

平成 27 年 10 月 4 日

炊飯土鍋を作ろう

今回は白米が美味しく炊ける炊飯土鍋を作ろう。意外と火加減要らず、簡単にご飯が炊けます。また、思いのほか色々な料理もできるんです。成形材料は「ペタライト」というジンバブエが原産の鉱物を混ぜた耐火性の高い陶土を使います。高温に対する線膨張率が低く、火に掛けても割れません。また、1150度の低音で焼成することにより耐火性を高めるとともに同温度帯の釉薬を使います。2～3合炊きの釜にしますので4～5kgの粘土を使用します。大きな土にも負けずに轆轤を回せる、安定したフォームや力を入れるポイントなど、技術を学んでもらいます。焼きあがった釜は中強火で15分から20分、後は余熱で炊き上がります。その白米の美味しさは絶品！陶器の土鍋炊飯釜はこんなに美味しいのかと驚いて下さい。

■第一回目講義：成形

- ・合計 5kg：本体 3kg、中蓋 0.6kg、上蓋 1kg、取っ手 0.4kg
- ・お米の対流を考慮、厚みが保温性を高める、おこげも楽しめる

■第二回目講義：整形・削り・組立

- ・削り／同じ厚みに
- ・パーツ組立、穴あけ

■第三回目：釉薬がけ

- ・1150度で溶ける釉薬
- ・直火部分には釉薬を掛けない

参考レシピ（長谷川陶園さまより）：<http://recipe.igamono.jp/?cid=34752>

彩泥窯 表参道工房

季節の器作り講座：第一回

窯元 中野拓