

〈特集〉
「有田の音」

ア
リ
タ
ノ
ヒ
ビ
キ

二〇二五年三月
14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

有田の音

Sound of Arita

有田焼と音楽——花を飾ったり、食を盛りつけたり、香を焚いたり、器にはさまざまな用途があるが、まさかやきものが楽器になるなんて……。

今回インタビューに応えて下さった筒井孝司さんは、100年続く窯元の家生まれの有田人で無類の音楽好きである。中学生の頃にはテナーサックスを吹き、現在も音楽プレイヤーとして、さまざまなジャンルの音楽に精通した方だ。

取材に伺った日、筒井さんは大きさの異なる有田焼の器を無数に並べた部屋にわたしたちを招き、有田にしかない楽器、楽曲、音づくり活動について、時折演奏を交えながら語って下さった。初めて目にするユニークな茶碗楽器と予想を超えたその澄んだ音色に、一気に心を掴まれた。



文＝荒岡弥生 写真＝片岡聡

有田の魅力を掘り起こせ

筒井さんが「有田に音を！」と一念発起することになったのは、今から40年近く前のこと。「ドイツのマイセンの街には音楽が至るところにあるのに、有田には音がない」という話を耳にしたことがきっかけだった。ちょうどその頃「碗琴」という楽器とそのルーツを知り、これを有田の音として復活できないかと閃いた。さらに筒井さんの思いを加速させたのが、「有田磁器太鼓」の発足とその演奏メンバーの一員となったことだった。パズルのピースがカチッとハマるように、有田焼製の横笛やオカリナなどと合わせて、「有田の音」が生まれようとしていた。

さて、碗琴とはどんな楽器なのか。戦後に有田町で生まれた打楽器で、考案者であり初代碗琴奏者は有田でタイル会社を営んでいた和久陶平さんという人物。当初は14個の茶碗を叩いて奏でるスタイルだったが、それでは半音が出せず、演奏できる曲が限られるのが難点だった。

当時、有田焼の振興組合で働いていた筒井さんは、2004年にマイセンでの有田の展覧会に合わせて碗琴を披露しようと準備を始めていた。

「ドイツ人に馴染みのある曲といえば、『エリーゼのために』かな」と思いましたね。でも、この曲は半音なしでは演奏できないので、新たに14個の有田焼を揃える必要がありました」。

今も迷宮の音さがし

演奏の練習よりもまず、求める高さの音を出す器さがしに奔走することになった筒井さん。有田のまちおこしにご尽力されてき

たお人柄が功を奏して、「地元をやきもの関係者のところにバチを持っていくと、快く器を叩かせてもらえるんですよ」とサラリと話され、思わずえっ？と驚いてしまった。

器は愛でるもの、飾るもの、使うものと考えるのが一般的なのに、筒井さんにとっては音を奏でるもの。茶碗が割れたら買い替えればいいけれど、碗琴の場合はそうはいかない。

「割れて使えなくなったら、いろんな器を叩いてちやうどよい高さの音を探すことになるんですが、これがもう気の遠くなる作業で……。釉薬のかかり具合だけで微妙に音は変わるし、カンナでひと削り、2グラム程度の違いで音がとだけ変わるかも陶芸作家の協力を得て調べました。大体15グラムで半音ずれることが分かったんですが、音又を基準に響きのいいものを探します」。

音に乗せて有田を発信

現在は31個の茶碗をピアノの黒鍵白鍵のように上下に配列し、木製のバチにレースを巻いたマレットで弾力性をもって叩く。器を並べるテーブルにクッション性のあるクロスを敷くことでより音が響き渡り、その余韻が心地よく耳に残る。生みの親の和久さんの思いを引き継ぎながらも音楽奏者としてのこだわりや工夫が細部に感じられ、碗琴は筒井さんの音楽愛、郷土愛の結晶だと思った。

2002年に碗琴の演奏を始めてから、有田磁器太鼓や有田焼のオカリナ、横笛などとともに「有田磁器の音コンサート」を国内外で開くこと優に650回以上。

だが、時に「茶碗を叩くなんて、子どもの教育上良くない」と批判を受けたこともあったとか。

「でも、そんな時こそやきものを語るチャンスなんです。主原料が陶石であること、1300度以上で焼かれているので硬くて丈夫であること、しかし、雑に扱えば壊れてしまうもの。碗琴を叩く時は優しく、そうすると優しく応えてくれますと丁寧に説明するよう心がけています」。

筒井さんの一番の目的は、音楽を通して有田焼を多くの人に、知ってもらふことと触れてもらうこと。演奏の合間にそれぞれの楽器（器）を説明しながら、陶器と磁器の違いや染付などの技法、有田焼の歴史などを語る。

「音楽は共通言語。音を奏でること、さらに器のことにも興味をもって見て下さるんです」。

童謡からクラシック、流行りの洋楽邦楽までさまざまなリクエストに応える筒井さんにレパートリー数を尋ねると、「40〜50曲くらいでしょうか。大きな古時計やアイランド民謡のダニーボーイ、ピートルズの曲、千の風になって、ハナミズキなど自分が歌える曲なら演奏可能です。というのも、横一列に並んだ器を前に右へ左へと移動しながら演奏するので、楽譜を見ることができないんですよ（笑）」。

まだまだある、有田の音

11月の秋の有田陶磁器まつりで有田磁器太鼓の演奏が聞けると知り、会場に足を運んだ。演奏場所は普段は立ち入ることのできない泉山磁石場で、江戸時代の採掘跡の残る山々をバックに、大きな文様の異なる7台の磁器太鼓が鎮座していた。また、その脇には有田を代表する柿右衛門様式のデザインが施された大皿と連鉢もセッ

ティングされ、その光景は圧巻だった。

有田磁器太鼓は1989年の発足以来、全国各地で開催される展示会やイベントなどに出演し、有田焼の啓蒙やPRのために演奏活動を続けている。

話は逸れてしまうが、磁器製の太鼓がどのように作られているのか少し説明したい。和太鼓は木製の胴の両面に革を張って鉦で留めてあるが、有田のそれは胴の部分が磁器製。寸法や厚みなど普通の有田焼より格段に大きいため、技術の粋を集めて完成されたものであることが想像できる。革を張るにもなんと約20トンの力が必要で、その張りを固定した上で鉦を打つそうだが、磁器は硬いとはいえ木製と同様にはいかない。そこで縁の部分に木枠を固定し、そこに鉦を打つという異例の工程があったようだ。

静寂の中、太鼓の演奏が始まった。演奏楽曲は3部作で、泉山の採石場で陶石を採掘して陶土を作り、成形、絵付け、窯焚きまでの有田焼の製造工程を、磁器太鼓のダイナミックさと、大皿、連鉢の繊細優美な音で表現。分業制で作られる有田焼の職人たちの情熱が足元からも伝わる太鼓の高鳴りとなって聴く者の胸に迫り、圧倒される観客たちを、古伊万里、柿右衛門、色鍋島の文様が施された有田磁器太鼓が誇らしそうに見つめていた。

演奏後、有田焼に無限の可能性を感じ、「磁器の音」を育むプレイヤーたちにわたしは大きな拍手を送った。

筒井さんは取材の最後にこう言われた。「これはまさにわたしのライフワークです。やきものは作れないけれど、有田の文化をつくっているという自負がありますね」。



十二



佐藤 春菜さん
松尾 光さん

Haruna Sato
Hikaru Matsuo

コロナ禍で一大決心、 「村づくりをやるう！」

有田町で日本一の楽しい村づくりを展開する『大吉村』も、コロナをきっかけにやきもの業界から第一次産業へと大転身した会社だ。

取材に伺ったこの日は待ちに待った新米の収穫祭で、黄金色に色づいた棚田に大勢の『村人さん』たちが集結。鎌を手にして一斉に散らばり、大人も子どもも額に汗しながら刈った稲穂を丁寧に束ねていく。稲刈り後、「日本の米は世界一!!」という元気な声が秋空に響き、目の前に用意された炊きたての新米おにぎりと豚汁に、思わずお腹がぐくと鳴った。

世界中を震撼させた新型コロナウイルス。コロナ禍を経て、生活者の社会に対する価値観に多様性が生まれたと感じる人も多いのではないだろうか。経済優先、競争社会、個人主義の世の中から、サステナビリティへの意識が高まり、社会と自分の暮らしがつながっていることを改めて考えるきっかけをくれたように思う。



ARITA no KAWAII

文・荒岡弥生 写真・片岡聡

09 西浦ありさ



日本の磁器発祥の歴史探訪や陶器市を目的に、国内外からの観光客が訪れる有田町も、コロナ禍の町の静けさといったらなかった。自粛ムードが漂う中、「現地に足を運ばずとも観光を楽しんでもらえるアイデアはないか?」と、有田町長の松尾佳昭氏は来る日も来る日も考えていた。

そんな時、救世主として現れたのが、トミーテックの人気シリーズ『鉄道むすめ』。総勢100名を超えるキャラクターメンバーの中で2020年にデビューしたのが、有田町と佐世保市を結ぶ松浦鉄道に所属する『西浦ありさ』だ。有田町ほか同沿線自治体でも活躍している彼女だが、皿踊りのちろりん浴衣のコスチュームが見られるのはここ有田町だけ。22年に有田町観光大使に就任してから今日までの取り組みや町が変わったと実感できたことなどを町長に伺った。「このプロジェクトの始まりは、コロナ禍でリアルに人が動けないならキャラクターに動いてもらおうという発想から始まりました。今では地域創生にキャラクターを活用することも珍しくありませんが、西浦ありさが観光大使に就任したという記者発表は全国ニュースにも取り上げられて、当時は新しい動きだったんだと思います。それからさらに声優の安齋由香里さんの声が加わったことでより一層盛り上がりを見せ、陶器市会場や車内観光アナウンスの評判も上々で、地域にもすっかり根付いた感じです。ようやくコロナ禍が明け、町としても本格的に観光PRしていこうと、昨年PRアニメを制作。西浦ありさと有田を旅しているようなリアル感が楽しめる自信作です、YouTubeでぜひ!」。

有田駅前にある観光案内所『KILN ARITA』には西浦ありさの等身大パネルがあり、写真撮影するファンの姿も。今後の展開はまだ未定とのことだが、「有田町内を走る一駅一駅に西浦ありさの恋や青春ストーリーを描いたショートムービーなんか作れたら面白くないですか?」と松尾町長はノリノリだ。

「もともとは全国を巡回してやきものの販売を行う会社だったんです。百貨店等での大型の催事販売がメインだったので、コロナの緊急事態宣言は痛手でしたね。衰退していく小売業の未来に大きな不安を覚え、これからどうやって会社を存続させていけばいいだろうと悩みました。ネット販売などいろんなことを試してみましたが、これから自分たちがやるべきことは物を売るではなく、自分たちで作る、そしてそれを通して人と繋がっていくことではないかと。会社の進む道はそこにあると確信しました」。

そのきっかけとなったのは、会社の周りに荒れ広がる耕作放棄地。後継者不足を目の当たりにし、日本の農業や子どもたちの将来のために、土を耕し食を生産できる側に回りたいと農業の道を考えるようになったと、スタッフの佐藤春菜さんが語ってくれた。

農を通して、自然と命を守りたい

写真に写るのは日本棚田百選のひとつ『岳の棚田』。標高400メートルの山間部の土地を有効活用するために、長年にわたって先人たちの工夫と

瑞々しさ、美味しさは格別だろう。

境界のない居場所づくり

さて、『大吉村』のもう一つの顔は、四季折々の自然を舞台にするエンターテイメント集団であること。農業のふれあいを通して自然の中で大人が本気で遊べるイベントを企画し、さまざまな人が交流できるコミュニティづくりにも力を入れている。森の中に作った秘密基地でターザンごっこや稲刈り後の絶景の棚田でチャンバラ合戦、竹を切り出して作った特製超ロングそうめん流しに、超ロング恵方巻き、泥んこ遊びの棚田でガタリンピックなど、子どもよりむしろ大人が熱狂!?するイベントを毎月開催。ぜひこの様子をインスタグラムで見たいのだが、作ることに食べること、お天道様の下で思いっきり遊ぶことがこんなにも人を笑顔にするのかと、見ているこちらまで幸せな気持ちになる。

「うちのイベントにスマホやゲーム機を持っている子は一人もいないんですよ。大人が本気になって楽しむと、子どもたちは自分たちでコミュニティを作ってのびのびと遊びます。大人の手本が身



苦勞が生み出した階段状の水田である。だが昔ながらの水路は水の管理が大変で、水が欲しい時には足りなくなり、雨が降れば氾濫。初期の頃は水が足りなくなるとすぐに雑草が生えて、どれが稲かわからない状態になったという。農業を使えば除草の手間は省けるが、「このお米を食べる人の顔が見えるから、極力使いたくないんですよ」と佐藤さんのまなざしは優しい。

佐賀県吉野ヶ里で有機栽培を行なう松本農園に通いながらスタッフみんなで農業を学び、2022年4月に畑を借りて野菜作りに初挑戦。やがて安心安全な野菜や米を生産できるようになり、『村づくり』が本格的にスタートする。この活動に賛同してくれる仲間が『村人』となり、現在では全国に500人を超える村人たちが支持。どこに住んでいても同じ『村』に住んでいる感覚をオンラインで体験でき、土作りや野菜作りの過程をSNS配信してくれる。遠方の人には新鮮野菜&棚田米の定期便（プラン別/月額制）が届き、田畑に足を運べる村人たちは田植えや稲刈りなどを共に楽しみ、食べる分だけ野菜を持ち帰ることができ。スーパーに並んだ野菜と違って、採れたて野菜の

近にあると何も言わなくても一緒に働くし、お米や野菜がどうやってできるのかを知ると、残さず食べよう、お米を研いでおこうかと自然と家の手伝いもしてくれるようになって…。子どもたちの成長を見ると、生きるために本当に必要なことが何なのか教えられるですね」。

人と人とが顔を見て話す、ともに汗を流して働く、土を耕し育てた命をいただく。かつては当たり前になってきたことが省かれ、わたしたちは生きる術を失ってしまった。佐藤さんの話を聞きながら、『大吉村』のスピリットに触れた気がした。

収穫祭に参加された村人さんたちにインタビューすると、「ここはホッとする場所、何も背負わなくていい」「畑仕事やったりするうちに耳鳴りが止んだんだよ。仕事のストレスからの解放!」「本当のおにぎりの味を知りました」「異業種の人とたくさん交流できて、プライベートでも助け合える仲間に出会えた」など、『村』に足を運ぶ理由をたくさん聞かせて下さった。

土を耕し、命を育て、人と繋がりとともに生きる。『大吉村』の未来の種まきは、熱くて、深く、かっこいい。



雫ガラス 丸型 大（高さ9.4cm×直径9.6cm）

私の一点

第十四回

西隆行

文〓筒井ガンコ堂
写真〓片岡聡



ろくろを修得した。二〇一三年窯大助手を退任、独立支援工房「赤絵座」で作陶生活に入り、二〇一六年、現在地で独立というのが経歴である。

初めは所謂「作品」を作ったが、売れないので、生業として器づくりに励む。成形した素地に種々の釉薬をかけて試みたが、そのうち淡い青色に落ち着き、青白磁の一世展開にした。四、五年前だった。バリウムベースの釉薬が窯の中で溶けて垂れ、垂れた裾が丸まった小玉となり、器の周りを飾る。底部は素地の儘を生かす。「雫シリーズ」の完成である。これが商品として成功した。ぐい呑み、碗、片口、鉢と、比較的小さな器でこの技法は効果を発揮し、大

有田町の中心から離れた南西方面、柿右衛門窯の前の道を更に南に進んだ、一見里山めいた所に、西隆行さん（40）の工房は在る。電話なし、テレビなしという世離れた雰囲気の中で西さんは独り、悠々着々と作陶に取り組んでいる。

福岡県行橋市出身。大学では建築を専攻したが、サークル活動で美術部に入るとそこに窯があり、「遊んで」いるうちに建築より一人で出来る陶芸が自分に向いていると得心。大学卒業後、有田窯大に入り、本格的に陶芸を学ぶ。卒業後、窯大助手を務め、同時に佐賀大学の「ひと・もの作り唐津プロジェクト」に参加、唐津焼の若手作家とも親しんだ。その間に奥川俊右衛門氏に師事、

きな壺や花器などには適しないことも判明した。製品は有田駅前のある店で販売しているが、今は追加注文に応じないでいる。次の段階を模索中なのだから。

何か面白い、新しい素材を見つけて、いろいろな釉薬を試しての「実験―発見」の道を目論んでいる。器に限らずオブジェも視野にあるという。「どんな新しい形、色が出来上がるか」と本人が一番楽しんでいるように窺えた。

そんな西さんの一点。土ものが好きだと収集品の幾つかを並べ選んでいたが、なかなか決まらず、それならいつそ自作では、との当方の提案もあって、雫シリーズの一点となった。

紅と香

和紅茶とスコーン

文〓筒井ガンコ堂

写真〓片岡聡



有田の街の中心地、内山の重要伝統的建造物群保存地区の趣ある木造建築が「紅と香」の店舗である。元は内科医院だった物件を内部改装している。高い天井の開放的な空間で、壁面に商品が控え目にディスプレイされている。奥にコの字型の石のカウンターがあり、客席である。金木犀の香りが心地良い優しい味の紅茶をそこで頂きながら、店主・浦郷さんえさんのお話を伺った。紅茶を最初に意識したのは小学三年時。母親に連れられて行った長崎市内

の菓子店で、チーズケーキと共に供されたレモンティーがとても美味しく印象に残ったと言う。以来、浦郷さんは紅茶へと傾斜して行く。長年かけていろいろな土地、店の紅茶を飲んで次第に国産の紅茶である「和紅茶」に魅せられていく。更に自ら茶を作ることに興味が進む。

一般に人々に知られている紅茶はインドやセイロンなどの茶葉使用の品が主流だが、伝来以来千年近い日本の茶は、当然それらとは別の独自の風味を有する筈だとの確信から、「発酵茶」の道へ。同じ国内でも土地によって異なるだろうと、全国各地の四十数軒の茶農家を回って茶づくりを見学、うち7軒で茶づくりを修業するという身の入れよう。十一年前にはコーディネーターの資格も取得した。

商品の一例。「奈良紅茶」べにひかり。月ヶ瀬町産。23年夏摘。メントール系のすっきりした香りと明るく甘みのある味わいが良い点です。」と説明あって、20グラム1,000円。他に静岡、鹿児島、宮崎、熊本、長崎などの産品、県内産も伊万里、嬉野の物があつた。

浦郷さんは六年前、満を持して長崎で開業したが、出産で一時休み、一昨年三月、デザイナーである夫君の里・有田に移して開店したのだった。店内の洒落た設えは無論、ご夫婦の協働の賜だろう。

イトインのうち手軽なのは「クリームティー、900円」。紅茶とスコーンのセットで、スコーンは有田名物・呉豆腐のおから使用とかで、これも結構な味だった。





表紙写真：泉山磁石場で演奏する有田磁器太鼓のみなさん

有田焼やきもの市場 東京・恵比寿店 (株)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プもご覧く
ださい。

- 東京都渋谷区広尾 1-4-9
- 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
- TEL.03-5422-7271
- 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ます。

- 東京都港区南青山 2-6-5
- 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
- TEL.03-3401-3441
- 営業時間／9時～18時（土曜は9時～16時）
- 定休日／日曜・祝日

<https://www.imaemon.co.jp/tokyo/>



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
落ち着いた雰囲気のなかでお買い物いただけます。

- 東京都港区赤坂 6-19-44
- 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
- TEL.03-3586-3841
- 営業時間／9時30分～18時（土曜は9時30分～17時）
- 定休日／日曜・祝祭日

<http://www.kakiemon.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」。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 3-15-11 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1丁目駅」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

遙か昔の記憶を引き継ぐように名付けられた
「1616/arita japan」。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
チを試みている、新しい器のブランドです。

- 東京都千代田区丸の内 1-1-1
- 「大手町駅」C13b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>



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 1-14-11 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
- 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>



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 6-14-20 香蘭ビル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。
- TEL.03-3543-0951
- 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〉14号
取材協力

有田磁器太鼓のみなさん
筒井孝司 様
有田町長 松尾佳昭 様
西浦ありさ 様
大吉村 佐藤春菜 様 松尾光 様／TEL.0955-25-9003
西隆行 様
紅と香 浦郷さなえ 様／TEL.080-9513-4237

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



ありたさんぽ
<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）