

**J** **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

巻頭特集

**NIPPON アップサイクル**

撮影=西山 航 (p.12 ~ 14)、大見謝星斗 (p.15、18 ~ 20)、大道雪代 (p.16 ~ 17、22 ~ 23)、水島 優 (p.24 ~ 25)  
スタイリング=阿部美恵 (p.12 ~ 15)

p.012

**すべてのモノには寿命がある。しかし寿命だと諦めて忘れ去られるに任せるか、未来へつながる道を模索するかは、今を生きる我々次第でもある。損なわれ、役目を全うし、斜陽の時代を迎えたものに、意義のある新しい価値を与える「アップサイクル」という取り組みが、今、日本全国で始まっている。**

2016年4月14日夜、熊本地震は起こった。街のシンボルである熊本城はもちろん、人々の平穏な暮らしに甚大な被害を及ぼしたこの地震は、数多くある窯元にも大きな爪あとを残した。用をなさない欠片となった器の数々——それが「Kumamoto Utsuwa Reborn Project」と名づけられた、まったく新しい価値を創造しようという取り組みのきっかけだった。写真の花器はプロジェクトからできた作品の中の一つ。5つの窯元から集めた陶器の破片と、2007年の能登半島地震で被災した漆器の破片からできた花器は、熊本の大地のような力強さと、命を育みながら進む箱舟のような慈愛に満ちている。

p.012

**欠片と欠片をつなぎ合わせたとき、力漲る Utsuwa が生まれた**

—— Kumamoto Utsuwa Reborn Project

工場の床で碎け散った器。もう産業廃棄物にしかならない欠片。熊本地震で損なわれたそれらを復興につながる何かにしよと思いついたのは、今回のプロジェクト発起人、映像クリエイターの太田黒 哲さんだ。あまりにも大きな被害を受けてしまった、自身の故郷でもある熊本。「歴史的に日本は何度も何度も試練に合い、それを乗り越えたとき以前よりも必ず進化した姿になってきました。ぶっ壊れても復活する、それが日本人なんです」と彼は言う。壊れた器を元に戻す

のではなく、まったく新しい何かに甦らせたい。そのときに思い浮かんだのが、日本の伝統技術の一つ、金継ぎだった。破損した部分を漆で接着し、金などの金属粉で装飾するその技法を用いて、熊本の5つの窯元から集めてきた欠片を思いも寄らない形に進化させられないだろうか？

人づてに輪島の蔦屋漆器店を紹介され、そこで3人の蒔絵職人と出会う。最初に太田黒さんの構想を聞いたときの素直な感想は「できるのか？」だったと3人は言う。「元に戻すのではない、バラバラのものを一つの違うものにする作業。どうしたら成功するか、失敗するかがわからないから、膨大なシミュレーションをしながらパズルのような作業が続きまして」と蒔絵師の稲見さんは回想する。

実は輪島のある能登半島も2007年に大きな地震を経験、蔦屋漆器店も3人の職人さんも復興の苦労は知っている。その経験が、無謀とも思える挑戦を後押しし、茶器2点、花器1点、茶入れ1点を作り上げた。「でも作業に集中しているときは、あまり作品の意義を考えたりはしなかったです。出来上がって初めて、感じたことのない感情が生まれて驚きました」。それは「自分達が手掛けたのに、自分達が作ったものではない」という感情だったという。それほどまでに出来上がったものは「生まれ変わっていた」。「自分が作ったという感覚が手からすーっと離れていきました。つまりKumamoto Utsuwa Reborn Projectの作品にはいろいろな人の思いがこもっていたということでしょう。今思えばこれは、人と人をつなげるプロジェクトだったのだと思います」。割れた陶器の欠片が新たに結びついたように、震災という傷ついた経験を通じて熊本と輪島の人や技術が出会い、溶け合う。日本人はぶっ壊れても復活するんだ——太田黒さんの言葉が、また耳に甦る。

熊本にある世界最大級のカルデラをもつ活火山、「阿蘇」の名を冠した茶器。緑濃き大地をベースに、その奥底にたぎるマグマを赤漆と金粉で、阿蘇を源流に流れ出す川の水を煌めく螺鈿で表現した。この茶器を手掛けた蒔絵師、松田えりかさんは「作っているうちに思いが強くなってきて、実際に阿蘇の山々を訪ねました。地震の被害をこの目で見てきたことで、茶器を甦らせる意味が腑に落ちた気がします」。

右から：

漆芸家の井坂友美さん、蒔絵と漆芸を手掛ける稲見なつえさん、蒔絵師の松田えりかさん。石川県輪島市でそれぞれに活動していたが、今回のプロジェクトを通して知り合った。これを機会に、今後は3人でのグループ活動もスタートする予定。

「阿蘇」は一つの茶器の欠片から作られたが、一部が欠損していた。呼び継ぎという手法で欠損箇所を木片で埋め、呼び継ぎ部分には赤い漆を、金継ぎ部分には螺鈿をあしらった。

花器は左右36センチ、奥行29センチ、高さ20センチとかなり大きなもの。ところどころに隙間があるユニークなデザインは太田黒さんの発案。「熊本の大地に埋まっていた陶器の欠片を、がばっと両腕で地面ごと掘り起こしたようなイメージです」。

#### Kumamoto Utsuwa Reborn Project

kurp.jp

info@artmedia-f.com

p.015

### ものに宿る美とその物語を感じる

—— サンモトヤマ

1955年に創業、海外の一流ブランドをいち早く日本に紹介し、ファッションを楽しむ豊かさを伝えてきた「サンモトヤマ」。上質なインポート品や美術品が揃うサロンのようなセレクトショップは、多くの著名人にも愛され銀座の地で時を刻んできた。

会長の茂登山貴一郎さんは服飾品はもとより、アート作品やアンティーク、プリミティブな造形物まで、自ら国内外へ赴き買い付けを行う。「アップサイクル」というコンセプトに出合ったのは、フランスのセレクトショップ「メルシー」でのこと。展示されていた、廃材で作られたハンガーラックの美しさに心惹かれたことをきっかけに、独自の感性と審美眼を活かし2010年からオリジナルの商品展開をスタートさせた。

「日本では戦災や災害などが相次いだ歴史のなかで、失われたものを新調することへの憧れが長くありましたが、もの

が売れにくくなっている現代、本当に必要なものを見極め大切にしている精神とともに、ヴィンテージや、リサイクルへの意識は高まっています」。リサイクルは、捨てられる運命にあるものを材料として再利用するが、アップサイクルとはそこに更に新たな美的価値を付加することだと茂登山さんはいう。「ふっとその場所に溶け込みながら、どこか新しさを感じさせるものに仕立てる。これからの時代、こうしたスタイルの一流品があってもいいと思います」。

サンモトヤマのメンズ&インテリアフロアは「古今東西の美の融合」をコンセプトに、ファッションアイテムが陳列されるだけでなく、それぞれに物語をもったアップサイクルの商品が織り成す「アート・ライブラリー」という空間。このページでインテリアピースに大変身したのは、フランスで買い付けた工業用パーツの数々。ほかにも売り場を彩るのは、60年代フランスの測量機の三脚に、日本の老舗「唐長」の京唐紙をランプシェードに仕立てて組み合わせた照明や、イギリスの小学校の古い机の盤面に、古伊万里が設えられ床の間飾りのような趣を湛える一角など。そこには、日本由来の「見立て」の妙——侘び・寂びの精神を伝えた日本の茶の湯文化の祖、千利休が発展させた文化的手法——も感じられるようだ。「究極のアップサイクリスト」と茂登山さんも称する。「ヨーロッパの上質なものに精通してきた私たちが、日本に伝わる価値観や技術、素材などをそこに和えることで、サンモトヤマならではの発信をすることに意義がある。私たちだからこそできる社会貢献でもあると思います」

ローテーブルに見立てたのは、大きな金属製のポビン。フランスの紳士服の工場で生地を巻き取るのに使われていたものに、丁寧に磨きかけた。サイズ違いでテーブルに、スツールにと使い方も自由。そのポビンの穴に、本来は高圧電線などの絶縁体である碍子をはめ込み、花器にアレンジした。涼やかな青や緑のガラス製で、パーティ用のフィンガーフードを盛りつけても楽しいかもしれない、と想像も膨らむ。

ポビン：高さ18～53cm、2万8000円～6万4000円。碍子：直径26～29cm、各1万1000円。

### サンモトヤマ 銀座本店 (メンズ & インテリア)

東京都中央区銀座 6-6-1 銀座風月堂ビル 4F

Tel. 03-3573-0030

ほか銀座、大阪、軽井沢に計 4 店舗を展開

www.sunmtoyama.co.jp

p.016

## 街とつながる、伝統技術の新たな舞台

—— 商店街ホテル 講 大津百町

江戸時代、日本橋から京都までを結ぶ街道として整備された東海道。53の宿場町の最終地点だった滋賀県・大津は、かつて百もの町から成る“大津百町”と呼ばれ大いに栄えた。淡水魚の宝庫である、日本最大の湖・琵琶湖畔に発展した特有の食文化があり、比叡山延暦寺をはじめ国宝や重要文化財の建造物を有する名刹も多く、自然文化が豊かな土地だ。

京都駅からJR線でわずか2駅9分。大津駅から程近い、昔ながらのアーケード商店街とその周辺に2018年夏にオープンしたのが、「商店街ホテル 講 大津百町」だ。近年はシャッターを閉じたままの店も多かった中、空き家となっていた築100年以上の町家をリノベーションした、全7軒からなるホテル。コンセプトは“街に泊まって、食べて、買って”大津を丸ごと体感すること。例えば、商店街の一角に溶け込むようにある1棟貸しの「丸屋」(写真上)。向かいには和菓子店、小間物店など、窓のすぐ外に地元の日常の風景があり、その時間のなかで暮らすような宿泊体験ができる。買い物や食事を楽しんでもらうことで、宿泊客による商店街の活性化を図るほか、温泉地の入湯税のように少額を宿泊料に付加し、商店街や地元へ寄付する“ステイファンディング”という試みも実施。宿泊客が増えるほど、地元が元気になる仕組みだ。

施設の改装にあたっては、床や壁、天井すべてを剥がしスケルトンにしてから、補強、断熱、防音処理を徹底し、もちろんバスルームやキッチンなどの設備も充実させた。目指したのは、古い家屋の風情をそのまま残すのではなく、木

造建築のよさや“現代の町家”の暮らしを快適に体験できること、そして100年先まで使い続けられること。雑誌出版社であり地域の魅力を発信するホテルプロジェクトを日本各地で手掛けてきた「自遊人」と組んで、この事業を立ち上げた「谷口工務店」の谷口弘和社長(写真右)は「民家再生というのはそもそも、古くから日本の大工たちがやってきたことなんです。家を建てるだけでなく、修理をして長く大切に使い続けていく。このホテルは、そんな大工仕事や日本家屋というものを古めかしいものではなく、未来を担う若い世代や海外の人たちにも“カッコいい”と思ってもらう、新たな可能性を拓く場にもなってほしい」という。さまざまな風合いの木材をふんだんに使った改装には、木造住宅を専門としてきた地元での長年の実績と、金具を使わず材を組み上げる、日本ならではの大工の伝統を受け継ぐ職人たちの確かな技術が込められた。「お客様を案内して“商店街食べ歩きツアー”を企画したり、ホテルの施設でイベントを開催したりと、地域の皆さんとのつながりも深めていきたい。同時に、ここに泊まって頂くことで daiku という存在が世界にも広く知られるようになると嬉しいです」。

### 商店街ホテル 講 大津百町

滋賀県大津市中央 1-2-6

Tel. 077-516-7475 (レセプション棟「近江屋」)

室料 9900 円から (1 室 2 名利用時の 1 名料金・サービス料込み)

hotel-koo.com

(p.017)

左上：商店街から小路に入った奥にひっそりとある、1棟貸しの「<sup>まじり</sup>丸屋」。寝室の窓辺で感じる緑の気配が心地よい。ほとんどの棟からは、“大津の四季”を表現したそれぞれの坪庭が眺められる。カラフルな色合いも不思議と町家空間に馴染む、質のよい家具はすべてこだわりのデンマーク製。しつらいや間取りは各棟ごとにテーマが異なり、何度も訪れて違う部屋に泊ってみたくなる。

上中、右上：ゆったりと過ごせる、一番広い1棟貸しタイプの「丸屋」。和の趣をとどめた2階寝室では、宿泊人数によりベッドと布団を併用。

中央：レセプション棟「近江屋」にある食事処で頂く、名物“うな茶”(うなぎ茶漬)の朝ごはん。商店街の川魚専門店「タニムメ」に特注した

甘辛いうなぎの蒲焼に、同じく商店街の「中川誠盛堂茶舗」が取り扱うほうじ茶を熱々でかけて。付け合わせの小鉢は、大豆とスジエビ（琵琶湖で捕れる小海老）を炊いた郷土料理“えび豆”や、湯葉、赤こんにゃくほか季節の惣菜と、商店街の「八百与」の“長等漬け”（瓜やきゅうりなどの酒粕漬け）など。とりどりの地元の美味を楽しめる。

中下：24時間利用可能な「茶屋」のラウンジでは、コーヒー、ハーブティーやスイーツ、そして17時からはアルコール類のサービスが。ティータイムや読書、Wi-Fi完備の環境でパソコン作業など、思い思いに過ごすことができる。

左下、右下：商店街の日常。右下の創業1850年の漬物店「八百与」は、京都・滋賀の漬物店のなかで唯一、宮内庁御用達となった老舗。

p.018

## 日本の食の根幹を成す、 米と茶が目指す「その先」とは？

有機JAS認定を受けた畑で作られる白葉茶は、開発までに6年を費やした希少種。遮光して育てることで光合成を止め、旨み成分だけを茶葉に残している。この茶葉を特別な製法で抽出、ボトリングしたのが「金の風薫」500ml 1万8360円（税込）

→詳しくは20ページへ

(p.019)

高級感ある佇まいのワインボトルに詰められているのは、希少なコシヒカリ米。ギフトにも最適な特別感を演出するだけでなく、遮光性が高く、温度や湿度の影響を受けにくい赤ワインのボトルにパッケージングするのは、お米の鮮度を保つ意味でも理にかなっている。

「コタキホホワイト」ギフトボトル620g 2400円

→詳しくは21ページへ

p.020

## ボトルに詰まっているのは、 生産者の顔と美しい畑が“見える”日本茶

— Benefitea

約800年前の高僧である聖一<sup>しょういち</sup>国師が茶の種を蒔いて以来、日本一の茶の生産地として名を馳せてきた静岡県。しかし昨今、そこに翳りが見え始めている。日本人の日本茶離れが加速しているのだ。「販売数量が激減し、茶葉の価格が低迷している。売上が望めないため後継者が育たない。悪循環です」

と語るのは Benefitea 代表取締役社長の西沢<sup>にしざわ</sup>広保さん。もともと静岡県で医療用具や健康関連商品の仕事をしてきた西沢さんは、健康飲料の製造プラントや抽出プラントを作る技術もっていた。「美味しいお茶を淹れるにはポイントがあるのです。けれど一般にはそれが伝わっていないし、広く出回っているペットボトルのお茶は茶葉の成分をすべて抽出して、それを薄めてボトリングしているのが本来の旨みも伝わらない。このままでは茶農家に未来はない」。自らがもつ技術をお茶のために生かせないか。西沢さんが開発したのが「コールドエクストラクション製法」だった。0～4℃の低温で8～10時間をかけて一煎だけ抽出。50～60回フィルターを通して濾過し、色と香りと旨みだけが残るようにした特別な技術だ。

さらにこだわったのは単一農家、単一品種の茶葉を使用するという。生産農家の顔が見える、畑が見える、ということに重きを置いたのだ。「ワインだってどんな生産農家が丹精こめて作ったのかということが価値につながっている。それと同じことです」。静岡だけでなく全国の茶生産地の志高い農家を訪ね、場合によっては茶葉の開発から共に取り組んできた西沢さん。10年近い研究・開発の結果、今では40品近い高級ボトリングティーが完成した。最近では新たに、抽出したお茶に炭酸を混ぜたスパークリングティーの開発にも成功。消費者の裾野をさらに広げることに挑戦している。「どれも決して安価ではありません。でも本当にいい茶葉を作ること、いいお茶を抽出してボトリングすることにはコストがかかることを知ってほしい。それがやがては日本茶そのもののもつ力を、広く世に理解してもらうことにつながると思うのです」。

左上、左下：遮光して旨み成分だけを残した白葉茶を作っているのは、静岡県で本山茶を作り続けてきた老舗農家の17代目、斉藤<sup>さいとう</sup>勝弥さん（写真左）。栽培から製茶までを一貫して行い、土作りのための微生物培養も自ら手掛けている。右に立っているのは「金の風薫」を扱っている静岡市内の懐石料理「いっ木」の料理長、一木敏哉さん。

右：ビールのようなボトルに入ったスパークリングティー。深蒸し茶、ほうじ茶、有機煎茶、燻製紅茶など現在は全7種類がラインナップ。今後



はもっと増えていく予定。各 330ml 1000 円

**Benefitea**  
teargene.jp

p.021

## 子どもたちを育む目線で、里山の未来を見据えて

—— Kotaki Rice & Future プロジェクト

今年 2019 年、創業 150 周年を迎える東京・銀座の子供服の老舗「ギンザのサエグサ」の社長・三枝 亮さんは、「なぜ子ども服屋がお米を売っているのか、と不思議に思われるかもしれませんが」と、自身の“ライフワーク”について語ってくださった。

「都心のコンクリートジャングルに囲まれて育つ子どもたちは、核家族化が進む時代、おじいちゃんやおばあちゃんから学ぶこと、日本古来の風習や生活習慣に触れる機会をどんどん失っています。洋服を通じて子どもの成長をサポートしてきた私たちが、彼らの未来のためにもっと何かできないかと考え、年に数回、都会から解放され自然体験や里山体験ができるプログラムを開催することになりました」。運命的な出会いは 2014 年、日本各地 20 箇所近くの候補地を巡るなか、長野県の栄村さかえにあった。そこに 13 世帯 35 人ほどが暮らす小滝集落はある。日本一の大河・千曲川沿いに佇む、のどかな里山。冬場は雪深く、アクセスも便利とはいえないが、「豊かな自然、人の営み……日本の原風景のすべてがそこにあるようで、ここしかない、と惚れ込んでしまった」。

実は 2011 年 3 月の東日本大震災の翌日、栄村は震度 6 強の長野県北部地震に襲われた。多くの農家が壊滅的な被害を受け、小滝の田んぼの 7 割はひび割れ、作付けができない状態に。三枝さんは、自然体験を通じた集落の人たちとの交流のなかで「子どもたちの大切な学び場となる場所に合ったのに、肝心の地元の皆さんの生活が、震災からの復興もまだ途上のなか、楽なものではないという現実を目の当たりにしました。彼らの本来の暮らしを守りこの貴重な集落の環境をありのままの姿で将来へつなげるべく、彼らが

得意としているお米作りに注目し、世に広く送り出すプロジェクトを立ち上げることにしました」。

2015 年には「コタキ ライス & フューチャー」事業を立ち上げ、小滝で大切に作られるお米のブランディング、販売を開始。集落内で消費される分以外、流通に回せる分の 100% をフェアトレードで買い取り、「小滝米の美味しさ、ストーリーが魅力的に伝わるよう商品展開をしています」。今後は小滝以外に 30 あまりある栄村の集落の一部にもエリアを広げる予定で、その候補地のお米を試験販売中だ。「流通量が増えれば、村全体が元気になるはず。嬉しいことに、この事業を始めてから小滝集落には若い世代が戻ってきて、人口も増え始めているんです」。日本各地で見られる過疎化という課題にも光を当てるこのプロジェクト。子どもたちの笑顔のその先に、日本の未来が照らし出されている。

小滝村の美しい里山風景。田んぼには黄金色の実りが。美しく澄んだ水、空気、光のなかで、地元の子どもたちも、都会から訪れた子どもたちも、のびのびと野山を駆け回る。地元の方々が誇りをもって作る小滝米は粒が大きく、甘みがあり冷めても美味しい。

気候風土で産地ごとに特徴があるワインと共通していることから、毎年の解禁が話題を呼ぶ“ボージョレ・ヌーボー”になぞらえ、その年の新米を特別限定ラベルの「コタキヌーボー」として売り出すなど、プロジェクトは日本の米文化に新たな付加価値を与えている。2018 年には“環境と社会によい暮らし”を実践する取り組みに授与される「環境省グッドライフアワード」の環境大臣賞を受賞。同年、小滝米は伊勢神宮への奉納が叶った。

**kotakirice.jp**

商品購入はウェブサイト（日本国内発送のみ）

ほか、GINZA SIX 4F「#0107 PLAZA」、一部の「東急ハンズ」でも取り扱う

p.022

## 過去と未来、伝統工芸と人をつなぐ

—— Hosoo Residence

京都御所の南、ともすれば地元の住人も通り過ぎてしまいそうな路地の奥で、その場所は静かに時を刻む。

元は職人の住居だったという築100年を越す町家が、コンテンポラリーな感性で生まれ変わった。創業1688年の西陣織の老舗「細尾」が2017年にオープンした、1日1組限定の宿Hosoo Residenceだ。キーワードは“工芸建築”、そして“時間”。格子戸の玄関を入るとまず目を引くのは、三色の層が重なる土壁（写真左ページ）。日本では飛鳥時代から伝わるとされる、土木技術が発達していなかった時代の版築はんちくという伝統工法で、枠の中に土を入れて突き固めたものだ。京都では寺社の壁などに見られる職人技を、異なる場所の土の自然な色を活かしモダンな解釈で取り入れた。Hosoo Residenceをプロデュースした12代目・細尾真孝さんはいう。「この空間のそこかしこに凝らされているのは日本の伝統的な技ですが、純和風ということではなく、あくまで今の感覚で仕立てました。数十年、数百年の時を経て生まれた自然の色や、時間とともに変化する素材特有の質感、光と影……そんな美しさを感じて頂けたら」。2階へ続く吹き抜けの壁に掛けられている幅約6mの西陣織のアートピースは、伝統を継承しながらも常に革新を追求する細尾によるもの。卓越した織りの技術で、見る方向によって金、あるいは銀に模様が浮かび上がる。「この町家の古い壁と柱の記録写真をもとに、模様を織り上げました。約100年前の町家の“記憶”をデジタル化し、アナログに織り上げ、もう一度、現代に掛けなおした、という感覚でしょうか」。

ここは、京都に息づく職人技を体感する“宿泊できるショールーム”。細尾のテキスタイルが施されたオリジナル家具をはじめ、老舗「開化堂」の茶筒や、100年以上寝かせた土で作陶する「朝日焼」の器まで、実際に触れて使って、気に入れば購入も可能だ。

そしてそれらの背景にある職人技を実際に知ってもらうこと、それがHosoo Residenceに込められた想いだ。Beyond Kyotoというオプションプログラムで、専属コンシェルジュと事前に相談し、通常では入れないような伝統工芸の工房や、寺社、庭園、茶室などを訪れる、自分だけの京都を知る旅を仕立てることができる。滞在中は、専用のラグジュアリー車でドライバーが希望の目的地へ案内してくれる。「なぜこの

プロダクトにこれだけの値打ちがあるのか。いかに先人の技が受け継がれ、丁寧に時間をかけて作られているものなのか。その背景を知れば、より魅力を感じて頂けるはず。これほどクラフト文化が集結している、京都のような土地は世界にもないと誇りに思います。SNSが普及している時代においても、いえ、だからこそ、直接この空間と空気を味わって頂き、文化に関わる方々とお客様をつなぐ場所でありたいと考えています」。

右上から：

室内は極力、直接の光が射さないような設計にしたという。さまざまな素材に光が当たり、反射し、1日の中でドラマティックに変化する陰影を生む。

オリジナルの家具やクッションのテキスタイルには、本銀を貼った和紙を織り込む西陣織の技法が。

左官職人の研ぎ出しの技法で仕上げられた、特徴的なバスタブ。黒漆喰の壁は湿気を帯びるときらきらと光沢を放つ。

柔らかな光に満ちる、2階の“メディテーションスペース”。心静かに時間のうつろいと向き合える。

細尾の西陣織をスピーカーに備えた、世界に1台のオーディオセット。ティータイムは、「開化堂」の茶筒に入った茶葉やコーヒー豆、竹工芸の老舗「公長齋小菅」の籠に入ったスイーツで。

階段や吹き抜け部分の手すりは鍛金職人による手仕事。かすかな叩き跡が、金属に温かみを与えている。

東側の窓の外には、白砂利のみのミニマルな坪庭が。外からの反射で採光する日本建築古来の考え方で、吹き抜けを通し2階の寝室まで光を取り込む。

#### Hosoo Residence

京都市中京区両替町通二条上ル北小路町98-8

会員制、1日1組（2名）限定

hosoo-residence.com

info@hosoo-residence.com

p.024

## ジャポニズムの象徴 Arita から、 職人技の象徴 Arita への脱皮

—— Wazanowa

2018 年秋、九州・佐賀県の小さな町、有田で、アップサイクルの小さな芽が誕生した。「wazanowa」会議と名づけられたそれは、桂雲寺というお寺を舞台に、有田焼の作家たちの作品とフランス人間国宝の作家たちの作品とが出会う展覧会だった。比較的こぢんまりとしたお寺での展覧会、そこからいったい何が花咲くというのか？ 少しだけ有田の歴史を振り返ってみよう。

日本が初めて世界に自国の職人技を披露した 1867 年のパリ万国博覧会。白い肌に精緻かつ絢爛な色絵、優美なフォルムの有田焼はヨーロッパの王侯貴族から一躍注目を集め、空前絶後のジャポニズムブームを巻き起こした——あれから約 150 年。時代は変わった。

日本磁器発祥の地として 400 余年を刻んできた有田では、その歴史を作り上げてきた名門窯が今もその技術を継承しながら、新たな作品に取り組んでいる。若手の作家たちは受け継いだ技術力を武器に、時代に即したモダンで斬新な新しい有田を彼らなりに模索してもいる。しかし、である。明らかに国内外の陶磁器市場は縮小し、それに伴い職人も確実に減少傾向にある。一時代を築いた有田焼の伝統が、高度な技が、50 年先、100 年先まで安泰でいられるかどうか。はなはだ不安な状況となっている。

そこで wazanowa である。このプロジェクトのコンセプトは、世界中のあらゆる工芸品の大本であり中心である「手仕事」「手わざ (waza)」を、有田で一つの「環 (wa)」にしようというもの。さまざまな国の、さまざまな工芸品が集い、それを作る職人たちが出会い、互いの技術を通して分かち合い、触発し合い、競い合いながら、更なる技の高みを目指せるような場を作ることを目的としているのだ。昨秋の wazanowa 会議はその大きな未来を期待させる「小さな萌芽」だった。今後有田で定期的開催される wazanowa 会

議が、かつてこの小さな町が世界を驚かせたように、世界に類を見ない職人達の祭典として時代を大きく変えていくかもしれない。

上から：

今から 400 余年前に有田に窯業を開いたといわれる李参平を奉る陶山神社には、白磁に呉須の青が美しい鳥居や狛犬、灯籠が点在。町を見下ろす高台から今も有田を見守り続けている。その李参平が 17 世紀初頭に有田焼の原料となる白い陶石を発見したと伝えられるのが、泉山磁石場。現在、採石はほとんど行われていないが、山を掘り崩したその景観はかなり迫力がある。テーマパークとして人気のある有田ポーセリンパーク内には、江戸末期から明治初期に輸出用に作られた巨大な有田の作品や古伊万里が展示されている。有田というところした絵付けの美しい壺や大皿を思い浮かべる人も多いのではないだろうか。

wazanowa 会議の会場となったのは桂雲寺。ここは明治 29 (1896) 年に有田で初めて陶磁器品評会を開催したときの会場でもあった、有田焼には縁のある寺。

色絵磁器の名門、柿右衛門窯は、有田独特の「赤」を発明。赤絵が映える乳白の磁器 (濁し手) を作り出した。十五代酒井田柿右衛門の壺は、その赤をあえて使わずに新たな表現を模索した意欲作。

手前から造形美で人気の庄村久喜の壺、畑石修嗣の黒釉薬をかけた深鉢、ろくろの名手だった中村清六氏の孫、中村清吾の平鉢、ユニークな釉薬使いが独特な百田暁生の花入れ、唐津焼の若手 No.1 といわれる矢野直人の花入れ。フランス人間国宝の傘職人ミシェル・ウルトー (Michel Heurtault)、壁紙職人フランソワ＝グザヴィエ・リシャール (François-Xavier Richard) の作品とともに。

ふくよかなフォルムが美しい、人間国宝、井上萬二の鉢と、フランス人間国宝シルヴァン・ル・グエン (Sylvain Le Guen) の扇との清らかなコラボレーション。

### Wazanowa

wazanowa.com

Tel. 0955-43-2121

kanko@arita.jp

(有田観光協会)