



あるれっしゃ × おんたやき
「或る列車」 × 「小鹿田焼」

新たな伝統の始まり・・・



久大本線沿線である大分県日田市の窯元で制作されている「小鹿田焼」を、「或る列車」車内で提供するお食事の器として使用を開始します。今回、小鹿田焼の全窯元の皆さまにご協力を頂き、器を制作して頂きました。300年続く小鹿田焼の伝統に、新たな1ページが刻まれました。ぜひ、「或る列車」のお食事とともに小鹿田焼の伝統・技をお楽しみください。

1 使用開始日について

開始日:2022年2月25日(金)運行分より

提供料理:2品目 スープ(お魚料理)

器の種類:スープ皿、飾り皿(スープ皿の下)

※提供料理は今後、変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。



2 今回の取り組みについて

小鹿田焼の伝統、魅力をお伝え出来るよう、小鹿田焼の窯元、全9窯にお願いし器を制作して頂きました。

各窯元様からは、今回の取り組みを通じて「小鹿田に一体感が出た」、「一緒に伝統を守って頂けて感謝している」とのお声を頂きました。



全9窯の作品

3 「小鹿田焼」の特徴

- ・大分県日田市の小鹿田地区で、300年続く焼きもの
- ・技法には、「飛び鉋」「刷毛目」「流し掛け」などがある
- ・陶土を砕く唐臼の音は、「残したい日本の音100選」に選ばれている
- ・現在、小鹿田焼の窯元は9軒
- ・地元の木材を使って、登り窯で焼かれる



4 「小鹿田焼」歴史について

小鹿田焼の開窯は、江戸時代中期。
開窯以来、一子相伝により伝統的な技法が今日に
まで承継されており、現在は9軒の窯元により作陶
されています。
「刷毛目」や「飛び鉋」などの技法を用いた幾学的な
文様や民藝陶器らしい素朴な風合いが魅力です。



昭和6年に民芸運動指導者・柳宗悦が作陶の地・皿山を訪ね、その伝統技法と質朴な作調を
賞揚し、柳宗悦が発表した「日田の皿山」で小鹿田焼が広く紹介されたことにより、徐々にその
知名度を高めていきました。
また、世界的に著名な英国の陶芸家、バーナード・リーチ氏も来訪し、自身も小鹿田焼を作陶
され、高く評価されました。



平成7年には、国の重要無形文化財保持団体の
指定を受け、現在では日本の代表的な陶磁器産
地の一つとして位置づけられています。
是非、小鹿田焼の里・皿山で、散策やお買い物
を楽しみ、癒しのひと時を過ごしてみませんか？

