

平成 27 年 8 月 29 日

秋刀魚のお皿を作ろう

第一回目は秋刀魚のお皿。読んで字の如く秋を代表する魚。脂がのっていて美味しいのは北の海から南下を始める秋で、9 月から 11 月にかけてが最も美味しい。

この時期に合わせて、秋刀魚を丸一匹載せられる目にも美味しいお皿を作りましょう。

■第一回目講義：成形

- ・合わせ土をする：風合いを作る／ガラス釉を使えるようにする
- ・白土 50：もぐさ土 50／800 g ～ 1 k g
- ・ろくろ成型／高さ 1 3 cm 幅 1 3 cm（1 4 cm）
- ・展開／締め／縁上げ

■第二回目講義：整形・削り

- ・削り／同じ厚みに
- ・表面の仕上げ

■第三回目：釉薬がけ

- ・秋刀魚、大根おろし、酢橘が映える
- ・緑釉仕上げ／浸し：緋色

彩泥窯 表参道工房

季節の器作り講座：第一回

窯元 中野拓