

小鹿田焼の里地域活性化プロジェクト

大分大学 経済学部 経営システム学科
于ゼミ

背景・目的

大分県日田市北部の「小鹿田焼の里」は、約300年の歴史を持つ伝統的な焼き物の産地です。川の流れを利用した「唐臼（からうす）」や、機械を使わない手作業による制作が特徴で、一子相伝で技術が受け継がれてきました。しかし近年、後継者不足や販路拡大が課題となっています。本プロジェクトでは、「伝統」と「革新」をテーマに、現地での調査を実施。5年ぶりに開催される「民陶祭」に参加し、来場者へのインタビューを通じて消費者視点での魅力や改善点を探りました。また、職人へのヒアリングを行い、技術継承や販路拡大の実情を把握。こうした調査を基に、小鹿田焼の持続可能な発展に向けた施策や地域の魅力発信のアイデアを提案することを目的としました。

体制

【指導者】

大分大学 経済学部 経営システム学科
・教員 于松平

【連携先】

大分大学 経済学部
経営システム学科 于ゼミ

【活動地域】

大分県 日田市 源栄町 皿山(小鹿田焼の里)

【参加学生】

10名(学部3年:10名)

フィールドワーク

インタビュー調査と写真・映像収集

「小鹿田焼の里」にて

2024年10月12日午前10時～午後5時にかけて民陶祭来場者にインタビューを実施

インタビュー項目は以下の通り

- ・小鹿田焼を購入した理由
- ・日常で小鹿田焼を使用する場面について
- ・小鹿田焼のどのような点に価値を感じるか
- ・小鹿田焼の歴史を守るために必要なこと等

職人へのインタビュー

2024年11月27日 15時から18時にかけて小鹿田焼の里にて、小袋道明窯, 坂本浩二窯, 坂本工窯を訪問

坂本工さん、坂本浩二さん、坂本拓磨さん、小袋道明さん、小袋杏梓さんへ

インタビューを実施

- ・小鹿田が抱える課題
- ・新しい取り組み
- ・仕事の中での困りごと
- ・歴史を守るうえで困難なこと等

活動記録



2024年10月12.13日

民陶祭へ

日田市小鹿田焼の里で行われた
民陶祭でお客さんにインタビュー

2024年11月27日

職人へインタビュー

実際に職人さんへインタビュー

(右は職人の小袋さん)



2025年1月～

大学図書館での展示

大学の図書館での展示や
動画作成など行った



成果および課題

来場者アンケートの成果

・焼き物は日常での使用が大多数を占める・小鹿田焼の歴史を守るためには SNS やマスメディア等で一重につく機会を増やす意見が多かった。小鹿田焼の価値は伝統的な技術や文化、実用的な日用品として価値を感じている人が多い。

職人インタビューの成果

・原材料の入手困難性(コメ農家の機械化によって原料の藁が入手困難)
・行政との関係(重要文化的景観)等による規制によって柔軟に環境の変化に対応できない。

