美濃焼の名窯に弟子入りする
作陶体験



美濃焼の里、
岐阜県多治見で過ごす
二日間の大人の休日。

開窯二百十余年の「幸兵衛窯」
八代目 加藤亮太郎先生の
座学と作陶の直接指導で、
抹茶碗を作ります。

飛騨牛や鰻、地元の銘酒など、
多治見の美食もご堪能いただける
ワークショップです。



幸兵衛窯八代目 加藤亮太郎

美濃桃山陶の伝統に正面から立ち向かい、自ら窯を築き、穴窯焼成の志野、引出黒、織部、黄瀬戸など、特に茶碗の制作に力を入れる。
また書と陶が融合した作品や、異素材とのコラボレーションも積極的に手掛け、オンラインサロンも開催。
これからの美濃を牽引すると期待される存在。

http://www.koubei-gama.co.jp/

各日程6名様限定

2日間コース

80,000円〜 おひとり様（税込）

※作陶代/昼2食/夕1食込
（交通費、宿泊代は含まれていません）
※最低催行人数2名

お電話またはメールからお申込みください

【TEL】090-8283-1077（担当：ササベ）
【MAIL】info@piccolo-jp.com

詳細および開催日程は Piccolo ホームページをご確認ください。
https://piccolo-jp.com/
主催：合同会社 Piccolo（ピッコロ）

Piccolo HP

掌から生まれる小宇宙



加藤亮太郎作　瀬戸黒茶碗

座学

信長を狂わし、秀吉が恋焦がれ、利休が命をかけた抹茶碗の歴史を知る。

昭和５年、奥美濃の古窯跡で「桃山陶」の陶片が発見されました。「桃山陶」は、安土桃山末期から江戸初期の 30 年間に美濃で作られた抹茶碗をはじめとする茶の湯の陶器の総称です。黄瀬戸、瀬戸黒、志野、織部に大別される「桃山陶」はなぜ生まれ、忘れられ、どのように蘇ったのか？日本茶道の根幹を築き、和食を彩る様々な器へと発展した「桃山陶」の抹茶碗の数奇な運命を「幸兵衛窯」の八代目、加藤亮太郎先生に語っていただきます。

作陶

手びねり、ろくろ、たたら。陶芸家・加藤亮太郎先生に二日間弟子入りする。

初日は手びねりの抹茶碗、２日目はろくろとたたら、高台削りまで。一塊の陶土から抹茶碗を生み出す技のすべてを目にしながら、加藤亮太郎先生の手ほどきで、作品を完成させます。先生自らが銘を入れる瞬間も必見です。
初めての方はもちろん、腕に覚えのある方でも、陶芸の奥深さを実感していただける特別な体験になるでしょう。









美食

庭先で焼く鰻、飛騨牛の特別弁当。加藤家御用達の味を幸兵衛窯で。

豪商たちが審美眼を磨き、舌を肥えさせてきた多治見は美食の宝庫。昼食は、柔らかな肉の旨みが口いっぱいに広がる飛騨牛のローストビーフを。夕食は、加藤家がご贔屓にしている名店 魚關＜うおせき＞のご主人が自慢の鰻を幸兵衛窯の庭先で炭火焼きしてくれるという一興を。先生と卓を囲みながら地元の銘酒「三千盛」もお愉しみいただきます。

特典

想い出とともに一生の家宝に。抹茶碗は特注桐箱入りでお届けします。

２日間に亘ってお作りいただいた手びねりの抹茶碗は、サイズぴったりに特注した桐箱に納めて。ろくろ、たたらの作品とともに、加藤亮太郎先生直筆サイン入りの修了証付きで焼き上がった後に、ご自宅にお届けします。

