



あ
が
の
や
き

上野焼

お
い
し
い
う
つ
わ

「福岡の美味しい」を極める！

ソワニ+ 製作協力



AGANO-YAKI



豊前小倉藩窯
上野焼
Agano ware of Buzen Kokura domain kiln

上野焼協同組合 〒822-1102 福岡県田川郡福智町上野 2811 TEL0947-28-5864 <https://www.aganoyaki-fukuchi.com>

福智山の麓で開窯した上野焼は、福智町の文化と歴史を象徴する国指定の伝統的工芸品。その歴史は古く、1602年まで遡る。織田信長に仕え、千利休から教えを受けた当時を代表する大名茶人・細川忠興と、李朝の陶工・尊楷の出会いから生まれた焼き物だけに、上野焼は茶会に用いる「茶陶」がルーツ。「質素で静かなもの」を意味する茶道の精神「侘寂」が色濃く反映されており、国焼茶陶、藩窯として歩んできた気品と風格が感じられる。

上野焼のもう一つの特徴は、多彩であること。多種の釉薬が使われ、それぞれに肌合いや艶が異なる。時代によって作風は趣を変え、開窯初期の作品には研ぎ澄まされた野趣あふれる風格が漂う一方、江戸後期になると、上野焼の代名詞ともいえる銅を含んだ緑青釉が用いられるように。江戸から令和へ：時代の流れとともに、上野焼は格調の高さを残しながらも陶技の幅を広げてきた。現在もその伝統を守りつつ、抹茶碗をはじめと

する伝統的な器のほか、酒器やワインタンブラー、平皿、花入などさまざまな陶器が作られている。400年を超える伝統と現代感覚が調和した器は、確かな存在感と日常に溶け込む温もりを併せ持つ。

料理をより美しく、
より美味しくする
器のチカラ

「器は料理の着物」。美食家として知られる北大路魯山人氏の言葉は、あまりにも有名だ。料理人は旬の食材を厳選し、手間と時間を注ぎ、一品を作り上げ、器に盛り付ける。時には、器がもたらすインスピレーションから料理を創造することもあるという。それならば、腕利きの料理人が上野焼の器を手にした時、どのような料理を発想するのだろうか。腕利きの料理人と上野焼の共同企画「おいしい器」。見目麗しい料理と器を、存分に楽しんでほしい。

悠久の時を経て
今を彩る

あがのやき

上野焼

「運ぶ、さし出す、持ち上げる」という仕草を形にしたサーブプレート。曲線の美しい黒い器が緑を引き立てる。キュウリのシートの下には天草の海うなぎが隠れている。／「庚申齋」高橋裕太作

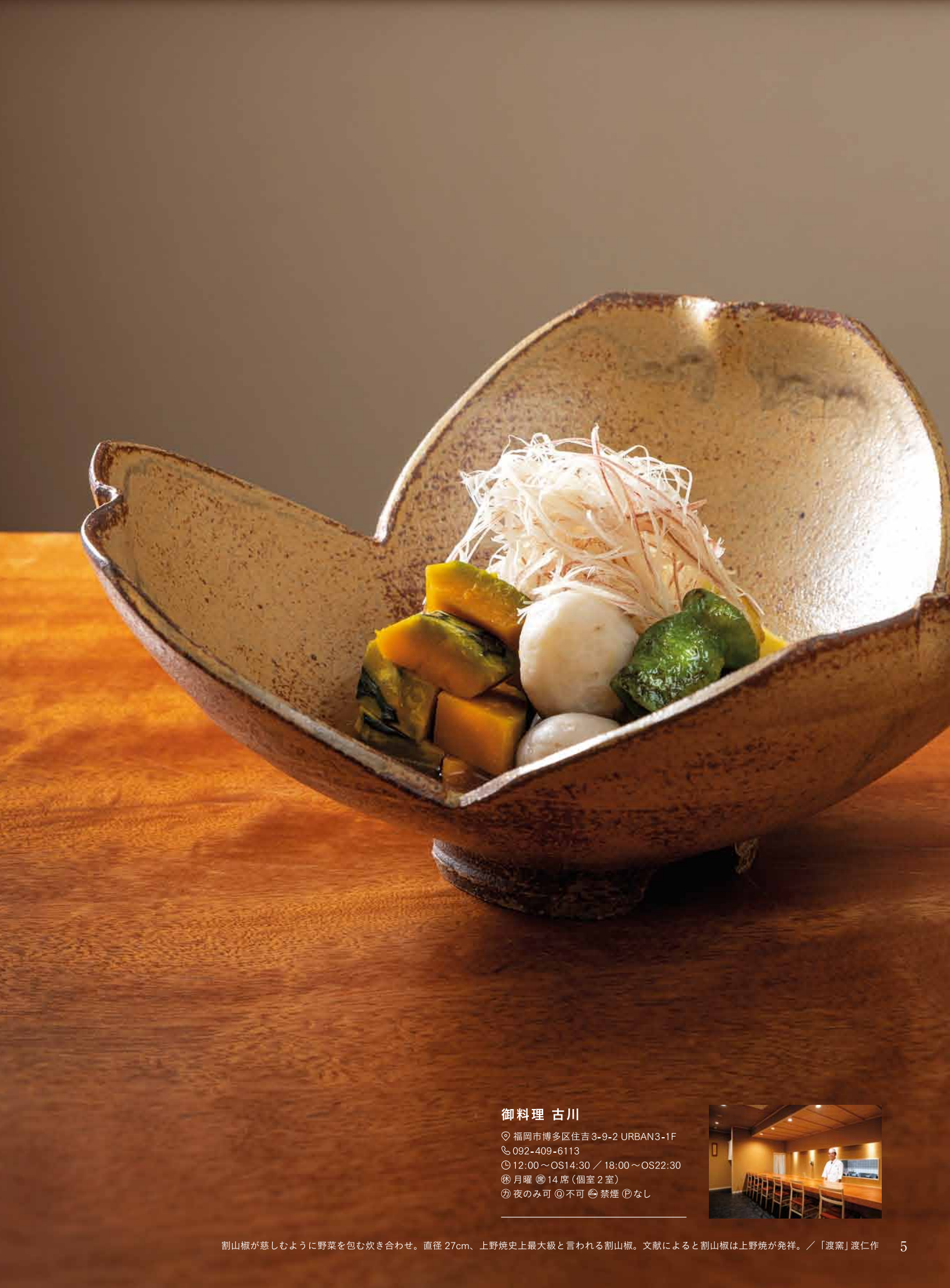
Goh

◎ 福岡市博多区住吉 1-4-17 010 BUILDING 3F
☎ 092-281-0955 (要予約) ※公式HPからも予約可
🕒 17:00 ドアオープン (18:00 ～ 齊スタート)
🍷 不定 🍽 14 席 (個室 1 室) 🍷 可 🍷 不可 🚬 禁煙 🍷 なし
<https://010bld.com/>



【店舗データについて】

- ◎ 住所
- ☎ 電話番号
- 🕒 営業時間
- 🗓 定休日
- 🍽 席数・個室
- 🍷 クレジットカードの可否
- 📱 QRコード決済の可否
- 🚬 喫煙の可否
- 🅐 駐車場



御料理 古川

◎ 福岡市博多区住吉3-9-2 URBAN3-1F
 ☎ 092-409-6113
 ◎ 12:00～OS14:30 / 18:00～OS22:30
 ◎ 月曜 ◎ 14席（個室2室）
 ◎ 夜のみ可 ◎ 不可 ◎ 禁煙 ◎ なし





(上)「十時黨元」の器に見られる伝統技法「象嵌(そうがん)」が施されている器は、重厚な風合い。安定した形状も寿司の盛り合わせによく似合う。／「十時黨元」十時開甫作(1)酒器に盛られた茶碗蒸し。酒器の形状が、この店の人気料理に洒落な遊び心を加えている。／「庚申黨」高露裕太作(2)長浜市場や姪浜などから仕入れる上質な鮮魚の刺身。迫力のある器の上で、より輝きが際立つ。／「渡黨」渡仁作

鯨と和の食 清吉

◎ 福岡市早良区原1-22-26
☎ 092-821-5064
⌚ 11:30～OS14:00 / 18:00～OS21:00
🗓 月曜 🍽 20席(個室3室)
🍷 可 🍷 一部可 🚫 禁煙 🍴 4台





(左)「Goh」(P3)の福山剛シェフが、中心部分にくぼみのある直径30cmの器に盛り付けたのは、アワビを使った一品。蒸しアワビとモロヘイヤを古処鶏のコンソメスープと合わせて。／「庚申黨」高露裕太作



(右)「蕎麦懐石」の小鉢の例で、柿・むかご・菊菜の白和え。「日本料理の感性をしっかりと受け止めてくれますね」と「鄙 いまとみ」の店主・今富さん絶賛の器に盛り付けた一品。／「渡黨」渡仁作

ひな
鄙 いまとみ

◎ 福岡市中央区高砂 1-22-9 ☎ 092-526-4504
 ◎ 11:30～OS13:00 / 17:30～21:00
 (最終入店 19:00) ※夜は完全予約制
 ㊥ 不定 ㊦ 33席(個室1室)
 ㊧ 不可 ㊨ 不可 ㊩ 禁煙 ㊪ なし





(上) 恐竜の化石のような図柄があえて見えるように、カカオニブやカマンベールを盛り付けている。／「守窯」熊谷眞春作 (下) 大津さんがサントリーザ・カクテルアワード2021で優勝した際のカクテル「瑞花(ずいか)」。器は特注品。／「庚申窯」高鶴裕太作



セベク
BAR SEBEK
◇ 福岡市博多区中洲 4-1-12
☎ 092-291-5510 ◇ 19:00 ~ 24:00
Ⓜ 日祝日 Ⓜ 12 席
🍷 可 🍷 一部可 🍷 喫煙可



(上) 「BAR SEBEK」の大津麻紀子さんが「庚申窯」で最初に見初めたインパクトのあるオブジェ。その手のひらが包むのは、蜂蜜を採った後の巣屑(蜜蝋)を潰け込んだジンで作る「ハニービーズトニック」。／「庚申窯」高鶴裕太作 (下) リアルで可愛い恐竜の植木鉢。店名のセベク(=ワニ)に似ていることから、購入したそう。／「守窯」熊谷眞春作



柳町 一刻堂 春吉店 本館

◎ 福岡市中央区春吉 3-15-30
☎ 092-725-2215
◎ 18:00～OS24:00
Ⓢ 日曜 80席 (個室13室)
㊟ 可 ◎ 一部可 禁煙 ㊟ 3台



(右)「守窯」が得意とする椿を、伝統技法の「黒化粧掻き落とし」で描いた長角皿。どこかクールな質感だが、柳橋連合市場直送の天然魚介が温もりを添え、好対照の魅力で引き立て合う。／「守窯」熊谷守作 (左)丸皿は本来飾るために焼かれた一枚。この日は秋冬の同店名物である「ワタリガニの塩辛」とコラボレーション。／「守窯」熊谷守作



茶陶をルーツに持ち、茶道の精神「侘寂」が色濃く反映されている上野焼。そのため、どっしりとした佇まいでありながら、薄作りで軽いことが特徴に挙げられることが多い。しかし、時が流れ、多様な技法や釉薬が使われるようになり、さまざまな作品が生まれている。

自由な作風で
上野焼の魅力
を幅広い世代へ

花々を「掻き落とす」の技法で華やかに描く。その愛弟子で次女の眞春^{まはる}さんは、恐竜や動物などが主題のオブジェを手がけ、女性ファンも数多い。「昇龍窯」の酒井俊雄さんは、「人の真似はしない。人と同じものは作らない」という信念から、20年ほど前にランプシェードを作り始めた。ほかにも、貝殻を用いたり、格子柄を施したりと、独自のアレンジが光る「光修窯」の熊谷光修

さん、「天郷窯元」の西村省二さんは、好きな馬を器に描くこともある。「庚申窯」は、飲食店からのオーダーも精神的に受けるほか、オブジェやブローチなど、生み出す作品は実に多種多様だ。個性豊かな窯元を巡れば、きっと心惹かれる作品に出合えるだろう。オリジナリティーに満ち、パリエーション豊かな作品は、幅広い世代へ上野焼の魅力を伝えるべく、一役買っている。

「守窯」のギャラリーに飾られた作品。
可憐な花々を大胆に描いたカップは、上品でありながら、愛らしい。



15

職人の手仕事から生まれる
癒やしを与える柔らかな光





マットな質感の長皿に小鉢をのせて。写真
左から自家製のローストビーフ、みつせ鶏
の梅麹あえ、季節のフルーツとクリームチー
ズの盛り合わせ。／「光修窯」熊谷光修作

炭火と鉄板を使い分け 肉気分を存分に満たしてくれる



1. 入口そばのカウンター席。
ほか小上がり席もある。2. ハ
ンバーグメニューの中で1番
人気の「丸ごとトマトチーズ
ハンバーグ」。トマトの中か
らチーズが溶け出す。



炭火・鉄板焼ステーキ&ハンバーグくずはら

◎ 福岡県田川郡福智町弁城1617-1
☎ 0947-23-2939 (要予約)
◎ 月～木曜 11:30～15:30
金土日曜 11:30～15:30 / 17:30～21:30
☎ なし ☎ 15席 ☎ 可 ☎ 一部可 ☎ 禁煙 ☎ 7台
丸ごとトマトチーズハンバーグ 3170円
国産ヒレステーキ (120g) 5800円

2018年4月、福智町弁城
の山奥にオープン。炭火と鉄板
を併用し、絶妙な火入れでハン
バーグやステーキを提供する。
「鉄板と炭火で、火の入り方や風
味が変わります」と店主の葛原辰
夫さん。ハンバーグの肉は鉄板
で焼く牛と豚の合挽きと、炭火
で焼く黒毛和牛100%の2種
類。ステーキは、脂と赤身のバラ
ンスが良い北海道産の神居牛を
使用している。釜炊きで提供す
るご飯にもファンが多く、幅広
い客層に愛されている。ランチ・
ディナー共に予約をお忘れなく。



AGANO-YAKI

福智町 編

上野焼の窯元が点在する福智町で
腕を振るう料理人たちが
自慢の料理を上野焼に盛り付け。
器も料理のジャンルもさまざまで、
自宅で真似したいプロの技がそこかしこに。

地元福智町の 飲食店と上野焼の コラボレーション



ロースは杉板にのせて香りをつけ、ヒレ
は炭火でじっくりと。葛原さんが初見で
惹かれたという「梶原窯」の器に肉料理
が映える。／「梶原窯」梶原陽光作



大ぶりの鰻は宮崎県や鹿児島県産。甘めの艶めくタレが、器の風情を際立たせる。
／「梶原窯」梶原陽光作

大阪で腕を磨いた久富好幸さんが、地元である福智町で寿司屋を創業したのは44年前。今では、小倉の和食店で修業を積んだ長男の進一さんが店主兼料理長を、次男の慶文さんが店長を務め、多様なニーズに応じる和食の店として進化した。「時代に合わせてメニューや内装も変化させてきました」と好幸さん。家族との食事から職場の宴会まで、「和食といえはたばな」と地域の憩いの場として愛され続けている。



1.品のある六角型の器には、可愛い一口サイズの手巻寿司が似合う。／「光修窯」熊谷光修作 2.店内には座敷のほか、テーブル席の個室や大広間もある。

親子で手がける 福智町を代表する和食店



寿司・和食 たちばな

◎ 福岡県田川郡福智町井城 2423 ☎ 0947-22-5122
 ◎ 11:00～15:00 / 17:00～21:00
 ㊟ 火曜、月曜夜 ㊟ 77席（個室8室）
 ㊟ 可 ◎ 一部可 ㊟ 禁煙 ㊟ 20台
 並にぎり1250円、天麩羅御膳1550円、
 寿司御膳2550円、鯛頭あらだき御膳1850円



2



郷愁を誘う丸皿には、カリッと揚がった天ぷらが映える。銀杏や芋、レンコンなど秋の食材を添えることで、山々を彩る紅葉を表現。／「天郷窯元」西村省二作



シンプルなプレート皿には、サラダやデザートのをせて。／「梶原寮」梶原陽光作（コーヒーカップは「昇龍寮」酒井俊雄作）

昼はパスタ、夜はコースで 肩肘張らずに洋食を楽しんで

福岡のさまざまなホテルで修業を積んだ皆川典顕さんが、1998年にオープンした洋食店。昼は8割の客が注文する「パスタコース」が定番で、ペペロンチーノやミートソースなどその日の3種から選ぶことができる。

夜のコースはリーズナブルでありながら、ボリュームたっぷり。抜群の火入れと味わい深いソースに客の顔がほころぶ魚・肉料理は、ワインを片手に味わうのもいいだろう。幅広い年齢層に愛される、まちの洋食屋だ。



ビストロみな川

◎ 福岡県田川郡福智町弁城隠田 2219-14
☎ 0947-22-5949（昼は予約推奨・夜は前日までの要予約）
◎ 11:30～14:30 / 17:30～21:00
Ⓜ 火曜 Ⓜ 50席（個室4室）㊄ 不可 ㊄ 一部可 ㊄ 禁煙 ㊄ 20台
パスタコース1870円、夜のコース3960円・5940円・8800円



テーブル席、個室、別館（写真）など、客席は全50席あり、多様なシチュエーションで利用できる。



「パスタコース」で人気NO.1のペペロンチーノ。「器の色に映えるように、今回は食材を増やしました」と皆川さん。／「光修寮」熊谷光修作



地域食材や上野焼を生かし 地域の魅力を発信

「上野の里ふれあい交流会館」の一角に店を構える食事処。「器はすべて上野焼。米から野菜、肉まで、上野、福智町、田川など、できる限り地元産の食材を使っています」と、店長・東賢司さんの福智町への愛情が溢れる。定番人気は、上野の大地をイメージしたという「あが乃ライス」と、田川名物のホルモンを使った「ホルモン味噌煮込み」だ。上野焼に盛られた地元食材たっぷりの料理を味わいながら、お気に入りの窯元を見つけるのも楽しい。



こだわりの食器 あが乃

◎ 福岡県田川郡福智町上野 2811 ☎ 0947-28-3160
 ◎ 10:30～17:00 (OS16:30) ◎ 火曜、第1、3日曜 ◎ 20席
 ◎ 不可 ◎ 不可 ◎ 禁煙 ◎ 大型5台、普通車75台(共用)
 高菜チャーハン1000円、
 ホルモン味噌味噌煮込み定食(ホルモン+味噌)1300円



さまざまな上野焼のコーヒーカップを取り揃える。／右から順に「守窯」熊谷守作／「庚申窯」高鶴享一作／「光修窯」熊谷光修作



(上)「ホルモン味噌煮込み定食(ホルモン100%)」(1500円)。温かみのある器が、優しい味わいの味噌煮込みとマッチ。／「梶原窯」梶原陽光作 (下)「あが乃ライス」(1000円)。上野焼らしいエメラルドグリーンの緑青流しは、洋食とも相性が良い。／「天郷窯元」西村省二作

梶原 窯

かじわらがま



20歳で陶芸の道へ進み、独学で腕を磨いたという窯主の梶原陽光さん。上野焼らしい「薄くて軽い器」をテーマに、緑青や辰砂など多彩な釉薬を用いた作品を手がける。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 3117-1 ☎ 0947-28-3336
 ◎ 10:00～17:00 ㊟ 不定 ㊞ 10台

昇龍 窯

しょうりゅうがま



1996年創業。窯主の酒井俊雄さんが手がける作品は、繊細な技術で魅了する“透かし彫り”をはじめ、立体作品、漆黒やターコイズブルー色を用いるなど独創性が光る。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 4038-2 ☎ 0947-28-4790
 ◎ 9:30～17:30 ㊟ 不定 ㊞ 8台

光 修 窯

こうしゅうがま



小倉の企救焼(きくやき)やうきはの一の瀬焼の窯元で修業後、1975年に地元の上野で創業した熊谷光修さん。貝殻を用いたり、格子柄を施したりと独自のアレンジも魅力の一つ。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 2928 ☎ 0947-28-5559
 ◎ 10:00～17:00 ㊟ 不定 ㊞ 8台

上野焼

あがのやき

の窯元

陶器作りに欠かせない
 土と美しい水に恵まれる
 陶芸の里・福智町。
 初夏には清流沿いに
 ホタルも乱舞する
 この地で生まれた上野焼は
 1602年の開窯から
 400年を超える歴史を持つ。
 土と炎と
 匠の手から生まれる器は、
 美しくてあたたかい。



青柳 不老園

あおやぎふろうえん



青柳洋介さんは、2002年に上野へ戻り作陶を開始。器を使う人の顔をイメージしながら制作し、さらには購入者の意見を取り入れて、より良い作品を作り上げていく。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 2812-1 ☎ 0947-28-2139
 ◎ 10:00～17:00 ㊟ 不定 ㊞ 20台

天 郷 窯 元

てんごうかまもと



「お客さんの要望にできるだけ応えたい」と使う人に寄り添い作陶する 2代目西村省二さん。手がけるのは、実用的な湯呑や茶碗をはじめ、茶香炉や花器、鉢など実にさまざま。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 2811-3 ☎ 0947-28-5058
 ◎ 9:00～17:00 ㊟ 不定 ㊞ 5台

守 窯

まもるがま



1980年開窯。熊谷守さんが、独自の表現で上野焼の可能性を探り続ける。特に四季の草花を「掻き落とし」の技法で生み出す器が好評。次女・眞春さんの造型作品も人気が高い。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 1991 ☎ 0947-28-2757
 ◎ 10:00～17:00 ㊟ 不定 ㊞ 15台

庚 申 窯

こうしんがま



1971年に高嶺(こうづる)智山さんが築窯。現在は2代目の享一さん(写真下)、3代目の裕太さん(写真上)が作陶している。父から子、子から孫へ、伝統と個性を受け継ぐ。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 1937 ☎ 0947-28-2947
 ◎ 10:00～17:00 ㊟ なし ㊞ 10台

渡 窯

わたりがま



作陶の心は「故きを温(たず)ね新しきを知る」。変化を恐れず挑戦し続けることで、古典を基本としつつも新しいエッセンスを加えている。渡仁さんで12代目。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 3065 ☎ 0947-28-2175
 ◎ 9:00～18:00 ㊟ 不定 ㊞ 10台

十 時 窯 元

とときかまもと



1602年に開窯し、十時開甫(かいほ)さんで13代目。主に鉄釉・灰釉・銅釉を使用し、茶入や抹茶茶碗などの茶器を中心に作陶。重厚感と深みのある上品な色味が特徴。



◎ 福岡県田川郡福智町上野 1740 ☎ 0947-28-5557
 ◎ 10:00～17:00 ㊟ 不定 ㊞ 10台

1 上野焼の始まり

上野焼の開窯は1602年と伝えられています。織田信長に仕え、千利休から教えを受けた当時を代表する大名茶人・細川忠興が、李朝の陶工・尊楷一行を招いて焼き物を作らせたのが400年を超える歴史の始まりです。後の上野焼の祖になる尊楷は、地名にちなんで上野喜蔵と名を改め、格式高い茶陶を献上し続けました。細川家（忠興・忠利父子）の統治は31年間と短いものでしたが、この間に国焼茶陶、藩窯としての気品と風格の確固たる礎が築かれたように思います。

途絶えかけた伝統、そして再興

1632年、上野喜蔵は藩主の移封（国替え）に従い、長男・上野忠兵衛と子（次男説と三男説あり・上野藤四郎と共に肥後熊本へ移ります。その時、子（次男説と三男説あり・十時孫左衛門と娘婿の渡久左衛門は上野に残り、次の藩主・小笠原家のもとで上野焼を継承。藩窯として庇護され、幕末まで守り継がれていきます。ちなみに熊本へ移った喜蔵は、そこでも優れた焼き物・八代焼（高田焼）を作り、祖となりました。

明治に入り藩が消滅し、上野焼は一時的に途絶えたかのように

2 小倉城と上野焼

前述の通り、上野焼は小倉藩初代藩主・細川忠興が、朝鮮から陶工を招いて登り窯を築かせたのが始まりとされています。そして、2代藩主の忠利も焼き物に造詣が深く、1625年に上野に立ち寄

り、翌年、小倉城下の菜園場窯に同地から腕の良い陶工を集めて作陶した記録が残っています。

小倉藩のお楽しみ窯と言われる菜園場窯は2025年に開窯400年を迎えます。周年イベントの一環として、企画展示やろ作陶・お茶会イベントなどを今後も随時開催予定です。

3 作風の変化



薬灰釉茶碗（口径 11.5 cm／高 7.2 cm／釜ノ口窯）

江戸時代初期

上野焼の祖・尊楷は、もともと唐津で作陶の技を磨いた人物。そのため、「開窯当初の上野焼は、唐津焼の作風や色合いと似たものが多いです」と高霨さん。白地に薬灰釉（わらばいゆう）などの釉薬が使われることが多かったそう。



三彩馬盥形茶碗（口径 11.5 cm／高 6.5 cm／皿山本窯）

江戸時代後期

江戸後期に入るとさまざまな技法が施された作品が見られる。写真の三彩も後期上野焼を代表する陶技で、多様な文様と発色の美しさが特徴。高霨さん曰く「銅の釉薬が使われ始めたのもこの頃だと思います」。

近代

抹茶碗や水指、棗（なつめ）などの茶道具が変わらず作られているほか、本紙でも紹介している酒器や料理皿、花入といった作品も増え、多様化しています。

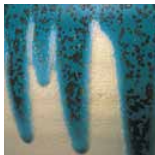
4

上野焼の特徴と代表的な“色”

上野焼は茶陶として発展したため、見た目の存在感に反して軽いうのが大きな特徴です。昔のものをを見ると結構厚い作品も多いですが、現代では柔らかい口あたりを生み出す薄づくりがほとんどです。茶陶だけでなく、普段の生活で使えるものも増え、さまざまな作風が見られるようになりました。個人的には重厚感のある渋い色合いを大切にしていきたいです。中でも上野焼を代表する緑青流しは、やはり特別なものです。

多様な色彩の釉薬

上野焼のもう一つの特徴は、多彩であることです。多種の釉薬が使われ、それぞれに肌合いや艶が違います。今回はその中からよく使われるものをご紹介します。



緑青 ろくしょう
上野焼の代表色となっている酸化銅を使った釉薬。



袖肌 ゆずはだ
袖の皮のような質感になる鉄釉の低火度による窯変。



ヤケ釉
含鉄土石（ヤケ）が原料で深い赤茶色の伝統色。



薬灰釉 わらばいゆう
透明な灰釉に薬灰を混ぜた白濁の美しい釉薬。



鉄釉 てつゆう
灰釉に鉄を混ぜた釉薬。一般的に深い茶褐色。



鉛釉 あめゆう
鉄釉の一種で、酸化焼成で透明感のある鉛色に。

思われましたが、1902年、田川郡の補助を受け、熊谷九八郎らによって再興が遂げられました。その後、陶芸家たちがこの地で次々と開窯し、上野の炎は再燃。1983年には経済産業大臣指定の伝統的工芸品となりました。現在も伝統を礎に、さまざまな陶器が作られています。

細川忠興（三斎）

1563～1646年
安土桃山時代から江戸時代前期の武将、大名。織田信長、豊臣秀吉、徳川家康に仕え、関ヶ原の戦功により、豊前・豊後39万9千石を所領し、豊前小倉細川藩の初代藩主となる。茶湯や文芸にも通じ、千利休の高弟として七哲の一人に数えられている。



教えてくれたのは 庚申窯 二代目 高霨享一さん

上野焼協同組合理事長。1983年九州造形短期大学卒業後、実家の「庚申窯」にて作陶開始。全国伝統的工芸展奨励賞、現代工芸美術九州会展9回受賞、日展会友（16回入選）。2022年4月には、第60回記念日本現代工芸美術展 現代工芸本会員賞を受賞。

上野焼入門

上野焼の歴史と共に、代表的な釉薬や陶印など知っておきたい基礎知識を解説します。



上野焼が生み出される清流の里・福智町へ。

豊かな自然と文化に彩られる福智町へは、福岡市内から車で1時間ほど。温泉や福智山登山を楽しむ人で賑わう。

小倉城

細川忠興が、1602年から7年の歳月をかけて築いた名城。敷地内の小倉城庭園には上野焼の展示スペースがあり、「城テラス」では上野焼の販売も行っている。



5 陶印は左回りの渦模様・左巴

現在の上野焼製品には、高台内や底面付近に必ずこの印が入っていますが、初期の製品にはありませんでした。この巴は高台を削る際、ろくろを左回転させながら、かんなどで外から内に細く削ることでできます。小笠原家時代中期の陶片を見ると右回りと左回り、どちらも存在していたようです。この削りは模様として自然発生し、それが次第に左巴に限定され、窯を表す印に定着していったものと考えられています。



春 4月下旬「春の陶器まつり」

「上野の里ふれあい交流会館」（福岡県田川郡福智町上野 2811）および、上野焼協同組合加盟の各窯元にて、窯元自慢の新作や逸品が発表されるほか、特売品も販売。2024年で第50回目となる。

秋 10月下旬「秋の窯開き」

春とは趣を変え、参加窯元が工夫を凝らした新作や創作品の数々を発表する。開催場所は「春の陶器まつり」と同様。春秋共に県内外から多くの陶芸ファンが足を運ぶ。

冬 2月初旬「バレンタイン猪口（チョコ）展」

2024年で17回目となる恒例イベント。「上野の里ふれあい交流会館」をはじめ福岡市内の数カ所でも期間限定イベントを実施。干支をかたどったものやハート型など各窯元が趣向を凝らしたお猪口を作陶。

上野焼 年間 EVENT

福智町へのアクセス【車】金剛・八幡 IC から約 20 分 ／ 八木山バイパスから約 25 分【公共交通機関】平成筑豊鉄道赤池駅からタクシーで約 10 分