

焼きものとは、いにしえにおいては生活の道具以上の意味は持たなかつたと思ひます。しかし時代が下がるにつれて的感覚が求められ、さらには芸術性がもとめられるようになりました。私は、古今東西を問わず、有名無名を選ばず、名品の心を感得し、名工の技を吸收することにつとめながらも、あくまでも素朴な焼きもの臭さを失わぬ作品を作ることを念じています。未熟ではありますが意欲のほどをおくみとりください、御叱責御指導を賜れば幸甚に存じます。

ご存じのように、土ものとは変わりやすく、ひび（貫色）の中に水分が染みつて、生地の色を変えたり、景きを醸し出したりするなど、使うほどに味わいを増してきます。なお、使い始めに汗をかいたり、お湯が染み出したりすることがあります。しばらく使つてあるうちに止まります。御使用前に、水を十分含ませるものそれをお防ぐ一法かと存じます。末長くご愛用下さいますようお願い申し上げます。



久 窯

ひさしかま

鶴 田 純 久

つるたよしひさ



〒八四四一〇〇〇 一

佐賀県西松浦郡有田町泉山一丁目二十八番二十三号
電話番号 〇九五五一四三一七六四

E-MAIL: info@tururata.jp
URL: <http://tururata.jp>