

일상생활 속의 아리타 도자기

아리타 도자기는 원래 옛날 그대로의 일식용 식기류가 대부분이었습니다. 밥, 국, 주요리, 반찬 등 일본의 전통적인 각 요리는 별도의 접시(공기)에 담아 제공되는 것이 일반적이며, 담을 요리에 가장 어울리는 모양과 크기의 접시가 선택됩니다. 아리타 지역의 장인들은 일본 국내 시장용으로 밥공기, 나마스자라(반찬용 접시), 데시오자라(채소 절임과 양념용 접시) 등의 작은 접시를 주로 생산하는 경향이 강했습니다.

18 세기 후반에 이르러 아리타 도자기의 수출은 줄어들었고, 아리타 지역의 자기는 대부분 일본 국내에서만 판매되게 되었습니다. 에도 시대(1603~1868)의 오랜 평화 기간에 사람들의 경제력이 높아졌기 때문에 아리타 지역의 장인들은 상인과 장인 같은 확대된 중산층의 음식과 의복의 유행을 따라가기 위해 새로운 디자인과 양식을 만들어냈습니다.

제 2 전시실에 있는 시바타 부부 컬렉션에서는 17 세기 초기 작품부터 19 세기에 만들어진 작품에 이르기까지 아리타 도자기가 그동안 거처온 변천사를 알 수 있도록 작품이 진열되어 있습니다. 또한, 컬렉션에서는 에도 시대 밥상의 모습도 재현되어 있습니다.