

会津本郷焼のできるまで

- 土をほりおこす
- 土を風や雨にさらす
- 土づくり(三十日)
(長いほどよい)
- 土ねり
- ろくろで形をつくる



- 窯をたく(三日)
- 窯につめる
- かんそう(二十日以上)



- 窯から出す
- 冷やす(三日)

⑤ 焼く

三日三晩ほど火をたき続けます。窯の温度が平均に上るよう注意して、松のまきを投げこみます。

⑥ 焼き上がり

うわぐすりもきれいにどけて、製品ができてあがります。

⑦ 製品

焼き上がった製品は不良品を選別して、売りだされます。

