

〈特集〉  
「さんのんさん」

ア  
リ  
タ  
ノ  
ヒ  
ビ  
キ

二〇一六年三月 5号



ひきつづき  
私は私であるでしょう  
ところにより  
あなたをともなつて  
あな

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：MATSUICHI

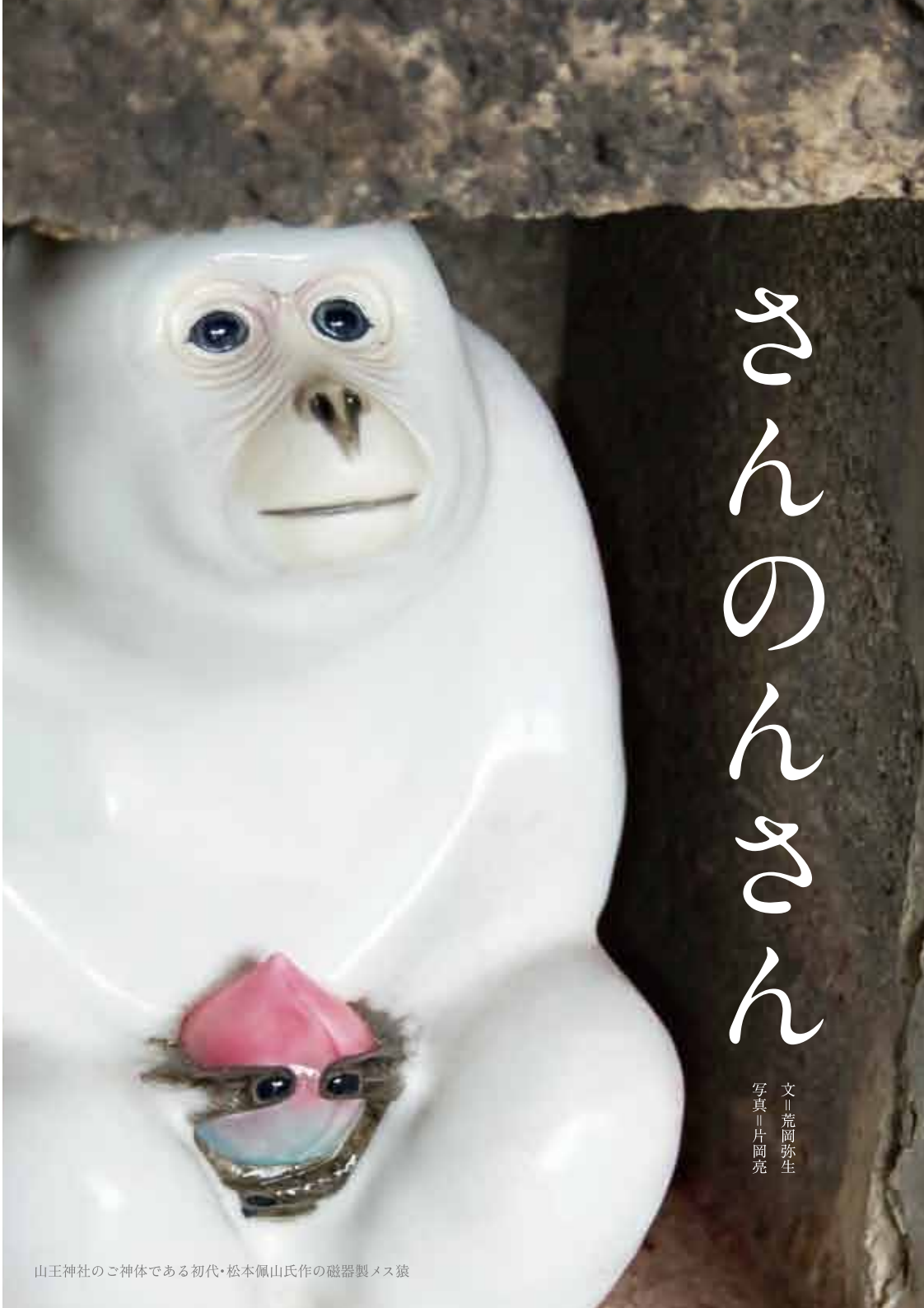
佐賀県伊万里市に生まれる。有田工業高校デザイン科卒。  
佐賀市在住。グラフィックデザイナーとして MATGRAPH を営む。  
小学生の頃スケッチ大会で入選した衝撃が  
絵やアート関係に興味を持つきっかけになる。  
2013年佐賀市 PERHAPS GALLERYにて初の個展「浮遊」を開催。  
その他グループ展にも参加している。  
グラフィックデザインユニット「0点集第」所属。

<http://matgraph.net>  
[matsuchi99@gmail.com](mailto:matsuchi99@gmail.com)

【有田で詠んだ四季の歌を募集しています。詳しくは、ありたさんぽ (<http://www.arita.jp/>) をご覧下さい】

# さんのおさん

文 〓 荒岡弥生  
写真 〓 片岡亮



山王神社のご神体である初代・松本佩山氏作の磁器製メス猿

## 12年に1度の恋

日本人はだれもが七夕の話が好きだ。1年に1度しか出会えない男女の悲恋に、胸がキュンとくるからだろう。だが、さらに12年に1度のラブストーリーがあるとしたら、みなさん、どんな印象を持たれるだろうか。

現代では考えられないような気の遠くなる恋の話が、有田のとある神社に存在する。主人公の織り姫と彦星の正体は、なんとお猿さん。猿ゆえに、逢瀬は申年の初申の日と決まっている。この日は町民あげてのお祭りとなり、派手な神輿に白磁像のメス猿を乗せ、笛や三味線のお囃子に合わせて、石像のオス猿の元へと仮装行列をして連れて行くのだ。

しかし、これまたミステリアス。いつ頃どのようにして始まったのか、史料がほとんど残っていない。これは、メス猿を祀る「山王神社」の上幸平地区と、「岩天神」にオス猿を祀る中樽地区の住民が代々語り継いできた無形の文化。陶業繁栄と五穀豊穡を祈願して行なわれる12年に1度のこの「山王祭」は、地元では「さんのおさん」の愛称で親しまれている。

## 記憶をたぐり寄せながら……

マニユアルらしき祭事の記録もなく、12年に1度のお祭りとなれば、だれもが記憶が曖昧。

「実行委員は申年生まれのもんがすることにはなっとる

とですけど、経験者に聞いても、そがん昔の話は覚えとらんって言うんですよ」。

今年、二区(上幸平と中樽の二地区)の総区長を努める岩尾匡さんは、このアバウトさを呆れ笑いながらも、「次の12年に繋げるための成果を残したい」と抱負を語る。

祭りの成功を下支えするのは、二区の女性たち。祭りには欠かせない人形が手作りされていると知り、集まりの日におじゃまさせていただいた。その一室にはモビールのような色鮮やかな無数の「さげもん」と、おしゃべりを楽しみながら運針に励む女性たちの姿があった。

「さげもん」とは、カラフルな布で作られた小さなお猿さんの人形のこと。例年は人形を下げた笹飾りを各家の軒先に吊るすのだが、今年は一つの輪っかに30体の人形を下げ、より華やかな演出を試みている。そのため、2年前から製作を開始。今年はじめ頃には約300点が出来上がっていた。

「二区にお嫁に来たら、女性はみんな作り方を習うんです。女の子たちは夏休みなどに手ほどきを受けてね。今日まで大川内さんが教え伝えてくれたから、こうやって続いていたのよね」。

針を動かす手を休めることなく、女性たちがいろんなことを話してくれる。彼女たちが師と仰ぐのは、最年長で御歳94歳の大川内スエノさん。中樽に住んで70年になるという。

「おばあちゃんは何年でもお猿さんばかり作りよると?と孫たちに聞かれるんです。祭り前の草取りとかはできんけん、自分にできることばしよると。ばあちゃ



のごと、みなさんが長生きできますようにと祈りながら作るとよ、と話すんです」。

手芸クラブの部長さんの存在のスエノさんは、自宅でも針仕事に精を出すという。残るは100点ほど。完成したさげもんは二区の400世帯の軒先を一斉に彩り、まち全体を古都のように華やがせる。

### あるお産婆さんの日記

「祭りの謂れや歴史をずいぶん探してみたんですが、史料は皆無に等しくて。唯一残っていたのが、上幸平地区に住んでいた古賀トヨさんというお産婆さんが、大正く昭和にかけては毎日つけていた日記と、昭和31年に撮影されたモノクロフィルムです」。

同町歴史民俗資料館の尾崎葉子館長はそう言って、数少ない貴重な史料を見せて下さった。トヨさんの日記には、第一次世界大戦の真っ只中、昭和19年5月20日に祭りが実施されたことが記録されている。同年の陶器市は中止されているにも関わらず、山王祭だけはいつもと変わらず戸口にさげもんの猿を吊るし、境内では子どもも相撲も行なわれたようだ。非常時ながらも、12年に1度の恋路が断たれることはなかったのである。

### 消えた2体の猿

祭り当日は山王神社のメス猿が、中樽地区の瀬戸口家

内の「山王社」までを神輿に乗って往復する。ここには彦星役のオス猿が祀られていて、ごっこつとした岩天神の上でニヒルな笑みを浮かべて座っている。

「子どもの頃はこれのお猿さんが神の使者とも知らず、岩山を遊び場にしていました。でも、当時はお猿さんの表情がちよっぴり怖くて。最近もこれのお猿さんの顔を見て、泣いているお子さんがいましたよ」。

そう語るのは、代々このお社と瀬戸口家を守る寛子さん。ほこらにはなぜか2体の猿がいて、メス猿もまた2体ずつ存在する。どちらもいつごろか紛失したため、2体目のオス猿は瀬戸口家の先祖が、メス猿は陶芸家の初代・松本佩山氏が手がけ、桃の実を手のひらに抱いた約30cmの白磁像として生まれ変わった。

興味深いのは、ほこらの屋根の形や猿の立て膝ポーズが韓国式であるということ。これらは日本磁器発祥の地である有田が、朝鮮人陶工たちの活躍によって繁栄したことを静かに伝えている。

### 2016年は当たり年

今年の「さんのんさん」は、5月22日(日)に開催される。かつては初申の日に行なわれていたが、近年は5月の初申に近い日曜日に、その時代の趣向を凝らして行なわれるようになった。

廃れゆく地方の伝統行事が多い中、このお祭りは有田町内でも500世帯に充たない地域の極小規模の神事だ



さげもんを製作する二区の女性たち



岩天神に祀られている2体のご神体(オス猿)



山王神社に祀られている2体のご神体(メス猿)



ある。干支が一巡するほどのロングスパンにも関わらず、これまで1度も忘れられることなく、口伝えで引き継がれてきたことは奇跡に近い。

「準備の段階ではぶつぶつ不満が出て、自然と心がひとつになって士気が高まっていくんですね」と岩尾匡さんはおだやかな笑みを浮かべる。

今年も奇しくも有田焼創業400年の年と重なり、区民のみなさんの意気込みと団結力が感じられる。トンバイ堀通り商店会では、恋愛成就の猿の磁器製ストラップや絵馬も販売中だ。

さげもん作りの部屋では一体一体をチクチクしながら、女性たちはおしゃべりにも花を咲かせる。

「12年に1度しか会われんとやけん、一晩くらい泊まってもよかるうにね」。

「うんにゃ、そがんなったら子どもの増えすぎて困ったい(笑)」。

有田焼誕生400年と申年がみごとにドッキングした、今年のさんのんさん。さてさて、どんなご利益がありますやら……。



### ARITA no KAWAII ③



前回の山王祭の様子



山王祭の為に綺麗に整えられた山王神社境内



可愛いオス猿とメス猿の磁器製ストラップ  
1個 770円(税込)



### ミクロス

有田では普通名詞となっている「ミクロス」。1ミリの1000分の1のミクロンの単位に、複数系の「S」をつけた有田生まれの造語だ。人々にそう呼ばれ、永年愛されてきた商品は、子どもの小指ほどしかないとても小さな置物。犬や猫、うさぎ、アヒルなどの愛玩動物に加え、ミニティーカップ&ソーサーとポットの食器セットもある。

このミニチュア置物を専業とするのが「北川陶芸」。不景気のどん底にあった戦後の有田を復興に導き、ミクロス製造によって多くの外貨を町にもたらした。

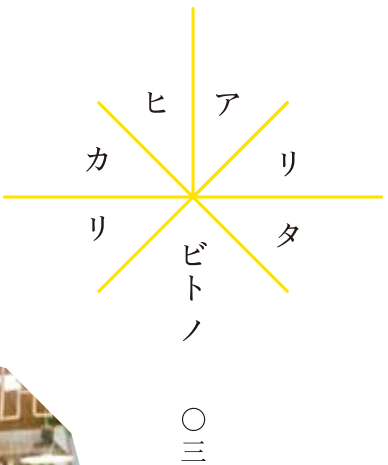
「器を作るだけの燃料も材料もなかったので、小さいしか作れなかったんです。朝鮮特需に湧く佐世保にこのミクロスを持ち込んだところ、進駐していた米兵やパイパー

の目にとまり、たちまち生産が追いつかないほどの人気商品になりました。

当時の様子を克明に語って下さった、同社5代目社長の北川剛さん(87歳)。当初は父と兄と3人で始めたミクロス作りも、やがては協同組合を組織するまでに発展。昭和25年にはミクロス製造窯元13業者は、米国・ワルファ社から玩具40種、80万個の注文を受け、翌26年から毎月15万個を輸出したという記録も残っている。

大人も子どももお腹を空かせ、今日を生きるのに必死だった時代に生まれた愛くるしい陶器の玩具。しかし、その渴きはみじんも感じられず、むしろそのひと握りの土に込められた、職人の遊び心と創意工夫にんだか胸が熱くなった。





文：荒岡弥生  
写真：片岡亮

## 渕ノ上高嗣 さん

Takashi Fuchinokami



毎年ゴールデンウィークに開催される有田陶器市には、全国から100万人以上の来場者が訪れる。メイン会場となる皿山通りには、窯元やギャラリー、直売店がひしめき合い、リーズナブルな価格で買えるお得さに加え、有名窯元のアウトレット商品や掘り出しものにも出会えると好評だ。近年は海外からのお客様も増えており、今後はインフォメーションサービスの充実が必要になりそうだ。そうしたニーズにいち早く対応し、カフェ&ホステルを

が『ILHA』のスタイルでした」。

渕ノ上さんは語学をマスターするため、31歳の時にオーストラリア・メルボルンに留学。飲食業のバイトをやりながら、コミュニケーションスキルを身につけた。また、積極的に他国を旅し、外国人となった目線で、心地よいおもてなしとはどんなものかを探し求めた。

1年半後、「自分が見聞きしてきたものを再現する」ために郷里に戻り、有田発のB&B(ホステル)を始めた。

有田に生まれた者として……

屋号の『ILHA』は、ポルトガル語で「島」という意味。「海外を旅した中で、ブラジルの ilha grande (イリャ・グランデ)」という小さな島に魅かれ、そこから店の名前をつけました。山の景色が日常に溶け込んでいて、霧が下りると一変して幻想的な風景になる。そういう雰囲気がある有田のまちに似ていた。それで、行きつけにしていたカフェの雰囲気を思い出しながら、この店の内装を考えました」。

コーヒーはオーダーが入ってから豆を挽き、ドリップで丁寧に淹れた一杯立てを提供してくれる。器はもちろん渕ノ上さんがセレクトしたもので、隣の店で購入も出来る。この「いいもの同士」がざわざわとした日常を忘れさせてくれ、帰る頃には心の荷物があつと軽くなっているのを感じた。渕ノ上さんのおもてなしがお客様を癒し、常連客がじわじわと増えている。

ホステルはカフェの2階にあり、一転してここは和の空

オープンさせたのが、『ILHA』のオーナー・渕ノ上高嗣さん。肥前の器のセレクトショップ「渕上陶磁器」を両親から引き継ぎ、その店をガラス窓1枚で二分し、2つの店を融合させた。渕ノ上さんはその両空間を行き来しながら、器屋の店主と『ILHA』のオーナーを兼任している。

有田に新しき風

『ILHA』は、2015年11月にカフェ、翌月にホステルをスタートした。

「一人でやっているため、宣伝すると十分なサービスができないので、ひっそりと始めたんです」と語る渕ノ上さん。自分の目と手の届くおもてなしを大事にしている。

地元の高校を卒業した後は福岡暮らし。しばらくはインテリアデザインの仕事に携わっていたが、人と接する仕事をしたかったと、パレルや飲食業の世界に飛び込んだ。

「独立することを意識していたわけじゃなかったんです。が、振り返ると、いろんな仕事を経験したことが今とても役に立っていますね」。

実家に帰省する度に感じていたのは、「観光客が多いまちなのに、休憩できる場所が少ない」ということ。

「海外のお客様の姿も目立ってきているけれど、インフォメーションはきちんとできているのか。せめて駅周辺には、訪れた人をおもてなしできる空間が必要なんじゃないのかなと思っていました。この店をリノベーションしたら何かなできるんじゃないかと考え、その思いをカタチにしたの

間。外国人の宿泊者を意識して、築200年の古民家の空気を残しながらリノベーションした。

「二間続きのお部屋をゆったり使っていたきたいので、宿泊は1組限定(4名まで)です。日本人の方はどこか懐かしく、外国のお客様は畳でくつろいだり、お布団で寝るのが初めてという方が多く、とても喜ばれます。今年是有田焼創業400年の年なので、さらに多くの観光客が見込めます。ここが情報提供の場として、また散策や電車待ちの方々の休憩地点になればいいなあと思っています」。

有田焼400年のメモリアル

やきものの里として古き街並みを残す有田は、街並み散策がおもしろい。400年の歴史がそこかしこに現存していて、まちそのものが生きた史料館なのだ。春と秋の陶器市にもお越しいただきたいが、普段の静かな有田町は情緒があつて美しい。ぜひご宿泊されて、ゆっくりと名所めぐりを楽しまれてはいかがだろうか。その際にはどうぞ『ILHA』でコーヒープレイクを……。



# 私の一点

## 第五回

ストア・スタイリスト

### 柴田澄江

文 | 筒井ガッコ堂

撮影 | 片岡亮

「ディスプレイ・デコレーター」の柴田澄江さんには初めてお会いした。有田の町の東西に伸びるメーソン・ストロートの西方、岩谷川内にしゃれた雰囲気の店がある。G工房。陶芸家のご主人の白磁の作品と、彫金家でもあるご自身の彫金アクセサリーを、シンプルに、的確に、品良く展示・販売している。無論、柴田さんのディスプレイである。

づくりの修行をしていたが、次第に磁器への志向が募ってきていた。ともに北九州市出身で、もともと無縁だった有田にご夫婦が移り住んで35年になる。お二人にとって有田焼はサン・ローランやディオールに劣らぬスーパー・ブランドだったので躊躇なく移住を決心したという。以来、大久保さんは磁器に専念して制作を続け、柴田さんは全国各地で空間装飾の仕事をしながら彫金にも励み、16年前に現在の家を手入。「伝統的建造物」の制約内で思い切りモダンに内部を改造したのだった。

「ディスプレイ塾」を主宰している。塾生は延べ百名を超えたとか。その核となる人たちは数名と現在、「有田の宝」再発見に努めたり、町歩きの魅力を伝えたり、店舗のディスプレイを手伝ったりして町の活性化のための活動をしている。今では地の人以上に有田町民になりきっている。

そんな柴田さんの「私の一点」はミクロスのハイヒール。現在もハイヒールは作られているが赤無地のものは無いという。柴田さんが小学四年か五年の頃、ご両親と一緒に有田陶器市に来て、自分の小遣いで買い、大事にしてきたという。

「その頃から有田とは深く結ばれていたのでしょうか」と柴田さんは明るく笑いながら言った。



ミクロスの赤いハイヒール  
(高さ約3cm)



おいしい有田を  
いただきます

第五回

# 有田の 完熟きんかん

文〓筒井ガンコ堂  
写真〓片岡亮



有田町山本で梅崎農園を営む梅  
崎利勝さん(66)を訪ねた。梅崎さ  
んは20年前、脱サラして帰農する際、  
稲作(梅崎さんは四町歩で棚田米  
を作っている)の後の冬場の作物と  
して、土地の特性を勘案、金柑きんかんを  
選んだ。

当初、金柑づくりの先進地の宮崎

県などを視察したが、そう易々とノ  
ウハウが入手できるはずもなく、試行  
錯誤を繰り返して漸く、しかも減農  
薬で、先進地に負けない品を生産で  
きるようになったという。

国見岳くにみだけの中腹、標高一五〇メート  
ル程の所にハウスが並んでいた。中  
に入り、見て驚いた。一本一本の樹  
に夥おびただしい数の実がはみ出さんばかり  
に成っている。そんな樹が一棟の中に  
何株あったらうか。壮観である。かつ  
て知った金柑とは全く別の趣である。  
そして、その実がじつに大きく、色も  
鮮やかなのだ。全体に現実離れた  
景色だった。「露地ものは実が大きく  
ならないし、糖度も上がらないです」  
と梅崎さん。現在ハウスは5棟、近  
く3棟増築することだ。

許可を得て一粒握かいだ。直径4セ  
ンチ程もあって、重りがする。皮と果  
肉もろともかぶりつく。快い香りが広

がる。嚙か下すればジューシーで甘い。  
とても豊かな味だ。糖度は18度から  
20度くらいだとのこと。種類は中国・  
寧波種テイポウと教えてもらった。後で『食  
材事典』を引いたら、「金柑には六  
種類あり、広く栽培されるのは果皮  
が甘く、酸味の少ない寧波金柑」と  
書かれていた。

金柑栽培に適した配合肥料での土  
づくり、除草・除虫、間引き、剪定、  
摘果など、年間を通じて手入れも結  
構大変のようだ。

収穫は二月初旬から三月中旬ま  
で。収穫後、洗浄し、大きさにこと  
に選別して箱詰め。そして「佐賀・  
有田の完熟きんかん」の名で東京・  
横浜などの市場に出荷するという。

2Lという大きめのもの一箱を持ち  
帰ったら、家人はその見事さを喜び、  
コンポートにした。生食もいいが、コ  
ンポートも旨かった。



# 有田に 出会える お店〈東京〉

※50音順

## アイトーションップ&ショールーム

50坪の店舗に、和を中心とした生活雑貨を展開。有田焼、漆器、硝子、鉄等金属製品、布、和紙等の様々な素材から空間をしつらえる楽しさを提案します。

- 東京都品川区南品川二一七-18
- 京浜急行「青物横丁駅」より徒歩3分
- りんかい線「品川シーサイド駅」より徒歩10分
- TEL03134741486
- 営業時間／11時～19時
- ※日曜・祝祭日は18時まで
- 定休日／年末年始・夏季休業
- <http://www.aito.bz/shops/ass>

## 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衛保存会の作品を展示・販売する有田窯元の直営店舗です。

- 東京都港区南青山二一六一-15
- 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
- TEL031340113441
- 営業時間／9時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- <http://www.inaemon.co.jp>

## 柿右衛門 東京店

柿右衛門窯元直営の店舗です。

- 東京都港区赤坂六一一九-144
- プリンセスピアビル2F
- 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
- TEL031358613841
- 営業時間／9時30分～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- <http://www.kakemon.co.jp>

## 銀座香蘭社

香蘭社ブランドの商品を販売。2Fギャラリイでは、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。

- 東京都中央区銀座六-14-110
- 銀座香蘭社ビル1F
- 東京メトロ日比谷線「東銀座駅」より徒歩3分
- TEL031354310951
- 営業時間／10月～5月  
平日・土曜 10時～18時30分  
日曜・祝祭日 10時～18時  
6月～9月  
平日・土曜 10時～19時  
日曜・祝祭日 10時～18時
- 定休日／年末年始
- <http://www.koransa.co.jp>

## 源右衛門窯 東京店

東京駅に近い、中央区八丁堀にある店舗は直営店ならではの品揃えとなっております。

- 東京都中央区八丁堀三一〇-1
- 都営地下鉄浅草線「宝町駅」A2出口より徒歩約5分
- TEL031355110179
- 営業時間／10時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日・土曜は不定休
- <http://www.gen-emon.co.jp>

## 賞美堂本店 東京店

賞美堂本店オリジナルブランド「其泉(きせん)」を中心に一般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一-1-1
- 帝国ホテル本館 地下1F
- JR山手線「有楽町駅」より徒歩約5分
- JR山手線「新橋駅」より徒歩約7分
- 東京メトロ日比谷線「千代田線」日比谷駅
- A13出口より徒歩約3分
- 東京メトロ日比谷線・丸の内線・銀座線「銀座駅」C1出口より徒歩約5分
- TEL031359216455
- 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>

## 深川製磁「The House」

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。

- 東京都港区六本木三-15-1-1
- HOMAY 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
- TEL031358915200
- 営業時間／11時～19時
- 定休日／火曜日
- <http://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づけられた1616/aria-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1-1-1
- 大手町駅 C13b出口より地下通路直結
- TEL031627314765
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／なし
- <http://1616aria.jp>



表紙写真：お猿さんのさげもん

一般社団法人有田観光協会  
〈アリタノヒビキ〉5号

取材協力

有田町二区のみなさん  
有田町歴史民俗資料館／TEL.0955-43-2678  
北川 剛 様  
明治夢庵／TEL.0955-41-1505  
Café da ILHA/Hostel da ILHA／TEL.0955-42-2575  
G工房／TEL.0955-43-3420  
梅崎利勝 様

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岩谷川内 2-8-1  
TEL.0955-43-2121 FAX.0955-43-2100  
ありたさんぽ <http://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