

珠洲烧的早期发展

“珠洲烧”陶器产于 12 世纪中期至 15 世纪晚期，当时的珠洲归属于能登半岛上最大的庄园“若山庄”。据说本地领主为了增加收入而将珠洲发展为了陶器产地。

5 世纪时，素烧陶器“须惠器”工艺从朝鲜半岛传入日本，珠洲的富铁黏土正是制造须惠器的理想原料。这种陶器用黏土条制作，需要先用大拍子拍打，将其修整光滑后塑形，然后放入窑中以 1200° C 以上高温烧制。烧制时黏土中的氧化铁被吸附在表面，与柴灰发生反应，令成品结实且带有自然的幽暗光泽。

珠洲烧的陶工精于制作炊具，以及储存酱油、味噌和食物并可酿制清酒的大型器皿“瓮”。12 世纪时，由于日本海沿岸农产品的产量增长，市场对瓮的需求相当旺盛。于是，珠洲烧便通过在福井和北海道之间的海岸航线运输到了各地。

珠洲烧的器形和装饰细节显然跟随着当时主要陶器产区的潮流，受濑户和常滑（今爱知县）地区的影响犹甚。装饰技法主要有用纤细刻痕绘制的花草、用梳齿划出的平行线或是用印具在黏土上盖出的花纹等。器形则主要受濑户窑影响，但也有珠洲烧自己的独特元素，譬如带凹槽的缘口。