



るもい風土資産カード

最北の登り窯「北創窯」

住民の思いが創り上げた
道北唯一の登り窯

登り窯とは陶磁器などを大量に焼成するために、炉の内部を各間に仕切り、斜面などの地形を利用して、重力による燃焼ガスの対流を利用し、炉内を一定の高温に保つように工夫された窯のこと。焼き物の本質的な色合いや風合いを引き出すには最適で、もっとも生産効率のよい窯と言われています。しかし、建設費が高額なこともあって、北海道では札幌など5カ所にしか存在していません。そのうちのひとつが、平成10年(1998年)に完成した小平町の「北創窯」。場所は小平町市街の北を流れる小平薬川の河口近くで、付近にはゆったりかん、ゆうゆうそう等宿泊施設もあります。

北創窯の実現に尽力したのは昭和59年(1984年)に発足した留萌管内の市町村に存在する会員でつくる「留萌地方陶芸の会」。小平町のメンバーが中心となり、登り窯実現のための活動に取り組みました。その切実な願いに小平町がこたえ、道北唯一の登り窯として、北創窯がオープンしたのです。

窯の構造はレンガ造りで、煙道でつながる5部屋が並んで斜面を登る連続窯です。全長は10m、各部屋の高さは3mで、数千点もの陶芸を一度に焼くことができます。北創窯に併設されている陶工房「おびら」は木造平屋建てで、小・中学校などの団体や多くの陶芸愛好者に利用されており、個人での利用も可能です。

五感で感じる！ 風土資産の魅力

聴 触 味 嗅 知

触
わる

一度作り出すとやめられなくなる、という奥の深い陶芸。工房内にはその世界に魅せられ、額に汗を浮かべながら粘土に触り作品作りに励む町民でいつも賑わっています。

味
わう

近くにある「ゆったりかん」に併設されるレストラン「黄陽」では、小平産の「タコ」や「ホタテ」、「小平牛のハンバーグ」など地元の食材を味わうことができます。

嗅
ぐ

登り窯は土・炎・灰の反応で、電気窯では出せない様々な風合いの焼き物が焼きあがり、より土の匂いが感じられる作品を創りだす事ができます。

見どころ

北創窯に併設されている陶工房「おびら」は北創窯利用時の休憩仮眠室のほか、電動ロクロ、電気窯などが設置され、初心者でも気軽に陶芸が体験できます。陶芸施設運営委員会が主催する6月と10月の登り窯焼成事業に向けて、作品づくりに取り組んでいる愛好家も多いようです。

ポイント

日本国内にある登り窯では滋賀県の信楽焼、岡山県の備前焼、佐賀の唐津焼などが主な産地として知られています。道北唯一の登り窯である北創窯は、留萌地方の陶芸愛好家念願の施設として、オープン以来、数多くの作品を生み出しています。

■基本情報 (R7.3)

【陶工房「おびら」】

住 所：留萌郡小平町字小平町
T E L：0164-59-1144
使 用 料：9:00～12:00、13:00～16:00
18:00～21:00の3時間帯
(時間帯毎/200円(団体1,500円))
全日/600円(団体4,500円)
※粘土代別途(700円/kg)