

二〇一七年三月 6号



ア
リ
タ
ノ
ヒ
ビ
キ

〈特集〉
「ショーウィンドウ」



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。

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>
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】



文 荒岡弥生
写真 片岡亮、古賀義孝、柴田澄江

文政の大火で消えたまち

かつては「有田千軒」といわれたほど、有田焼の中心地として栄えた『内山地区』。現在も趣のある町屋のたたずまいが残り、店をはしごしながら買い物を楽しむ観光客の姿が、日常の風景にとけ込んでいる。

古き町並みではあるが、1828年の文政の大火で町がまるごと焼失。災禍を逃れたのは、樹齢千年の大イチョウによって守られた泉山の池田伝平窯のほか、数えるばかりであったという。

しかし、富裕な商人たちによる復興はとても素早く、その時代を代表する九州でもっとも質の高い建物が次々に建てられていった。

この火災復興後の町並みを基盤にして、その後は時代の変遷に添いながら陶磁器産業の町を形成。東西約2kmにわたるこの内山地区の多様性に富んだ歴史的町並み景観は、特に価値が高いものとして、平成3年、国から『重要伝統的建造物群保存地区』に選定された。全国114地区(平成29年2月23日現在)の中で、製磁町として選定を受けているのは有田町のみである。

時代とともに表情を変えてきた有田内山

内山の町並みを歩くと、いくつもの時代の風を感じる。東京と有田に事務所を構える「アルセッド建築研究所」の建築家・清水耕一郎さんは、これを「生きている町並み」と

表現。

「宿場町には往時のたたずまいが残っているものですが、有田内山地区には、江戸時代から昭和初期の町屋や洋館建築が混在して建っています。現存しているだけでも立派なのに、多くの家々で今なお焼物屋が営まれていることに驚きます。他県にはおそらくこんな町はないだろうと思いますよ。」

明治29年に始まった有田陶器市のメインストリートにもなるこの内山通りは、現在は幅10Mの舗装道路になっているが、昭和のはじめまでは荷車が行き交うのがやつの狭き道だった。そこで、昭和3年から拡幅工事に着手。各建物の対応は敷地などの状況に応じて、前面を削ったり、曳家したり、建替えたりして、不揃いだった町並みの壁面線が整えられた。

こうして通りには、昭和初期の様式の町屋が連なる中に、幕末から明治く大正期の商家や洋館が混じり合うという、このまち特有の多様な町並みが生まれた。

注目すべきもうひとつの顔

有田散策をさらに楽しむために、町屋に設けられたショーウィンドウにご注目。大きさやかたち、ウィンドウまわりのしつらえなど2つと同じ顔がなく、商人さんたちの見栄や競争心が垣間見える。

「町屋にショーウィンドウがこんなにもあるまちって珍しいですよ。店の顔として客を寄せる役目を、現在も立派に果たしていますからね。しかし、昔から有田焼の販売スタ

イルは出商いが主流であり、当時は観光地でもなかったわけだから、だれのために何の目的でショーウィンドウを造る必要があったのか謎なんです」。

清水さんの「謎」が伝染し、有田町歴史民俗資料館の尾崎葉子館長と文化財課の池田孝さんにお話をうかがうことにした。

「残念ながら詳しい史料はないんですが、ガラスが普及した昭和はじめ頃から、ショーウィンドウを設けた商家が増えたようです。明治以降、有田からもフィラデルフィアやパリ万博などに参加していたので、海外で見た町並みを模して造ったと考えられなくもないですが、文献等が残っていないので明確なことはわかりません。建物に造作する形でショーウィンドウを取り付けたということはあると思いますが、です。で、築100年を越える古い建物であっても、ショーウィンドウ自体は比較的新しいものだと思います」。

ドミノ倒しのように、内山地区に一気に広がったショーウィンドウ。自社製品をアピールするためにしつらえた小舞台なのだが、昨今、ここに新たな息を吹き込む女性と高校生たちがいる。

でいすぶれいのチカラ

慣れ親しんだ東京を離れ、陶芸家のご主人とともに1980年に有田へ移住したディスプレイデコレーターの柴田澄江さん。かれこれもう40年近くになるが、都会的センスはどこにいても変わらず、表現のしなやかさにはいつも感

心させられる。

「有田を初めて訪れた時、ショーウィンドウのある町屋の風景が目飛び込んできてワクワクしましたね。でも、せっかしくしつらえてあるのに、それが充分活かされていないのもあったり、掃除が行き届いていなかったり、このスペースをどうしたらいいのか持て余している感じがしましたね」。

ご主人と柴田さんの作品に出会える、磁器と銀の工房ギャラリー『G工房』のウィンドウディスプレイは、シンプルモダンの骨頂で、ほどよい緊張の中で究極の美しさを見せてくれる。客よりもまず、地元の人たちが反応したに違いない。「ここだけが東京のお店みたいですねって、お店の奥さんたちが興味を持って来られるようになって。それで少しずつディスプレイのノウハウを教えて、より専門的に学びたいという要望を受けて、ディスプレイ塾を始めることにしたんです」。

ショーウィンドウのユニークな活用法

従来の陳列型の見せ方ではなく、ヒットする法則に基づくディスプレイが手がけられるようになると、予想以上の反響と収穫があったと塾生たちは語る。陶芸家である塾生の1人は、「展示会場での人の流れが変わり、1人当たりの売上単価が上がったのには驚きました。いいものを作れば売れるという考えだけでは続けられないと実感した」と話してくれた。



有田内山地区の町並み



アルセッド建築研究所の清水耕一郎氏



G工房のウィンドウディスプレイ



柴田さんは、地元の人たちが自分たちの力でまちをディスプレイする「町民デコレーター」を育てている。その小さな取り組みが功を奏し、「まちの様子が変わってきた」「内山のウィンドウショッピングが楽しい」という声がちらほらと聞かれるようになってきた。

「卒業した塾生たちが各自の店のショーウィンドウを飾ってくれていますが、まだまだ空きウィンドウも多くて。いま、塾生のひとりとその空きウィンドウを借りて、自身の作品を飾っていますよ。店主不在の小さな店舗って感じで、作品と連絡先だけをディスプレイしています。今後はこういうレンタルウィンドウの活用や、それが案内係になって、マップ要らずでまち歩きが楽しめるのも有田らしくていいんじゃないかしら。なんのためにショーウィンドウが造られたのかわからないけれど、ある〳〵ことの使命を果たしたいですね」。

こうしたディスプレイ構想を次世代に引き継ぎたいと、有田では毎年夏に高校生による『ウィンドウディスプレイ甲子園』を開催。内山地区の陶磁器店のショーウィンドウを飾り付け、その技術を競う大会だ。今年13回目を迎えるが、近年は長崎、佐世保、佐賀県内の高校生たちがエントリーしている。各校ともに趣向を凝らし、客足を止める魅せるディスプレイに挑む。7月下旬〜8月下旬の期間中、ぜひ高校生たちが手がけたショーウィンドウをご覧になっていただきたい。

有田焼創業400年を越えて、このまちの窓から新たな風が吹き抜けていく。



ARITA no KAWAII 文・荒岡弥生 写真・片岡聡

④ 帯留

蝶に猫、栗、しゃれこうべ…。大きさもモチーフもさまざま。これらの細工物は、戦後生まれの磁器製帯留である。ひと昔のものは思えぬユーモラスな存在感と、細部にまでリアルさを追求した技法が光るお宝品だ。だが、今日ではすっかりその姿を消し、帯留そのものを知らない日本人が増えているというから驚いた。

有田きっての小物師といわれた、陶芸家二宮都水は、昭和の初めの帯留ブームの草分け。やがてはこの技法が戦後のミクロス発展につながり、有田窯業界のピンチを救った。都水の功績は大きい。

写真の帯留は、有田町中の原にある『賞美堂本店』社長・薄地桃子さんが、呉服商を営んでいた祖父から受け継いだもの。作者や技法等を調べてみたが、詳細は謎だらけ。

「現代のプローチやネクタイピンのように、当時のモダンガールたちが着物の柄に合わせておしゃれを楽しんだのでしょ。作家の遊び心を微笑ましく思う一方で、アールヌーヴオーの芸術的アプローチも感じられて、見るたびに当時の職人さんの技量と美意識の高さに感服しますね」。

*ミクロス…有田焼のミニチュア装飾玩具



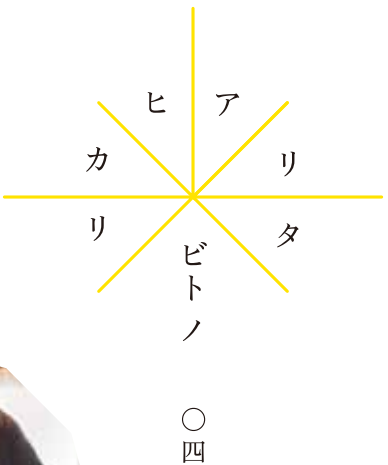
ていずぶれい塾の様子



ウィンドウディスプレイ甲子園設営風景



第12回ウィンドウディスプレイ甲子園最優秀作品



文：荒岡弥生
写真：片岡亮

モレ・ハネカさん

Haneke Morre



2016年4月に有田町幸平にオープンしたゲストハウス『ケラミック』。オランダ語で「焼物」を意味する。オーナーは、モレ・ハネカさん。人懐っこい笑顔でチャームグな日本語を話すオランダ人女性だ。

彼女が初めて来日したのは1998年、オランダ・ライデン大学の2年生だった。

「当時ハウステンボスの中にライデン大学の分校があり、留学生としてやってきました。ハウステンボスでは観光客を

の家に恋におちて、もう買うしかなかった」。

ハネカさんは目を大きく輝かせて笑った。

アリタビトとなって、まちにとけ込む

越してきてまだ日は浅いが、このまちで彼女を知らない人はいない。持ち前の明るさで人々の輪にとけ込み、老若男女に愛されている存在だ。

ゲストハウスを管理する傍ら、近隣の幼稚園や地元の人たちに英会話を教えたり、落語家を招いてイベントを企画したりと、楽しいことを考えるのが大好き。だから、自然と彼女のまわりに人の輪が生まれる。

昨年の秋の有田皿山まつりでは、彼女の住む区が8年に1度の皿踊りの当番区にあたり、そわいゆかたに両手には2枚の小皿を持って、チロリンチロリンと鳴らしながら練り歩いた。瞬く間にアイドル!?となり、「踊ってましたよね」と、未だに声をかけられるのが恥ずかしい」と照れ笑いする。また、昨年は有田焼400年祭事業にも関わられたことで、自分がこのまちでできること、やりたいことも見えてきた。「遠い昔、オランダと交流の深かった長崎と平戸。そのちょうど真ん中に位置する有田に住んでいることに、深い意味を感じます」。

この春、ゲストハウスに隣接する建物を改修し、窯業研修で有田にやってくる海外留学生のための住環境も整えた。「同じ外国人として、支え合える部分があるから」と、お人好しの有田人っぽく微笑んだ。

相手にイベントクルーとしての経験をさせてもらい、日本語を実践で学ぶことができました」。

そうした中で彼女の目に映った日本人の姿は、まじめで一生懸命。「清掃スタッフが、園内のゴミ箱のフタまで丁寧に拭いている姿に感動した」と語るほど、日本人の勤勉さや他を思いやる心に、この国の文化を感じたと語る。彼女が初めて日本という国に興味を抱いたのも、子どもの頃に出会った日本人の礼儀正しさに心惹かれたからだそう。

大の日本好きの彼女にふさわしく、2011年に結婚をして長崎へ。有田との出会いは、それから3年後の秋になる。

有田に恋におちて……

毎年100万人を越える人出で賑わう春の有田陶器市と並んで、11月は紅葉と器が楽しめる秋の有田陶磁器まつりに多くの観光客が訪れる。ハネカさんも2014年の秋に初めて有田を探訪し、「この地がかつてヨーロッパの人々を魅了した焼物のまちなんだ」と感慨深い思いがあったという。

古いまちゆえに趣きのある空き家が点在し、気になる一軒を紹介してもらった物件が、今日の『ケラミック』となった。話はトントン拍子に進み、1年後には有田での新生活をスタート。なんともふしぎな縁と思う一方で、見えない糸で結ばれていたもの同士が、ようやくこの地とともに腰をおろした——そんな必然的な流れを感じた。

「この家に出会うまでは、ゲストハウスをする夢なんてなかったんです。でも、一歩中に足を踏み入れた瞬間こ

有田 LOVE は知ることから

ことばや風習の違いをハンディではなく、その土地ならではの味わいとして楽しむのがハネカ流の生き方。有田のまちに馴染みながらも、「もっとこうしたらいいんじゃない?」という観光視線も忘れない。

「有田に住み始めた頃は4千円の皿を高いと思っていただけれど、職人さんの技術を見て、その値段の意味がよく分かりました。いいものだとかわかることが大事なんですよね。有田焼の素晴らしさをもっと広めるために、ミニバスを走らせて窯元さんや工場の見学ツアーができたらいいなあと思います。よその国と違い、日本は目と口で料理を楽しむのが文化。そんな食文化を400年以上にわたって育んできたまちに住んでいることに誇りを感じています」。

会話はもちろん、漢字を読むことも可能なハネカさん。ゆえに、当ゲストハウスを利用する客の半分は日本人だとか。千と千尋の神隠しに出てくる湯屋のような『ケラミック』が、これから先、有田を楽しむ出発点になることを応援したい。



御紋章入鳳凰文 茶碗
φ13cm H5.5cm



私の一点

第六回

昭文窯

村島昭文

文||筒井ガンコ堂

写真||片岡亮

初めてお会いした村島昭文さん(81)には、歴代の陶工たちが伝えてきた有田の本流を確かに受け継いだという自負が窺えた。ご本人はそれを「内山流儀」と言った。

荷師だった父親の「有田で生きていくには絵か轆轤」の助言で、15歳で有田轆轤研究所に入所、当代きっての轆轤の名手の出発点だった。

研究所が一年で消滅したので、その後、各所で下働きをしながら修業を積み、24歳で深川製磁に入社。半年程経った時、作った煎茶碗が当時の深川進社長(村島さんは「親方」と言う)の目に留まり、宮内庁に納める食器製作担当に抜擢される。また社長が

個人的に進物にする盃なども作らされたが、社長の眼はとても厳しかったとか。そんな期待に応えるべく村島さんは、会社勤めをしながら三年間、毎晩、初代奥川忠右衛門氏の許で腕を磨く。

結局、宮内庁御用達の仕事は退社まで丸40年間続けた。社の普段の仕事と併行してだ。

気が抜けなかったという。検査が厳しく、大きさ、重量、色の濃淡(絵は別の入)などが注文と少しでも違えば返品になる。しかし、採算度外視の、社を挙げての名誉の仕事だったのである。

村島さんは労働大臣認定の手造轆轤による第一号の一級技能士であり、通商産業大臣認定の伝統工芸士でもある。伊万里・

有田焼伝統工芸士会副会長、同轆轤部会長も務めた。個人作家としても日本伝統工芸展ほかの各展に出品して毎年のように入選・入賞を重ねた実力者だ。現在も勉強会を主宰し、ほぼ毎日轆轤に向かっている。手造りだからこそ、高温の焼成に耐え、仕上がりの硬度、光沢も増し、ひいては品格も出るとの信念は崩れない。

そんな村島さんの「一点」は、かつて宮中で使われていた染付の碗。明治末から大正半ばにかけて会社の先人が作った品だろうという。10年程前、ある筋から入手したのだとか。このような気品のある品を手本に村島さんが仕事をしてきたのかと感慨深く拝見した。

おいしい有田を
いただきます

第六回

戸矢かぶ

文 筒井ガンコ堂
写真 片岡亮



かぶ（蕪）はわが国では古くから親しまれ、利用されてきた野菜で、春の七草の一つ「スズナ」である。主に肥大した根を食べるが、葉を食べる種類も少なくない。野沢菜はその代表例である。根には大、中、小があり、色で白かぶ、色かぶに大別される。千枚漬けの材料である京都の聖護院かぶは一個が4キロ程にもなる大かぶの、白かぶである。

同じアブラナ科の大根は今日、青首が大勢を占めた観があるが、かぶはまだ全国各地で地域性を色濃く残しているものが多く、心強い。有田町に平安時代から伝えられたという戸矢かぶもその好例である。

有田町の南端、波佐見に至る道の途中にある戸矢の公民館で、「戸矢かぶの会」の松尾静さん（初代会長）たちにお話を聞き、実物を見せてもらい、菊花蕪、味噌漬けをご馳走になった。

昭和30年代頃までは普通に栽培されていたが、その後、どんどん減少していったという。そこで7年前に有志で会を立ち上げ、現在5軒で作って年に1トン程の収穫があるとか。毎年9月に種を蒔き、11月から1月下旬まで収穫する。それ以後だと蕪が入るのだとか。

実物は葉に続く部分の根の色が何

とも美しい赤紫色で、中かぶである。その赤紫色には例の鎮西八郎為朝による黒髪山の大蛇退治伝説が結び付いている。

菊花蕪は酢、味噌、砂糖で味をつけ、一晚漬けたもの。薄紅色も自然で味加減宜しく、御飯のお菜にも酒の肴にも合う。漬けて一年という味噌漬けは、色は濃い味が上品で、微かな甘味が好もしく、歯ごたえも程が良く、私好みの一品だった。あと、話に聞いた葉の一夜漬けも実に美味そうだった。ほかに葉を加工したふりかけも作っている。

なぜ戸矢地区に限ってこのかぶが伝えられたのかの問いに、土壌、水捌け、寒暖差などの自然の諸条件が適しているからだろうとのことだった。土地固有の伝統野菜。いつまでも伝えてほしいと願いながら皆さんと別れた。



有田に 出会える お店〈東京〉

※50音順

今右衛門 東京店

十四代今泉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
- TEL031340113441
- 営業時間 9時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.inaemon.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。

- 東京都中央区銀座六丁目一〇
- 銀座香蘭ビル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時～18時30分
- 定休日／日曜・祝祭日・年末年始
- http://www.koransha.co.jp

柿右衛門 東京店

柿右衛門窯元直営の店舗です。

- 東京都港区赤坂六丁目一四四
- プリンスホテル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
- （土曜9時30分～17時）
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.kakemon.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丁目一〇
- 都営地下鉄浅草線
- 「宝町駅」A2出口より徒歩約3分
- 東京メトロ日比谷線
- 「八丁堀駅」A3出口より徒歩約5分
- 東京メトロ銀座線
- 「京橋駅」4番出口より徒歩約10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丁目
- 帝國ホテル本館 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」という場面で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と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丁目一五
- 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「六本木一丁目駅」より徒歩5分
- TEL031358915520
- 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/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丁目
- 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://1616arita.jp



表紙写真：銘品堂のウィンドウディスプレイ

一般社団法人有田観光協会
〈アリタ ノ ヒビキ〉6号
取材協力

清水耕一郎 様
有田町歴史民俗資料館／TEL.0955-43-2678
有田町教育委員会文化財課
柴田澄江 様
でいすぶれい屋 総本店有田のみなさん
鷹巣瑞光堂／TEL.0955-43-2639
蒲地桃子 様
賞美堂本店／TEL.0955-42-2261
ケラミック有田／TEL.080-3998-0477
昭文窯／TEL.0955-42-3675
深川製磁 芸術室／TEL.0955-43-2152
有田戸矢かぶの会のみなさん

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