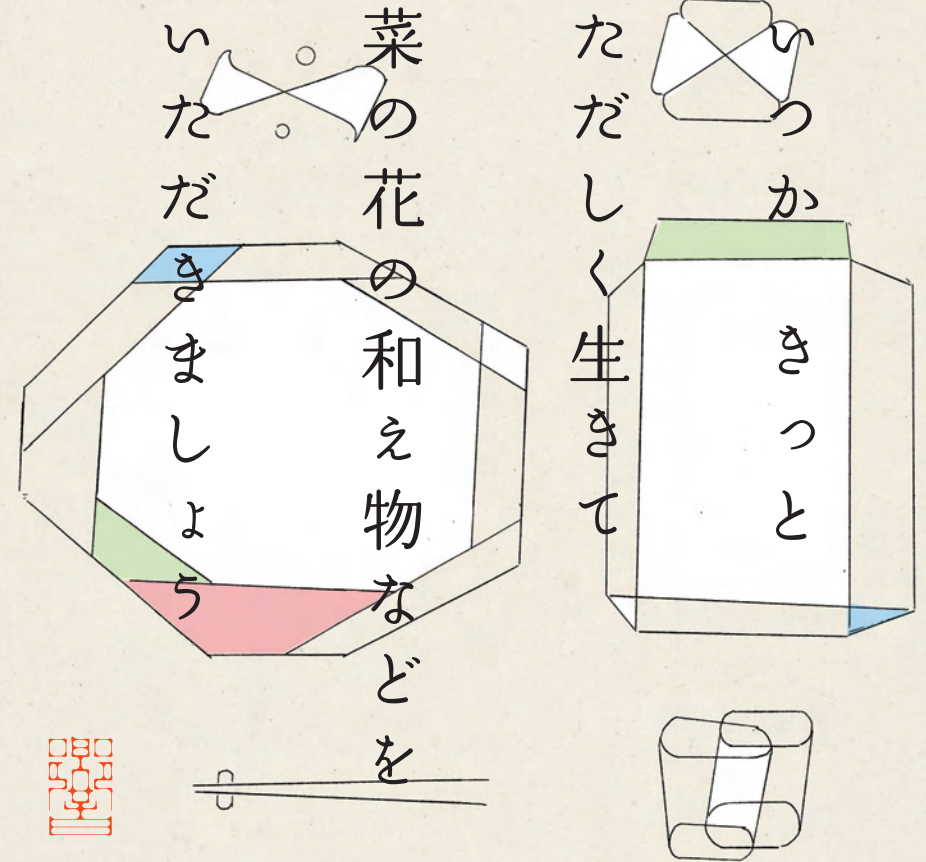


〈特集〉  
「有田焼の型」

ア  
リ  
タ  
ノ  
ヒ  
ビ  
キ

二〇一九年三月 8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「えーえんとくちから 笹井宏之」(筑摩書房)刊行。

ブログ「些細」 <http://sasai.blog.27.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 (<https://www.arita.jp/>) をご覧ください】

# 有田焼の型

文 | 荒岡弥生  
写真 | 片岡聡

国内外のやきものファンを魅了する有田焼だが、「分業制」で作られていることは案外知られていないのではないだろうか。しかも一般的なイメージの分業スタイルとはおおよそ異なり、工程が細分化された、かなりマニアックな手仕事である。

今日の有田焼の発展には、こうした特殊な技術をもつ裏方の職人たちの功績があり、なかでも型屋とよばれる「型職人」は石膏を使って「型」を作ることだけを専門としている。この「型」が次の工程の「生地職人」に渡り、精度の高い生地を大量に生産することができる。今回は「型」に着目し伝統を受け継ぐ職人の姿や「型」が果たす役割に光を当てた。

## 150年前のポヘミアから学んだ、やきものの産業革命

当時の日本にはなかったやきもの技術を海外で学び、国内に広めたのが、有田出身の川原忠次郎である。川原は明治6年にオーストリアのウィーンで開かれた万国博覧会の伝習生として渡航。博覧会閉会後は、同郷の納富介次郎らとともにポヘミアの製陶地で技術を学び、機械ロクロや石膏型鑄込み等の斬新な成形技法を研究した。

「当時、木型や土型はあったようですが、取り扱いが大変だったみたいですね。大量生産できるようなやきものの産業化を図るため、川原さんたちは海外の技術を日本に持ち帰り、帰国後は江戸川製陶所を新設して石膏型製法を全国に広めたのです」。

有田町歴史民俗資料館の尾崎葉子館長はそういって、当時の資料を見せて下さった。

以後、150年もの古き技法が職

人たちによって受け継がれ、時代に合ったやきものが今日まで丁寧に生み出されている。

## 有田焼の要となる型職人、すべての工程のカギを握る

取材当日最初に訪ねたのは、窯元である『親和伯父山』の次男・岩永和久さん。有田町で数少ない石膏型の若き職人で、型を作り始めて10年になる。

大学はやきものとは無縁のスポーツの道に進んだが、ものづくりが好きで有田窯業大学校（以下窯大※）に



入学。窯大で新たに学ぶうちに「ゼロからはじまるものづくりの楽しさを知った」と語る。

「食器も洋服といっしょで、その時代のスタイルがあります。レトロ感のある古きものは味わいがありますが、中途半端に時代の匂いが出てしまうと受け入れられにくいんですよ」。

型屋の仕事は、発注先のニーズを図面におこすことから始まる。実際の仕上がりの割ほど大きい原型を完成させたら、それをもとに石膏で型を作る。これは「捨て型」とよばれるサンプル型となり、その型を使って、最後に量産のためのマスター型を作る。

型のよしあしで作業の流れが変わるため、「心臓の鼓動がじやまに思えるくらい神経を研ぎ澄まして作業する」という。

「自分の仕事は表に出るものではないけれど、分業制のラインの中で次に作業する人が扱いやすいように心がけています。また、その現場の人

と常に情報交換をしながら、より良い型を作るようにしたいと思ってるんですよね」。

コーヒー好きが高じて、近頃は世界で活躍するバリスタの方々と、おいしい一杯が飲めるカップや器具を考案中だそうです。

### 新時代を迎える窯業のまち、やきものを軸に人と人が一つになる

仕事柄、やきものとは切っても切れない仲の3人に、それぞれの立場で有田町の現在と未来を語っていただいた。約1時間の座談会の中で、有田焼の分業制の中で型職人が果たす役割や、「型屋」という職業を語り継ぐためのユニークなプロジェクトも飛び出した。メンバーは型職人の岩永和久さん、そして同じ世代であるお二人をご紹介します。

商社『ヤマト陶磁器』で営業や企画に携わる中で、ものづくりの現場の今を知る山口武之さん。窯大でや

した。型屋さんや生地屋さんと出会う中では、跡継ぎ問題の深刻さにも直面しました。後継者がいない理由は、やきものが売れない時代に跡を継いでとはいえない実情があること。厳しい現状の中で自分に何かできることはないか。後継者育成支援や有田焼が存続していけるサポートを、何かしらの形でしていきたいと思っています」。

「産業がある限り必ず需要はあるんですけど、存続し続けることに無理がきています。それは商品の低価格化や原料費の高騰によって、そのしわ寄せが作り手側にきているからです。家業を続けたいけれど、自分たちの苦勞を息子にさせたくないと思うのが親心で、生地屋さんの後継者はいないんじゃないかと。先日もある型屋さんがご病気になり、作らないといけないものが作れなくなって、

きものを学んだ経験から、「作り手の思いをくみ取った商品の提案ができること」が山口さんの強みだ。

続いて、NPO法人『灯す屋』の代表・佐々木元康さんは、大学進学で上京し、卒業後は埼玉で就職するも、2015年に地域おこし協力隊員として有田にUターン。空き家対策や有田への移住促進に取り組み、任期後もこのまちに残り、現在は空き家の管理と活用促進、移住定住の支援と後継者育成支援に熱心に取り組んでいる。

やきものの仕事をしたいという思いから有田への移住を考えている人たちとの出会いを通して、佐々木さんはまちの現状をこう語る。

「やきものの仕事をしたくない、窯元に勤めてみたいという相談をよく受けるんですが、現状としては窯元には就職口がない、窯大や佐賀県窯業技術センターに学びに来たけれど、仕事が見つからなくて有田には残れなかったという人をたくさん見てきま

どうしようと焦りました。一人の型屋さんが抜けるだけで、ものが作れなくなることを痛感しましたね。分業制の有田焼なので、陶土屋さん、型屋さん、生地屋さんのどこかが欠けたら、ものが作れなくなるというすごく恐ろしい現実を抱えています。一方で、いろんなことを見据えて機械化やさまざまな工夫をされている元氣な型屋さんもいらっしゃいます。同業者同士、お互いに技術力を提供しあうという動きも出てきていて、自分たちだけじゃいけないという問題ではもうない。みんなができるようにならないとこの産地はダメになっっていくことを、多くの職人さんたちが感じていらっしやいます。まだ続けていける光が見えますね」。

お二人の話に熱心に耳を傾けながら、手仕事の深刻さはここ有田だけではなくと岩永さんは言う。「肥前地区の型屋さんのところには、県外の産地から型を作ってほしいというオーダーがきています。全国的



ヤマト陶磁器の山口武之さん



灯す屋の佐々木元康さん



親和伯父山の岩永和久さん

に石膏で型を作る業者が減少しているのを感じます。機械化も増えていますが、デジタル技術で作った型は使いづらいうまく耳にします。人の手しかできないことがある。少しのキズでもダメだし、そのキズがあとになって何倍何十倍というしっぺ返しで帰ってくる」。

岩永さんの話に大きく頷きながら、山口さんが具体的にこう説明をして

下さった。

「作りづらい型を使うと、例えば生地屋さんで通常100個できるところが70個しか作れず、30個分の損益が出てしまう。理想的な型は、生地が作りやすくキズがないもの。キズがあったら、それを処理する手間がかかってしまうんです。窯大の学生だった頃は、キズ一個くらいいいやんって思っていたけど、今じゃそんなこと絶対に言えない(笑)。キズ1つを直すのに2秒かかるとしたら、それが千個、2千個あったら、もう膨大な時間のロスになりますよね」。



り場の人も、ほとんど作り方をわかっていないことに気づきました。店頭でPOPを貼って有田焼のできるまでを説明しても、ほぼだれも見えない。たまにお客さんから、どうせこれロクロじゃなくて型なんでしょうって言われることがあります。型は大量生産のチープなイメージをお持ちなんだなって思い、有田焼のもっとも大切な部分をお客さまに充分に伝えきれないことに気づきましたね」。

あらためて有田焼の分業化を説明すると、それぞれの形に応じてまずは型職人が型を作り、その型を使って生地屋が同じ形の器を大量に成形をする。絵付けや釉薬など完成するまでには幾人もの職人の手が関わることになり、まさに技術の粋を極めたあたたかみのある芸術品といえるだろう。

昨年、三日間限定で「ちやわん最中」の無料の試食会が行われ、好評を得た。本格的な販売はもう少しあ

## 新しい入口から有田焼を知る

こうした深刻な状況をそれぞれの立場で語る中、山口さんと佐々木さんから面白い話題が飛び出した。「ちやわん最中復活プロジェクト」だ。

かつて有田町にあった菓子屋で作られていた銘菓「茶わん最中」。ふた付きの飯碗の形をした最中種の中にあんがたっぷり入った甘い最中で、有田焼の窯元や商社が出張の際にもっていく定番のお土産だったそう

だ。しかし、30年ほど前に廃業となり、最中の製造も中止。やきものを使った町おこしを考えていた山口さんと佐々木さんにとって、「茶わん最中」の存在がひとつのきっかけとなった。「3年前に地域おこし協力隊で有田に来た時、初日に茶わん最中のことを知り、面白いな、いつか復活させようと思いました。でも、どういう形で取り組んでいけばいいのか。自分が果たすべき役割とどう絡めてい

とになりそうだが、店頭に並ぶ頃には大きな話題を集めそう。やきもの好きの方もスイーツ好きの方もどうぞお楽しみに。



※1985年、窯業界の後継者・技術者育成を目的とし、全国唯一の窯業専門の専修学校として開校。

初代校長は色絵磁器の重要無形文化財保持者の故・十四代酒井田柿右衛門氏。

2016年、佐賀大学芸術地域デザイン学部と佐賀県窯業技術センターに移管し、2019年3月に開校。

こうかとずっと考えていました。何度かやろうとしたタイミングはあったけれど、武之くんと出会って、意気投合しました」。

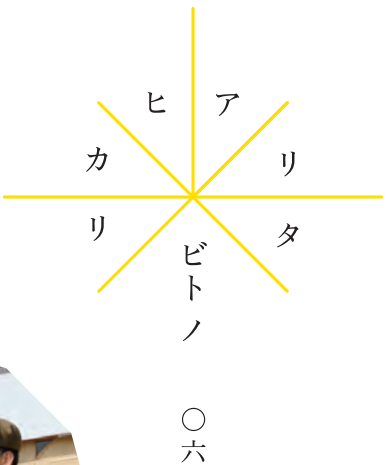
しかし、プロジェクトの始動に向けて動き出した頃、佐々木さんはこのまちが抱える産業存続の危機に直面。職人の高齢化と後継者問題を解決していく道が何もなかった。

「このちやわん最中がただのお土産品としてではなく、メディアになるのかなと考えました。職人が抱えている問題は有田焼業界に関わっている人に見えなくて、ほかは知りようがない。なので、最中を通じて有田焼の話になった時に、「実はこういう現状なんです」ってことが語れる。これまでとは違う角度からやきものに興味をもってもらって、職人のことを想像してもらうことにならせていきたいと思っています」。

同じ頃、山口さんもまた見えてきた課題があった。

「やきものをお客さんにすすめる売





文〓荒岡弥生  
写真〓片岡聡

## 高岡 盛志郎 さん 博子 さん

Saishiro Takahara  
Hioko Takahara



佐賀市の佐嘉神社そばに、予約必須の人気のレストランがあった。オーナーは、カリフォルニア仕込みの野菜料理でグルメの舌をうならす高岡盛志郎さんと妻の博子さん。2011年に『TIMER CALIFORNIA KITCHEN』をオープンし、評判は瞬く間に広まった。

しかし、店が繁盛すればするほど、実生活は時間にもお金にも追われる暮らして、子どもとゆっくり過ごす心の余裕もなかった。幼子のいる共働きの夫婦が直面する葛藤に、

とソーラーランタン。携帯電話の充電は手回し充電器、地中15m掘って作った地中冷蔵庫、薪風呂、薪で調理する厨房と、宿全体にさまざまな工夫があふれている。

「お客さんにこういう生活を体験してほしいとやっているとじゃないんです。あくまでも自分たちがこうした生活を見てみたかった。朝は太陽の光で目が覚め、陽が沈むにつれ建物内は暗くなる。でも、満月の夜はまぶしすぎて眠れない。昨年は夏の暑さ対策に屋根に水をまき、お客さんには水枕を出しました」。

相手を想い、自分たちに何ができるか。TIMER流のおもてなしはご夫婦の生き方そのものだなと感じる。便利さと引き換えに考えること、体を動かすことを面倒に思う自分を恥ずかしく思った。

ここでの生活は都会人が憧れるスロウライフだが、暮らしの実態はその真逆で、家族は大忙しだ。

「洗濯も手でやるし、ごはんを食べるにしても火を起こすところから始まるので、ゆっくりなんてしていたら日が暮れてしまいます。子どもに、お父さんテレビ見たいって言われても、タイマー発電所（太陽光パネル3枚分の電力で生活）の余電力が少なければ、今日電気がないばいって。それでおしまい（笑）」。

高岡さん夫婦もぶつかり、今後の生き方を見つめ直した。東日本大震災もきっかけとなり、「自分たちも一度ゼロにしてみよう」と、生活家電をはじめ車にエアコン、生命保険なども次々に手放していった。そうすることで「本質が見えてきた」と高岡さんはひょうひょうと語るが、こうも潔く生き方を変えられる家族はいない。暮らしの中にしごとがあるくらしを求めて、夫婦が次に考えたのは、泊まることのできるレストランだった。

建物入口で見つけた木っ端に無数の釘を打った表札、よく見ると「宿」と読めた。「これは…？」と尋ねると、「子どもがヒマだと言ったから、じゃあ釘でも打つかって一緒に遊んだ時の産物。ゲームするにも電気がいるけど、これならいつまでもやってられるでしょ」。

子どもと過ごすたわいない時間の豊かさを教わり、ご夫婦が大切にしていること、守りたいものに触れた気がした。

食べものからエネルギーまで自給自足の宿

『TIMERの宿』は、MR蔵宿駅から歩いて10分ほどの小高い山里にあり、まわりの自然にとけ込むように建っていた。登り窯のようなシルエットにもちゃんとした理由があった。この形状は空調設備いらずの、自然エネルギーを最大限に発揮できる構造らしい。

宿にはコンセントプラグが一切なく、灯はオイルランプ

### 料理人として目指すこと

幼い頃から料理人を夢見ていた盛志郎さんは、名古屋の料亭で板前として働いていた。一方、「かつては虫が苦手な土を避け、アスファルトを選んで歩いてきた」という博子さんは、馴染みの店で知り合い結婚。その頃知り合ったカリフォルニア料理のシェフに刺激を受け、夫婦でアメリカに移住し、一から料理を作ることと向き合った。

「カリフォルニア料理とは、近隣のオーガニックの生産者の健康な食材を用い、最適な調理法を選択し、料理すること。素材を無駄なく大切に使い、生産者をリスペクトしている現地のシェフたちの姿勢に感銘を受けました」。

『TIMERの宿』は、真正正銘ひとと地球にやさしい宿である。料理人には不慣れた厨房で、高岡さんは食材と炎と真剣勝負する。そうやって生まれた地球の息吹を感じさせる料理は、現代社会に疲れた旅人を癒してくれるに違いない。

7月中旬〜8月末までは夏季休業。



染錦獅子鳳凰図兜鉢（直径55cm）

# 私の一点

## 第八回

ギョラリ―花伝（有）東西古今 代表取締役

### 蒲地孝典

文〓筒井ガンコ堂  
写真〓片岡聡



明治の前半期に有田の陶業界で気を吐いた「精磁会社」また「深海兄弟」のことは、今でこそ歴史的に評価されているが、三十五、六年前までは殆ど手つかずの領域だったという。蒲地孝典さん（69）はその「明治伊万里」の研究者で、当時の優品の欧米からの「里帰り」に大きく寄与してきた古美術商である。

きっかけは一九八三年に県立九州陶磁文化館が催した「近代の九州陶磁展」。会場で精磁会社の作品が目飛び込んできたという。「江戸期の古物は既に多くの人が研究を進めている。それならば……」と蒲地さんは対象を「明治伊万里」に絞ったのだ。

翌年、35歳の蒲地さんは敢然、ボストンに飛ぶ。海外買い付けの

始まりである。ある時期は五年間、ロンドンを拠点に毎年延べ百二十日間、各地を奔走したのだとか。名だたるオークションにも参加、一点一億円を優に超す品を落札したこともあったという。そうして買い戻した品々は現在、佐賀県をはじめ各美術館、企業、個人の所有に納まっているが、もちろんご自身のコレクションにもなっている。蒲地さんが有田で経営する（有）東西古今の社内の至る所にそのコレクションが展示されている。また明治期の復刻ものやオリジナル製品を「花伝」銘で販売もしている。

さて、そんな蒲地さんの「一点」は、意外にもお得意の「明治伊万里」ではなく、元禄から享和期（17C末〜18C初）の古伊万里、

「染錦獅子鳳凰図兜鉢」と聞いた。オランダ東インド会社によって大量に輸出されていた時代の品だとか。呉服商で美意識も高かった御父上が「本物をいつも傍に置け」という教えて、孝典さんの新築祝いに贈った品である。

径55cmで、深みもたっぷりある品である。原料は泉山の石。磁肌でそれと知れる。微かに姿形にゆがみを感じられるが、それが却って豊かさを示している。全面が金色を含めて極彩色で埋められているが、うるさくはなく、その筆遣いに迷いがなく、闊達である。全体に大々とした存在感のある、実に豪華な「本物」と、陶磁器に関して全く素人の私の目にも映った。

いつもは、客間の奥の、天井に近い壁に懸けているということだった。

おいしい有田をいただきます



第八回

# 有田の 伝統 行事食

文||筒井ガンコ堂 写真||片岡聡

有田を訪れる客のための食事処が少ないと「有田町づくり女性懇話会」のメンバーが10年以上前から催事の度、古民家「小路庵」で食事を供したことが発端だった。そこでは有田の伝統行事に因む料理を提供していた。会は一旦解散したが、その中の西山美穂子さんら有志五人が語らって昨年五月にオープンしたのが「キッチン

ングランマ」。ふだんのメニューは週替わりの「気まぐれランチ」と「喫茶とパンケーキ」である。取材した時の「今週の気まぐれランチ」は、

鯖の竜田揚げ／切干大根・里芋・春菊のおよごし／法れん草と鶏のささ身のポン酢和え／茶碗蒸し／豆腐と生わかめの味噌汁／白飯／漬け物で1200円。プラス300円でデザート（いちごババロアと飲み物）。「おばあちゃんのパンケーキ」は、ミックスベリーのベリーソースかけとマンゴー・パイナップルのマンゴーソース

かけ、1皿2枚700円、3枚900円、プラス200円で飲み物、だった。そして毎月第一土曜日に提供する

のが「小路庵」以来の行事食。一月から十二月まで毎月あるが、今回は六月の「山のぼり」の料理を作ってもらった。「山のぼり」とは朝鮮渡来の陶工達が町内の小高い観音山に連

れ立って登り、酒宴を張って望郷の念を癒したのに始まるとされる有田の古くからの行事である。

献立は、食前酒とデザートを含め、白和え、煮物・焼き物・酢の物の一重、豆ごはんのおにぎりと香の物の二重の他、白身魚のカルパッチョ、チヂミ、ナムル、吸い物と盛りだくさんの膳である。行事食は伊勢海老を使う五月の「筍干盛り」以外は2000円。固定のファンも多く、口コミでも広まり、予約が必要とのこと。

料理のチーフは松本郁子さん。母親に習い、自らも料理好きだが、何よりみんなと一緒にこの店で働くのが楽しいという。揃いの白いセーターと緑のエプロン姿も若々しい皆さん、笑顔を絶やさず軽快に動き回り、「定年は90歳！」と屈託がない。

店は日・月曜と第二・第四土曜が休み。ランチは12時～14時、喫茶は11時半～17時。

キッチン グランマ  
Kitchen Grandma



# 有田に出会えるお店

※50音順

## 有田焼きものの市場 東京・恵比寿店 柳草場卯一商店

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 一四一九
- 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
- TEL031542217271
- 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

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 一六一五
- 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
- TEL031340113441
- 営業時間 9時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- http://www.inaemon.co.jp/tokyo/

## 賞美堂本店 東京店

「時代をこえて美しく」をテーマに展開するオリジナルブランド「其泉(きせん)」を中心に、いつの時代にもお使いいただく有田焼をご紹介します。一般和食器から美術品まで取り扱っています。飲食店、法人のお客様もお気軽にお問い合わせください。

- 東京都千代田区内幸町一 一〇一
- 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
- https://shop.shobido-honten.com/

## 柿右衛門窯 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
- 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

## 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 一四一 一 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
- TEL0316440711571
- 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)
- http://e-kihara.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け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 一五一一
- HOMI 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
- TEL031358915520
- 営業時間 11時～19時
- 定休日／火曜日
- http://www.fukagawa-seiji.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 一四二〇〇
- 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時～18時30分
- 定休日／日曜・祝祭日・年末年始
- https://www.koransha.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。窯のことやきもの、源コレクションのことなどあらゆるご相談を承りますので、お気軽にご用命ください。

- 東京都中央区八丁堀三 一〇一
- 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

## 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Iolite/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な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 一〇一
- 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://iolitaria.jp



表紙写真：生地職人の作業風景

一般社団法人有田観光協会  
〈アリタ ノ ヒビキ〉8号  
取材協力

親和伯父山 / TEL.0955-43-3141  
ヤマト陶磁器 / TEL.0955-42-6111  
特定非営利活動法人 灯す屋 / TEL.090-1348-9230  
有田町歴史民俗資料館 / TEL.0955-43-2678  
TIMERの宿 / TEL.080-2697-2288  
ギャラリー花伝 (有) 東西古今 / TEL.0955-43-3183  
キッチングランマ / TEL.0955-43-5010

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