

**224** porcelain

肥前吉田焼は佐賀県嬉野市にあり、  
約400年の歴史があります。

近年は平成元年をピークに売上高は約1/8まで減少し、  
コロナ禍でさらに3割減少しました。

明治時代の大不況に窯を1つに統合するまで追い込まれ、  
その後「精成社」という会社が産地の危機を救いました。  
50年後、100年後を見据え、  
先人たちへの敬意と感謝を込めて  
新ブランドの名前を「精成舎」としました。

私自身がずっと悩んできた  
2級品問題についても  
1つの答えが出たと思っています。



この20年で検品基準が厳しくなりました。

2級品の主な原因は

テップンと呼ばれる黒い点 と、

釉薬の気泡による小さな穴 (ピンホール) です。

弊社に限らず、高い技術を持つ窯元でも約**10%**の不良品が出ています。

肥前吉田焼だけでなく、日本の磁器産地は  
**2級品問題を解決できていません。**

現状 2級品は

陶器市で安価に販売したり、  
産業廃棄物としてお金を払って廃棄しています。



# えくぼとほくろ



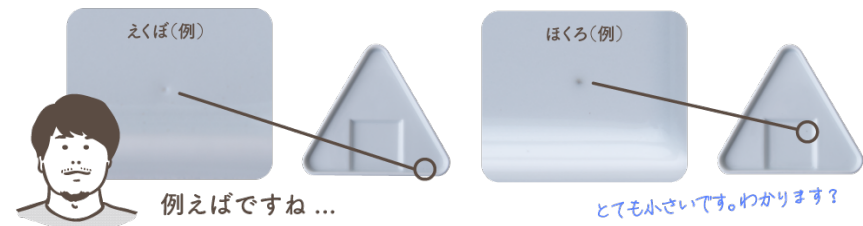
Ekubo to Hokuro  
from Hizenyoshida

肥前吉田焼  
HIZEN YOSHIDA YAKI

## えくぼとほくろとは？

どんなに丁寧に愛情たっぷりに作っても、どがんでも規格外品がでくっです。磁器の場合ですね、釉薬をかける際の気泡が「小さな窪み(えくぼ)」になったり、原料に含まれる鉄分などが「小さな黒い点(ほくろ)」になることがあるとですよ！

どうしても  
できちゃうんです。



これらは使用には問題ないものの、市場価値と照合わせると「キズもの」になってしまったり陶器市で投売りされたり産業廃棄物として捨てられる運命にあつとです。

悲しかですよ...



愛情こめて作っていても、誰の役にも立たずに捨てられるものがあるとはですね。がばい残念！

うん、共感



市場の価値観では規格外であっても、皆さんの価値観に合うとやっぎ活用できんやろか.....という想いがですねこの催しのきっかけなんですよ。

なぜなら使用には  
何ら問題なかとす！

肥前吉田焼の産地に来てくれた皆さんのみが、がばいお得に手に入れられる「えくぼとほくろ」の焼き物をめっちゃ可愛がってあげてやってください！

どの器も愛さようがあります♪



## 新陶土「晟土」での問題解決への取り組み

### Point 1

強度

通常の磁器の

約**1.5**倍

### Point 2

CO<sub>2</sub>  
排出量

通常の磁器に対して

約**40%**削減

### Point 3

不良率

**1%以下**

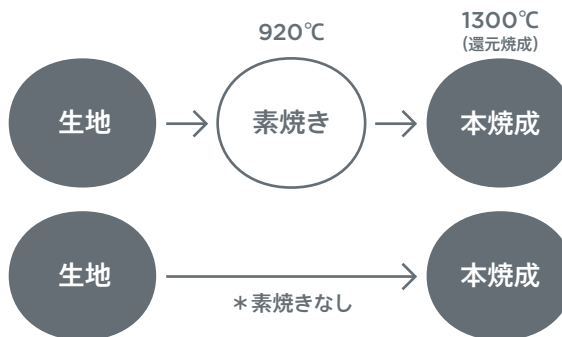
\*通常の磁器は約10%

ガス使用量  
1300℃の本焼成を100%とした場合、  
素焼きは約40%、

通常の場合

**40%+100%=140%** となります。

通常の磁器  
(天草陶石)



晟土



さらに不良品が出ることを想定して、

100個の注文に対して120個、窯に入れることも多々あります。▷ **140%×1.2=168%** となります。

晟土の場合、不良率が1%以下なので100個の注文に対して101個を窯に入れれば良く、

ガスの使用量は  $101 \div 168 = 0.601$  つまり約**60%**となり、**CO<sub>2</sub>排出を40%削減**できます。

今回開発した素材

▽  
黒い点の原因である  
「テップン」を  
予め混ぜる事で、  
その表情を  
特徴としています。

+

ピンホールの  
原因である  
「釉薬」をかけずに  
焼いても汚れが  
つかない仕様

良品率 **99%**を達成。

この土が次世代のスタンダードとして、広く世界に受け入れられる事を目指します。



SAGA  
DESIGN  
AWARD  
2025



 **GOOD DESIGN AWARD**

**2025 グッドフォーカス賞 [技術・伝承デザイン]**