

1. 投げても割れぬ、備前すり鉢

備前焼は、釉薬をかけず裸のまま、約2週間前後1200度以上の高温で焼き締めるため、強度が他の焼き物に比べると高いレベルにあります。それがゆえに、昔から「投げても割れぬ…」と言われるようになりました。

2. 冷たいビール、温かいお茶

備前焼は内部が緻密な組織をしているために比熱が大きくなります。そのため保温力が強く熱しにくく、冷めにくくなります。

3. きめ細かな泡で、うまいビール

備前焼には微細な凹凸があり発泡能力が高いことから、泡はきめ細かく泡の寿命が長いことからより美味しく飲むことができます。

4. 長時間おくと、うまい酒に

備前焼の内部に微細な気孔があるため、若干の通気性が生じます。

これにより、酒、ウイスキー、ワインの香りが高くまろやかで、こくのある味に変身します。

備前焼の 七不思議



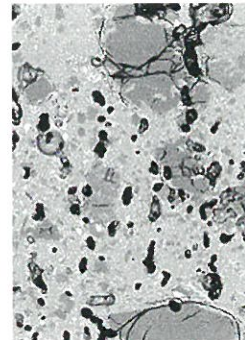
棧切り

胡麻

ヒダスキ



備前焼の表面



備前焼の内部
(黒色部分が気孔)

5. 新鮮でうまい料理が食せる

備前焼は、他の焼き物に比べ表面の小さい凹凸が多いため、食物が皿肌に密着しないので取りやすく、又水分の蒸発力が弱いので乾燥を防ぎ、新鮮さを保ちます。

6. 花瓶の花が長もち

備前焼には微細な気孔と若干の通気性があるため、長時間生きた水の状態が保たれ花が長もちします。

7. 使うことで、落ち着いた肌ざわり

備前焼の表面の微細な凹凸が、より使い込むことにより角が段々と取れ、使えば使うほど落ちついた味わいを増します。

〒 705-0001

岡山県備前市伊部1657-7

協同組合 岡山県備前焼陶友会

TEL (0869) 64-1001 FAX (0869) 64-1002

ホームページ <http://touyuukai.jp>

「岡山セラミクス技術振興財団」調査研究から作成