

〈特集〉  
「有田皿踊り」

# ア リ タ ノ ヒ ビ キ

二〇二四年三月  
13号



## 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。  
2005年10月、連作「数えてゆけば会えます」で第四回歌業新人賞を受賞。  
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、『ええんとくちから 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』（ともに書肆侃僞房）、刊行。  
2013年8月1日、新鋭短歌『八月のフルート奏者』（書肆侃僞房）刊行。  
2019年1月10日、文庫版『ええんとくちから 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「0点楽第」所属。

<http://matgraph.net>  
[matsuichi99@gmail.com](mailto:matsuichi99@gmail.com)

# 有田 皿踊り

文＝荒岡弥生  
写真＝片岡聡

長崎や佐賀周辺では秋季の神社の祭りを『おくんち』と呼ぶ。三大くんちとして長崎くんち、博多おくんち、唐津くんちが有名だが、ここ有田町にも代々続く陶山神社の祭礼がある。東地区の各区が8年に1度の回り持ちで神事に奉仕するのが習わしだが、神事に当たると10月16日・17日に向けて区民総出で準備に取りかかる。

コロナ禍を経て4年ぶりの開催となった2023年は、本誌5号で紹介した「さんのんさん」を祀る2区が当番区に。男子部、女子部、少年少女部と踊りの組を編成し、猛暑の中練習を始めたと同った。結団式から本番当日までの密着取材の様子はのちほどじっくりお伝えしたい。

## 有田のお宝・ご当地ソングと皿踊り

さて、祭りのあり方にも時代の流れがあるようで、全国津々浦々、古い風習を改め持続可能なスタイルに変えて今日に引き継がれているように思う。

有田町においては昭和34年に従来の「供日」を改め、「産業祭」として実施した時期もあった。現在はやきものまちにふさわしく皿踊りを舞う「有田皿山まつり」となり、前日は当番区による奉納踊り、当日（2日目）は町民総出のパレードが繰り広げられている。

両手指に2枚の皿を挟んで打ち鳴らすこの皿踊りを盛り上げるのが、超ベテラン作詞作曲家による2つのご当地ソングだ。ひとつは詩人・野口雨情が戦前に作った詞に、佐世保市の音楽家で宝塚歌劇団の楽士を務めた土井末義が曲をつけた『有田皿山節』。昭和31年に披露され、輪踊りの振り付けが出来てからは、ラジオ体操のように曲が

流れば誰もが踊れる有田音頭として浸透。「祭りや運動会の余興の定番で、結婚式などの宴席もこれがないとお開きにならないね。有田んもんならみんな体に染みついていますよ」とみなさん口を揃えて言われるので、ますます興味が湧いた。

もう一つの『有田音頭チロリン節』は、有田焼創業350年を記念した一大プロジェクトだった。皿山節も贅沢な制作陣だが、チロリン節に関わった豪華トリオに思わず「ええー！」と叫んでしまった。

作詞は昭和歌謡黄金期の代表的作詞家・西沢爽、作曲は国民栄誉賞にも輝く古賀政男、そして歌は国民的歌手の美空ひばりである。彼女が音頭をレコードに吹き込んだのはこの一曲だけだそうで、ひばりファンならずとも多くの人に聴いてほしいと思った。

昭和42年10月17日の夜、有田工業高校の校庭で盛大な発表会が催され、



この年の当番区の踊り隊や婦人会員たちが揃い浴衣で、美空ひばりが歌うチロリン節に合わせて踊ったそうだ。

偶然にもこれらご当地ソングが発表された年は、町が大水害に見舞われた苦難の時でもあった。だが、この二つの歌と踊りが沈みがちな町民を励まし、勇気づける応援歌になったのだ。

### まつりの昔といま

話を現代に戻して、本番まで残すところ1週間となった2区の結団式（衣装を合わせた予行練習）におじゃました。「衣装揃えでみんなの士気が上がるね」とおっしゃる通り、会場は熱気に包まれていた。壇上では鏡開きも行われ、日常が刻一刻と祝祭ムードに様変わりしていく様子が手に取るように分かった。

道踊りを披露する踊り子たちを眩しそうに見つめる上品な白髪の女性に、「踊り子として出られていた頃の様子

はどんなでしたか？」と声をかけた。

「娯楽のない時代だったから、くんちはみんな楽しみでしたよ。三味線や鐘、太鼓といったお囃子にぎやかに鳴って、踊る人の波がどこまでも続いてね。当時は、自慢の娘を披露する場でもあったわけね。各家庭でくんち料理が作られ、それを有田焼の大皿に盛って玄関先に並べ、通りかかったお客さんにお酒と一緒に振る舞うしきたりがあり、主婦は大忙しでした」。

話を聞いているだけで豪華なハレの日の食事が目に浮かび、お酒に酔ってタイムスリップしたような気分になった。「当時は揃い浴衣なんてありませんでしたから、喪服に黒帯、白の帯締めが主流でしたね。のちにチロリン浴衣が作られたんだけど、そのあたりの経緯はデザインをされた池田淳之助さんの奥様に聞いて見られたらどうかしら？」。

棚からぼたもちのような話の種に心踊り、すぐに池田さん宅を訪ねた。

### ハレ食とチロリン浴衣

香蘭社のデザイナーだった池田淳之助さんは、有田の生き字引と言われた「池田さん」こと池田忠一さんの長男だが、病気のため52歳で逝去。妻のトヨさんは息子さん夫婦と共に、生前淳之助さんが描いた絵に囲まれて穏やかに暮らしておられる。トヨさんは少しお耳が遠いとのことと息子の忠史さんが同席して下さり、くんち料理や浴衣のデザインについて話を伺うことができた。

「おくんちの時はね、有田の人はお金を惜しまないの。お皿にもこだわりがあって、専用の大皿が用意されていたよ。一番に甘酒を作って白い器に入れるんです。栗の入った赤飯は松竹梅の木型で型押しし、煮ごみはごぼう、人参、蓮根、椎茸、里芋を小さく切り、魚のカナヤマも入れて薄い醤油仕立ての汁でことごと煮込む。そこへ渋皮までとった栗と茹でた小豆を加えてさら

に煮て味を含ませていきます」。

おくんち料理は鉢見せだとも言われ、家々の自慢の器を見られるのも楽しみの一つだったようだ。なんと有田らしいエピソードである。

トヨさんは家族全員分の浴衣を用意して下さっていた。そして、「こんなにも長い間、自分のデザインを浴衣の柄として使ってもらっていることを喜んでいいると思いますよ」と微笑みながら、柄がよく見えるようにその中の一枚を広げて見せて下さった。

「主人は香蘭社に勤めながらの絵描きでした。ちょうど揃い浴衣のデザイン画を町が公募されていて。いろいろ描いたうちの一つを出品したようでした。後日、電話で吉報を受けた時の声には明るさがにじんでいました」。

シンプルなデザインだが、白磁に青の文様を施した染付をイメージさせるチロリン浴衣。藍染の着物を思わせる品の良さが長く人々に愛され、身にま





たとえばたちまち心一つになれる、そんな「和」の願いが込められているように感じた。

「主人との思い出話に涙を浮かべながら、まもなく始まるまつりをトヨさんは心待ちにされているようだった。

### 待ちに待った4年ぶりの皿踊り

誰もが待ち望んでいたまつりの開催。踊る側も見る側もこんなにも熱の入った年はなかったのではないだろうか。

出演に向けて2区では衣装を一新。かけるのは手間だけと低コストで材料を準備し、浴衣の衿もとのコサージュと右袖のスパンコールを女性役員さんたちが手分けして全員分を手縫いで縫いつけたそうだ。

「大変だったけど、その分思い入れがある。これが全て終わったら泣いちゃいそう」と今日までの日々を振り返る深江文代さんと草津小百合さん。仕事が終わってから夏場の体育館で、大量

ら御花を手にした人たちが出てきてそれらを賽銭箱に入れていく。

2区のみなさんは装飾されたそれぞれの花車を先頭に、少年少女部・女子部・男子部に分かれて息の合った踊りを披露。泉山からメインロードの内山地区までを、皿山節やチロリン節、所望踊りを踊りながら練り歩いた。彼らについて沿道を行くと、門幕が張られた商店の軒先には料理や飲み物が用意されていて、踊り子さんたちを労う人走り寄って御花を渡す人の姿が見られた。平日ゆえに見物する人こそ少なかったが、まつり一色になったまちの熱気にこちらもボルテージが上がった。

翌日も天気恵まれ、「有田皿山まつり」には有田町各区の踊り子たちが大集結。浴衣は同じでも、区ごとに決められたカラーを取り入れアレンジされた衣装が会場を一層華やかにしていた。ここで見られない珍しい有田磁器太鼓の隊列に続き、有田皿山節や美空

の汗をかきながら練習に励んだ男子部のみなさん。最初は恥ずかしながら参加していた人も、「最後の最後は感極まってきましたね。まつりを通して、近くの他人が知人になりました」と区民のみなさんとの絆を語る草場龍介さん。中国からお嫁に来て10年、娘と一緒に参加できることが嬉しいと親子でインタビュに答えてくれたのは坂口綾乃さんと高校3年生の琴音さん。いろいろな思いを胸に舞う2区のみなさんがキラキラ輝いて見えた。

そんな彼らの縁の下での力持ちとなつて、踊り子たちを艶やかに変身させる「着付部」と、踊りの原動力となる力飯を作る「まかない部」の存在も忘れてはならない。

10月16日は陶山神社にて神事が行われた後、トラックに神輿を乗せた禰宜の方が、太鼓を叩きながら石場神社（泉山磁石場）に向かって出発。ドンドンドンという音を聞きつけると、家々か

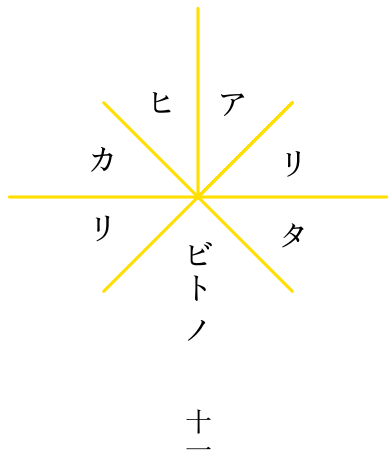
ひばりさんのチロリン節に合わせて、カチツカチツと一斉に皿を鳴らして踊る町民総出の総踊りは圧巻。沿道の人たちの目を釘付けにしていた。

たったの3日間ではあったが取材を通して2区のみなさんと時間を共有できたおかげで、パレードが終わりに近づくとつれ、なんだか寂しいような、最後まで笑顔で踊りきるその姿に胸が熱くなった。

近所づきあいや地域の習わしごとが敬遠されてきている現代、まつりを通して人々が集い、伝統行事を守り伝える有田人の陽気さと団結力を見せつけられた。



過去の「有田皿山まつり」の様子はこちら！  
皿踊りの音色もあわせて  
お楽しみください。



文〓荒岡弥生  
写真〓片岡聡

岩尾 玄樹 さん  
深海 宗佑 さん

Genki Iwao  
Sosuke Fukami



気持ちも強かったですし、400年の歴史ある有田焼の価値を現代人の心に響かせるにはどんな方法があるのか、あらゆる角度から考えていました」。

そんな時に二人は運命の再会を果たす。たまたま帰省していた岩尾さんを町で見かけ、深海さんが声をかけた。

「有田のために何かやりたいんだよねという玄樹の言葉を聞いて、自分と同じだと初めて意気投合しました(笑)。一緒に何かできないかとやりとりする中で、やきものに使われる顔料をやきもの以外に転用できないかと試行錯誤し、「呉須」×「(ゴスカケル)が誕生しました」。

岩尾さんは文具メーカーと広告代理店でプロダクトデザインの経験を積み、グッドデザイン賞を2度も受賞するほどの実力者。「2年前の春に窯業を学ぶために一時帰郷していました。デザインを考える上で、その基礎となる歴史、製造工程から実際の現場までを学びたいと感じたからです。その中で最初に目をつけたのが呉須でした」。

深海さんに意見を求めたところ、ここ30年の窯業界全体の景気後退と原料コストの高騰化の影響をダイレクトに受けているという実態、それゆえ呉須も釉薬も従来の用途に固執せず、新しい切り口を見つけていかないといけないという課題を教えてくれた。岩尾さんは呉須をアパレルの分野で展開できないかと考え、深海

「玄樹とは中学高校と一緒だったんですけど、この間に口利いたことあったかなって思うくらい、昔は無茶苦茶仲悪かったんですよ」。

有田と東京の二拠点で活躍するプロダクトデザイナーの岩尾玄樹さんを待つ間、深海さんは少し前の自分たちをそう言って笑った。

陶磁器用絵具・釉薬の製造販売を行う深海商店の13代目・深海宗佑さんは、大手経営コンサルティング会社での経験を経て、令和3年に帰郷。頭脳明晰で人当たりもよく、将来を有望視されたエリート社員だったことが会話の端々から窺える。そんな順風満帆の人生を手放し、なぜ伝統産業再興という多難な道を選んだのか？深海さんは穏やかな笑みをたたえ、宿命ともいえるべき強い使命感を語ってくれた。

「有田焼の母とも呼ばれる百婆仙をご存知ですか。李参平と同じく有田焼創始期に活躍した女性陶工で、わたしはその末裔になります。深海家は時代の過渡期に有田焼を変えてきた歴史があり、いつかは自分も有田の窯業界のために尽力したいと思っていました。Uターンを意識したのは、経営コンサルティング業での経験と実績を積んで実力がついたこと、2016年の有田焼創業400年の時に、まさに変化の兆しが見えたこと、コロナ禍で社会の価値観が多様化したことを目の当たりにして、戻るなら今だなと思うんです。脈々と受け継がれてきた家系の功績を守りたいという

商店で呉須を購入し、試作を開始。ブランド名の『Sarayama Blue』はすんなり決まったが、呉須を生地に印刷するために(調査する溶剤の量や道具、作業方法など)さまざまなことをクリアする必要がある、苦悩の日々が続いたそう。

「有田にいるとやきものが当たり前にありすぎて、そこに疑問を持つことが難しい。セオリー化したものに新しい視点を持ち、伝統を大切にしながらそこに新たな問いかけをしていきたい」。

日々アップデイトされる頭の引き出しからアイデアを取り出し、『当たり前』をブラッシュアップさせていく岩尾さん。深海さんの豊富な知識力と、それをものに落とし込むデザイナーとのタッグが、繊維や木材といった異素材とのコラボで有田焼をリデザインしていく。

昔は口も利かなくなかった相手が、今では一緒に夢を見る相方に。人生、何が起きるかわからない。



# 私の一点

## 第十三回

### 照井壮

文＝筒井ガンコ堂  
写真＝片岡聡



白磁そばちょこ（高さ5.8cm×直径8.4cm）

入れた品々だった。）そして、当初初個展を開いた作家では最高金額の売り上げだった。二十年前のことである。

織衣さんは同じ大学のデザイン専攻の同窓生。壮さんの志を信頼して、自らは身を引いてアルバイトで家計を支え、作陶の種々の相談にも応じながら壮さんを励まし続けて今日に至った、文字通りの協同者である。

さて、壮さんの「私の一点」は、本来なら結局は陶芸の道へと導いてくれた鯉江氏の「のべ皿」だが、それは現在、国立工芸館に収蔵されているので、代わりに鯉江氏の件の皿と同時期作の蕎麦猪口となった。箱書きの「そばちょこ 良」の字に味があり、宜しかった。

鯉江良二氏の「のべ皿」という作品に衝撃を受ける。「磁器にこんな可能性があるのか!」。それから壮さんの陶芸修業が始まる。まず鯉江氏の押しかけ弟子として二年。次いで、縁あって韓国に渡り、某作家の許で一年。そして26歳で帰郷。父の許で二年働いた後、謂わば「背水の陣」で独立。「自分のかたち」を見つけたということだったろう。

独立して三ヵ月目。作品見本を携えて売り込みに上京。目星をつけた店々を回るが、すべて駄目だった。三ヵ月後に再挑戦。漸く一軒が10点だけ選び、買い取ってくれた。「うつわ楓」だった。その上、翌年の個展を約してくれた。（実は、その10点は全部、妻の織衣さんの助言で詰め替えて

陶芸家の照井壮さん（49）には有田町の西部、曲川の工房でお会いした。壮さんはこの地に腰を据えながら、活躍の場は主に東京で、新宿・伊勢丹や青山の「うつわ楓」で定期的に個展を開き、顧客を掴んでいる。器は皆ごく薄く黄味を帯び、光沢を消した白磁で、光と影を楽しんでほしいのだとか。

略歴を聞いて興深かった。有田で確乎たる一家を構える照井一玄氏の子として生まれ育ったのに「有田」を忌避、彫刻家を志して東京造形大学へ進む。だが、教官だった舟越桂氏の作品に接し、「とても、とても」と打ち拉がれ、彫刻の道を断念。そんなある時、オブジェ中心の現代陶芸作家の展覧会を観に行き、

おいしい有田をいただきます

第十三回

# 有田の ごどうふ

文〓筒井ガンコ堂 写真〓片岡聡



ごどうふ（呉豆腐）の起源や名称の由来に関しては定説がない。かなり前から町では法事の食膳に付き物だったと聞いた。それが有田名物として広く知られるようになったのは平成8（1996）年の世界・焔の博覧会がきっかけである。ごどうふはやわらかく滑らかで、粘りもあり、独特の食感と、甘味のあるタレと相俟っての旨味さが喜ばれている。

原料は大豆で、一般の豆腐が豆乳に

苦汁を入れて作るのに、ごどうふは豆乳に澱粉を混じて弱火でゆつくり丁寧に練り上げて作る。そのごどうふを商品として提供している二軒の豆腐店が「とうふのたかはし」と「高島豆腐店」である。

「とうふのたかはし」はJR有田駅に近い本町に在り、通りに面して店舗、その奥に作業場がある。創業は昭和24年で初代は高橋芳子さん（店名はそれに依る）。現在は三代目の功典さん（44）が主に製造し、母親と妹さんが店舗を担当している。

功典さんは研究熱心で、大豆は国産一〇〇パーセントを守って、全国各地から良品を選び入手している。思い通りの品質を保持するためだとか。作る量は上限を決め、その日の品はその日のうちに「をモットーにし、また、直に客と接

する店売りが楽しいと皆さん口を揃えて仰言った。書家である功典さんの祖母の筆書きの由来書が店内に掲げてあった。

「高島豆腐店」の店主高島明博さん（65）には私は30年前、NHKの全国放送の取材でお会いした。放送以後、めっきり忙しくなり、客も増え、20数年前に岩谷川内から現在の山内町に移ったという。規模も3倍に広げ、7名スタッフもいるとか。国道35号に面した広い敷地に、工場と売店、事務室を併せた平屋の建物と広々とした駐車場がある。この地を選んだのは武雄、嬉野、伊万里の中間点で交通の便が良かったからだという。明博さんは有田名物として広く販路を求め、実績も挙げているようだ。店そのものは昭和6年頃の創業で、明博さんも三代目と知った。



# 有田に出会える お店〈東京〉



表紙写真：皿踊りを踊る2区のみなさん

## 百田陶園 パレスホテル東京店

遙か昔の記憶を引き継ぐように名づけられた  
1616/arita japanは、有田焼の伝統を踏襲し  
ながらもこれまでの有田焼とは異なるデザイン  
アプローチを試みています。これからの未来  
に寄り添う、新しい器のシリーズです。

- 東京都千代田区丸の内一ー一
- 「大手町駅」C13b出口より地下通路直結
- TEL03-6273-4765
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／なし
- <http://1616arita.jp>

## 柿右衛門窯 東京店

柿右衛門窯の直営店舗です。  
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なかでお買い物  
いただけます。

- 東京都港区赤坂六ー一九ー四四
- 東京メトロ千代田線
- 「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
- 都営地下鉄大江戸線
- 「六本木駅」より徒歩10分
- TEL03-3586-3841
- 営業時間／9時30分～18時
- （土曜9時30分～17時）
- 定休日／日曜・祝祭日
- <http://www.kakemon.co.jp>

## 銀座香蘭社

香蘭社の直営店。明治十二年のショールーム開  
設以来、銀座の地で営業を続けて参りました。日  
常使い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  
にお立ち寄りください。

- 東京都中央区銀座六ー一四ー二〇
- 香蘭社ビル1F
- 東京メトロ日比谷線
- 「東銀座駅」A1出口より徒歩3分
- 東京メトロ銀座線
- 「銀座駅」A3出口より徒歩5分
- 「みゆき通り」に面しています
- TEL03-3543-0951
- 営業時間／10時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日・年末年始
- <https://www.koransa.co.jp>

## 有田焼やきもの市場 東京・恵比寿店 懶草場町一商店

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  
ショップもご覧ください。

- 東京都渋谷区広尾一ー四ー九
- 東京メトロ日比谷線
- 「恵比寿駅」①出口より徒歩約7分
- JR山手線「恵比寿駅」西口より徒歩7分
- TEL03-5422-7271
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／不定休
- <http://www.yakimonoichiba-tokyo.com/>

## KIHARA TOKYO

「奥波」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。

- 東京都渋谷区富ヶ谷一ー四ー一ー2・3F
- 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
- TEL03-6407-1571
- 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>

## 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」ペンションの一室の隠れ家的な  
空間です。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ー一五ー一
- HONAT 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1丁目駅」より徒歩5分
- TEL03-3589-5520
- 営業時間／11時～19時
- 定休日／火曜日
- <https://www.fukagawa-seiji.co.jp>

## 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ます。

- 東京都港区南青山二ー六ー五
- 東京メトロ銀座線・半蔵門線
- 「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
- TEL03-3401-3441
- 営業時間／9時～18時（土曜は9時～16時）
- 定休日／日曜・祝日
- <https://www.imamono.co.jp/tokyo/>

一般社団法人有田観光協会  
〈アリタ ノ ヒビキ〉13号  
取材協力

有田町2区のみなさん  
池田トヨ様  
池田忠史様  
有田町歴史民俗資料館／TEL.0955-43-2678  
有田商工会議所／TEL.0955-42-4111  
岩尾玄樹様  
深海商店 深海宗佑様／TEL.0955-42-2343  
照井壮様  
とうふのたかはし／TEL.0955-43-3252  
高島豆腐店／TEL.0954-20-7075

発行元  
一般社団法人 有田観光協会  
住所／佐賀県西松浦郡有田町幸平 1-1-1  
TEL.0955-43-2121 FAX.0955-43-2100  
E-mail [kanko@arita.jp](mailto:kanko@arita.jp)



ありたさんば  
<https://www.arita.jp>

企画制作・編集  
アリタ ノ ヒビキ 制作委員会  
アートディレクション: 古賀義孝 (Kohga design)  
デザイン: 秦佳織 (Kohga design)