



25-081

## 製品カタログ



数億年の時を内包し存在する、  
純然たる漆黒。  
手技の技術。



## 雄勝石とは

雄勝石は地質学的には北上山系登米層古生代二疊紀（2・3億年前）に属する黒色硬質粘板岩であり、その特性は純黒色で、圧縮・曲げに強く、給水率が低いため、化学的作用や永い年月にも変質しない性質を持っています。その特性を生かし古くから硯の原料として、近代においては屋根等のスレート材として親しまれてきました。

また、雄勝石は玄昌石（ゲンショウセキ）とも呼ばれ、宮城県石巻市雄勝町産のものを呼びます。

「玄」は黒という意味をさし、「昌」は美しいという意味があります。黒くて美しいという意味からこの名がつけられたという説もあります。

## 硯に適した石

この地でとれた石材は、硯のくぼみを掘り出すうえでも、固すぎず、柔らかすぎず、加工のさまたげとなる不純物やすき間も少ない、硯に適した良材です。

硯石の産地として知られるのは、600年前の室町時代。

「オガチノスズリハマ」との記録があります。

また天正期（1573～1591）には、この地に硯職人が来たと伝わっており、江戸時代になるとすぐれた石材がとれる唐桑付近の山は、藩主伊達氏が勝手に石をとることを禁じ「御留山（おとめやま）」としました。

### 主な特徴

- 原石は天然の黒色硬質粘板岩。
- 粒子が均等で光沢抜群。
- 圧縮や曲げに強く、劣化に強い。
- 光沢のある漆黒と美しい天然の石肌模様。

## 雄勝石製品ができるまで

### 1. 採石



露天堀より、重機等を使い原石を採石します。

### 2. 切断



選別された良質の原石を商品の大きさ・厚さ・形に整えて整形します。

### 3. 砂すり



切断した原石を円盤状の回転すり盤機の上のせ、そこに川砂と水を流し込み、表面の凸凹を削り滑らかにします。

### 4. 彫り



縁立て、荒削り、仕上げ彫りの三段階に分けて、のみを肩にあて、体全体で彫り上げます。

### 5. 磨き

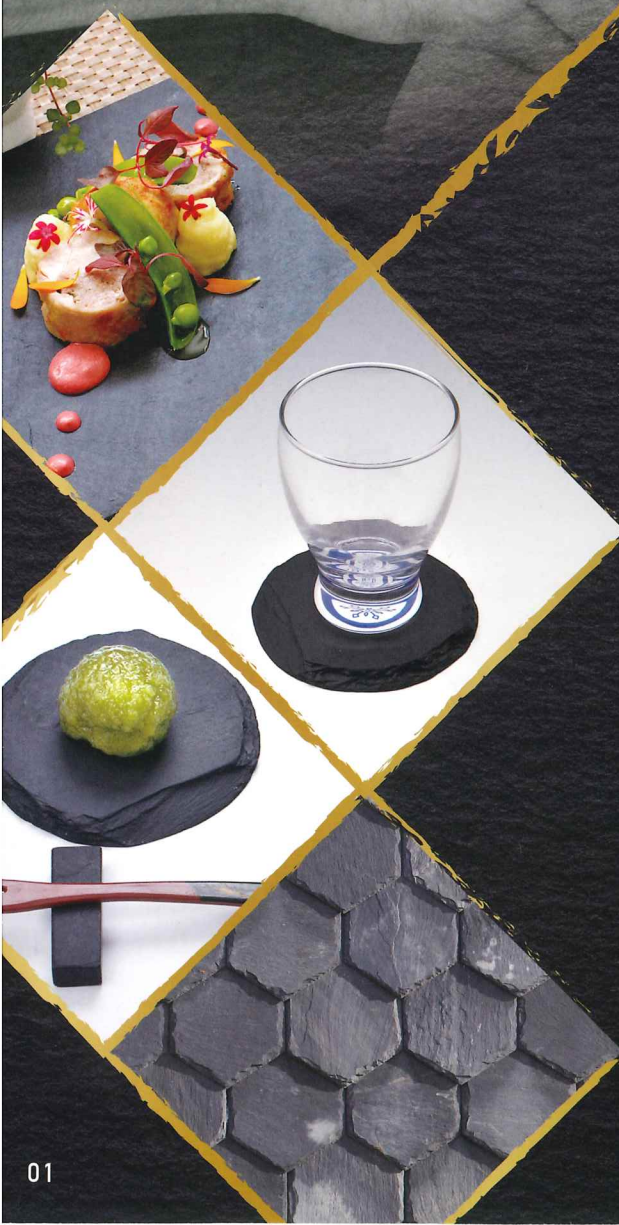
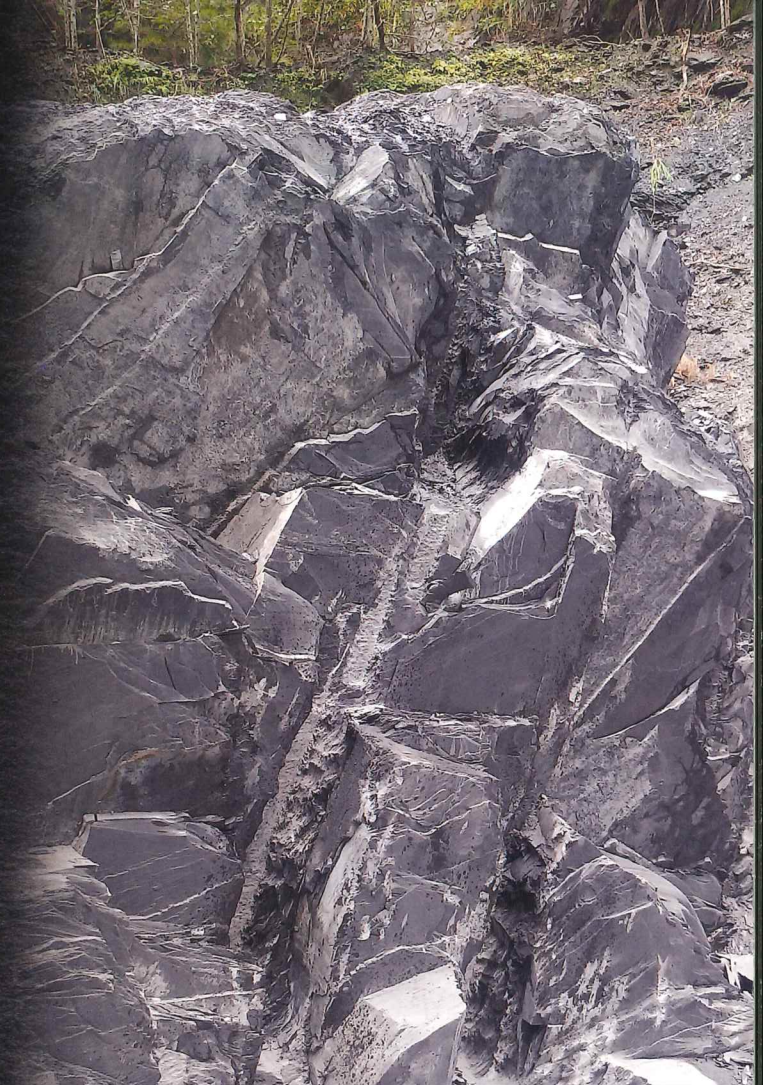


彫り上がった石を中磨き、外磨き、仕上げ磨きの三段階に分けて砥石・ペーパーを使い、表面を丁寧に磨きます。

### 6. 仕上げ

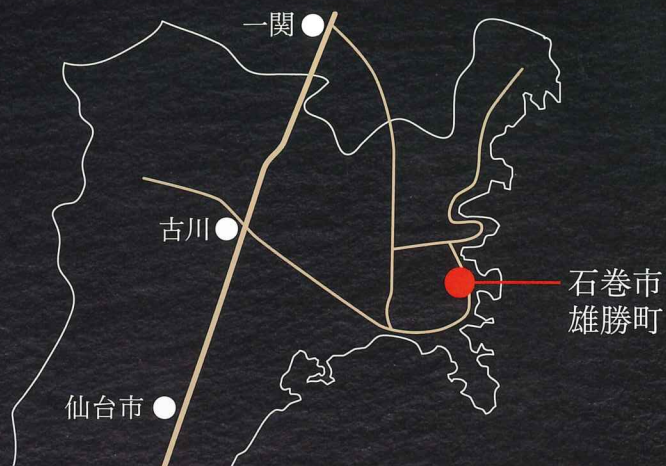


仕上げには、漆を使ったつや出し仕上げと、やき仕上げ、墨を使った墨引き仕上げの3つの仕上げ方法があります。



# 雄勝の硯

雄勝町は国内の硯の90%を供給する硯の産地であり、生産量日本一を誇ります。  
 応永の昔より名硯として称賛され、600年の歴史と伝統が受け継がれています。  
 石そのものの特性を活かし、機能性に特化したシンプルな硯として、多くの方々に愛用されています。  
 また、雄勝硯は平成26年12月に特許庁の地域団体商標に登録されています。



## 雄勝硯伝統産業会館内 展示室



## 食器・工芸品として

機能面もさることながら、山から切り出された玄昌石の石肌は、いつまでも見飽きることのない優雅さがあり、柔らかな黒髪を思わせる女性美も持ち合わせています。自然が作り出すその優美な模様と、各製造工程での手作業によって、玄昌石で作られる食器や工芸品は、同じものが二つとない、世界に一つだけの製品となります。



## 建築資材として

経年変化に強いという特性を活かし、平成24年10月に復原された東京駅丸の内駅舎の屋根に、雄勝産スレートが使われています。日本建築屋根材はもちろん、洋風建築屋根材としても幅広く利用され、スレート同様に建築物の外壁材や水場（手洗い場・浴室の洗い場）等のタイルとしても利用されています。



600余年の伝統と技が光る、雄勝玄昌石製品の原点。

# 雄勝硯

雄勝で作られる硯は、装飾などの意匠性に富んだ彫刻的な硯ではなく、雄勝石（玄昌石）の特性を活かし機能性に特化したシンプルな硯です。墨をする際に歯の役割を果たす鋒銚（ほうぼう）の「荒さ、細さ、硬さ、柔らかさ」の丁度良いバランスは、まさに大地の恵みです。

角型硯3.5×6寸  
(180×105×33mm)



角型硯53寸  
(150×90×23mm)



角形58寸  
(240×150×45mm)



角形大46寸  
(180×120×32mm)



4寸丸共蓋付  
(120φ×25mm)



自然型硯  
(191×160×33mm)



天然自然縁58寸  
(240×150×40mm)



天然石松風彫硯58寸  
(240×150×45mm)



門字硯小46寸  
(165×105×30mm)



角型硯35度  
(105×45×15mm)



天然型35度  
(105×45×13mm)



本料紙35度  
(105×45×15mm)



角型松風彫硯  
(210×150×32mm)



角型松風裏彫硯  
53寸(150×90×22mm)  
小46寸(165×105×25mm)



角型波板松風彫硯大46寸  
(180×120×29mm)



角形25度  
(75×45×8mm)



玉峰硯  
(98×83×17mm)



玉峰硯大  
(110×95×19mm)

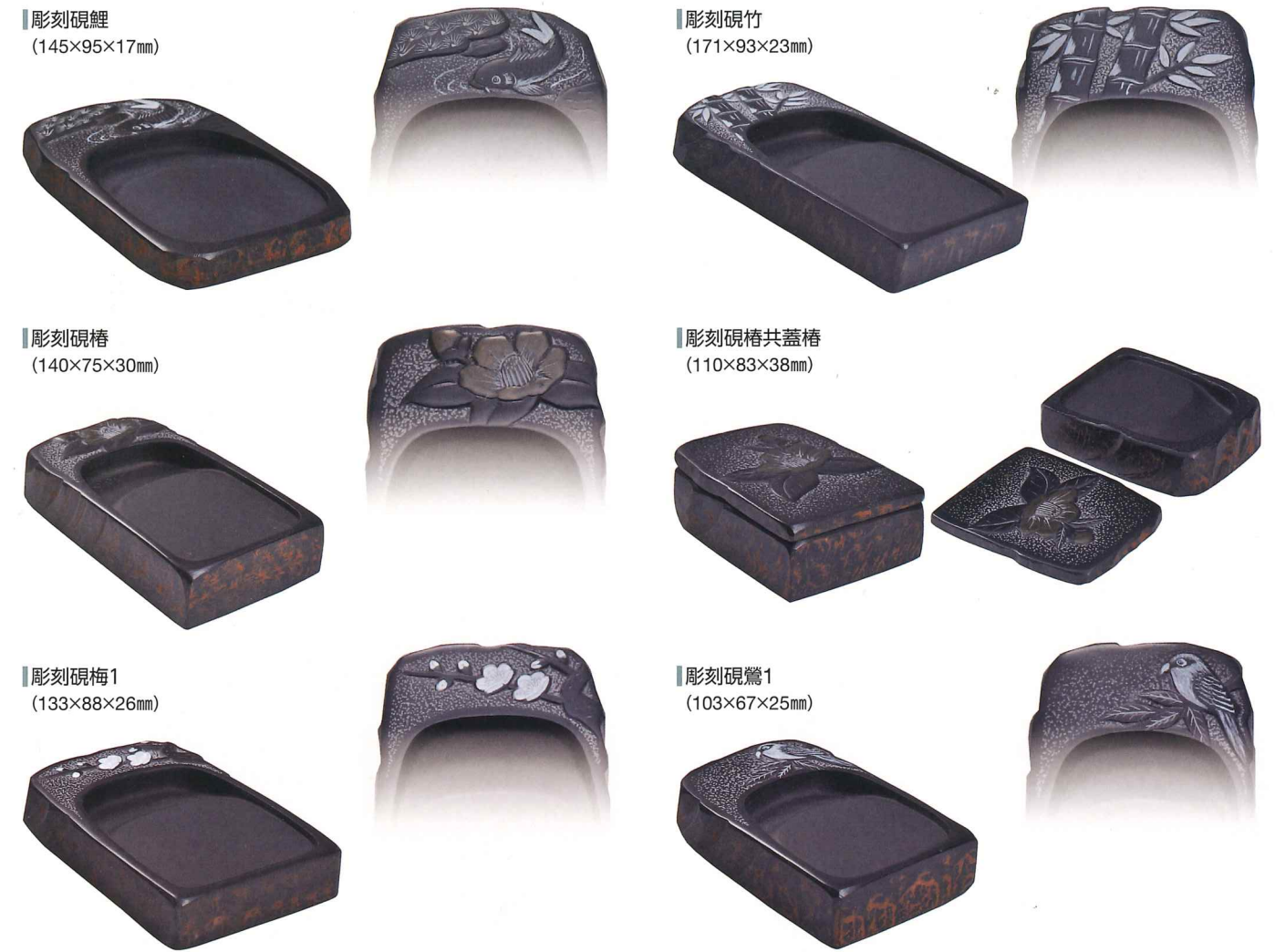


光琳硯45平  
(135×75×20mm)



自然型大46寸  
(180×120×30mm)



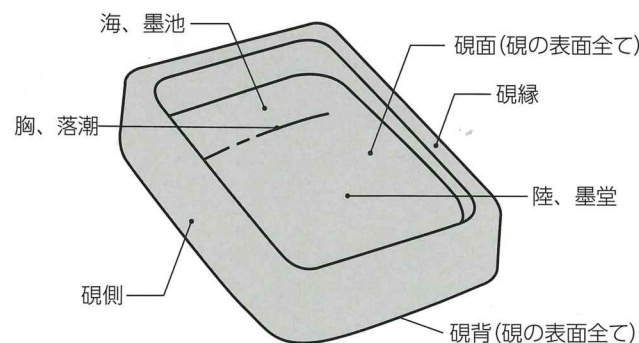


## 硯の基礎知識

うすい石盤に置いたつづ状の墨に水を加え、擦り石で墨を磨ったことから「すみすり」といわれ、それが転じて「すずり」となった。硯の素材は石が多いが、瓦、陶磁、玉、金属製のものもあり、形も長方形、円形、風字形などがある。硯は中国から日本に伝わり、当初は陶磁製だったが、平安時代の10世紀ころより日本産の石硯が使われるようになった。

### 硯の各部の名称

硯の表面を硯面、背面を硯背、側面まわりを硯側、硯面の縁まわりを硯縁、墨をする所を陸あるいは墨堂、墨汁をためるくぼみを海あるいは墨池、墨堂と墨池の境を胸、墨が流れ落ちる部分を落潮という。硯面には、やすりの役割を果たす目には見えない凹凸、鋒鉞があり、墨がそれにひっかかって、磨られていく。



### 硯の選び方

打検 硯を持ち、硯の四隅を軽く叩き、石の音を確認する。金属音に近い澄んだ音がすれば、石の中に割れなどはないと確認できる。

水持ち 硯の墨堂に息を吐きかけ、水分が消えていく時間を確認する。乾く時間が遅ければ、水持ちの良い硯と確認できる。

海の深さ 墨をためる海の部分の硯の厚みを、親指と人差し指で確認する。一般的にうすいと感じた場合、海を深く彫り下げており、墨がたっぷり入る。厚いと感じた場合、通常の墨の量が入る。

## 硯の種類

雄勝硯は外形から大きく4種類に分けられます。また、硯の表面（硯面）の彫り方には3種類あります。

### 表面（硯面）による分類

唐型硯



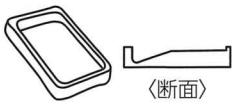
中国の唐の時代に開発された形とされ、硯の部首で胸の部分がデザインされており出ている。

松風硯



硯面全体を斜面彫りしている硯。墨を磨る面が海にもなっているため、墨を磨っているときに、加えた水とがきまぜられ、墨色のばらつきが少ない。

料紙彫硯



硯は中国から日本に伝わったといわれており、料紙彫硯は、そのころ伝わった唐型の硯が日本仕様に改良されたものといわれている。

### 外形による分類



自然型硯



天然型硯



角型硯



特殊型硯

自然型硯

採石されたままの原石を硯として製作した一点もの。

天然型硯

採石された原石を規格サイズに切断し、硯材の四隅を人工的に取りのぞき、形をととのえた硯。雄勝石のうすく割れる特質をいかし、一枚の硯材を蓋と硯本体の二つに分けて製作した共蓋付硯もこの天然型である。

角型硯

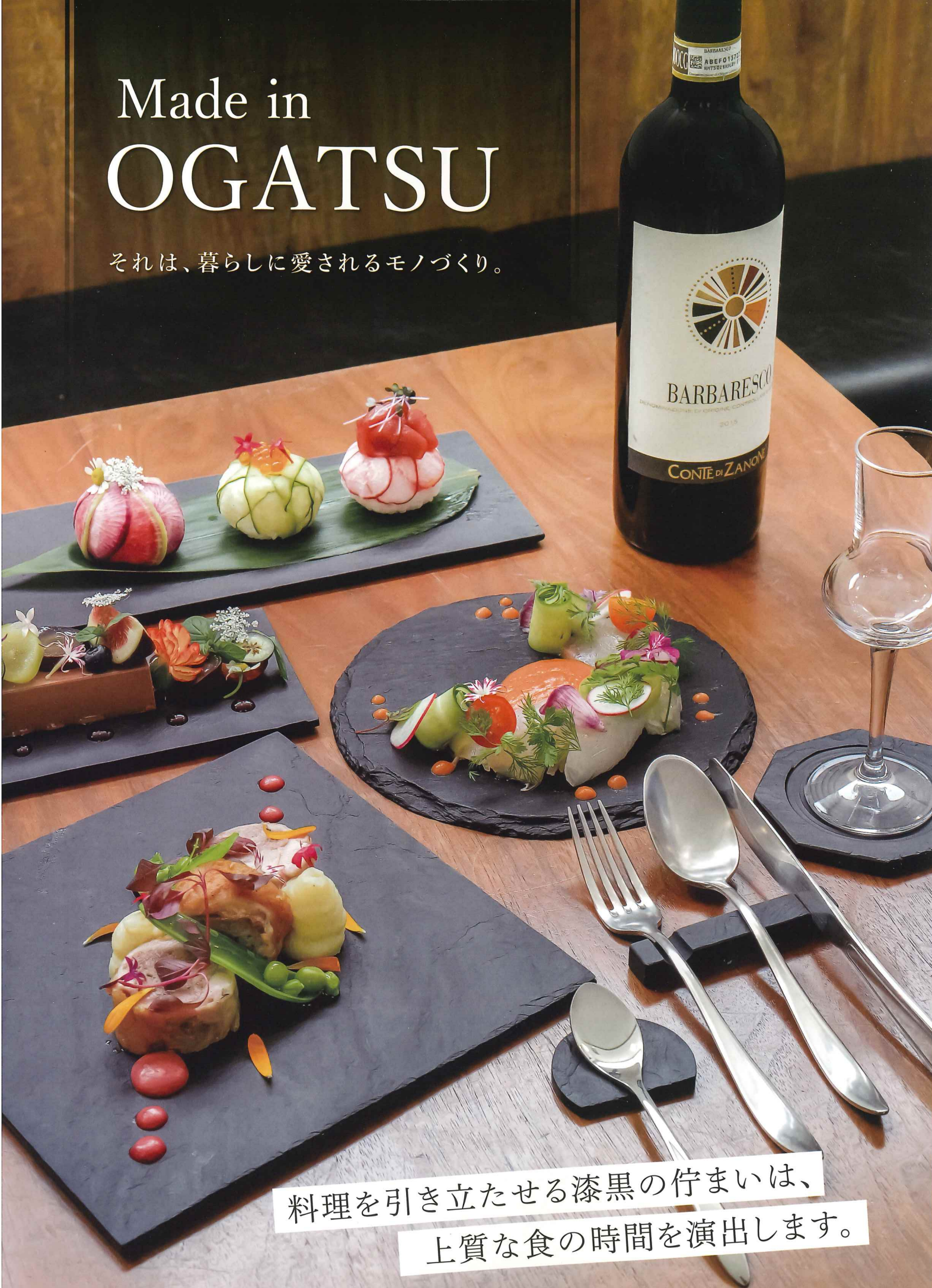
硯の基本的な形とされる。原石を規格サイズに切断し、製作した硯。小学生が使う学童用硯として知られる。

特殊型硯

文字の部首・動物の顔・壺の断面などをモチーフに製作した硯。漢字の門構えや風冠をモチーフにした門字硯、風字硯。猿の顔を正面から見た構図の猿面硯。日本古来のデザインとして太陽と月をモチーフにした日月硯など、さまざまな硯がつけられている。

# Made in OGATSU

それは、暮らしに愛されるモノづくり。



料理を引き立たせる漆黒の佇まいは、  
上質な食の時間を演出します。

## 雄勝石の テーブルウェア

硯に用いられているものと同じ雄勝石から作られるテーブルウェアは、独特の深みがある黒色と自然の産物である石の割肌を活かし、それぞれに表情の異なる世界に一つしかないアイテムとなります。

### 石皿角

270角 (270×270×6mm) 150角 (150×150×6mm)  
240角 (240×240×6mm) 120角 (120×120×6mm)  
210角 (210×210×6mm) 90角 (90×90×6mm)  
180角 (180×180×6mm)

【表面】



【足付 表面】



【裏面】



【足付 裏面】



### 石皿角 ラフカット

270角 (270×270×6mm) 120角 (120×120×6mm)  
240角 (240×240×6mm) 90角 (90×90×6mm)  
210角 (210×210×6mm)  
180角 (180×180×6mm)  
150角 (150×150×6mm)

【表面】



【足付 表面】



【裏面】



【足付 裏面】



## 石皿 長方形

(300×150×6mm) (210×140×6mm)  
(300×70×6mm) (200×90×6mm)  
(270×120×6mm) (90×90×6mm)  
(230×140×6mm)



【表面】



【裏面】

【足付 表面】



【足付 裏面】



【足付 表面】



【足付 裏面】



## 石皿長方形 ラフカット

(295×145×6mm) (190×130×6mm)  
(295×70×6mm) (190×80×6mm)  
(270×120×6mm) (180×150×6mm)  
(230×140×6mm) (130×90×6mm)  
(210×100×6mm)



【表面】



【裏面】

【足付 表面】



【足付 裏面】



【足付 表面】



【足付 裏面】



## 石皿丸 ラフカット

(φ270×6mm) (φ180×6mm)  
(φ240×6mm) (φ150×6mm)  
(φ210×6mm) (φ120×6mm)  
(φ190×6mm) (φ90×6mm)

【裏面】



【表面】

【足付 表面】



【足付 裏面】

## 石皿半月 ラフカット

(φ270×6mm) (φ190×6mm)  
(φ240×6mm) (φ170×6mm)  
(φ210×6mm) (φ150×6mm)



【足付 表面】



【足付 裏面】



自然石の風合いをそのまま活かした割肌は、ひとつひとつ違っておりますので、サイズ及び写真は目安となります。

石皿台付230×140  
(230×140×15mm)

【表面】



【裏面】



【足付 表面】



【足付 裏面】



石皿醤油受付き  
(230×140×15mm)

【表面】



【裏面】



石皿下駄付き  
(300×90×15mm)

【表面】



【裏面】



ペントレー  
(210×110×6mm)



雄勝石皿

磁気皿

## 雄勝石皿と 一般的な磁気皿

# 保温性と保冷性について

## “おいしい料理”を“おいしく保つ”

雄勝石皿は最高級の硯にも使われている雄勝石(粘板岩)を切り出して作られています。雄勝石は粒子が均質で光沢があり、吸水率が低く、化学的作用や経年にも変質しない性質をもっています。また、温めれば冷めにくく、冷やせば冷たいままといった「保温・保冷」性にも優れているので、料理皿としても実用性に優れた製品です。

### 測定概要

- 実施日  
平成28年1月22日
- 計測装置  
顕微鏡機能付きサーモグラフィ
- 測定状況  
図1の様に2種類の皿を並べて、サーモグラフィで上から計測

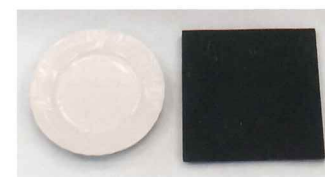


図1/左:磁気皿 右:雄勝石皿

### 設置状況

図2の様に床面と計測対象皿の間に厚さ30mmの断熱材を挟み、床面の放熱の影響を抑え、測定対象皿が雰囲気環境から放熱する様子が計測できるようにした。

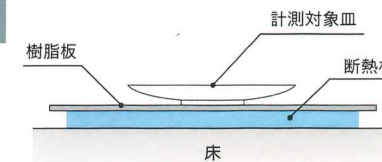
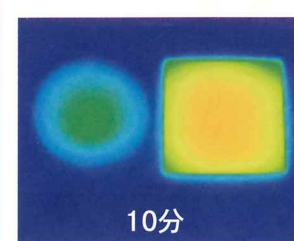


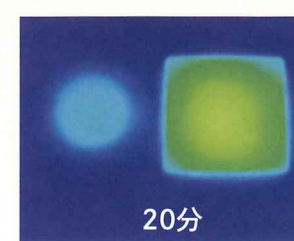
図2/側面の様子(模式図)

高温  
↓  
低温  
皿の加熱温度:105℃ 室温:21℃

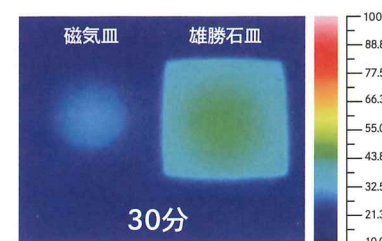
「高温→常温」の加熱条件:105℃の恒温槽に2種類の皿を3時間以上入れ、加熱後、取り出し計測。



10分



20分

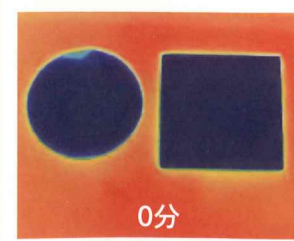


30分

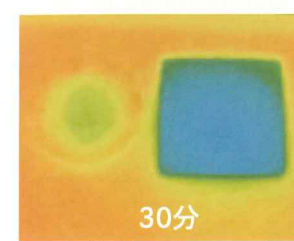
30分後、磁気皿約30℃に対して、雄勝石皿 約40℃

低温  
↓  
常温  
皿の冷却温度:-5℃ 室温:20℃

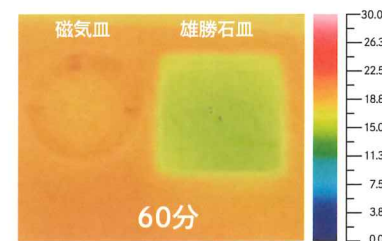
「低温→常温」の保冷条件:-5℃の冷蔵庫に2種類の皿を8時間以上入れ、冷却後、取り出し計測。



0分



30分



60分

60分後、磁気皿約20℃(ほぼ室温)に対して、雄勝石皿 約16℃



## ナイフレスト

箸置きナイフレスト  
No.1  
(60×10×10mm)



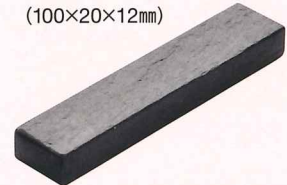
箸置きナイフレスト  
No.2  
(45×15×12mm)



箸置きナイフレスト  
No.3  
(60×25×12mm)



箸置きナイフレスト  
No.4  
(100×20×12mm)



箸置きナイフレスト  
No.5  
(60×15×12mm)



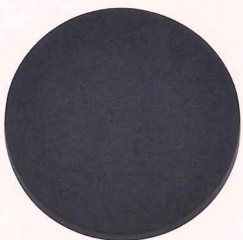
箸置きナイフレスト  
No.6  
(75×15×12mm)



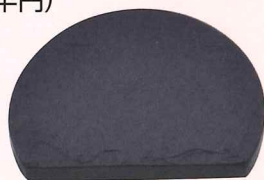
箸置きナイフレスト  
No.7  
(85×15×12mm)



箸置き(丸)  
(φ50×6mm)



箸置き(半円)  
(φ50×6mm)



箸置き桜  
(59×40×13mm)



## コースター

四角 Bライン コースター  
大(100×100×6mm)  
小(85×85×6mm)



八角 コースター  
(90×90×6mm)



四角 コースター  
大(90×90×6mm)



## ペーパーウェイト・マウスパッド

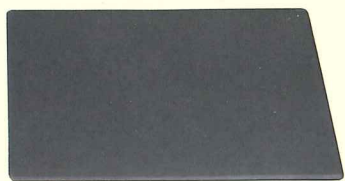
角型ペーパーウェイト  
(45×75×20mm)



丸型ペーパーウェイト  
(φ70×15mm)



マウスパッド  
(155×105×2mm)



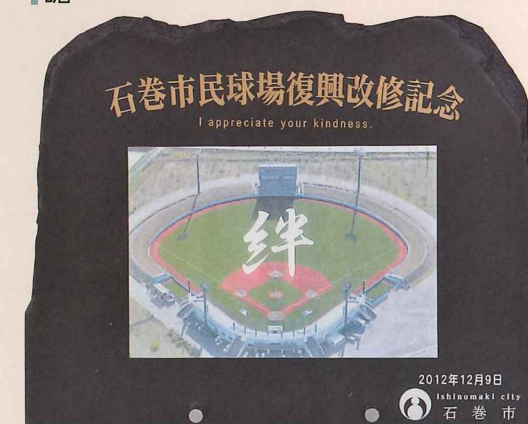
オーダーメイド承ります

雄勝石時計

(240×240×6) (200×200×6) (150×150×6)  
(210×210×6) (180×180×6)



碓



記念碓



表札



東北・みやぎ復興マラソン  
FINISHERメダル



碓





#### オーダーメイドについて

当カタログ掲載の各商品は既製品となりますが、サイズ、形状、文字プリントなど、各種要望への個別ご対応も可能ですのでお気軽にご相談ください。※価格、納期は要相談。

#### 商品の修理、メンテナンス等について

- 破損した部分は捨てずに、必ず本体と一緒にお願いします。
- 商品の軽微な修理並びに仕上げ直しにつきましては、1年目の修繕料は無料とし、往復送料のみお客様のご負担となりますが、2年目以降からの修繕につきましては、修繕料並びに往復送料はおお客様のご負担にてお願いいたします。  
※お客様から産地へは元払い、産地からお客様へは着払いとなります。
- 各商品は、自然素材を使用し、手作業により製作されていることから、製作寸法はまれに若干の誤差が生じる場合がありますのでご了承願います。

#### お問い合わせ先

### 雄勝硯生産販売協同組合

〒986-1335 宮城県石巻市雄勝町下雄勝2丁目17番地

TEL 0225-57-2632 (雄勝硯生産販売協同組合)

0225-57-3211 (雄勝硯伝統産業会館)

URL <https://www.ogatsu-suzuri.jp/>

【楽天市場】

URL <https://www.rakuten.co.jp/ogatsusuzuri/>

雄勝硯  
生産販売協同組合  
ホームページ



楽天市場  
ホームページ



#### 交通のご案内

|  |                        |               |       |
|--|------------------------|---------------|-------|
|  | 東京                     | 東北自動車道 約4時間   | 仙台南IC |
|  | 仙台南IC                  | 三陸自動車道 約50分   | 河北IC  |
|  | 河北IC                   | 釜谷トンネル経由 約20分 | 雄勝    |
|  | 東京                     | 東北新幹線 約2時間    | 仙台駅   |
|  | 仙台駅                    | 仙石線 約1時間      | 石巻駅   |
|  | ※JR石巻駅からは車になります。(約40分) |               |       |