

ろくろ挽きの準備

～土を練る～

土を扱いやすくするために、ろくろ挽きに入る前によく練りこみます。
このとき空気が入ったり均一に練られていないと、変形やヒビ割れの原因となります。



1 付属の「しっぴき」を使って土を3等分にします。



2 ひとかたまりずつ、もみこむように練っていきます。このとき、空気が入らないように注意しましょう。



3 まんべんなく練れたら、粘土を手のひらの中で軽くたたくようにしながら写真のように山型に整えます。

～土の固まりを回転台の“中心”に置く～

綺麗な形を出すためには、土の中心をしっかり保つことが大切です。
中心がずれていると、ろくろ挽きをする際に土がブレてうまく形を作ることができません。



1 乾いた回転台の“中心”に土をのせ、押し付けるようにして土を回転台に“密着”させます。



2 電源を入れてろくろを回転させ、手にたっぷりとお水をつけ、土に水をなじませます。



3 手を“く”の字にし、土を包み込むように添え、土の固まりを円柱状にします。



POINT
ワキをしっかり締め、腕を固定します。

ろくろ挽き

～形を作る～

準備ができたらよいよ「ろくろ挽き」の作業に取りかかります。
すべりを良くするため、手と土は常にぬれている状態で作業しましょう。

1

断面図

電源を入れてろくろを回転させ、片手あるいは両手の親指を使って中心に穴を開けます。深すぎると底に穴が開いてしまうので、気をつけましょう。

2

断面図

穴ができたら、そのまま親指を外側に広げていきます。

POINT 底になる面はなるべく平らになるようにしましょう。

3

断面図

両手の指で土をはさみながら、下から上へ少しずつ伸ばしていきます。

4 好みの形になるまで**3**をくり返します。

POINT

- 一度に伸ばそうとすると、土がちぎれてしまいます。少しずつ伸ばしていきましょう。
- 左右の手は同じ力・速さで動かしましょう。力の入れ方が変わると、作品の厚みにムラができ、ひび割れ等の原因となります。

～口の処理をする～

がたがたになった口をなめらかに整えます。

1

一度ろくろを止め、本体に「支柱」と「弓をつけたアーム」を取り付けます。

2

電源を入れてろくろを回転させ「アーム」に手を添えます。徐々に「アーム」を下ろしながら口のでこぼこを切り落とします。1回転したところで「アーム」ごと上に持ち上げます。

3

余分な土を取り除き、たっぷりと水をつけた人差し指と親指の腹を使い、切り口を滑らかに整えます。

～回転台から切り離す～

「しっぴき」を使って作品を回転台から切り離します。戸惑いながら作業をすると失敗の原因となりますので、ある程度勢いをつけて行いましょう。



1 一度ろくろを止め、支柱の1番下の位置に「ガイド」を付け、「しっぴき」の片方のリングを取り付けた後、電源を入れてろくろを回転させます。

注意! 「しっぴき」が回転台に絡まないように注意しましょう。



2 もう片方のリングに指をかけ、「しっぴき」の糸が回転台と平行になるようにピンと張った状態で手前に引き、作品をろくろから切り離します。



3 親指、人差し指、中指を使ってゆっくりと持ち上げて、あらかじめ用意をした作品をのせる台に乗せて乾燥させます。

焼成前の準備

～乾燥1回目～

削りに入るために半湯きの状態にします。

1 直射日光の当たらない風通しの良い場所に置き、半乾きの状態にします。

2 表面のべたつきがなくなり、手にとっても形が崩れなくなるまで乾いたら「削り」にはいります。



～削り～

胴となる部分を削り、作品の形を整えます。

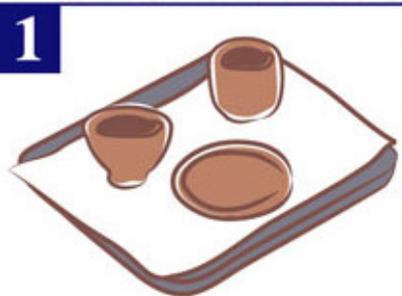


「削り出し棒」や「ヘラ」を使い、作品の「外側」の胴となる部分を削っていきます。厚みが均一になるようにこまめに確認をしましょう。



削り跡を残してもいいですが、作品の表面を滑らかにしたい場合、指先に少量の水をつけ、指でならします。

POINT ・内側からの力に弱いので、必ず外側を削ってください。
・削りかすは水を加えて練れば、再利用できます。



ご家庭のオーブンレンジに付属しているオープン皿に作品を乗せます。



オーブンレンジに入れ、(高さ調節がある場合、下段にいらしてください)温度を**120度**に設定し**20分～30分**焼成します。



そのまま作品が冷えるまで**1～2時間**放置します。

自然乾燥させる(時間に余裕のある場合)

直射日光の当たらない風通しのいい場所で乾燥させます。乾燥が十分でないと、焼成の際に割れたり、ヒビが入る原因となります。通常、晴れの日で3日ほどで乾燥しますが、天候、気温によって変化しますのでこまめに確認しましょう。乾燥の目安は、作品全体の重さが軽くなり、色が全体的に白っぽくなります。厚いものは、表面が乾燥していても中に水分が残っている可能性がありますので、さらに1～2日間乾燥させてください。



焼 成

いよいよ本焼きにはいります。
オーブンレンジに関する注意事項は、P.8【オーブンレンジで乾燥させる場合】を参照してください。

1



ご家庭のオーブンレンジに付属しているオープン皿に作品を乗せます。

2



オープンに入れ、(高さ調節がある場合、下段にいらしてください) 温度を**130度**に設定し、**30分~40分**焼きます。

POINT

焼成時間を変えることで作品の色合いを変えることができます。



30分焼いた時の例
(色が薄い)



40分焼いた時の例
(色が濃い)

- ・作品の大きさや厚さによって、仕上がりが異なります。
- ・規定の時間以上焼かないでください。焼きすぎると土がもろくなる可能性があります。

3

焼きあがったら、そのままオーブンレンジの中で1~2時間冷まします。焼き上がりの作品は、高温となっております。やけどの恐れがありますので、必ず冷ましてから取り出してください。完全に冷えたら完成です。

- 焼成について -

ろくろくらぶ付属の土以外をお使いの場合は、御使用になる土、粘土の焼成温度、時間を守ってください。
(遊愉人にて販売のオープン陶芸粘土を使用する場合の焼成温度・時間等)

1. 乾燥

大きさや厚さによって時間は異なりますが、数日から1週間を目安にしてください。

乾燥すると表面が白くなってきます。新聞などを敷いて風通しの良いところで陰干ししましょう。

しっかり乾燥させないと、焼いた時にひび割れを起こします。

乾燥後、表面を滑らかにしたい場合は、サンドペーパーをかけると良いでしょう。

2. 焼成

家庭用オーブンで焼くことができます。ホイルを敷いて作品を置き、160~180 に設定して焼き上げます。焼成時間は作品によって異なりますが、小物は30分程度、小物をまとめて焼く時や、厚手の物は40分を目安にしてください。長くても1時間以内にしましょう。

焼き上がりの目安は乾燥前の粘土の色に近くなったら焼き上がっています。

焼き足りないと思ったら、10分単位くらいで時間を延長してください。作品の向きを変えたり裏返したりすると焼きムラになりにくいです。

温度が高すぎると、焦げて煙と臭いが出ますので、必ず温度は守ってください。

<ろくろくらの使い方>

6 ページ

温度管理のできないオープントースターはおすすめできませんが、ホイルを被せたりフタを開けておくなどして、目を離さず温度調節をすれば使用することはできます。焼成後すぐの作品は非常に熱くなっていますので十分に注意してください。

H20-2-28 発行

遊愉人 - ゆうゆじん -

<http://www.kassai.co.jp/yu-yujin/>

Copyright yamakiya Co.,Ltd. All rights reserved



ユウユジン
遊愉人