

110111三年三月
12号



ヒビノリタ

「有田とマイセン」
^特集^



短歌： 笹井宏之

1982年8月1日、佐賀県西松浦郡有田町泉山に生まれる。
2004年、短歌を作りはじめる。
2005年10月、連作「教えてゆけば会えます」で第四回歌葉新人賞を受賞。
2007年1月、未来短歌会に入会。加藤治郎に師事。同年度、未来賞受賞。
2008年1月25日、第一歌集「ひとさらい」(Book Park)刊行。
2009年1月24日、自宅にて永眠。(享年26)
2011年1月24日、『えーんとくらから 笹井宏之作品集』(PARCO出版)、
第一歌集『ひとさらい』、第二歌集『つくとろり』(ともに書肆侃侃房)、刊行。
2013年8月1日、新鋭短歌『八月のフルート奏者』(書肆侃侃房)、刊行。
2019年1月10日、文庫版『えーんとくらから 笹井宏之』(筑摩書房)、刊行。

ブログ「些細」 <http://sasai.blog27.fc2.com/>

イラストレーション： MATSUICHI

佐賀県伊万里市に生まれる。有田工業高校デザイン科卒。
佐賀市在住。グラフィックデザイナーとして MATGRAPH を営む。
小学生の頃スケッチ大会で入選した衝撃が
絵やアート関係に興味を持つきっかけになる。
2013年佐賀市 PERHAPS GALLERYにて初の個展「浮遊」を開催。
その他のグループ展にも参加している。
グラフィックデザインユニット「点楽第」所属。

<http://matgraph.net>
matsuichi99@gmail.com

有田とマイセン

text: Yayoi Araoka photo: Satoshi Kataoka

ドイツのマイセン市で生産される西洋白磁の至宝『マイセン』。ヨーロッパの宮殿を思わせる絢爛豪華な食器や人形たちは優美さだけでなく、時間の結晶のような精巧さに手仕事の妙を感じずにはいられない。これまでどこか遠い国の伝統工芸品という気がしていたが、今回の特集を通してマイセンと有田の深いつながりに驚き、時空を超えたヒューマンストリーに大きな感動を覚えた。

七人のサムライたちが求めたもの

ヨーロッパの王侯貴族に愛された有田焼

近世ヨーロッパにおいて東洋から運ばれた陶磁器は金や銀のように珍重され、17～18世紀、王侯貴族たちは競うように中国や日本の磁器を収集した。なかでもザクセン選帝侯兼ボーランド王だったアウグスト強王は、鍊金術師ベトガーに命令して1709年ついにマイセンでヨーロッパ初の白磁器の製造を成功させる。各国の王侯貴族に先駆けて、ヨーロッパで初めての磁器窯を翌1710年に開いた。他国から大量の注文が舞い込むことが約束されたマイセン窯のために、手本となるべき上質の中国や日本の磁器（＝有田焼）をアウグスト強王は精力的に収集し始める。

帰国したサムライたちの情熱は1975年、福岡大博覧会での「古伊万里里帰り展」として花開き、全国で37万人もの来場者を集めた。これをきっかけに1979年に有田町とマイセン市が姉妹都市となり、さまざまな交流が始ることになる。

特に柿右衛門様式の有田磁器は、ヨーロッパで高く評価されており、マイセン窯では写真では見分けがつかないほどの精巧な模倣品が作られた。世界の名窯と言われるマイセン磁器の発展に、有田焼が与えた影響は計り知れない。



東京国際空港からヨーロッパへ向けて出発する七人のサムライ ※1
970. 8. 27

二つの「陶都」の言葉を越えた交流

さて、ここからは現代のお話。有田とマイセンの姉妹都市交流に携わっておられるお二人に、それぞれの思いを語っていただいた。

対談の場所となつたのは、築110年の時を静かに刻む手塚商店。やきもの販売とギャラリーを経営される12代目店主の手塚英樹さんは、1991年に青年会議所メンバーとしてマイセン市を訪問されている。

「ベルリンの壁が崩壊してまもなかつたので、空港にはマシンガンを抱えた兵士が立つてたり、町中には戦車があつたり、びっくりする時代でした。姉妹都市とはいえ、それまでは市民レベルでの交流は不可能でしたから、この年に姉妹都市再調印となり、新たな友好関係を築く礎となつたわけです」。

しかし、具体的にどういう形で交流を続けていけばいいのか。

誰かが舵取りをしなければ机上の計画で終わつてしまふと危惧した手塚さんらは、青年会議所で役割を担い、1992年初の青少年交流を実現させた。

「有田に住む中学生～高校生を引率して行つたのですが、現地到着が夜になつてしまい、暗い建物の中で体の大きなドイツ人

国際交流員としてドイツから有田へ

との対面に子どもたちの顔は引きつっていました。大丈夫だろうかと大人たちの不安をよそに、翌朝は全員が満面の笑顔。子どもたちの対応力のすごさに驚き、これは続けていくると確信しましたね」。

翌年はマイセン市からの青少年派遣があり、以降今日まで顔の見える市民レベルでの交流が続けられている。とはいえ、言葉の壁はないのかと質問すると、「酒飲めばなんとかなる」と陽気に笑う手塚さん。親密さを物語る話はまだまだある。

「有田と同じようにマイセンの町並みにも伝統的建造物があり、新しきものを取り入れながら古きものが大事にされています。アリタリングと名付けられた通りには『有田さくら会』から贈られた桜の木が植樹され、2019年の姉妹都市締結40周年にはアリタ小学校マイセンも完成しています。コロナ禍でここしばらく交流が休止していますが、来年の45周年記念には有田の名前のついた小学校をぜひ見に行きたいと思っています。マイセン市はエルベ川の氾濫による2度の水害が、日本は東日本大震災に見舞われましたが、互いに支援金を募り励まし合いました。離れていても心が繋がっていることをしみじみと感じましたね」。



姉妹都市締結調印式（1979年）※6

里帰り出品作を選ぶ様子 ※4

アルブレヒト城とマイセンの町並み ※2

青少年交流でのマイセン磁器製作所見学 ※5

マイセン磁器製作所 ※3

日本での留学経験を活かしてJETプログラムに応募し、有田町役場の国際交流員として採用されたヴィンセント・ホイザさん。来日して丸13年、有田町に住んで5年目、言うまでもなく日本語も有田弁も話せるドイツ人である。

「始めからやきものに興味があつたわけじゃないんです。配置先が有田となり、九州のやきものの町なんだと知つて…。マイセンと姉妹都市であることが分かり、そこで初めてマイセン磁器製作所を訪ねました。やきものに詳しくなくてもIKEAとは明らかに違うなと思いましたよ」。

日本で2度の留学経験があつたが、有田は町並みも雰囲気もよそにはない魅力があると話すヴィンセントさん。有田で暮らすようになり、「やきものを見る目が肥えた」ことが自慢だ。

「町のあちこちにやきものがあり、泉山磁石場や陶山神社、黒髪山のように唯一無二の景色に惹かれます。400年の伝統を守りながら新しいことも取り入れ存続している。有田には未来があると感じます」。

ヴィンセントさんの仕事は多岐にわたる。翻訳通訳はもちろん

ARITA no KAWAII

文・荒岡弥生 写真・片岡聰



かみありた 上 有田 KAMARIITA 佐賀県西松浦郡

08 有田焼町並み コレクション

世界中どこにいても通販で何でも手に入る時代だが、現地でしか売ることができる「せん」という姿勢を実直に貫んでいる人たちが、ここ有田にいる。彼らが手がけるのは、有田の伝統的建造物をミニチュア磁器で再現した『有田焼町並みコレクション』。この町のシンボルとなる建物がカプセルトイになつて登場し、海外の旅行客にも好評だ。

誕生のきっかけは、聴窯・辻聰彦さんが2015年に立ち上げた『Arita Ceramics Railway』プロジェクトに繋がる。当時、有田窯業大学校現生は佐賀大学有田キャンパス)の非常勤講師をしていた辻さんと教え子らが、「町を元気にする」アイデアを考え、有田焼のおもちゃを『ガチャガチャ』で販売しようと考えた。製作メンバーみんなで町歩きをし、三角の瓦屋根や蔵造りなど有田らしいある建物の写真を撮り、創作へ。鍛込み成型で一つ一つレット品もあるので、中にはまとめて買いしたいと希望される方もおられるのですが、ぜひまた有田でお買い求めくださいとお願いしているんです」とおっしゃる。10種類十シートの町の活性化に役立てられている。



※1 左から 森正洋(陶磁器デザイナー) / 武富忠勝(親和陶磁器)
金子源(源右衛門窓) / 深川正(香蘭社) / 山口秀市(ヤマト陶磁器)
蒲地昭三(賞美堂) / 酒井田正(十四代酒井田柿右衛門・柿右衛門窓)
※2 ※3 ※5 写真提供: 有田マイセン友好協会
※4 『おんなの有田皿山さんば史(1998 有田町教育委員会発行)』出典
※1 ※6 ※7 写真提供: 有田町

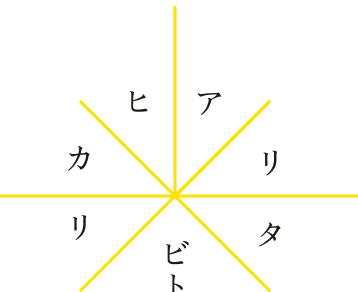
磁器発祥の地という同じ運命をもつ二つの町は、「陶都」としての営みを続けながら互いを尊重し、遠きふるさとを思いやる。帰国際、ホストファミリーとの別れは寂しいが、「そいぎんた(=またね)」と明るく笑って、再会を約束し合うのだそうだ。やきものの先人たちは、現代のわたしたちに国境のないユートピアを作ってくれたのだ、と思つた。

のこと、小中学校に出向いて国際交流の授業、学生たちの留学の相談にのつたり、町民向けの英会話教室、有田で暮らす外国人のための日本語教室なども行つてゐる。ここ最近は英語でインスタグラムを始め、有田焼の魅力を海外に配信しているそうだ。「学校で子どもたちに海外の文化や習慣などの話をすると、とても真剣に聞いてくれて興味を持つてくれます。仕事を通して人ととの架け橋になれることが嬉しいし、それがやりがいですね。残念ながらこの夏任期満了のためこの町を去ることになるのですが、有田とはこれからも関わっていきたいと思っています」。



手塚英樹さん

ワインセント・ホイザさん



文＝荒岡弥生
写真＝片岡聰

西山 美春さん

Miharu Nishiyama



「ていねいな暮らし」という言葉を、一時期は雑誌でよく目にした。季節の野菜を使ったヘルシー料理を個性的な器に盛り付け、それを家族で囲む豊かな時間。人並みにそんな風景に憧れたが、ズボラ人間はそう長続きしない。

「いいえ、わたしだってそう。家事や育児、仕事に追われる毎日でも、食卓を楽しくしてくれる器があると気分が変わりませんか？」特別な日のための高級な器ではなく、同じ世代の女性たちに日常使いのいい器を紹介したいくて」。

スパーで買ってきていた惣菜も何に盛り付けるか、料理に合った器があれば祝いごとや季節感だって演出できる。まるで魔法をかけるみたいに、美春さんは「映える食卓」を毎日SNSで配信している。

結婚を機に有田にお嫁に来て10年。インスタのフォロワー数5万人という、今や西富陶磁器には欠かせない広報・企画担当の美春さんは山形県尾花沢市のご出身。工業高校のインテリアデザイン科を卒業後、地元の百貨店でアルバイトをしたのがやきものとの縁の始まりと話す。

「やきものというよりインテリアが好きだったので、器を使つたディスプレイを考えるのが毎日楽しくて。造花とかいろんなものを使って展示をするんですが、ディスプレイまるごと購入したいと言われた時はいくら貰えればいいんだろうと迷っちゃいました（笑）。この時の経験が、ものは見せ方

ひとつで売れ行きが変わることを教えてくれました」。
「できるアルバイト」として本社採用され、26歳で東京へ。ブリティッシュマンながらに生活がキラキラと一変し、消費地問屋の企画営業として流行の最先端をいち早くリサーチすることが仕事となつた。

美春さんの今の悩みは、「市場から遠ざかってリサーチ不足」であること。ネットから得られる情報はあっても、自分のアンテナは作動しない。アイデアの壺をコルクで塞がれているようなヤキモキする気持ち、独身時代のようにいかない現状にため息をつく日もある。

しかし、朝がくれば気を取り直し、家族がいなくなつた静かな朝の時間、日課となつたインスタ用の撮影に取りかかる。美味しそうな料理やスイーツに目が行くが、「見せたいのは料理ではなく、器のサイズ感」とこだわりを語る。

美春さんがSNSを始めたのは、同社のヒット商品『キン肉マン箸置き』がきっかけだった。義父でもある社長とキン肉マンの担当編集者が同級生という縁から、作者監修のもと誕生したコラボ商品なのだ。機械による量産品と違い、キャラクターごとに成形して生地を作り、すべて手描きで絵付けした有田焼である。この商品を引っさげ、大阪梅田の百貨店で販売会をした時、なんと作者が会場を訪れ、ツイッターで箸置きのことをツイートしてくれていたのだ。



今村肇さん（49）は、今を生きる「しなやかな器」をモットーに、使い勝手の良いモダンな食器を手軽な価格で提供するオリジナル磁器ブランド「JICON 磁今」の主宰者である。その今村さんの「私の一点」は、自社製品と似ても似つかぬ、何とも無骨な磁器の湯呑み。小学生の時に初めてつくった「作品」という。お母様が大切に保管していたのだとか。

土こねから始めて、ろくろに単独で向かった。勿論、樂には進まない。失敗続きで悪戦苦闘。結局、夏休みいっぱいかけて何とか形に成った。そして自分の名前と自家の電話番号を記して完成した。

当時、鮨屋などからの湯呑みの注文が多く、母親が屋号と電話番号を書いていたので、湯呑みにはそうするものだと思い込んでいた。

として湯呑み作りに挑んだのは自然な成り行きだった。

お父様は日展に出品する作家でもあったが、制作は終業後の夜中の作業だったので、見る機会は殆どなかつた。それで最初、今村さんを前にして何個か見本を作ってみせてくれたが、それだけで、手を取つて教えてはくれなかつた。

土こねから始めて、ろくろに単独で向かった。勿論、樂には進まない。失敗続きで悪戦苦闘。結局、夏休みいっぱいかけて何とか形に成った。そして自分の名前と自家の電話番号を記して完成した。

当時、鮨屋などからの湯呑みの注文が多く、母親が屋号と電話番号を書いていたので、湯呑みには



はじめ 五年なつ（高さ6.5cm×直径8.1cm）

私の一点

今村 肇

今村 肇

文＝筒井ガンコ堂
写真＝片岡聰

第十二回

学校卒業後、今村さんは多治見で修業、28歳で有田に戻って家業に就き、そして10年後独立した。それまでに全国の志を同じくする優れた技芸の人々やデザイナーと交わり、それぞれの得意分野で役割を分担する「共働」の道を拓いたのだった。白磁を基調に、素材を活かすデザインを採用、石膏の型を作つて製造している。現在は、国内ばかりではなく海外も視野に、商品開発、製造、販売また経営まで一貫して考へている。それを続けていくことが肝心と心得、あと根性ある人に引き継ぎたいと言ふ。これから進む方向を語りながら今村さんは、思い出の初作品をいとおしげに撫でていた。

薪窯ピツツアくまえもん

文／筒井ガンコ堂
写真／片岡聰

ピツツア二種



有田の町中、中野原橋の畔の仕舞屋

（ほどり しもたや）
風の民家。軒先に吊した店名（薪窯ピツツアくまえもん）を記す小さな白磁だけが目印だ。正午、開店を待っていた女性客たちと共に店に入る。真ん中にカウンター、右が奥への通路、左が広い厨房、その隅に外壁に陶片を貼った窯。これはイタリアから取り寄せた物と後で知る。奥は段差があつて低く左右に二室。テーブル席が程良く配してある。店内全体がしつくり落ちていた設えだ。もと雑貨屋の内部を改装したのだとか。

まず試食。ランチメニューのピツツア三種。この日はピツツアマルゲリータ（一、一〇〇円）、ツナとキノコ、燻製チーズのビアンコピツツア（一、二二〇円）、モルタレッラソーセージとルッコラ、小串トマトのオレガノ風味のピツツア（一、三三〇円）。それぞれ径が約25センチ、充実感たっぷりの姿、縁がきちんと土手になつていて、焦げ加減も上々だ。見るからに食欲をそそる。

撮影が終わり、取材者五人で分けて食べた。三種とも具、ソース、生地がしっかりと絡み合つて實に豊かな食味だ。何より生地が旨い。薪窯で焼く本格ナポリピツツアの正統を目指していることが知れる。少し冷えていたが十分美味で、焼きたてだったら格別だつたらうと思った。添えたサラダもグラスにたっぷりの水も美味かつた。三枚がアツといふ間に無くなつた。なお、ランチメニューにはパスタもある。

店長の羽田優太さん（33）は寡黙な職人肌の若者だ。薪窯にしたのは修業した福岡の店がそうちだつたからとあります。生地に使う小麦粉はイタリア産と国産の三種混合だとか。その割合、水、塩、酵母との按配、こね加減、寝かせての熟成・発酵などは彼自らが経験から体得したことだろ。下げるの苦心は私たちが知る由も、知る必要もないだろう。丹誠をこめた一枚にかかりければよい。具は季節によつて種々アレンジするという。

焼くのを眺めた。生地の塊を押し広げ、更に宙に浮かせて広げ、パーラに置いて形を整え、ソースを塗り、具をのせて窯の中へ。一分余で焼き上がり。実に手際が良い。

店では夜はピツツアのほか南イタリア料理を供するという。次回は、白ワインを飲みながら羽田さんの料理を楽しむのだ。



「奥渋」とも呼ばれる富ヶ谷は、洗練された雰囲気と人を引き付ける情緒があるエリアです。「KIHARA TOKYO」はショップとギャラリー兼オフィスを併設し、400年続く伝統技術を礎に現代の生活に調和する器を発信しています。

香蘭社の直営店。昭和初期のショールーム開設以来、銀座の地で営業を続けて参りました。日常使用のアイテムからギフト好適品、希少な美術工芸品まで、幅広く取り扱っています。お気軽に立ち寄りください。

有田に

出会いえる お店 <東京>

- 東京都渋谷区富ヶ谷一丁目一、二、三F
東京メトロ千代田線「代々木公園駅」より徒歩5分
- 小田急電鉄小田原線「代々木八幡駅」より徒歩6分
- TEL 03-6407-1571
● 営業時間／11時～19時
● 定休日／月曜日（月曜日が祝日の場合、翌日火曜日）
- https://e-kihara.co.jp

- 東京都中央区銀座六丁目一、二、三F
銀座香蘭社ビル1F
東京メトロ銀座線「銀座駅」A3出口より徒歩5分
- 東京都港区内本木三丁目一、二、三F
HOMAT WEST NO.120
東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩7分
- 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩7分
東京メトロ南北線「六本木駅」より徒歩5分
- TEL 03-3589-5520
● 営業時間／11時～19時
● 定休日／火曜日
- https://www.fukagawa-seiji.co.jp

- 東京都中央区銀座六丁目一、二、三F
銀座香蘭社ビル1F
東京メトロ銀座線「銀座駅」A1出口より徒歩3分
- 東京都千代田区丸の内一丁目一、二、三F
大手町駅 C13 b出口より地下通路直結
TEL 03-6273-4765
● 営業時間／10時～19時
● 定休日／なし
- http://1616arita.jp

- https://www.koransha.co.jp

香蘭社の直営店。昭和初期のショールーム開設以来、銀座の地で営業を続けて参りました。日常使用のアイテムからギフト好適品、希少な美術工芸品まで、幅広く取り扱っています。お気軽に立ち寄りください。

深川製磁 「The House 六本木」

- 東京・六本木にある深川製磁のコンセプトショップ「The House」。マンションの一室の隠れ家的な空間では、都内随一の品揃えで、皆様のお越しをお待ちしております。
- 東京都港区六本木三丁目一、二、三F
HOMAT WEST NO.120
東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩7分
- 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩7分
東京メトロ南北線「六本木駅」より徒歩5分
- TEL 03-3589-5520
● 営業時間／11時～19時
● 定休日／火曜日
- https://www.fukagawa-seiji.co.jp

百田陶園 パレスホテル東京店

- 東京都千代田区丸の内一丁目一、二、三F
大手町駅 C13 b出口より地下通路直結
TEL 03-6273-4765
● 営業時間／10時～19時
● 定休日／なし
- http://1616arita.jp

柿右衛門窯 東京店

柿右衛門窯元直営の店舗です。美術館が多い赤坂・六本木エリアに位置し、ゆったりと落ち着いた雰囲気のなかでお買い物いただけます。

- 東京都港区南青山二丁目一、二、三F
東京メトロ銀座線・半蔵門線「青山二丁目駅」より徒歩3分
- 都営大江戸線「乃木坂駅」より徒歩10分
東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩10分
- 東京都港区赤坂一丁目一、二、三F
東京メトロ千代田線「乃木坂駅」より徒歩10分
都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩10分
- 営業時間／9時～18時（土曜は9時～16時）
定休日／日曜・祝日
- https://www.jinaiemon.co.jp/tokyo/
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.kakiemon.co.jp

有田焼やきもの市場 東京・恵比寿店(篠草場卯一商店)

恵比寿駅から徒歩7分でアクセスに便利な立地。有田焼窯元200社の品を取り扱っています。名入れのギフトなど特注品も、専門スタッフがお応えいたします。すべての品を掲載したネットショッピングをご覧ください。

- 東京都渋谷区広尾一丁目一、二、三F
東京メトロ日比谷線「恵比寿駅」西口より徒歩7分
TEL 03-5421-7271
- 営業時間／10時～19時
定休日／不定休
- http://www.yakimonoichiba-tokyo.com/

今右衛門 東京店

今右衛門窯直営店ならではの豊富な品揃えとサービスで、十四代今泉今右衛門の作品をはじめ、暮らしの器や新作の数々をご紹介しております。

- 東京都港区南青山二丁目一、二、三F
東京メトロ銀座線・半蔵門線「青山二丁目駅」より徒歩3分
- 都営大江戸線「乃木坂駅」より徒歩10分
東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩10分
- 東京都港区赤坂一丁目一、二、三F
東京メトロ千代田線「乃木坂駅」より徒歩10分
都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩10分
- 営業時間／9時～18時（土曜は9時～16時）
定休日／日曜・祝日
- https://www.jinaiemon.co.jp/tokyo/
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.kakiemon.co.jp

柿右衛門窯 東京店

- 東京都港区赤坂一丁目一、二、三F
東京メトロ千代田線「乃木坂駅」より徒歩10分
都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩10分
- 営業時間／9時～18時（土曜は9時～16時）
定休日／日曜・祝祭日
- http://www.kakiemon.co.jp

表紙写真：有田焼とマイセン磁器

