



2008年12月25日発行 通巻第104号
発行 佐賀県 西松浦郡 有田町 黒牟田 しん窯青花
電話 0955-43-2215 FAX 0955-43-2889
URL <http://shingama.com/shingama.html>
E-Mail Address seika@po.saganet.ne.jp

発行責任者 梶原茂弘

— 第百四号 —

(2008年冬号)

有田・マイセン姉妹都市30周年企画

来年は、有田・マイセン姉妹都市提携30周年にあたります。

思えば30年前、今は亡き青木有田町長、十三代今泉今右衛門さん、深川正元香蘭社社長さん達に同行して、ドレスデンのアルブレヒト城で行われた調印式に参加しました。荘厳な弦楽四重奏に迎えられ、体制も違う国で緊張したセレモニーに参加した光景を鮮明に思い出します。あれから早30年。有田とマイセンは子供達の交流が毎年あって、ますます深い絆が結ばれてきました。

来年は有田館で柿右衛門窯のひな人形とマイセン窯のひな人形の饗宴があります。ひな人形は日本の古き良き文化ですが、世界の人形メーカーも黙ってはいません。日本市場を狙って、まずスペインリヤドロが昨年上陸しました。これで日本、ドイツ、スペインの人形産地の華麗なる饗宴の幕開けの舞台ができました。私達も今年の春大型ひな人形七段飾りを完成させましたので、堂々と参加できそうです。お江戸日本橋で世界の磁器のひな人形まつりが開催される日を夢んでいます。有田も負けてはおれません。

三所巡り

晩秋の頃、紅葉狩りを兼ねて有田の三所巡りをしました。昼休みを割いて、午後12時40分から2時過ぎまで強行軍でしたが、久しぶりに研修を兼ねてしん窯家族ツアーを挙行いたしました。留守番役は橋口専務と女房が引き受けてくれました。

まず歴史民俗資料館へ。ここでは、有田町歴史民俗資料館開館30年記念企画『守り抜かれた伝統～戦時中の有田焼』が開催されていました。次は柿右衛門窯の展示場です。ここでは、泉山陶石による復刻展が開かれていました。そして最後は、匠の蔵シリーズで業界の話題を独り占めにした究極のカレー皿を見学しました。22名のレポートを読むのが楽しみです。一部皆さまへご紹介させていただきます。

(Kさんのレポート)

今回見学した作品群は有鉛絵具を用いていたということもあるだろうが色鮮やかで生き生きとしているように感じられた。戦時中という過酷な状況の中であれだけ質の高い作品が制作されていたという事実に大変胸を打たれた。現在有田焼業界も厳しい状況にあるが、今よりも過酷な労働条件の中で素晴らしい作品を生み出していた先人達の仕事に勇気付けられた気がする。(歴史民俗資料館)

今回新作として発表された泉山陶石を用いた作品群は、天草陶石で制作された作品に比べて若干暗い色調の作品となっていたが、その事が天草陶石を用いる以前のかつての有田焼を彷彿とさせ、現在に受け継がれている伝統の技術と最新の科学技術を用いて有田焼の本流に回帰しようとしているところに感銘を受けた。有田焼の中でも最高級のブランドとして位置しながら、伝統を維持しながらも新しい試み続ける姿勢にも感銘を受けた。(柿右衛門窯)

匠の蔵シリーズ第4弾として発表された『極上のカレー皿』は今までの流れを汲みつつこれまで培われたノウハウが十分に生かされた企画商品となっていたように思う。店内に設置されていた商品説明のボードやビデオ、パンフレットなども統一感があり、お客さんの立場から見ると商品のコンセプトが非常に解り安くなっていたと思う。デザイン的にはシンプルでモダンな形状で各窯元により様々な加飾がなされていたが、個人的にはコンピュータでデザインされたと思われる上絵転写の物は形状とよく合っているように感じられた。また関連商品としてのスプーンレストやスプーン、フォークなどもメインのカレー皿とデザイン的に連携しており合わせて買いたくなるであろうと感じられた。商品パッケージもお洒落なデザインでよくできていたと思う。(匠の蔵)

今回の研修先は三者三様でそれぞれいい勉強になったと思う。普段忙しさにかまけてなかなか今回のような事ができないでいたが、仕事上にも関わらずこういう機会を作って頂き本当にありがとうございました。

(Aさんのレポート)

今回初めて歴史民俗資料館を訪れた。戦時中に作られた有田焼の企画展ということで、初公開となる貴重な120点を見ることができた。江戸時代や明治・大正時代の名品は本や資料などで目にする機会はあるが、「戦時中」というところに最初はあまりピンとこなかった。実際に展示品を見てみると、特に技術保存の指定を受けたマルギの製品は正に名品と呼ぶにふさわしいものばかりで、物資や技術者が激減し不足していた戦時中にあっても、その技術の高さは言うまでもなく、伝統を守り抜き次に来るべき新しい時代へと受け渡すという使命感や強い意志が感じとれた。脈々と受け継がれてきた伝統と、それに関わる事の意味を日々の仕事の中で考えていこうと思う。

柿右衛門窯の見学は個人的には2度目だったが、まず展示場の雰囲気、置いてある作品に圧倒されてしまった。今回の作陶展では、泉山陶石を原料とした陶土と、約800点ある昔の土型を用いた型打ちでの成形が見所であった。泉山陶石に含まれる鉄粉を敢えて取り除かずに青みや鉄粉等も自然の風合いとし作品の一部に仕上げている。

(次ページへ)

成形にかなり難があると言われる泉山で作品を完成させるには相当の苦労があったのではないかと思われる。伝統の原料や素材、技術を生かすことが今回の新しい試みであり、伝統を重んじ守り続けてきたからこそなせる技であると思う。

匠の蔵「極上のカレー皿」はシリーズ第4弾であり、特設コーナーには器だけでなくスプーンレストやスプーン、フォークなどのアイテム、ラッピング用の箱にまでこだわり、テーマにそった演出がなされていた。歴代のシリーズも販売好調で有田焼の新しい定番として定着していくのではないだろうか。使いやすさを追求した形状や絵柄のバリエーションの豊富さ、手頃感のある価格、宣伝によるイメージ戦略など、企画から製造そして販売に至るまでを合同プロジェクトにより一貫して行い、その良さを存分に発揮されていると思う。



有田町歴史民俗資料館で開催された企画展。敷地内一帯は、ちょうど見頃の美しい紅葉で彩られており、深まる秋のひとときを楽しむことができました。



青花のタジン鍋

モロッコの伝統的鍋が青花の絵柄でお目見えしました。私の親戚でアイデアマン社長で有名な東洋セラミックス開発の、直火OK・レンジOK・オーブンOKの万能鍋の登場です。もちろん蓋を有田焼で食卓に潤いと豊かさを、という主旨で私共の窯しん窯へ依頼がありました。私達は二つ返事でOKしました。3パターンの絵柄ができましたので、お好みの品をお選び下さい。まもなく大手百貨店の店頭にも飾られる事でしょう。鍋の季節にふさわしいホットな新商品を紹介しました。



タジン鍋の絵柄は、
流水帆船・花つなぎ・異人づくし
の3種類です。

職人さんのひとりごと

～第18回・中尾由紀子さん～

有田に嫁いで26年、しん窯に入社して25年、あっという間でしたね。今、濃み担当です。この器はどんな方に買っていただけるんだろう、このお皿に合う料理は何かなあ～、なんて考えながら仕事をしています。焼き物って本当に奥が深いと思います。

産地偽装が問題になっている今、人にも体にもやさしい青花の器はおすすめですよ。

