

隠れた名品 武雄の甕 (かめ)

古武雄の中には、前述した陶器や磁器以外にも、窯跡が特に武雄に多く残されている甕(かめ)もありま

す。
武雄の粘土質の良質な土は甕づくりに適していたことに加え、朝鮮陶工により叩き技法が伝わったことで、橘町、東川登町を中心に丈夫で軽い大甕が作られ、それらは六角川や塩田川から船で全国へ流通しました。一説によると西日本に流通した甕の大半は武雄系のものと言われます。

武雄で作られた甕は、その使い勝手の良さから生活の幅広い場面で使

用されました。
今でもあちこちに何気なく置いてある甕が、実は各地と武雄をつなぐきっかけとなるかもしれないと思うとロマンがあると思いませんか？



橘町上野で最後まで甕が焼かれた野田剛さん宅に残る甕。

有田焼創業四〇〇年記念イベント

古武雄

武雄のやきもの再発見



平成28年

10月15日[土]

9:00-21:00 12月11日[日]

武雄市図書館・歴史資料館

蘭学・企画展示室 〒843-0022 佐賀県武雄市武雄町大字武雄5304-1 TEL.0954-28-9105



会期中無休

●講演会 13:30~ 10月30日 [日]

講師 久野哲矢氏 (佐賀県立名護屋城博物館 学芸員)
「文禄・慶長の役、そして古武雄の誕生へ」

●ギャラリートーク 13:30~

11月 6日 [日] 東中川 忠美氏 (元佐賀県立名護屋城博物館 館長)
11月 23日 [祝] 大橋 康二氏 (佐賀県立九州陶磁文化館 名誉顧問)
12月 4日 [日] 鈴田 由紀夫氏 (佐賀県立九州陶磁文化館 館長)

主催 | 武雄市図書館・歴史資料館 協力 | 古武雄再発見プロジェクト会議
後援 | 佐賀新聞社・西日本新聞社・朝日新聞社・読売新聞西部本社・毎日新聞社
株式会社ケーブルワン・NHK 佐賀放送局・サガテレビ・NBC ラジオ佐賀

鉄絵彩彫松竹梅文大甕(打毛)刷毛目文大甕(個人蔵)
写真提供:九州国立博物館 写真撮影:山崎信一氏

甕に秘められた、驚きのパワーとは!?

KAME POWER

水が腐らない!?

花を甕、ガラス、磁器に入れ10日ほど置くと、甕の中に入れて花が最も長く色あせる事なく咲いていたことが判明しました!



甕 ガラス 磁器

佐賀県立九州陶磁文化館蔵



KAME POWER

発酵を助ける甕!!

甕は発酵に良い微生物を増やす働きが!そのため、漬物や醤油などの発酵食品は、より美味しく出来上がります。甕で発酵する事で抗酸化作用が高まると言われます。

甕は呼吸する!?

甕の素地には水も通さないほど小さな穴(気孔)がたくさんあり、そこから呼吸をするように空気の出し入れをしています。中の空気が循環し、食物が長持ちします!

※韓国「2010 蔚山世界オング文化エキスポ」
甕器文化館展示資料参照

各地で生きる武雄の甕と、生産の痕跡

熊本県洲田酒造本店に残る武雄系の焼酎甕



江戸時代に高い評価を受け、全国に流通した甕ですが、現在でも武雄の甕が愛用されている場面があります。

例えば、福岡の特産品、久留米餅の藍甕や鹿兒島の薩摩焼酎の甕、山川漬などの漬物甕、焼き物に使う釉薬の調合用など、今でも

武雄の甕が製品づくりに活かされています。

それらの甕は主に橘町や西川登町、武内町を始め市内の随所で作られていました。中でも橘町の上野の登り窯は、当時日本一とも言える大きさの登り窯であったとの記録が、「九州地方陶業見学記」(松林鶴之介著)に残されており、当時の窯業技術の高さをうかがわせます。

その中の一つ、現在発掘調査中の東川登町甕屋窯跡についての発掘調査報告も「古武雄展」で一部展示予定です。ぜひご覧ください。



甕屋窯跡出土風景 (佐賀県文化財課提供)