




황토가 살아 숨쉬는 "영암도기"

영암도기는 우리나라 최초의 시유도기(施釉陶器)인 구림도기에 역사성을 두어 황토를 이용하여 새롭게 개발한 도자기로 영암군의 "자체 브랜드"이다.

영암도기의 장점

소지의 우수성, 유약의 전통성, 디자인의 품격으로 요약할 수 있다. 도기를 만드는 소지는 황토를 이용하는데 영암군은 광활한 아산개발지에 질 좋은 황토가 풍부하게 매장되어 있다.


건강에 이로운 황토를

도기의 소지(素地)로 활용하여 도기의 입자와 색감을 조절함으로써 소비자의 선호에 맞는 명품도기를 만들어 내는데 오직 전통 수작업만을 고수하여 한정 생산한다. 2002. 2. 28일에는 "황토를 이용한 도자기 제조방법"을 우리군과 이화여자대학교 공동으로 특허를 취득하여 도자기 원료의 새장을 연 것으로 평가받고 있다. 특히, 한국요업 기술원에 소지 분석을 의뢰한 결과 소지에서 인체에 해로운 환경호르몬이 검출되지 않아 건강한 식생활용기로 특화하는 길을 열었다. 또한 황토는 원적외선을 방출하는 원료로서 황토로 빚은 영암도기는 원적외선 방사율이 92%로서 차물의 적정온도(70~80℃)에서 방사에너지가 배가되며 대장균과 포도상구균에 98%의 항균성을 갖고 있습니다.


유약은 대표적으로 재유, 황토재유, 흑갈유인데

소나무의 재를 수비하여 "천연재유"를 제조 사용함으로써 색감이 깊고 중후하여 싫증이 나지 않는다. 황토와 재를 혼합하여 만든 "황토재유"는 황갈색의 따뜻함과 한국적인 정감을 나타내며 "흑갈유" 또한 태토와 잘 밀착되어 투박한 형태와 선이 잘 어울려 품격을 한층 높여준다. 특히, 영암도기가 자랑하는 한국적인 색은 소성방법에서 나타나는데 우리나라 전통 소성방법인 환원소성과 산화소성을 사용하여 1220℃~1250℃까지 구워 색감이 뛰어나고 도기이면사도 강도가 높다. 도자기의 형태에서 가장 중요한 디자인은 1200여년전 구림도기의 원형에서 출발하여 옛 질그릇의 한국적인 멋을 살리면서 현대적인 생활미감에 어울리는 선을 찾는 작업을 통해 이루어지는데 영암도기는 근본적으로 한국전통의 선을 유지하면서 국제적인 감각이 살아있어 명품도기의 완성도를 높여준다. 이렇듯 영암도기는 건강미와 전통미가 어우러져 "국제적인 명품"으로 지명도를 높여 가고 있으며 "최고가 아니면 만들지 않는다"는 장인 정신으로 도기의 품격을 높여 나가고 있다.