

種子島焼再考三人展 | 中里隆、森岡成好、野口悦士

5月22日(水) - 28日(火) 日本橋高島屋

作家在廊日 / ●22日(水) 森岡成好、野口悦士 ●23日(木) 中里隆(トークショーのみ)、野口悦士



うっわ菜の花

料金後納郵便

ゆうメール

種子島焼再考三人展 | 中里隆、森岡成好、野口悦士

5月22日(水)ー28日(火) 日本橋高島屋

作家在廊日 / ●22日(水)森岡成好、野口悦士 ●23日(木)中里隆(トークショーのみ)、野口悦士

5月23日(木) トークショー《午後6時より》

- 中里隆さん、野口悦士さん、菜の花店主高橋台一による種子島焼きにまつわるお話。

種子島には、能野(よきの)焼、野間(のま)焼という焼物がありました。明治36年まで、素地土に木灰を混ぜただけの原始的な釉薬ものが多く焼かれてましたが、今は窯跡を残すのみとなっております。

それを惜しむ志ある島民が、陶芸家で陶磁学者である小山富士夫さんに相談にいき、その推薦で唐津の中里隆さんに来島を願って生まれたのが現在の種子島焼であります。

開窯は昭和46年、小山富士夫さんによって命名されました。

昨秋、菜の花にて、種子島に産する土で、いま一度光をあてての再考として三人展を昨秋に企画しました。

今回は場所を移し、高島屋さんでの三人の競演が実現しました。

おもに種子島の西之表(にしのおもて)の岳之田(たけんた)と、南種子町の河内の土を使って、もちろん種子島で焼成したり、各々の地でもマキにて焼成されました。

原料は同じものですが、おのおのの個性が立ち表れてきて楽しんでご覧になれると思います。



Takashimaya

日本橋

〒103-8265 東京都中央区日本橋2-4-1

TEL (03) 3211-4111

営業時間：午前10時～午後8時

地2階・新館6階レストラン街・新館4階特別食堂は午前11時から午後9時30分まで営業。