

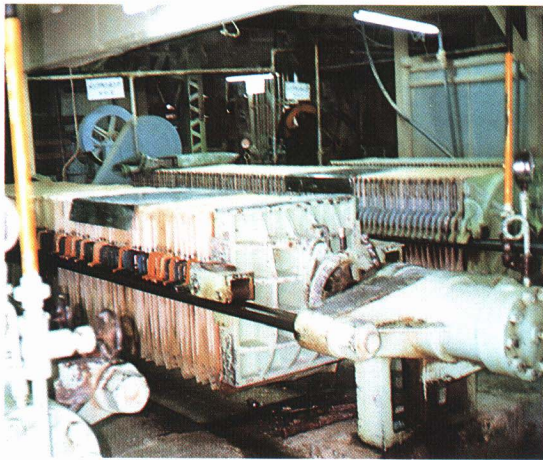
(4) がいしをつくる工場

伝統的な焼き物の技術を生かして、電気産業につかわれるがいしがつくり出されたのは、明治の中ごろ（約100年前）です。その生産は今でもさかんです。

会津本郷焼のつくり方は、ほとんど手工業ですが、がいしのつくり方はコンピューターなどのもっとも新しい機械をつかった近代的工場で作られます。



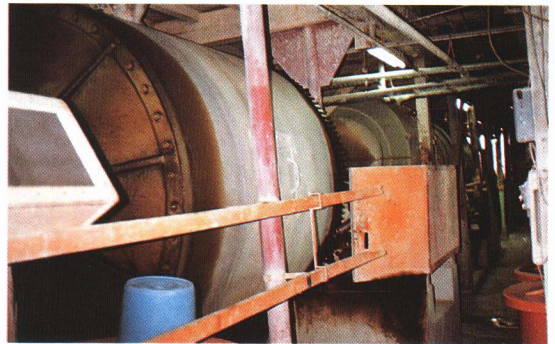
原料を大きな機械でくだき、水を加えてボールミルで100分の1mm程度のこまかさにします。



粘土を真空土練機で、よくねりあげ、形をつくりやすくします。

がいしができるまで

◀原料は地元で掘り出される陶石と、よそから運ばれてくる原料をまぜ合せて、粘土をつくります。



◀粘土の水分を形をつくるのに適する量に調整します。

