

ヒビノアリタ

〈特集〉

「そばちょこ嘶」

二〇一二年三月
1号



花冷えの
竜門峠を
渡りゆく
たつたひとつ
風であるわれ



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「数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、「えーさんとくちから 笹井宏之作品集」(PARCO出版)、
第一歌集『ひとさらい』、第二歌集『てんとろり』(ともに書肆侃侃房)、刊行。

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

イラストレーション： MATSUUCHI

佐賀県伊万里市に生まれる。有田工業高校デザイン科卒。
九州の北部僻地を中心にグラフィックデザインと
webデザインを生業にしながら、
ポップでナーヴィーで流行に左右されない、
矛盾を内包したイラストレーションを描き散らかしています。
<http://www.ngraphic.net/MATSUUCHI/>
matsuuchi99@gmail.com

そば ちよこ

ばなし
やきものづくり
のまち有田

文||荒岡弥生

写真||片岡聰

スタイル||柴田澄江

会場||心月庵



『そば猪口』は、働き者で小柄な日本人をかたちにしたやきものといつてもいい。なぜなら、そのサイズ感といい、形状といい、用途といい、外国では決して見られない存在だからだ。

もともとは料理を入れる〈向付〉だったものが、麺類の普及に伴い、つけ汁用の器として今まで重宝されてきた。一方、和洋折衷の昨今の食卓では、オールマイティな器として愛用者やコレクターが増えている。

そこで今回は、有田でやきものに関わる4人のそば猪口好きにご自慢の〈そば猪口〉を持って集まっていたとき、車座トークを開催。そば猪口の歴史に始まり、使い方の今昔、有田のそば猪口自慢、永遠の人気のヒミツなどを自由に語っていただいた。

そば猪口のはじまりは 1700年前後から

形の定義としては底が平らで、側面が直線的に立ち上がっているもの。最初はとても小さく口径が7~8cmほどで、形は台形から徐々に筒型へと変化し、やや大型になつていった。

18世紀に入ると、磁器製品が大衆化して量産されるようになり、簡略化した文様やコンニャク印判、型紙摺りといった印刷技術が登場。内底



九州陶磁文化館館長の鈴田由紀夫さん



九州陶磁文化館所蔵のそば猪口コレクション

にも柄が描かれるなど、さまざまな模様を見て、集めて楽しむコレクション的要素が芽生えたようだ。中でも内底に描かれた梅の絵柄は「五弁花」と呼ばれ、江戸時代に大流行した。

18世紀中期以降のものに「蛇の目凹形高台」と呼ばれる、底がドーナツのような形の高台がある。これは窯道具を当てて浮かせて焼くという焼成法によるものだが、こうすることにより「疊付」とよばれる底が机や盆に触れる部位に釉薬がかかり、漆盆のようなデリケートなもの上に置いても傷がつきにくいというメリットがあった。

そば猪口をひとつで表すと、同形で絵替わりの一体感がある。それゆえ、昔も今も幅広い層に人気のコレクターズアイテム。たとえ収集数が

世の中にも強い、まさに形そのものも安定感のある人気ぶりだ。

篠原さんいわく、「当時は月3000個は売れてましたよ。今じゃ年間40000個くらいにはなりましたが、確実に売れる商品ですね。うちでは「太鼓型」と呼んでいますが、そば猪口の形は1パターんでよくて、絵柄のバラエティの豊富さが勝負なんですね」。

古伊万里の豊富な絵柄をヒントに生まれた、動物・花・幾何文様が描かれた現代のそば猪口。「女性に人気のは丸紋ですね」と語るのは、紅一点の『陶悦窯町屋』の今村麻希さん。(37) 彼女は女性のファッショニにたとえてこう言う。

「通常、器の模様に昆虫はあまり用いられませんが、そば猪口にはチヨウやハチなどのゆるい昆虫柄を見かけます。これってお洋服のコーディ

増えようとも、重ねてしまえる収納の便利さも大きなポイントなのだ。
「無人島にひとつだけ持つていくものとしたら、わたしは計量カップにもなるそば猪口ですね」。鈴田館長の奇想天外なユーモアに、どつと笑いが起こった。

そば猪口に見える、日本人の美意識

現代のそば猪口ブームにいち早く目をつけたのが、『溪山窯』の篠原康年さん(60)。訪ねた問屋さんの店先で、次々とそば猪口のオーダーが入ることを知った。すぐさまそば猪口事典を手がかりに気に入った絵柄100種類を選んで絵付けし、昭和58年には東京のホテルで「そば猪口100選展」を開催。それでブームに火がつき、現在に至っているという。不景気な

ネイトと同じで、わざとはずす感覺に似ている気がするんです。可愛い中にドクロのワンポイントを持つてくれるみたいに、ちょっと毒氣のあるそば猪口を家庭の器に加えてみると、やきものの楽しみ方の幅が広がるんじゃないかと思うんです」。

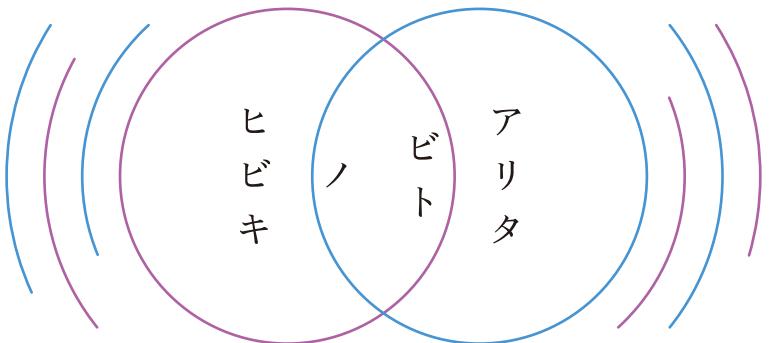
職人の遊び心を感じさせるゆるさが、普段使いにはちょうどいい。また、古典的なものを今の暮らしに取り入れ、生活シーンに合ったスタイルニングをすることで、思いがけない用途や生活空間が生まれる。近頃では湯のみやコーヒーカップとして使う人も多く、中には柄に合わせた受け皿を別注されるお客様もいらっしゃるとか。冷酒を楽しむ方や、中には蕎麦屋さんのアイデアで、お客さんに気に入ったそば猪口で食べてもらいたいと、店内に数々のそば猪口を並べているところもあるそうだ。



キハラの松本幸治さん



溪山窯の篠原康年さん



岩永直子

佐賀県武雄市山内町出身。60歳。有田焼の窯元・親和伯父山社長夫人。30人近くの従業員を抱える老舗の窯元で社長を支える近所の人との世間話、仕事、木の剪定など、楽しいことが身の回りに転がっている。

女性の姿はほとんど出て来ませんが、その半分を支えてきたのは間違いない事実です。そんな、有田の女性の役割に光を当てた対談を行いました。

有田の歴史の中に、女性の姿はほとんど出て来ませんが、その半分を支えてきたのは間違いない事実です。

アリタ
ノ
ビト
ヒビキ



松尾真由美

佐賀県伊万里市出身。46歳。有田町の蔵元・松尾酒造場の当代の奥様として奔走する。陶芸作家として作陶していたときに使っていた小物と酒蔵にある小道具で店頭をディスプレイをするのが趣味。

嫁いで来た頃の苦労

岩永 有田には同じ業種の会社がたくさんあり、お互い競い合い高め合う独特な空気があります。田舎でのんびり育った私は、その空気にはびっくりしました。行事が多いこの町と私たちの窯元の、1年のサイクルに馴れるまでに数年かかりました。子育てをしながら会社の仕事をしているときは、環境に戸惑いながらも、家族、親戚や会社のみんなのやさしさが嬉しかったのを覚えています。

松尾 私は伊万里から嫁いで來ました。はじめは親戚や近所の方の顔、名前が分かりませんでした。この辺は同じ名字の人が多いので、下の名前で呼び合うんですよ。また、小売店さんは忙しいから早口だし、専門用語が飛び交って



「古伊万里が好きな方は最初から器の世界への入口は決まっているんでしょうが、そうでない方にはリアルな柿右衛門様式ではなく、その特徴をモダンデザインにアレンジして見せることにしています。私にとっては、そば猪口はフリースタイルのシャツ感覚のアイテムですね」。
産地商社『キハラ』の松本幸治さん(37)のナイスな例えに、全員が納得。外国人の目にはグラスやフリーカップのように映るそば猪口も、日本人にとっては手のひらにすっぽりとおさまる伝統ある万能食器なのだ。

「そばちょこ」という愛嬌のある顔と響きで、来るものを拒まないおおらかさが、永遠のベストセラー商品の所以なのではないだろうか。



ために前掛けを締め直して、従業員をお迎えします。あいさつをするときのみんなの顔を見ることが大事です。やきもの製造の職人としての仕事、事務、掃除、銀行回り、集金、買い物、あらゆる雑務をこなします。



岩永 造りのときは、朝6時から蔵の仕事は始まります。7時～8時に食事、身支度をしますが、その間に米を蒸します。私は7時ぴったりに杜氏さんたちに食事を出します。午前中はメール、FAX、電話などの注文チェックと来客対応、それに、ラベルを貼るためにビンを準備します。そして正午ぴったりにお昼ご飯を出します。私も11時50分くらいまで仕事をしているので、温めて出せる状態にしておくんです。そして5時ぴったりに夕食ですね。夜に買い物に出て、

普段の仕事内容（1日のスケジュール）

岩永 6時半くらいに出勤して工場の外に水をまき、清めます。神様にお参りをし、気を引き締める

ます。お酒には人柄が出るし、思がこもった酒は進化します。わざわざ訪ねててくれる方においしい飲み方などを紹介するのも、私の仕事ですね。

気をつけていること

岩永 みんなの気持ちがひとつになつていいお酒ができる。それは

やきものも同じです。分業の中のどこかの職人の気持ちが乱れないと全体がうまく焼き上がつてこない。みんなの気持ちがうまく循環するように、分かる範囲で指摘しなければいけません。

松尾 杜氏さんたちには、できるだけ外食は避けでもらいます。造りの時に風邪をひいてもらつては困るので、外の人に触れないのです。私は、みなさんと同じものを食べるようになっています。それによって杜氏さんの体調が分かれります。手がガサガサになると牛筋を出すとか、利き酒をするときは、香辛料（トウガラシ）は控えるとか、気を遣うことがたくさんあります。あと、納豆などの発酵食品はお酒の大敵なので禁止ですね。杜氏さんは夜中じゅう仮眠しか取りません。気になつたら我が

やきものも同じです。分業の中のどこかの職人の気持ちが乱れないと全体がうまく焼き上がりません。みんなの気持ちがうまく循環するように、分かる範囲で指摘しなければいけません。

こんな窯元・蔵元に

子のように起きて見に行きます。山もりのご飯を食べているのに、仕込みの間に5～6キロ痩せるんです。

岩永 みなさんが寄つて来てくれる窯元にしたいです。そして窯の中でもみんなが集まつていいく恵を出し合えるような雰囲気。そうやって代々続けたいです。絶やしたら先人に申し訳ない。次の世代につなげるために今をどうするかをいつも考えています。

松尾 近隣市町の蔵元で頑張って、店先に佐賀の酒がたくさん並ぶようになります。米を作ってくれる方がよかつたと思ってくれる酒を造ることができる、元気な蔵元になれたらしいですね。



次の日の朝と昼までの段取りをしておきます。

窯元・蔵元の奥さんの役割

岩永 社長は、会社を経営していくためには従業員に対してある程度きつい事も言わなければいけません。後で話を聞いてフォローをします。だから私はみんなと壁を作らないように、同じことをやるようにして、仕事の悩み、家庭のことなど、何の話でもできる存在でいたいですね。絵付けをしながらそんな話ができると楽しいですね。事務的な言葉の行き交いではなく、心の行き交いを大事にしていきたいですね。

松尾 私も、杜氏さんたちが健康でいて気持ちよく作業ができるよう、心に添うということはでき

ために前掛けを締め直して、従業員をお迎えします。あいさつをするときのみんなの顔を見ることが大事です。やきもの製造の職人としての仕事、事務、掃除、銀行回り、集金、買い物、あらゆる雑務をこなします。

岩永 くためには従業員に対してある程度きつい事も言わなければいけません。後で話を聞いてフォローをします。だから私はみんなと壁を作らないように、同じことをやるようにして、仕事の悩み、家庭のことなど、何の話でもできる存在でいたいですね。絵付けをしながらそんな話ができると楽しいですね。事務的な言葉の行き交いではなく、心の行き交いを大事にしていきたいですね。

松尾 私も、杜氏さんたちが健康でいて気持ちよく作業ができるよう、心に添うということはでき

くためには従業員に対してある程度きつい事も言わなければいけません。後で話を聞いてフォローをします。だから私はみんなと壁を作らないように、同じことをやるようにして、仕事の悩み、家庭のことなど、何の話でもできる存在でいたいですね。絵付けをしながらそんな話ができると楽しいですね。事務的な言葉の行き交いではなく、心の行き交いを大事にしていきたいですね。

染付山水文皿（17世紀前期）



私の一点

第一回

李莊窯業所代表取締役

寺内 信二

文 | 筒井ガンコ堂
撮影 | 片岡聰

数多くの陶芸作家を育んだ有田工業学校（現有田工業高校）

の初代校長だった寺内信一氏が興した李莊窯業所の四代目である寺内信二さん（49）は同時に、氣鋭の作家でもある。

器づくりにおいて「食」との連携を重視する寺内さんは、日本料理に限らず、フレンチやイタリアンにも関心が深く、いろいろな料理人とのコラボレーションにも積極的に取り組んでいる。そして、個人作家としての寺内さんが提供する器の多くは白磁と染付である。「食材には藍色の物ってほとんど無いでしよう。だから染付は料理を邪魔しないんですよ」。ご本人の明快な説明である。

そんな寺内さんが、若い頃は土もの（陶器）に興味を持ち、実際に陶器を作つて展覧会に出品していた。それが、ある決定的な出会いによつて古伊万里染付に傾斜していく。

十四代今泉今右衛門氏と寺内さんは保育園から大学までずっと一緒に、今右衛門家へも家族同然に出入りしていた。三十代

の半ばのある日、今右衛門家を訪れ、酒になつた。初期伊万里の皿に按配よく盛り付けられたカラスミやウニなどの珍味が酒肴として出た。その「すがた」

を見て、食と器のおさまり方の見事さに、寺内さんは衝撃を受けたのだった。幼い頃から何げなく目にし、自宅近くの古窯跡

の物原に散らばる陶片で遊んでいた古伊万里染付との改めての再会だったと言える。

以来、古伊万里染付の研究、復元に没頭することになる。寺内さんを覚醒させた件の皿は現在、寺内さんの手許にある。写真に掲げた「私の一点」がそれである。十三代今右衛門氏からあることのお礼に頂戴したとか。

「色鍋島」を継承する今泉家の当主であった故十三代は、私生活では初期伊万里染付をこよなく愛し、普段使いされていたと聞く。

息子（十四代）の親友に同好の土を見つけた嬉しさから、また将来の有田を背負うべく励ましの意味も込めて贈られたのではなかつたか。麗わしい話である。

有田焼五膳

おいしい有田を
いただきます

文＝筒井ガンコ堂
写真＝佐々木典子



陶都・有田ならではの“新当地グルメ”が昨年夏登場し、人気を呼んでいる。その名も「有田焼五膳」。有田焼の特製の器と地元食材の特製の料理が“売り”である。

器は地元の気鋭の窯元たちが新たに作ったもので、真田紐のかかった方形の器の姿がまず眼を惹く。紐を解き、蓋

を取ると、五つの箱型の器が並んでいる。その一つ一つに、地場産の鶏肉と野菜を使つた料理を、焼き物、酢の物、煮物、蒸し物、揚げ物の順で盛り、すなわち「五膳」。以上が大枠の規約で、料理の内容は無論、店によつて異なる。このほか各店工夫でご飯物、汁物、香の物、有田名物のごどふ（これは必ず）、飲み物、デザートが付いて、値段は全部で一律一、二〇〇円。

この企画に参加しているのは町内の五店だが、そのうち、二年前の最初から企画をリードしてきた古川次則さん（59）のお店「すし料理専門店亀井鮨」で試食した。

器を前に、紐を解くまで、中にどんな料理が入っている

か、その期待が最初のご馳走並んでいた。その一つ一つに、地場産の鶏肉と野菜を使つた料理を、焼き物、酢の物、煮物、蒸し物、揚げ物の順で盛り、すなわち「五膳」。以上が大枠の規約で、料理の内容は無論、店によつて異なる。このほか各店工夫でご飯物、汁物、香の物、有田名物のごどふ（これは必ず）、飲み物、デザートが付いて、値段は全部で一律一、二〇〇円。

この企画に参加しているのは町内の五店だが、そのうち、二年前の最初から企画をリードしてきた古川次則さん（59）のお店「すし料理専門店亀井鮨」で試食した。

それにしても手間がかかりいる。そのことを言うと古川さんは「手間を嫌う人は参加できませんよ」と笑った。地元の人でもありつけないことがあるというから、予約したほうが無難だろう。



有田焼が 買えるお店

〈東京篇〉

有田焼やきもの市場 東京店

- 和食器とお名前入り専門店として、有田焼全般を取り扱っています。年間1万人が利用するネットショッピング「有田焼やきもの市場」のリアルショッピングとして、実際に商品を手に取つてお選びいただけるお店です。
- 東京都渋谷区広尾一丁目駅より徒歩7分
- JR恵比寿駅より徒歩7分
- 東京メトロ日比谷線 恵比寿駅より徒歩7分
- 営業時間／11時～19時 定休日／不定休
- http://www.yakimonoichiba.com/
- 定休日曜・祝祭日
- http://www.yakimonoichiba.com/
- http://www.sagafan.com/shop/
- shopinfo/shc/ootta/

アンティロミ

- 有田焼カレー、幸せのチーズケーキ等、有田の創ぎゃらりーおおたのメニューをそのまま提供しています。
- 東京都墨田区青葉台一丁目駅より徒歩5分
- 東急東横線 中目黒駅より徒歩5分
- 東急東横線 代官山駅より徒歩10分
- 営業時間／平日・土曜11時30分～22時
- 日曜11時30分～21時
- 定休日／不定休
- http://www.sagafan.com/shop/
- shopinfo/shc/ootta/

J-PERIOD 表参道ビルズ店

- 日本の美と現代のスタイルを調和させた、新しい和を提案するブランドです。時代に左右されない日本の美しさや精神性を現代の生活に導く新しく快適なライフスタイルを提案します。取扱い商品「キハラ」
- 東京都渋谷区神宮前二丁目駅より徒歩6分
- TEL 03-3325-1282
- 営業時間／11時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.j-period.com/

趣味の器 赤堤 さん京

- 和食器、洋食器（国内・輸入）、硝子食器の販売をしています。有田焼では、ヤマト陶磁器や、しん窯のものを取り扱っています。
- 東京都世田谷区赤堤二丁目駅より徒歩3分
- 小田急線 豪徳寺駅より徒歩6分
- 営業時間／11時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- TEL 03-3592-6455
- 営業時間／10時～19時（日曜10時～17時）
- 定休日／なし
- http://www.shobido-honten.com/

賞美堂本店 東京店

- 賞美堂本店オリジナルブランド“其泉”を中心とした和食器から美術品まで取り扱っています。
- 東京都千代田区内幸町一丁目駅より徒歩2分
- 東京メトロ千代田線 日比谷駅より徒歩2分
- TEL 03-33592-6455
- 営業時間／10時～19時（日曜・祝祭日10時～17時）
- 定休日／なし
- http://www.shobido-honten.com/

今右衛門 東京店

- 十四代今泉今右衛門の作品及び色鍋島今右衛門技術保存会の作品を展示・販売する有田窯元の直営店舗です。
- 東京都港区南青山二丁目駅より徒歩3分
- 東京メトロ銀座線 青山一丁目駅より徒歩3分
- 都営大江戸線 青山一丁目駅より徒歩3分
- TEL 03-3401-3441
- 営業時間 9時～18時
- 定休日曜・祝祭日
- http://www.inaemon.co.jp/
- http://www.kakemon.co.jp/
- http://www.yakimonoichiba.com/
- http://www.gen-emon.co.jp/
- http://www.fukirai.com/

柿右衛門 東京店

- 柿右衛門窯元直営の店舗です。
- 東京都港区赤坂六丁目駅より徒歩10分
- プリンセスビアビル2F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
- 都営地下鉄大江戸線 六本木駅より徒歩10分
- TEL 03-3586-3841
- 営業時間／9時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.utsuwabiz/
- http://www.kakemon.co.jp/
- http://www.yakimonoichiba.com/
- http://www.gen-emon.co.jp/
- http://www.fukirai.com/

GALLERIA (ガレリート) 645

- 玉峰窯や若手作家の器など、個性的な有田焼の紹介をしているギャラリーです。
- 東京都港区六本木四丁目駅より徒歩5分
- 東京メトロ日比谷線 六本木駅より徒歩すぐ
- 都営大江戸線 六本木駅より徒歩すぐ
- 都営地下鉄浅草線 六本木駅より徒歩5分
- TEL 03-3586-3841
- 営業時間／11時～18時
- 定休日／月曜
- http://www.utsuwabiz/
- http://www.kakemon.co.jp/
- http://www.yakimonoichiba.com/
- http://www.gen-emon.co.jp/
- http://www.fukirai.com/

東京旗艦店 「The House」

- 深川製磁のコンセプトショップで、2011年秋にオープン。「家」という実際の場面でのライフスタイルを体言するコンセプトで、オーダーメイドや当社デザイナーのアトリエを併設しています。
- 東京都港区六本木三丁目駅より徒歩5分
- 東京メトロ日比谷線 六本木駅より徒歩7分
- HOMAT WEST NO120
- 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5分
- 東京メトロ南北線 六本木一丁目駅より徒歩5分
- TEL 03-3589-1552
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／不定休
- http://www.fukagawa-seiji.co.jp/

http://www.fukagawa-seiji.co.jp/

GALLERY 風帰来

- 用”と”美”を兼ね備えた「良いもの」総合発信ギャラリーで、有田焼の硯を作っている雪月花の商品を取り扱っています。
- 東京都新宿区矢来町一二二二
- 神楽坂ホワイトコート一〇八
- 東京メトロ東西線 神楽坂駅より徒歩1分
- TEL 03-3525-0282
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／月・土・日曜
- http://www.gen-emon.co.jp/
- http://www.fukirai.com/

源右衛門窯 東京店

- 源右衛門窯の商品の百貨店取引や販売をしています。
- 東京都中央区八丁堀三一〇一
- 都営地下鉄浅草線 宝町駅より徒歩5分
- TEL 03-3355-10179
- 営業時間／10時～18時
- 定休日／土・日曜・祝祭日
- http://www.koransha.co.jp/

香蘭社 東京銀座店

- 香蘭社ブランドの商品を販売。2Fギャラリーでは、テーブルウェア教室や絵付教室、コンサートなどを随時開催しています。
- 東京都中央区銀座一丁目駅より徒歩5分
- 都営地下鉄銀座線 銀座三丁目駅ビル1F
- TEL 03-3354-0951
- 営業時間／10時～18時30分
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.koransha.co.jp/

企画制作・編集

- 企画制作・編集
- 一般社団法人 有田観光協会
- 住所／佐賀県西松浦郡有田町岩谷川内2-8-1
- TEL 0955-43-2121 FAX 0955-43-2100 http://www.arita.jp/
- E-mail arita-info@castle.ocn.ne.jp