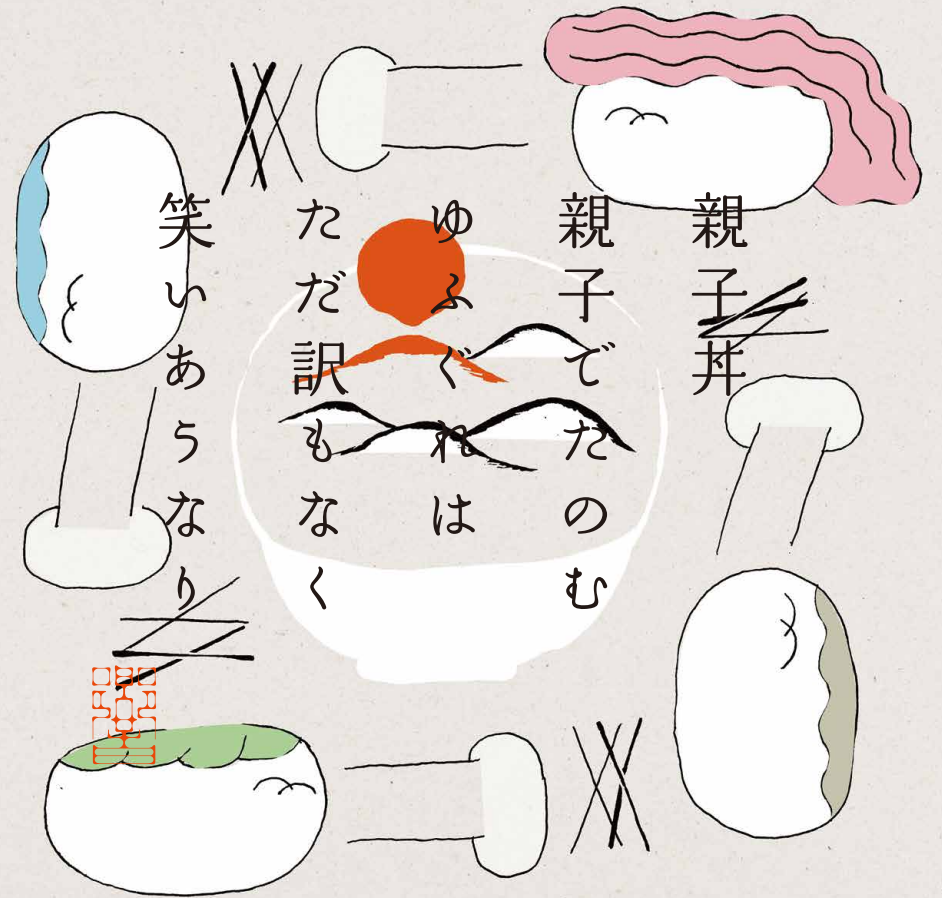




ア リ タ ノ ヒ ビ キ

〈特集〉
「有田で暮らす」



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、短歌を作り始める。
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、『えーえんとくちから 笹井宏之作品集』（PARCO出版）、
第一歌集『ひとさらい』、第二歌集『てんとろろ』（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『えーえんとくちから 笹井宏之1』（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点集第」所属。

<http://matgraph.net>
matsuchi99@gmail.com

有田で暮らす

文 | 荒岡弥生 写真 | 片岡聡 写真提供 | 1 長田さん 2・3 富田さん



この春、進学や就職を機に、ふるさとを離れる方もおられるだろう。慣れ親しんだ風景が遠のいても、まぶたの裏には自分を育ててくれた町並みがしつかりと残っている。

どんなまちで暮らし、どんな子ども時代を過ごしたのか。大人になった時、自分を育ててくれたふるさとが人間形成の「味」となる。そして、それは都会よりも田舎の方がバラエティに富んで、子育てをきっかけに移住する人たちが増えている。今回は有田に移り住んだ2家族を紹介し、有田で育つ子どもたちにスポットを当ててみたい。

わが子を地域で育ててもらえる安心感

1 組目は、ながただい長田陸さん・加奈恵さん・花穂ちゃん(6)の3人家族。2014年に東京から福岡に転勤した5年後、再び陸さんの本社への異動話が持ち上がった。当時、花穂ちゃんは4歳、頼れる双方の実家はそばに近く、仕事と子育ての両立は決して楽ではなかった。

「東京にいたとき震災に遭って、5時間かけて歩いて帰宅した経験があります。もしまた同じようなことが起きた時、子どもがいたらどう思うと考えるようになりました」。

そう話すのは有田育ちの加奈恵さん。東京には夫・陸さんの実家があるが、「奥さんの親元の方が子育てしやすいだろう」と、2019年春、サラリーマンをやめて有田移住を決めた。

コロナ禍でリモートワークが普及したおかげで、加奈恵さんは仕事を辞めることなくオンラインショップの運営に携わり、陸さんはIT関連の仕事の経験を活かして、ウェブ陶器市を皮切りに、現在は有田焼のECサイト「SPECIAL THANKS」をマネジメントしている。

移住よもやま話も興味深いのだが、今回の主役は子どもたち。春から小学生になる花穂ちゃんは、歯の生え変わり期で、ニツと笑うと前歯のないやんちゃ顔が愛らしい。

まず、有田町の「あるある」話で驚くのが、各小学校にやきものを焼く窯があること。毎年、校内ではやきもの展があり、学年ごとにスペシャルな審査が行われるという。

「町内にはやきもので有名な人間国宝がいらっしやるので、その方が審査のために学校にお見えになって、学年ナンバー1を選ばれるんです。子どもながらに、へえ〜人間国宝はこういうのを選んだって思っていましたね」。

地域の産業を学校カリキュラムの中に取り入れ、子どもたちは経験から学び、いいものを見極める感性を養う。加奈恵さんいわく、「小さい時から伝統工芸の有田焼が身近

にあって、深川製磁の器を普段使いにできるといいうのも有田ならではの。やきものに関してはいいものを使うという感覚が染みついていきますね」。

花穂ちゃんの普段使いの器ももちろん有田焼で、お気に入りのマイ食器があるらしい。

江戸から昭和の伝統的建造物が密集する内山地区にある長田家。古き良き近所付き合いも残っていて、「家族以外の人たちも、娘のことを気にかけて下さっているのがありがたい」と話す陸さん。子どもが地域の中で育つという感覚が薄れつつある現代で、人と繋がり、多くの見守りの眼があるというのは親としては心強く安心感がある。

「有田に来て、いろんな職業、生き方をしている知人が増えました。都会のオフィスで働くのと違って、働く大人たちの背中が子どもたちのすぐそばにあるという環境もいいなあと思います」。

働き方も子育ても楽しむゆとりができたと言ってお二人。仕事が忙しい時でも花穂ちゃんが1人でお留守番することなく、祖父母にひいおじいちゃん、ひいおばあちゃんが待っていてくれる。

ピカピカのランドセルを揺らしながら、お友達とあちこち寄り道しながら帰る花穂ちゃんの姿が目に見えんかんだ。

ていねいな暮らしを家族と、仲間と楽しむ

2組目は富田文彦さん・紗貴さん・紗良ちゃん(10)・權くん(2)の4人家族。小学生までを有田で過ごした紗貴さんにとって、有田は「いつか戻りたい場所」だった。

2019年、紗貴さんは有田町の地域おこし協力隊になり、念願の家族での移住を叶えた。それまではドイツで生活していたので、紗良ちゃんはバイリンガル。ドイツでは6歳から10歳までの4年間が小学校で、学校生活も日本とは大きく異なっている。

「1時間目が終わると、家から持ってきたパンにハムや野菜を挟んで、みんな一緒に食べるんです。その間、先生が読み聞かせをしてくれました。学校はお昼で終わるので学童でお昼を食べ、宿題をしたりお友達と遊んだりしていました」。

日本の小学校に通う楽しみの一つに給食があったと教えてくれた紗良ちゃん。

「ドイツでもちびまる子ちゃんのアニメを見ていて、給食のシーンを見た時、楽しそうだなと思いました」。

羨ましい話だが、有田では学校給食の食器に有田焼が使われている。PTA活動の中にも伝統工芸部があり、親子



で郷土料理のごどうふややきものを作ったりするそうだ。

2児の母となった紗貴さんは、自らが母親から教わったように、娘に有田の素晴らしさ、有田焼の良さを伝えていく。その一つに箸置きがある。

「子どもの頃、食事の時に家族分の箸置きをセッティングするのがわたしの役割でした。たくさん種類がある中、季節や母の料理に合うものを選ぶのが楽しくて。幸せて贅沢でも大切な習慣だったなど、今改めて母に感謝しています」。

町内のやきもの店でも種類豊富な箸置きが販売されていて、見ているだけでも楽しくなる。子どものお小遣いでも買える手頃さと、持ち運べる手軽さは、有田焼を伝えるにはいいツールだ。

「これだけたくさん箸置きが作られているのに、家庭ではあまり使われていないことを知り、もったいないなと思いました。有田の子どもたちに箸置きの楽しさを伝え、お箸のお供にして欲しくて、箸置き展を開きました」。

地域おこし協力隊の活動を通して、紗貴さんは箸置き文化を発信。紗良ちゃんも箸置きコレクションを始め、箸置き作りをしたこともあるよと教えてくれた。

「ドイツの友達とZOOMで話した時に、自分が作った箸置きを見せたんです。可愛いって興味を持ってくれたので、

ARITA no KAWAII

文・荒岡弥生 写真・片岡聡



こういう風にして使うんだよって教えてあげました。いつか自分で作った箸置きをお友達にプレゼントしたいなって思います」。

休日の晴れた日は見晴らしのいい山間部の棚田に出かけ、畑活動をするのが富田家の定番。棚田百選に選ばれた「岳の棚田」の有機栽培畑オーナーになり、味噌作りのための大豆を作っているそうだ。

「ドイツでも納豆と味噌を手作りしていたんです。今度は大豆から作って、本格的な味噌作りを楽しみたいと思っています」。

「いいねいな暮らしを家族で楽しめる環境があり、それを共有できる仲間がいる喜びを文彦さんが語ってくれた。実は文彦さん、「hotaru studio」を主宰する建築家なのだが、週3回スパイスカレー専門店を営んでいる。挨拶代わりに得意のカレーを振る舞ったところ評判になり、いつの間にかやら出店することになった。地元野菜にありたり、黒米入りの棚田米を使用したカレーは現在6種類。メニューに窯元さんの名前を付けるユーモアセンスに、有田のまちや人々への慈しみを感じる。

陽気で夢ある大人たちに囲まれて、有田で育つ子どもたちの未来が楽しみだ。

2020年はコロナ一色に覆われた未曾有の年となった。生活様式が新しいものになり、子どもたちの毎日が一変した。授業も学校行事も減り、友達と会うことすらできない。先の見えない不安に、大人だって心が折れそうになる。

休校で自宅学習を余儀なくされた昨春、有田工業高校デザイン科の1〜3年生にこんなユニークな宿題が出された。

「我不倒の文字を入れて、おきあがりこぼしをデザインしてください」。

有田焼販売会社・陶楽さんの依頼で、「今まで誰も経験したことのない時間を過ごしている生徒さんたちと、一緒に何かできないか」と考案。応募数110点の中から選ばれたのが、写真の6作品である。

生徒たちがデザインした作品は、疫病退散の願いを込めたアマビエや縁起ものカエル、不倒のお相撲さ

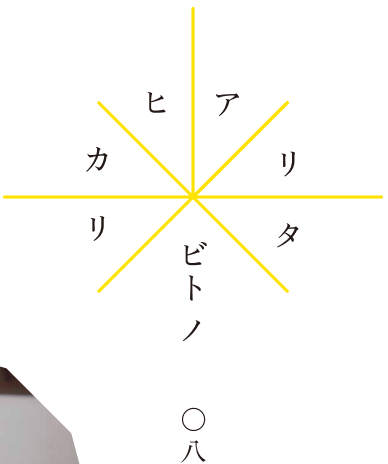
06 アリコおきあがりこぼし

ん、人を笑顔にするゴマフアザラシ。職人さんと高校生とのコラボ商品が、まちに明るい話題を呼んでいる。しかし、ここで素朴なギモンが……。

「おきあがりこぼしって知ってた?」。

取材に応える生徒のみなさんが、一斉に首を横にふる。まさにその動きがおきあがりこぼしと同じで、ほっこりしてしまった。長い人生、ゆらゆらしても倒れない、そうありがたい。





文 | 荒岡弥生
写真 | 片岡聡

上野 菜穂子 さん

Naoko Ueno



取材前に上野さんのプロフィールを「灯す屋」のHPで見つけた。「灯す屋」とは名前の通り、有田の未来に明かりを灯す夢あるまちづくりの団体で、彼女は2020年からスタッフとして働いている。

プロフィール欄にはこう紹介されている。北海道札幌市出身、イランの国营放送局に15年間勤務、ラジオの番組制

作に携わる。2017年の帰国と同時に地域おこし協力隊として有田町に移住など。あれこれ聞きたいことばかりで、取材できる日が楽しみだった。

人生はミニシアターから始まった

イランという国に興味を持ったのは、ミニシアターで観た映画がきっかけ。ハリウッド映画しか知らなかった女子高生にとって、イラン映画は新世界だった。外国語大学に進み、ペルシャ語を専攻。在学中に留学した縁で、「イランの国营放送で働きませんか」と声がかかった。

迷うことなく卒業後はイランへ。語学に不安はあったものの、なにより大好きな国で暮らしてみたかった。

しかし、異文化でのひとり暮らしは想像以上に困難の連続。文化や価値観の違いから衝突することが多かったと、泣き笑いの15年を語ってくれた。

「伝える努力なしには伝わらない。日本人として譲れないところは主張して、折り合いつけられるまでには相当時間がかかりました。」

そろそろ日本に帰ろうか

日本を離れて15年、帰るきっかけを探していた。旅行が

趣味で、帰国の折には田舎の暮らしや人とのふれあいを求めて旅をした。初めてのひとり旅が偶然にも佐賀のやきものまちで、唐津や有田の古き町並みが心地よかった。

「イランに戻ってから旅の余韻が続いて、ネットであれこれ検索していたんです。そこで地域おこし協力隊の制度を知り、偶然にも有田町に募集があり、これはもう運命だ！と即応募しました。」

晴れて2017年に地域おこし協力隊として赴任。彼女のミッションは、町に点在する空き家の利活用と移住者のサポートすること。再びゼロからのスタートだったが、不安よりも希望に胸が膨らんだ。有田のお母さんたちと郷土料理を作るアリタごはんの会や空き家でミニシアター、空き店舗を活かしたマルシェなど、アイデアを次々に形にし、地元の人たちの中に溶け込んでいった。

「有田は伝統産業のまちですが、商人さんのまちでもあるんですよね。イランのペルシャ商人といい、どこか似た雰囲気を感じました。」

有田を灯す人になる

任期後は「灯す屋」に就職。2018年に復活したちやわん最中プロジェクトの担当として奔走中だ。空き家と最中には共通点がある。どちらも人の手が入らなければ、中

は空っぽのまま。そこにうまく目をつけ、最中と空き家のユニークな活用方法を編み出している。まずは町内の飲食店とコラボし、最中の皮を使った斬新メニューを企画。おつまみや洋スイーツとして食べ歩きする楽しみも生まれている。最中から空き家の話につながることも稀ではなく、空き店舗や移住・定住者の相談も舞い込んでくる。

「最中はお土産品としてだけでなく、持続可能なまちをつくっていくためのツールと考えています。中が空いていることは自分で選択できる自由があるということです。」

まちの課題に向き合い、多角的視点をもって解決できる存在になりたいと真摯に語る上野さん。細身ながらタフな仕事っぷり、これからどんな仕掛けでまちを照らしてくれるのか楽しみだ。





白磁花卉花器（高さ21cm×直径38cm）

私の一点

第十回

奥川真以子

文||筒井ガンコ堂
写真||片岡聡

奥川真以子さんは有田に冠たる一家の裔である。「白磁の名人」と称された故・初代奥川忠右エ門を祖父に、その養子となって厳しい修業を積んで衣鉢を継いだ現代の名工・奥川俊右エ門氏を父として、真以子さんは生まれた。

最初は全く畑違いの道を選び、関東に遊学した。父も、男でさえ辛い修業を思い、娘に敢えて陶芸の道を勧めなかった。だが、二十二歳になって真以子さんは家に戻り、家業の手伝いを始める。窯業大学校に学び、手伝いを続けるうちに、父から公募展に出品するように言われた。祖父や父と同じ白磁の作品を出品して入選や受賞を続け、日本工芸会の正会員にもなった。

ただ、心の裡では本格的に陶芸の道に進むか、止めるか、迷っていた。そんな頃に出逢ったのが祖父の作品だった。父が他所から買い戻した品だ。その作品（写真）を見た時、最後まで挑戦し続けていたのだと感銘を受け、祖父の声が「止めないで、作陶を続けなさい！」と言うように聞こえてきた。

その声に励まされて真以子さんは、父の許しを得て家を出、泉山に仕事場を作る。昨年、第八回陶美展で奨励賞を受けた。七、八年前から試みてきた銹釉を施した花器である。そして先頃、戸矢に移った父の中樽の仕事場を譲り受けた。

件の祖父の作品は常に身近に在る。初代奥川忠右エ門翁は、

難しい泉山の石から作った土を自在に使いこなし、蹴轆轤で大物の作品を作り続けた、高度な技術の持ち主だった。「白磁花器」とだけ箱に記されたこの堂々たる花器は、いつ頃の作品か判らないが、実に力強く、しかも窮屈さを感じさせず、斬新で自在だ。思い切りよく施された「なぶり」が深い味を出している。

生後半年で死別した祖父と今、真以子さんは、この白磁の花器を介して、改めて親しく、「対話」を繰り返しながら、迷うことなく陶芸の道を邁進している。「次は藁灰を試してみたい」と彼女は楽しそうに語った。

おいしい有田を
いただきます

第十回

日本料理と 十割蕎麦

文||筒井ガッコ堂
写真||片岡聡



料理はもとより風景もこの店「大
和一心庵雪月花」の「もてなし」に
大きく一枚噛んでいる。国見連山南
端の麓に在り、周りは自然そのもの。
東方を望めば、長閑な田園に続く集
落を見下ろし、その後方遠くに黒髪
山が見える。

主の樋渡悟さん(50)は早く三瀬

の蕎麦店で、のち佐世保の和食の店
で、それぞれ修業を積んだ後、町内
で蕎麦を主とする店を営んでいたが、
五年前にこの地に移った。竹林だっ
た土地を拓いて新たに建てたのであ
る。樋渡さんには自ら育った(旧)
西有田町に強い愛着がある。「田舎
で不便ですが、静かで空気はうまい
し、豊かです。」肝腎の水を求めて
百メートルの井戸も掘った。

店の献立は端的に「(季節の)会
席と蕎麦」のみ。昼夜ともに五五〇
〇円と一〇〇〇円の二コース(い
ずれも税込)。

料理は、化学調味料などを一切使
わない無添加の食材を手づくりで、
と心懸けている。魚は佐世保の市場
などからの天然物を仕入れ、野菜は
専ら地元産、山菜は辺りに生る。

写真は「如月の会席」(昼の五五
〇〇円のコース)。肉は牛肉と鶏、
魚類は鯉、鯛、車海老など、野菜類

は里芋、大根、菜の花、新牛蒡に原
木椎茸、蒟の蓋などを用い、さまざま
まに組み合わせる料理を工夫、先
付・前菜・向付・進肴・焼物・御椀・
甘味として供している。丁寧なつく
りて彩りも豊か、バラエティに富ん
で、眼・口・腹を喜ばせてくれる。
料理については、今でも京都などを
食べ歩き、研鑽に努めているとか。

そして手打ちの十割蕎麦である。
はじめ塩で食べ、あとは汁につけて
啜った。申し分のない味だった。濃
い目につくった蕎麦湯にも満足した。

ゆっくりといろいろお話を伺った
が、樋渡さんは穏やかなお人柄なが
ら、内に芯の強さを秘めておられる
とお見受けした。どちらかという
人見知りて接客が苦手だそうで、結
局は厨房に専念、代わって奥様の聡
子さんが明るく客に接しておられる
というのも好ましい。席は十六席な
ので事前の予約が望ましい。

有田に 出会える お店〈東京〉



表紙写真：岳の欄田のレンゲソウと子供たち

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みなかでお買い物いただけます。

- 東京都港区赤坂六一九一四四
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>

深川製磁「The House 六本木」

深川製磁のコンセプトSHOP。ゆっくりと時間が流れる隠れ家的な空間の中で、実際の「家」という場面のライフスタイルを体験する事ができるSHOPです。オーダールームを併設しており自分らしさが見つかる特別な場と新たなサービスをご用意しております。

- 東京都港区六本木三ー一五一一
HONMAY 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「六本木一丁目駅」より徒歩5分
- TEL03-3589-5520
- 営業時間／11時～19時
- 定休日／火曜日
- <http://www.takagawa-seiji.co.jp>

有田焼やきもの市場 東京・恵比寿店 懶草場卯二商店

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、専門スタッフが対応いたします。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四一九
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.yakimonojiba-tokyo.com/>

KIHARA TOKYO

「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。

- 東京都渋谷区富ヶ谷一ー四一一ー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>

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一一一
● 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>

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ー六一五
東京メトロ銀座線
「青山一丁目駅」より徒歩3分
- 東京メトロ半蔵門線
「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・祝祭日
- <http://www.imanemon.co.jp/tokyo/>

銀座香蘭社

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。日常使われる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。

- 東京都中央区銀座六一ー四一一〇
銀座香蘭社ビル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
- 築地から日比谷まで続く「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.koransha.co.jp>

一般社団法人有田観光協会
〈アリタ ノ ヒビキ〉10号
取材協力

長田家のみなさん
富田家のみなさん
佐賀県立有田工業高等学校／TEL.0955-42-3136
陶楽／TEL.0955-42-4956
特定非営利活動法人 灯す屋／TEL.0955-29-8929
奥川真以子様
大和一心庵 雪月花／TEL.0955-46-3170

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
ありたさんば <https://www.arita.jp> E-mail kanko@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)