灰發生反應，令成品結實且帶有自然的幽暗光澤。

珠洲燒的陶工精於炊具、及用來儲存醬油、味噌和食物並可釀製清酒的大型器皿「甕」。12 世紀時，由於日本海沿岸農產品的產量增長，市場對這甕的需求相當旺盛。於是，珠洲燒透過在福井和北海道之間的海岸航線運輸各地。

珠洲燒的器形和裝飾細節顯然跟隨著當時主要陶器產區的潮流，受瀨戶和常滑（今愛知縣）地區的影響猶甚。裝飾技法主要有用纖細刻痕繪製的花草、用梳齒劃出的平行線或是用印具在黏土上蓋出的花紋等。器形主要受瀨戶窯影響，但也有珠洲燒的獨特元素，譬如帶凹槽的邊緣。