



GALLERY
うつわノート

藻掛平丸急須

胴径 11cm(把手、注ぎ口含まず)・高さ 7cm・容量 250cc



黒梨皮急須

胴径 9cm(把手、注ぎ口含まず)・高さ 9cm・容量 250cc



窯変茶銚

胴径 8cm(把手、注ぎ口含まず)・高さ 5cm・容量 100cc

伊藤雅風展 急須愛
二〇一八年十二月十五日(土) ~ 二十五日(火)
会期中無休

料金後納
ゆうメール

十一
卷之三



急須

m(把手、注ぎ口含まず)・高さ 9.3cm・容量 220cc



本朱泥急須

胴径 7.8cm(把手、注ぎ口含まず)・高さ 7cm・容量 160cc



藻掛茶銚

胴径 8.5cm(把手、注ぎ口含まず)・高さ 8cm・容量 170cc



ヤラリーうつわノート

玉県川越市小仙波町1-7-6
TEL 049-298-8715
E-mail utsuwano@qmail.com

- ・[東]西越駅(東武東上線・JR)より徒歩25分
本川西越駅(西武新宿線)より徒歩20分
- ・駅東口3番乗場 [小江戸名所めぐり] ~ [喜多院前]
駅西口2番乗場 [小江戸巡回バス] ~ [喜多院]
- ・ギャラリー専用駐車場(台数分有)

プロフィール
1988年 愛知県常滑市に生まれる
2007年 常滑高等学校セラミック科卒業
2009年 村越風月氏に師事
2011年 名古屋造形大学産業工芸コース卒業
2012年 独立

滑の急須作家・伊藤雅風さん。その急須から注がれるお茶を見ていると、水流の美しさからまるで音楽が聴こえてくるような心地良さが。それは雅風さんの徹底した急須造りから成されます。知多半島の原土を中心に半年間から1年ほど水籠を繰り返してきめ細かく濾した後、年寝かせます。そうして灰汁抜きした土を丁寧にろくろ挽きします。常滑は朱泥急須をはじめとする産地で知られていますが、土造りから人は減っています。焼成は釉薬をかけずに焼め。お茶の味を良くするためです。急須はパーツが多く陶芸家にとって力量の問われるアイテム雅風さんの技術は実物を見れば納得するはずです。斯様に造りも機能的も優れた急須ですが、それ以上に感心するのは、麗しき姿に備わった。行きつく先は、外形を超えた抽象的な感性の世界に誘われるので。使う人の意識を高めてくれ、所有する喜びの湧く急須と言えましょう。の歳月をかけた急須を用意してくれます。煎茶や中国茶用の急須・茶鍊・蓋碗・絞り出し・宝瓶。素材や仕上げも炭化・朱泥・梨皮・黄泥、泥、烏泥と豊富。作り貯めた急須は、どれひとつとして同じものはありません。周辺の道具(茶杯・茶托・湯冷し・茶海・蓋置・茶心壺・棗、舟、建水)も併せて出品します。ひたすら良い急須を目指して。ひたすら美味しいお茶を飲むために。溢れる愛情が無ければ、ここ迄掘りないでしよう。わずかしか行わない雅風さんの個展。その全容が見れる貴重な機会です。お見逃しのないことをお勧めします。 店主

東京・青山の「櫻井焙茶研究所」の櫻井真也さんに、伊藤雅風さんの急須を使ったお茶会をお願いしました。美しいお茶と洋服による散歩も時間です。皆様のご参加をお待ちしております。

場所：キャブリーラフロント 埼玉県川越市小仙波町1-7-6 1階和室

日時：12月16日（日）①11:30～12:30 ②13:30～14:30 ③15:30～16:30（所要時間：60分）

人數：合回 6名様
總合：6名様

料金：お一人様 6,000円
トマト・葉（野菜摘み取可）トマト・葉子（葉子用）各 1kg お持ち帰り

内 容：お茶（櫻井焙茶研究所）とお果子（果子屋ことのつ）を販じむ
又、『櫻井茶舗』の販賣、一包茶、『櫻井茶舗』の茶葉、当店の通販（櫻井茶舗）も販じむ

子刊「雅風余云」を題石に、右上刻、こ布室时间、人數、三日の運送料金（携帯電話）を書いてある（運送料金は、左側に記載）。

45中に述べたとおり、凡て着陸する場合、RCGの返信を受け、以降調査して下