

「竹縁皿」 漆器のイメージで制作した、口縁に細工のある皿。料理を際立たせるようシンプルにし、内側を釉色に、口縁に竹の意匠を施して竹節が目立つようにしています。

販売価格 7,000円(税抜)

「瓢形酒器と盃」 轆轤で瓢形に形成したあと、上部を削り抜き、脚を付けた酒器。削り抜いたあとの縁が厚ぼたくなって重い印象にならないよう、轆轤で挽く時、瓢の腰の部分を薄く仕上げることに特に腐心した作品。瓢全体の丸みにも気を配りました。

販売価格 盃とセット 17,000円(税抜)

「水指」 竹の意匠を取り入れた水指。彫ったり削ったりする手法ではなく、予め竹ひごに見立てて形成したものを本体に一本ずつ貼り付けて制作。貼り付けることでより存在感ある姿となり、胴をきっちり作り、蓋で趣向を凝らしています。

販売価格 60,000円(税抜)



柴田 恭久

1977年京都生まれ。2000年3代目澤村陶哉に師事。2001年京都府立陶工高等技術専門学校卒業。2012年京都花園にて開業。同年京都西山に移業。2014年「京もの認定工芸士」認定。

〒610-1106
京都市西京区大枝沓掛町26-244
柴田窯
TEL&FAX.075-331-5213
Eメール shibatagama@mocha.ocn.ne.jp

皿や鉢、酒器など実用器を制作しています。そのため、使う人の使い勝手と用の美に適うよう、手にした時の軽さや手取り具合、そして掌に伝わる手触り、口に触れた時の口当たりを特に意識しています。器だけじっくり見るとそれだけで十分主役となれる存在感がありながら、決して料理の邪魔にならない、それでいて料理を引き立てられる器づくりを目指しています。

料理の脇役でありながら
存在感もある器を

◆京もの認定工芸士とは…
京都の伝統工芸品(京もの)の製造に従事し、特に優れた技術を有した意欲ある若手職人に京都府知事から授与される称号。

京もの認定工芸士 第94号

しばた
やすひさ
柴田 恭久

