

でんとうさんぎょう
(3) 伝統産業会津本郷焼のできるまで

町のあちこちに、長い^{れきし}歴史をもった窯元^{かまもと}があって、伝統的な焼き物のつくり方を今に伝えています。会津本郷焼が^ができるまでを写真と表で説明します。



①

① 積みあげられた土

ほり出された土は、積みあげられ、1年以上風や雨にさらされます。



②

② 土をねる

土をくだいて、ふるいであららいものをとりのぞき、水を加えてねりあげます。



③

③ 形をつくる

ろくろや手びねりで形をつくります。ろくろで形をつくるのは長い練習が必要です。

④ 窯づめをする

うわぐすりをかけて、窯づめをします。



④