JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20349-780

陶器・磁器の上手な使い方 Q&A

うつわ vol.14

Q1

釉に貫入の入った陶器や無釉の器の手入れの仕方は?

貫入入りの黄瀬戸湯呑

貫入の様子

A1

手入れ不充分な状態(ぬれたまま、または貫入に汁が染み込んだまま)で保管すると、においやカビの原因となります。

●初めて使うとは、米のとぎ汁で30分ほど煮る

貫入や素地の無釉部分を目つまりさせ、料理の汁や油や水が入り込むのを防ぎます。
※米のとぎ汁で煮沸する場合、煮えているところへ器を入れないこと。徐々に加熱して煮沸します。
※米のとぎ汁の他、小麦粉を水に溶いた液の中に漬けておく方法もあります。

●使用前は、使う前に水をくぐらせる

あらかじめ水を吸わせることで、料理の汁や油が染み込みにくくなります。

●使用後は、洗浄、乾燥をしっかり行う

水切りし、よく乾いた布巾で器の表面の水分を拭きとってよく乾燥させてから保管します。
※特に気をつけたいのが高台付近で、必ず伏せて　乾燥して下さい。

●使っていて汚れたとき

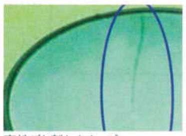
漂白剤をぬるま湯に溶かして器に浸す。
※金彩や銀彩が施してあるものは中性洗剤で洗います。

貫入に醤油がしみ込んで汚れた例

Q2

使っているうちに器の釉面にヒビが入ってきました。
また、器が素地ごと割れました。

釉面にヒビが入った磁器の透明釉



素地ごと割れたカップ

A2

扱い方に問題があるケースが考えられます。無理な使い方をしていませんか。

●直火、レンジ不可の製品を直火やレンジにかけないこと。

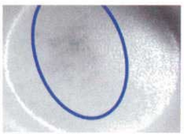
●器を加熱調理器具で加熱した後、急な温度差がかかる場所に置かないこと。
(熱くなった器をぬれた布巾の上に置くなど)

●衝撃、こすれ、無理な積み重ねをすることでヒビの原因となります。
※運搬中の衝撃、器同士のこすれ、洗浄器を使ったときの衝撃、無理な積み重ねをすることでヒビが入ったり割れることがあります。

●小さなキズが割れの原因となる事があります。
※硬いものにぶつけると、肉眼では見えにくい小さなキズができて、気づかないまま使い続けてあるとき急に割れることもあります。

Q3

器の釉面に灰色っぽい汚れが発生しました。
スポンジで洗っても取れません。



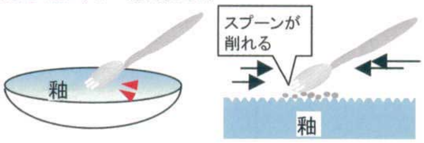
メタルマーク例

A3

金属製のフォークやスプーンの先が釉面で削れて釉の細かな凹凸面に溜まったもので、メタルマークと呼ばれます。

●市販のメタルマーク除去剤を使う、
酸に浸してメタルを溶かす等が考えられます。

金属製のスプーン、フォーク、ナイフが釉面でこすれて削れる。削れカスが釉の細かな凹凸に溜まってメタルマークができてしまいます。



Q4

長く使っているうちに釉面の光沢が無くなってきました。

光沢を失った釉面(元は透明釉)

A4

釉面が荒れてきたと思われます。
以下のような原因が考えられます。

●スプーンやフォーク等で釉面が削れて細かなキズが出来た。

●食器洗浄器を使っている場合、アルカリの洗浄液が長い間に釉を腐食し、釉の表面が荒れた。