

YAMASHITA KOGEI INC.

www.yamashita-kogei.com

株式会社山下工芸

〒874-0034 大分県別府市上人仲町 13-43

○掲載商品の仕様デザインは予告無く変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。○印刷の都合上、実物と多少色・仕様が異なる場合がございます。○カタログ掲載の寸法は目安です。個体差がございますのでご了承ください。○窯入れ時期の関係で在庫がないものや、数量に限りがある商品もございますので、品切れの場合はご容赦ください。

○カタログ発行：2017年6月



九州の
民陶
kyusyu no minton



小石原焼 小鹿田焼

koishiwara-yaki onta-yaki

約 300 年以上の歴史を持つ
福岡県東峰村の小石原焼（こいしわらやき）と
大分県日田市の小鹿田焼（おんたやき）。

先人が築いた伝統の良さを残しつつ、
現代の暮らしや感覚に
寄り添う器であることを大切に、
ひとつひとつ丁寧に作られています。

小石原焼は、17 世紀、江戸時代前期に黒田藩藩主によって開かれた
筑前最初の窯であり歴史ある工芸品です。
以来、小石原に元からあった高取焼と影響しあいながら今の形となり
地域の人々に利用されてきた小石原焼ですが、
20 世紀初頭より始まった民芸運動によりその存在が改めて注目される
ようになりました。

民芸運動は柳宗悦（1889～1961）が中心となって始まった工芸をめ
ぐる運動で、当時の美術史では評価されていなかった“民衆による工
芸品”つまり民芸品の中にある“用の美”を発掘し、広めることを目
的としておりました。

その際、柳宗悦らとともに民芸運動に参加していた、世界的な陶芸家
であり日本の陶芸界に大きな影響を与えたイギリス人のバーナード・
リーチによって、「用の美の極致である」と大きく称賛されました。

同じ技法が伝わっている大分県の日田にある小鹿田焼は、小石原焼の
兄弟窯と称されています。

その名の通り、小石原の陶工・柳瀬三右衛門が技術を小鹿田に伝えま
した。時代の流れの中で別の道を行ってきた 2 つの民窯です。
生活雑器としての道を行みながら、「用の美」を確立した小石原焼と小
鹿田焼。飛び鉋、刷毛目、櫛目、指描き、流し掛け、打ち掛けなどの
技法で表現される多彩かつ独特の紋様と、素朴で温かみを持った風合
が特徴です。現在では、生活に寄り添った民芸品として注目を集めて
おり、また、どこか北欧を感じるようなデザインとして、その人気が
さらに高まっています。多くの窯元後継者は、伝統の技を受け継ぎな
がら、小石原焼・小鹿田焼それぞれの発展を願って、新しい作風にも
挑戦しています。

小石原焼 koishiwara-yaki

小鹿田焼 onta-yaki



山下工芸

株式会社山下工芸は大分県の別府市を拠点に、小石原焼や小鹿田焼などの九州の魅力ある器たちをお取り扱いさせて頂いています。
窯元さんと新商品の企画やコラボレーションを実施しております。

飛びカンナの器

飛びカンナとはろくろで器を成形した後、化粧土をかけ、その後、ろくろを回転させながら化粧土部分ををへらなどで削り取っていく技法の事を言います。

削り取られた部分は素地の土の色が出て、独特の模様となります。

一つ一つ丁寧な手作業の中で生まれる、

均一なようでいて不揃いな模様は

民陶ならではの味わいがあります。



4寸皿 (トビ) 45025460
φ12×H3cm

5寸皿 (トビ) 45025760
φ15×H3.5cm

6寸皿 (トビ) 45025470
φ18×H3.5cm

7寸皿 (トビ) 45025480
φ21×H4cm

8寸皿 (トビ) 45025770
φ24×H4.5cm



6寸皿

4寸皿

7寸皿



①小鉢 (平) (トビ) 45025580
φ12.5×H4.5cm

②取鉢 (トビ) 45025590
φ16×H5cm

③丸井 (小) (トビ・楡目) 45025560
φ15.5×H8.5cm

④小鉢 (丸) (トビ) 45025570
φ11.5×H5cm



①平井 (大) ラーメン鉢 (トビ) 45025610
φ20.5×H8cm

②平井 (トビ) 45025600
φ18.5×H7cm



③湯呑 (トビ) 45025620
φ8.5×H6.5cm

④湯呑 (トビ) (飴縁) 45025630
φ8.5×H6.5cm



- 4寸皿 (トビ) (飴縁打掛) 45025410
φ12×H3cm
- 5寸皿 (トビ) (飴縁打掛) 45025420
φ15×H3.5cm
- 6寸皿 (トビ) (飴縁打掛) 45025430
φ18×H3.5cm
- 7寸皿 (トビ) (飴縁打掛) 45025440
φ21×H4cm
- 8寸皿 (トビ) (飴縁打掛) 45025450
φ24×H4.5cm

飴釉の縁と打ち掛けの器

飛びカンナ模様に、青と飴色の二色の釉薬を流した器。

釉薬を少しずつ器に流し掛ける「打ち掛け」という技法は、半月状の模様が生じ、即興的な面白さがあります。

刷毛目のリム皿

縁部分に刷毛を当てて模様を表す刷毛目の技法を用いた器です。
伝統技法を用いながらもシンプルで、和風洋風問わず、どんな
お料理にも合わせやすいデザインです。



リム付ミニパン皿（ハケメ） 45025490
φ17×H3cm

リム付パン皿（ハケメ） 45025500
φ20×H3cm

リム付平皿（ハケメ） 45025510
φ23.5×H3cm



青縁の器

縁に軽く青い釉薬をかけた器です。
この青と緑の間ぐらいの独特な色は、
伝統的ながら、ターコイズブルーと
も言えるようなモダンな色。
釉薬のかかり具合による色の濃淡や
幅の変化があり、
惹き込まれる色です。
小石原焼や小鹿田焼によく用いられて
います。

- ①飯茶碗（小）（トビ）（青縁） 45025520
φ12×H6cm
- ②飯茶碗（大）（トビ）（青縁） 45025530
φ14.5×H6.5cm
- ③小井（トビ）（青縁） 45025540
φ13×H7cm
- ④丸井（小）（トビ）（青縁） 45025550
φ15.5×H8.5cm



湯呑（小）（トビ）（青縁） 45025650
φ7.5×H7.5cm

急須（トビ）（青縁） 45025660
W17×D15×H13cm



コーヒーセット（トビ）（青縁） 45025670
カップ W8×D10×H7cm
ソーサー φ14.5×H3cm

海鼠釉の器

鮮やかな青の「海鼠（なまこ）釉」

色の内側に生まれる白い斑紋や流紋が独特な深みを生み出し、海のような心地よさを感じさせる器に仕上がります。

濃い青は食材の色を引き立てます。



① 5寸皿（トビ）（海鼠釉） 45025710
φ15×H3.5cm

② 小鉢（平）（トビ）（海鼠釉） 45025700
φ12.5×H4.5cm

③ リム付パン皿（トビ）（海鼠釉） 45025730
φ20×H3cm



①汁椀 (海鼠縁) 45025690
φ11×H6.5cm

②6寸皿 (海鼠縁) 45025720
φ18×H3.5cm



③湯呑 (中) (海鼠縁) 45025680
φ8×H8cm

④湯呑 (海鼠縁) 45025640
φ8.5×H6.5cm



小石原焼のすり鉢

野趣あるたたずまいのすり鉢です。

器の外側が釉薬で彩られ、鉄分の多い小石原の陶土の色がそのまま活かされています。

すり鉢としてだけでなく、サラダボールとして、また煮物などの器としても使用できます。

①すり鉢 (丸) (黒) 45025740
φ17.5×H8.5cm

すり鉢 (丸) (白) 45025780
φ17.5×H8.5cm

すり鉢 (丸) (飴) 45025790
φ17.5×H8.5cm

②すり鉢 (平) (白) 45025750
φ19×H7cm

すり鉢 (平) (黒) 45025800
φ19×H7cm



飛びカンナ

3寸皿 (トビ) 45024390
φ9×H3cm

4寸皿 (トビ) 45023090
φ12×H4cm

4.5寸皿 (トビ) 45014150
φ14×H4cm

5寸皿 (トビ) 45012720
φ15×H4cm

6寸皿 (トビ) 45024270
φ18×H4cm

7寸皿 (トビ) 45014160
φ21×H4cm

小鹿田焼の器

大分県日田市の山中

福岡との県境に位置する小鹿田皿山で、10軒の窯元が昔から変わらないやり方で素朴な日用雑器をつくり続けています。

小鹿田焼は一子相伝という伝承方法を取っており、窯主の長男だけがその技術の継承者となるため、窯元は増えることなく技法は昔のままに伝承され続けてきました。



刷毛目

3寸皿 (ハケメ) 45014140
φ9×H3cm

4寸皿 (ハケメ) 45023100
φ12×H4cm

4.5寸皿 (ハケメ) 45014220
φ14×H4cm

5寸皿 (ハケメ) 45012730
φ15×H4cm

6寸皿 (ハケメ) 45024240
φ18×H4cm

7寸皿 (ハケメ) 45024430
φ21×H4cm



① 4寸飯椀 (トビ) 45023190
φ12×H5.5cm

② 湯呑 (トビ) 45012910
φ7.5×H8cm

③ 湯呑 (トビ) (水玉) 45023380
φ7.5×H8cm



とっくり (トビ) 45014180
φ6×H15cm

ぐい呑み (トビ) 45014190
φ5.5×H5cm



① コーヒーカップ (トビ) 45014170
W11×D9×H7cm

② 4.5寸皿 (トビ) 45014150
φ14×H4cm

注意事項

- ・ 本製品は手づくりのため、ひとつひとつ色合い、形、大きさ、厚みなどが異なり、個体差があります。民陶の味、表情としてお楽しみください。
- ・ カタログに表記されている寸法は目安です。
- ・ 陶器は吸水性があるため、ご使用前に水に浸してから料理を盛り付けて頂くと、油や水シミを防ぐことができます。
- ・ 天ぷらなどの揚げ物は直に盛り付けしないで下さい。油シミの原因になります。
- ・ ¹ピンホール等が見受けられたり、柄の入り方、色味が違ったりする場合があります。
- ・ 陶器の特性として²貫入がでる場合があります。ご使用にさしつかえません。
- ・ 高温（1260℃）で焼き上げているため、電子レンジやオーブンでもお使いいただけます。
- ・ 直火でのご使用はできません。
- ・ 食洗機のご使用もOKです。ただ、うつわ同士がぶつかると欠けやすくなりますので、ご注意下さい。
- ・ 熱くなったうつわを急に水につけたり、ぬれふきんにのせたりすると、急激な温度変化で割れてしまうことがあります。ご注意くださいませ。
- ・ 作家・窯元によって、価格の見直し・改定が行われる場合がございます。

手作りならではの表情

- ・ ¹ピンホール
ピンホールとは、窯焚きの際、素焼き後の素地に残った有機物が焼けた跡、小さな穴として残ったものです。天日で乾燥させたり、自然灰を使った釉薬を使用する手づくりの工程ならではの表情です。
- ・ ²貫入（かんにゅう）
貫入とは陶土と釉薬の収縮率の違いで釉の表面にヒビが入ることです。
- ・ 高台のへこみ・カケ
高台を削った後には、小さなへこみやカケが生じる場合があります。置いた時に問題が無く、うつわを使用する上でも問題が無い場合は良品と判断しております。
- ・ 鉄粉（てつぶん）
土の中の鉄分が、焼成により表面に出てきたものを鉄粉といいます。
「ほくろ」といって愛嬌ある表情とらえるのも手づくりの楽しみ方です。大量生産では徹底した精製の土を使用するため殆ど見かけることはありません。

