

6月-7月 佐賀大学 ひと・もの作り唐津プロジェクト

karatsu project

jun.2011 - jul.2011

平成23年度授業案内

作り唐津プロジェクト

戦略的発想能力を持った唐津焼産業人材養成

佐賀大学 ひと・もの作り唐津 プロジェクトについて

当プロジェクトは、これからの唐津焼産業の若き担い手が、多様な思考と体験を基に、唐津焼を持続した活力のある産業とするため、佐賀大学と唐津市、唐津焼協同組合と連携し始動した唐津焼産業人材養成のプロジェクトです。研修期間は3年で、各学年10名程度で活動中です。講義及び実習を、唐津市相知町の「唐津サテライト工房“天徳”」にて行っています。公開講義は一般の方の聴講もできるようになっています。日程をご確認の上、ふるってご参加ください（公開講座以外の聴講に関しては事務局迄お問い合わせください）。活動の詳細につきましては、ホームページをご覧ください。



佐賀大学 文化教育学部
美術・工芸講座 窯芸教室
「ひと・もの作り唐津」
プロジェクト事務局

佐賀大学生の聴講について

佐賀大学学生は、各講義を聴講できます。事務局までご連絡ください。

【公開講座】特別講義

百済の工芸と土器文化の精華

日時：平成23年7月9日（土）14:00～16:00

会場：旧唐津銀行（唐津市本町1513-15）

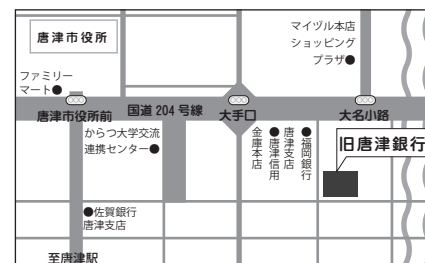
一般の方も聴講可能です。予約は不要ですので、直接会場へお越しください。

講師

崔公鎬（チュ・コンハウ）氏

1957年 大韓民国全羅南道靈岩郡 生れ。

大韓民国弘益大学校美術大学工芸学科卒、同大学院にて韓国近代工芸史研究で博士号取得。陶芸をはじめとする韓国工芸史において韓国を代表する研究者の一人。国立韓国伝統文化学校教授、韓国美術史協会会長、清州国際工芸ビエンナーレ総監督。



アクセス：

大手口バスセンターより徒歩5分、JR唐津駅から徒歩10分
お問い合わせは唐津プロジェクト事務局まで（0952-28-8345）

唐津焼を学ぶ

火曜日 18:30～20:45

担当講師

田中 右紀 Tanaka Yuhki 佐賀大学 文化教育学部 美術・工芸講座 窯芸教室 准教授／プロジェクト執行代表

あらためて唐津焼を見直すことから始め、現代の生活の中で普段に使う、加えて新しい切り口を持った唐津焼を創出し、ブランドとしての唐津焼を考えていく。

また、唐津焼にかかわる素材技術研究・経営戦略などの、個人の要求に特化した研究も個々に課題を精査し研究する。

6月

21日(火) 唐津焼の独自性

28日(火) アイテム考（現代の生活と唐津焼）Ⅰ

7月

19日(火) アイテム考（現代の生活と唐津焼）Ⅱ 実習

26日(火) アイテム考（現代の生活と唐津焼）Ⅲ 実習

講義会場について

唐津サテライト工房“天徳”

住所：唐津市相知町相知2524-1

（唐津市相知町 天徳の丘公園）

Tel/Fax 0955-62-5567

090-7549-1522 (担当)

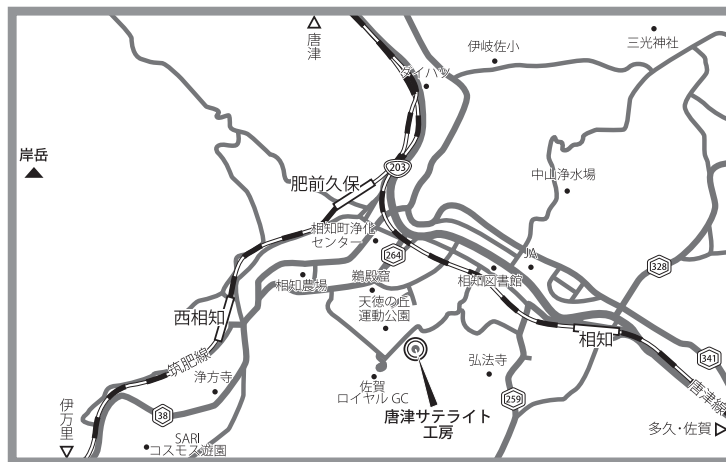
お問い合わせ

佐賀大学文化教育学部 美術・工芸講座 窯芸教室
「ひと・もの作り唐津」プロジェクト事務局

Tel/Fax 0952-28-8345

karatsup@ml.cc.saga-u.ac.jp

http://karatsup.pd.saga-u.ac.jp/



食文化と唐津焼

水曜日 18:30～20:45

担当講師

寺内 信二 Terauchi Shinji 佐賀大学 文化教育学部 非常勤講師／李荘窯業所代表取締役

日本の食文化は、諸外国より様々なものを取り入れつつ独自のものへと進化、発展させてきました。家庭における日常の場面から飲食店におけるサービスのスタイルまで、時代に合った唐津焼というものが求められています。本研究課程では、大消費地の食器販売の現場と、現代を代表する飲食店と、直接の企画取り組みの中で、市場から求められる唐津焼を研究します。

6月

1日(水)

「日本料理の新しい形」
講師：La BONBANCE 料理長 岡元 信氏
「現場から求められるうつわ」
講師：山口陶器店代表取締役 山口 司氏

8日(水)

アイテム考(求められるうつわⅠ)

15日(水)

アイテム考(求められるうつわⅡ)

7月

6日(水)

アイテム考(求められるうつわⅢ) 実習

13日(水)

アイテム考(求められるうつわⅣ) 実習

20日(水)

アイテム考(家庭用唐津焼Ⅳ) 実習

作陶と地域文化

木曜日 18:30～20:45

担当講師

城谷 耕生 Shirotani Kosei 佐賀大学 文化教育学部 非常勤講師／工業デザイナー

唐津市内の幾つかの農山漁村を選び、それらの村に伝わる郷土料理を調査し、その為の器とパンフレットを作る。唐津の豊かな農山漁村文化の再評価を行い、料理と器の関係を考え、イベントなどを企画・開催する作業を通して農林漁業、行政、観光、商工関係者など地元の方々と手を組み、陶芸家がいかに地域へ貢献できるのか、また地域の文化的財産をどのように自身の作陶に繋げ、地域と陶芸家が互いに豊かになれるのかを考える。

6月

2日(木)

企画会議2

9日(木)

企画会議3

16日(木)

企画会議4

23日(木)

企画会議5

7月

7日(木)

郷土料理試食会

14日(木)

器のスタディー1

28日(木)

器のスタディー2



空間への作陶

木曜日 18:30～20:45

担当講師

城谷 耕生 Shirotani Kosei 佐賀大学 文化教育学部 非常勤講師／工業デザイナー

20世紀を代表する建築家による名作建築の為の陶磁器を制作する。
制作物は陶板、花器、食器、彫刻など自由。それぞれの建築家の哲学やその建築を設計する際の思想などを調べ、どのような作品を提案するのかを考えて制作する。通常の陶磁器の展覧会とは違った視点の企画内容を違った展覧会場で行う事により、唐津焼の新しい展開の可能性を模索する。

6月

30日(木)

空間への作陶 アイテム研究

7月

21日(木)

空間への作陶 デザイン研究