

ビアマグ2013

ビアマグ作って3年目。まだ要るとか要らないとか、言っておられるあなた。人間本来無一物、いらんものだらけな人生、もうひとつくらい、いらないものが増えてもいいじゃないですか。今回は、新しい作り方。玉造りで、作ってみます。他にも応用できるよ。

ビアマグのポイントは例年通り

1. きめの細かい土を使う(織部 伊賀、すいひ、赤信楽、黒陶等)
2. 口径は大きく、10センチ以上でずんぐり(細いと泡がたちすぎる)
3. 薄く、薄く、とてもはかないくらいに薄く！



500、または600gを玉にして、ろくろに据え付けます。どうしても2周くらいになってしまうので、ではちょうど2周に広げて、中央からくぼみを作ります。底の厚さは1cm程度。ベロ型コテの幅がちょうど入るだけ広げてください。

ベロコテで底を仕上げたら、ここがポイント！
内側は広げずに、底の壁の厚さを5ミリ程度に
します。つまり、2周目まで広がっている外側を
内側の円に合わせるまで縮めるということ！

底がきちんと円になるように、余っている土などはカンナで削ってしまいます。ものすごく上が大きなマッシュルームになります。マッシュルームは均等になるようにしてね。

丁寧に、下からキョンシーで伸ばしていきましょう。土を半分位使ったところ、6、7cm伸ばしたら、いつも通り、内側コテ、外側コテ、スポンジをかけて仕上げていきます。丁寧にね。

半分まで作って、仕上げが終わった状態。これは半分作って、ひもを積んでつなぎ目をなじませた状態と同じになりますね。あとは、土がなくなるまで上に伸ばします。

あとは、いつも作っているのと同じです。上半分伸ばしたら、内側外側コテをかけ、スポンジをあて、ブレをとり、なめしをかけます。コテや、指を使って、できるだけ薄くなるように努力だけはしてみましょう。