

— 第百貳拾四号 —

(2013年夏号)

橋口香蘭社展

6月初旬、去年に引き続き香蘭社東京店銀座ショールームでしん窯青花匠展を開きます。青花匠は、しん窯専務認定伝統工芸士橋口博之(48)が手掛けたブランドです。2000(平成12)年、有田窯業大学校で一年間学び、翌年から高島屋二子玉川店や三越日本橋本店など各地の百貨店で精力的に作陶展を続け、多くのお客様と共に青花匠ブランドを育ててきました。今回も関東地区のお客様と絵付け教室を通して、より深く有田焼の魅力に接して下さればと願っています。橋口本人も6月7日(金)～9日(日)まで会場でお待ち申し上げています。



テーブルコーディネート
「Office A」代表
食空間プロデューサー 加東 亜希子

(有) しん窯

しん窯専務 春の陶器市物語

橋口博之(48)と梶原大敬(34)が第110回九州・山口陶磁展2部産業陶磁器部門でそれぞれ入賞しました。しん窯は、第84回(昭和62年)、第89回(平成4年)、第91回(平成6年)と3回も最高賞を戴いています。久しぶりのダブル受賞でしたので、ようやく春が来たなあ実感しました。また、最高賞の経済産業大臣賞を目指して、毎年心と腕を磨いていかなければと思います。そして、もう一度しん窯の理念である「後世に残るやきものを創る」事とやきもの創りのモットーであります「器との語らい」「器は人なり」「絵柄は人柄である」を深く考え日頃のモノづくりに生かしていかなければとあらためて誓いました。

また、花座棟で毎回お世話になっていましたが、佐世保玉屋様主催のお食事処から本来の花座茶房へ模様替えを行いました。それは有田のケーキ店杏慕樹(あんぼじゅー)様と共同開催したポトデケイクの販促とスイーツをテーマにした有田の甘味と器を提案したかったからです。来場者が多かったので新しい試みにお客様が戸惑われましたが、花座で使用された青花の器の使い方を発見され、その流れで同じ器を買って下さるなど私たちのお客様への新提案が功を奏し、売上にも寄与しました。秋は食欲の季節でもありますので、事前にもっと詰めて、有田のスイーツと器の相乗効果をもっと発揮できますように今からアイデアを創出しています。

お昼のお食事処が無くなって佐世保玉屋様のちゃんぽんやカレーやサンドイッチなどやきもの以外を楽しみにされたお客様にとっては残念な市でした。これを機にこれからのライフスタイルに為になるやきもののあるくらしの提案を益々魅力あるものにしていかなければとつくづく思い知らされた春の市でした。



橋口博之
「MUSUBI スイーツボックス」



梶原大敬
「すべりにくいコップ」

後世に残るやきものを創る

「図変り」大皿の世界伊万里染付の美という冊子をお客様から進呈して戴きました。この三月三越日本橋本店で橋口がお客様から直接手渡して戴いたそうです。その足で横浜そごう美術館へ直行。偶然にもコレクター瀬川竹生氏にお会いしてやきもの談議に花が咲いたと興奮して報告をしてくれました。

電撃的な出会いをした。

古びた店の出窓に置かれた一枚の染付大皿である。伊万里であることには間違いない。……(中略) どうやらこの手の染付大皿を「図変り」と呼ぶらしい。

コレクター/瀬川竹生

この本は、監修荒川正明先生が世界文化社(定価 2,520 円)から出されており、見応えのあるやきもの好き必須の本です。約 2 尺(約 60cm)の大皿を中心に 200 枚以上も集めておられるので一同に展覧するとそれはもう圧巻であろうと思われまます。実はしん窯は黒牟田新窯といわれる時代からずっと大皿、大鉢といわれる荒物を専門に作っていました。また当時(江戸末期から明治)は共同窯であったため黒牟田地区に住んでいる陶工集団は個性あふれる絵柄を楽しんでいたようです。2 つと同じものはないと思われるほど「図変り」ばかり焼いていたのではないかと、黒牟田新窯古窯跡の陶片から推察する事ができます。同時に私達の先祖は何と個性派集団であったのだろうか和窯場周辺に無造作に落ちている陶片から往時のおおらかさや気宇壮大な陶工魂を垣間見る事ができます。また、彼らをまとめた陶工集団の親方、おやじさん(今は社長)はどんな人物だったのだろうか和自分をやきものに投影していると尊崇の念を禁じ得ません。私達も「後世に残るやきものを創る」事を理念に掲げています。大皿展を有田で開きたいものです。

スヌーピー×日本の匠展

スヌーピーは 3D プリンターや 3D CAD を駆使して作成しました。特に他の産地が取り組まなかった難しい型に挑戦しましたので、スヌーピー×日本の匠展の会場でも注目されました。会期中に数体売れたそうです。熱狂的なスヌーピーファンに有田焼の本物の良さに触れ、有田焼ファンになって戴ければ望外の喜びとするところです。

今年中に大阪、名古屋でもすでに同展覧会が決定されているようです。ちなみに梅田阪急百貨店様 9 月 5 日(木)～開催の情報を入手しました。来年度、佐賀・有田で日本伝統工芸士全国大会が誘致されるそうですが、是非九州一円でスヌーピー×日本の匠展が開催される事を願っています。

2016 年日本磁器誕生・有田焼創業 400 年に向けたイベントとして職人の町有田としても全国の匠と触れ合う絶好の機会ととらえ、内外のお客様に日本の伝統の技を披露できればと思っています。スヌーピー×日本の匠展は来年度は日本の各地で巡回して開かれ、2015 年度は海外へ飛雄し、数年後は誕生の地カリフォルニア州サンタローザにあるシュルツ・ミュージアムへ飾られるかもわかりません。しん窯橋口博之作のスヌーピーが世界を渡ると思うだけでドキドキワクワク致します。

持ちやすく倒れにくい

友人が家に来た時、コーヒーを入れて出したカップをととても気に入ってくれました。彼女は手が少し不自由ですが、これなら楽に持てると喜びました。

このカップの大きな特徴は、柄が大きくて持ちやすいことです。しかも、柄とカップの底がつながっているのも、倒れにくいのも良い点です。普通のカップでは柄がつまみにくくて困る上、デザインは素晴らしくても不安定で、ヒヤッとすることが時々あるそうです。一方で、持ちやすさばかりを考えたものでは雰囲気もよくないので、これがいいと言うのです。

このカップは以前からあるものですが、今も新鮮なデザインです。柄物と無地があり、黒いカップは牛乳など白い飲み物を入れたときに見やすいです。スープカップもあり、小鉢代わりやデザート容器で使うのもすてきです。

少し手が不自由な人とでも同じカップで飲めるのが楽しくて、多くの人に知っていただきたいものです。(高齢生活研究所代表・浜田きよ子)

西日本新聞より抜粋

西日本新聞

2013年(平成25年)5月30日 木曜日

持ちやすく倒れにくい

友人が家に来た時、コーヒーを入れて出したカップをととても気に入ってくれました。彼女は手が少し不自由ですが、これなら楽に持てると喜びました。

このカップの大きな特徴は、柄が大きくて持ちやすいことです。しかも、柄とカップの底がつながっているのも、倒れにくいのも良い点です。普通のカップでは柄がつまみにくくて困る上、デザインは素晴らしくても不安定で、ヒヤッとすることが時々あるそうです。一方で、持ちやすさばかりを考えたものでは雰囲気もよくないので、これがいいと言うのです。

少し手が不自由な人とでも同じカップで飲めるのが楽しくて、多くの人に知っていただきたいものです。

(高齢生活研究所代表・浜田きよ子)

良品ダネ!



みずくさ(マグカップ) 3150円
七宝(スープカップ) 3150円
でく工房(東京都昭島市)
電話=042(542)7040

不安定で、ヒヤッとすることが時々あるそうです。一方で、持ちやすさばかりを考えたものでは雰囲気もよくないので、これがいいと言うのです。

このカップは以前からあるものですが、今も新鮮なデザインです。柄物と無地があり、黒いカップは牛乳など白い飲み物を入れたときに見やすいです。スープカップもあり、小鉢代わりやデザート容器で使うのもすてきです。