**常滑焼**

常滑の歴史と経済発展は、焼き物と密接に結びついている。越前、瀬戸、信楽、丹波、備前とともに「日本六古窯」のひとつとして知られる。これらの地域は1000年以上前から続く陶器作りの伝統がある。

*新たなテクニック*

常滑焼の起源は製作技術が知多半島（愛知県）にもたらされた12世紀初頭にさかのぼる。地域は、穴窯（トンネル状の傾斜のある窯）を掘りやすい柔らかい土壌となだらかな丘陵があり、良質な粘土が豊富に供給され、海にも近く、完成品の輸送が容易であったため、陶器生産に適していた。14世紀には、常滑市の陶工たちは、紐状にした粘土を底から積み上げていく「ひもづくり」という技法で、大型の貯蔵瓶や調理器具を生産していた。

15世紀後半には大窯が出現したことで常滑市の生産能力は向上し、高品質な焼き物の産地として常滑市の知名度は上がった。常滑の壷は酒の運搬から埋葬後の遺灰入れまで、さまざまな実用的な用途に使われ、花器や小壺は、京都の洗練された茶の湯文化に用いられた。

19世紀半ばに中国から伝道された技術によって、常滑を代表する赤土の急須が誕生した。この粘土は鉄分を多く含み、独特の赤い色合いをしており、保温力の高さと多孔質で知られている。この急須は現在でも珍重されている。急会う本体と蓋がぴったりと合うように細心の注意が払われ、気密性の高い仕上がりになっている。急須の内部は釉掛けされていないので、鉄分を多く含む常滑市の土が緑茶の渋みを和らげ、まろやかな味わいのお茶になると言われている。急須は西洋のティーポットよりも小さく、注ぎ口に対して90度の角度で取手が付いているのが特徴だ。

*適応と近代化*

1830年頃、常滑市で最も古い登窯が作られ、エネルギー効率に優れた陶器の大量生産が可能になった。1850年代には、常滑焼は陶器製便器の製造も開始し、19世紀後半に日本が急速に近代化すると、屋根瓦や上下水道用パイプの製造も開始した。

1930年代後半には、職人たちが陶器の置物を作り始め、1950年には招き猫の生産で日本一になった。陶磁器生産のピークは1950年代で、数百もの窯があった。その後、製造技術の向上や環境規制の強化により、大規模な生産は減少していった。

ここ数十年、ライフスタイルの変化や海外からの関心によって、常滑焼はさらに多様化している。職人たちは嗜好の変化に対応し、陶芸が繁栄し続けるよう伝統的な技法と現代的な革新の両方を取り入れてきた。今日、常滑の焼き物の招き猫や赤土急須、盆栽鉢は国内外で人気を博している。常滑焼についてより詳しく知りたければ「やきもの散歩道」Bコースにある「とこなめ陶の森」を訪れよう。