



### 宗像さんの話

みなさんが思っていたよりもつくるのはむずかしかったと思います。わたしは、いい焼き物職人になるためには、わかひ時に10年くらい修行をしないと、いい職人にならないと思っています。それほど、焼き物はむずかしいものだと考えています。焼き物の修行に多くの人がおとすれますが、たいていは、半年から1年くらいでやめてしまいます。焼き物のさかんな本郷地区でも、全体的に見ると後継者が不足しています。よい後継者を育てていくことも必要です。



↑ のぼりがま

昔は、どのかま元も「のぼりがま」で作品を焼いていました。しかし、最近ではガスがまで焼き上げることもあります。ガスがまの方が便利だからです。これからは、昔からの伝とう的な方法だけでなく、現代にあった方法と昔ながらの方法をまぜながら新しいものを開発していくことも大切です。

会津本郷焼は、くらしの中でどのように使われているのだろうか。

### 本郷焼を生かす

りょうたさんたちは、湯飲みやさらなどのほかに、伝とう的な焼き物の技術を生かして、「がいし」をつくっていることを知りました。それをみんなにしょうかいしました。

### がいしをつくる工場



↑ がいし

電気産業につかわれるがいしづくりが始まったのは、今から100年くらい前です。会津本郷焼は、ほとんどが手で作られます。しかし、がいしはコンピュータなどの近代的な機械を使った工場で作られます。



地元のとう石とよそから運ばれてくる原料をまぜ合わせてねん土をつくります。



コンピュータをつかって、自動的に作品ができあがるものもあります。



ベルトコンベヤーを用いてつくっています。