

「hiiro Red」1万6500円
「hiiro cup Red」4400円
「hiiro Gray」1万9800円
「hiiro cup Gray」5500円

備前焼のお店 DAIKURA

備前市伊部715 ☎0869-64-2710
🕒10:00~17:00 📍不定 📺1台
<http://www.dai-kura.com/>



其の五

「備前焼」

土の温もりと焼き物の機能に、
美しい意匠も備えた、新しい「備前焼」。

国指定の伝統的工芸品に指定されている備前焼は、千年以上の歴史を誇る焼き物。「日本六古窯」のひとつとして、二〇一七年には日本遺産にも認定された。釉薬を使わない焼き締め技法が受け継がれており、土の性質や窯への詰め方、窯の温度変化、焼成時の灰や炭などの条件の違いにより、ひとつとして同じ色、同じ模様にならないのも魅力のひとつである。

備前焼にはその魅力を伝えるさまざまな言い伝えがある。「備前水甕（みずがま）水が腐らぬ」というのも、そのひとつ。微細な気孔によって若干の通気性が生じ、水がまるやかになり、長もちするのだという。その特性をふまえて作られたのが、ウォーターカラフエ「hiiro」だ。まず、備前焼には珍しい、削り出しのシャープな形状が目を引く。それでいて、素材で温かみのある質感と、アクセントの緋襷（ひだすき）模様からは備前焼らしさをしっかりと感じられる。ふたの部分がカップとして使える実用性の高さも魅力のひとつだ。

「これからは時代に合わせた、プロダクトとしての備前焼をつくっていくことも大切だと思います」。そう語るのには、「hiiro」を制作した「DAIKURA」代表の小川裕子さん。事実、ドイツで開催される世界最大級の国際見本市「アンビエンテ」に出品し、トレンド賞を受賞。新しい備前焼のスタイルが、国内はもとより世界でも注目を集めている。父・小川秀藏さんとともに作陶する、二代目・弘藏さんは言う。「水や酒がおいしくなるとか、割れにくいとか、備前焼の素晴らしさは使ってみてわかります。気軽に生活に取り入れてほしいですね」。まずはカップひとつからでも、備前焼の魅力を体感してみてはどうだろう。

