

USEUM
ARITA

特集

USEUM から 始まる 有田の旅

1616年に朝鮮陶工の李参平が有田の泉山で良質な磁石を発見し、日本初の磁器である有田焼が誕生してから今年で400年。それを記念し県内ではさまざまな記念事業が行われている。なかでも注目なのが有田町の佐賀県立九州陶磁文化館で開催されている体験型施設「USEUM ARITA(ユージウム アリタ)」。 「人間国宝」と「三右衛門」という佐賀を代表する5窯の器で地元の旬の食材を楽しむレストランと、有田焼の未来の姿を展示するスペースで、器を生活に取り入れる体験を提案している。この秋は、実際に「USEI」することから有田を楽しんでみよう。

至極の5窯の器

九州陶磁文化館の前庭に作られた大きな温室のような建物。今回の旅のスタート地点「USEUM ARITA」だ。デッキを駆け上がった中に入ると、天井の高い心地よい空間が広がる。使う(USE)美術館(MUSEUM)だから「USEUM」。実際に器を使ってもらおうことで、佐賀の陶磁器を体感してもらおうというコンセプトだ。



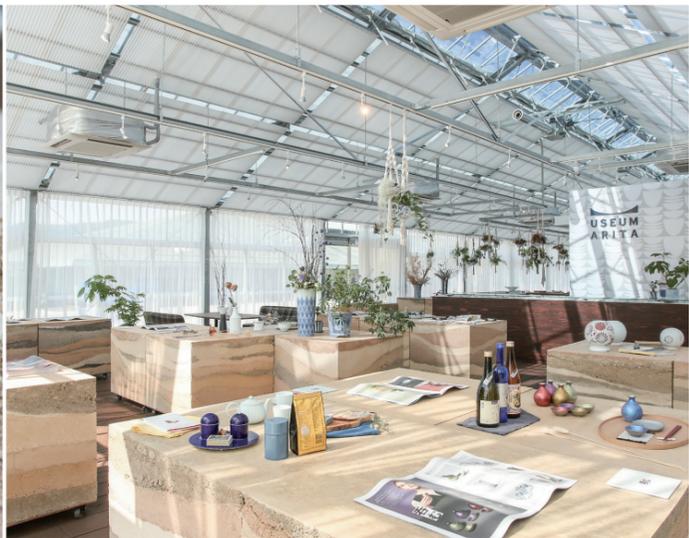
プトだ。建物の約半分はレストランスペース、残りは有田焼の新しい使い方を体感できる展示空間になっている。

今回の企画の大きな目玉であるレストランで注目して欲しいのは、佐賀を代表する5窯の器を贅沢に使っていること。

「人間国宝」である井上萬二氏の白磁、中島宏氏の青磁、14代今泉今右衛門氏の色鍋島。「三右衛門」と称される今泉今右衛門氏、赤絵磁器の酒井田柿右衛門氏、古唐津からの伝統を受継ぐ中里太郎右衛門氏。普段見ることがあっても「使う」機会は少ない、佐賀が世界に誇る名窯の器を体験することができるのだ。レストランは10時から60分間の「朝御膳(1500円)」と、11時、12時、13時から各50分間の「昼御膳(2500円)、14時半〜16時半までのカフェタイムの3つの形態で運営されている。

「昼御膳」は和食と洋食の2種類があったので両方を注文。どの窯の器がやってくるのかは指定できない。思いがけない出会いがあつて面白い。今回は和食は今右衛門窯、洋食は柿右衛門窯の器だった。和、洋食ともごはんがついている。白石産七タコシヒカリの新米を今右衛門窯、柿右衛門窯のお茶碗で食べる。日本人の食の原点であるからこそ器の違いが伝わってくる。ついついおかわりしてし





まった。和食のメインは「舌平目^{くちぎ}の煮付け」。今右衛門窯伝統の薄墨墨はじきの絵皿の上に、有明海の幸であるくちぎがダイナミックに鎮座する。肉厚な白身を箸でほぐしていくと、当代（十四代）今右衛門氏の代名詞である金属彩の上品な輝きが少しずつ現れてくる。「佐賀牛・ロース肉のグリエ・フィレ肉のポワレ 玉ねぎソース」がメインの洋風に使われるのは柿右衛門らしい赤い栝榴^{びんご}などが上品に散りばめられた絵皿。中央に大きな余白の中に、佐賀牛の赤と地野菜の緑が滴り落ちる。生命力にあふれる一品となっている。洋食というと無地のシンプルな皿というイメージだが、盛り付けがきちんとしていれば、絵柄は食材をより一層引き立てる。まさに「使って」みないと気づかないことだ。

器と料理の真剣勝負

「これだけ良い器を台無しにすることはできないので、盛り付けには神経を使います」と語るのは調理を担当する山田安隆シェフ。「仕入れた野菜の大きさや形を見ながら、一皿ごとにレイアウトを変えて提供しています。大変ですが、器に負けないように楽しんでいきます」と笑う。買うとおそらく1セット数十万円はするのである器の良さを引き立てつつ、佐賀県産の食材の美味しさを最大限に活

かす繊細な料理。食器と料理の真剣勝負。普段よりゆつくり時間をかけて食事をを楽しむ。それが「使う」人に新たな発見をもたらす。9月19日よりメニューを秋の食材にリニューアル。屋御膳は和風と中華風になる。和食のメインは「玄海灘甘鯛秋の味覚焼と白石の皮付き玉葱の丸ごと煮込み」、中華風は「佐賀牛・ロース肉のトウチソース炒め」になる。レストランは平日でもほぼ定員いっぱいの人気が。事前に予約することをおすすめする。

テーマごとに展示

USEUMの残り半分では県が取り組んできた有田焼創業400年事業「ARITA EPISODE 2」の開発商品を使い、「新しい有田焼の使い方」を提案。武雄市北方町の左官・田崎龍司さんが、陶石と地元土をつき固めて作った「版築」の展示台の上に、「喫む」「呑む」「生ける」などのテーマに分けて、有田陶磁器の「使い方」を紹介している。「設置」では磁器製のアクセサリ、「灯す」では繊細な光が空間を温めるランプシェードなどが展示されていて、器だけではない焼き物の魅力を伝えてくれる。「贈る」をテーマに集められた器の中で、興味を持ったのは「ZOA」というシリーズ。伝統的な柄を現代的にデフォルメした「ZOA デイリー」と現代の職人が

USEUM ARITA

- 会期 / ~ 11月27日 (日)
- 場所 / 九州陶磁文化館 アプローチデッキ
- 営業時間 / 10:00 ~ 16:30
※月曜休館 / 月曜日が祝日の場合は開館
- 予約受付ダイヤル (USEUM ARITA 内)
TEL / 0955-41-9120
- 受付時間 / 10:00 ~ 16:30

レストラン / 朝御膳 (1,500円) 10:00 ~ 11:00
昼御膳 (2,500円)
11:00 / 12:00 / 13:00 から各50分間
カフェタイム / 14:30 ~ 16:30 まで

全て手描きした「ZOA プライム」の2ラインがあり、コンセプトが面白い。USEUMのカウンターで、器を取り扱っている場所を聞くと丁寧に教えてくれた。

古伊万里を現代的に

九州陶磁文化館から車で10分ほど。御団地「有田陶磁の里プラザ」へ行く。広々としたモールには陶磁器卸売が25店舗、軒を連ねている。それぞれのショーウィンドーはバラエティ豊か。日用食器から業務用、高級美術陶磁器、さらにはオブジェのような斬新なもので、眺めてい

有田まちなかフェスティバル

10月1日～11月30日
有田町内一円

有田のまちっばいを舞台に、有田焼の全てを満喫できる企画をはじめ、住民自らも企画し、おもてなしするイベントです。やきものの制作過程をゲームにした有田ならではの運動会「アリタンピック」、有田焼の工場を舞台にしたマルシェ、バルウォーク、やきものづくりの体験、「女子旅・パワースポット巡り」「うつわ男子」など町歩き企画なども充実。



問 有田町役場有田焼創業400年事業推進課
TEL/0955-25-9340 <http://arita400.com/>

特別企画展「日本磁器誕生」

10月7日～11月27日
九州陶磁文化館

有田磁器の歴史と革新を軸に、日本磁器400年の歩みと美を紹介。



写真：染付山水文輪花大皿
佐賀県立九州陶磁文化館蔵
今泉吉郎氏寄贈 重要文化財
肥前・有田 1640～1650年代

問 佐賀県立九州陶磁文化館
TEL/0955-43-3681 <http://saga-museum.jp/ceramic/>

記念式典・レセプション

10月22日
焔の博記念堂

有田焼の歴史と伝統を築いてこられた先人の偉業と労苦に感謝するとともに顕彰し、次の100年に向けた有田焼の発展につなげていくため、国内外の関係者を迎え記念式典を開催します。



問 有田町役場有田焼創業400年事業推進課
TEL/0955-25-9340 <http://arita400.com/>

有田皿山まつり

10月23日
JR有田駅前広場など

両手に持った磁器の皿を踊りに合わせてチロリン・チロリンと打ち鳴らす「皿踊り」を有田町民総出で披露。大人、子供のグループをはじめ、町内各組合や団体、企業によるパレードが町内をねり歩きます。



問 有田商工会議所 TEL/0955-42-4111

有田 イベントカレンダー



株式会社まるぶん 篠原将太さん

「ZOAはzero origin aritaを略して名付けられました。zero originとは原点のこと。古伊万里をお手本にものづくりの原点に立ち返ると同時に、新しい加飾の技法をプラスした「粹」で「モダン」な新しい有田焼を提案したいと開発しました」とまるぶんの篠原将太さんは語る。パット印刷の「デイリー」と手描き

ただで楽しくなる。USEUMで目についた「ZOA」を企画販売している「まるぶん」に向かう。



金善製陶所代表取締役 金ヶ江泰彦さん



KACHO 7寸皿



染付梅鳥文 7寸皿



の「プライム」を並べてみる。元は同じ絵柄なのに、まるで印象が違う。「デイリー」は絵柄をより単純化することで、コンピューター以降の現代的表現になっている。柄にこういう処理をするとチップが入っているのが、縁まで立体的に写っている。柄が保たれている。「プライム」は古伊万里を忠実に写している、皿の表面にとどろく現れる黒い点「鉄粉」まで再現している。一方で皿の形は2ラインとも共通。従来の平皿よりも深くなっており、現代の食事にマッチしたものとなっている。価格は「デイリー」が7寸皿で2000円(税別)と手頃なのに比べ、「プライム」はその約5倍。「デイリー」はやはり若い人中心に人気があります。プライムも想定以上に売れていますよ」と篠原さん。今の時代を意識した意欲的な取り組みだからこそ評価されるのだろう。

黙々と筆を動かす

幸運にも「ZOA」を生産している窯元に案内してもらったことができた。卸団地から車で5分ほどのところにある「金善製陶所」。緑あふれる日本家屋の脇を通り工場に通してもらった。素焼きの器が並ぶ薄暗い倉庫の先には、明るい光が差し込む絵付け場。職人さんが黙々と筆を動かしていた。緊張感がたつたよう。「プ

ライム」の絵付けはここでひとつずつ職人さんが手掛ける。「焼き物の工程を一通り覚えて一人前になるのに最低3年はかかります」と金善製陶所代表取締役の金ヶ江泰彦さんが教えてくれた。絵付け場の手前には「デイリー」で使用するパット印刷の機械がある。シリコン製の柔らかいパットにインクをつけることで、立体的なものにもきれいに柄が写せる最新の量産技術だ。「プライム」は手描きですが、描く人によってばらつきがあるとダメ。職人さんたちでタッチを合わせるのが、苦労しました。パットと見たら一緒に見えるけどよく見ると違う、というのが理想です。デイリーはパット印刷の調整に手間がかかりました。二次元の原画を立体的にするのも大変でしたが、縁まで絵がかかっているのがよりシビアです。大量生産だけに、一度作り始めたら修正が難しいので神経を使います」と金ヶ江さんは語る。一つの器には、いろいろな人たちの思いや努力が詰まっている。

無地やフォルム優先の商品開発が多い時代だが、有田陶磁器の特徴はやはり絵付けの技術だと思える。染付を中心とした文様には、使う人や贈る人の「願い」が込められている。鶴や亀は長寿、柘榴は子孫繁栄、蝙蝠は福……。現代にあっても、そういう心は同じではないだろうか。まずは自宅の奥にしまい込んでいた有田焼の器を食卓に並べるところから始めてみよう。