



源右衛門窯



224porcelain



李荘窯業所



キハラ

※屏で掲載した有田焼は国際見本市「メゾン・エ・オブジェ」（2014年9月展）に出品した商品
Photo by NOBORU MURATA, TOMOKO OSADA

今をさかのぼること400年前。

朝鮮半島から渡ってきた李参平^{りさんぺい}が有田の泉山^{いずみやま}で陶石を発見したことによって、日本でも多くの磁器が作られるようになりました。有田焼の今昔、そしてこれからを紹介します。

寄稿：佐賀県有田焼創業400年事業推進グループ



ARITA PORCELAIN LAB



カマチ陶舗



畑萬陶苑



深川製磁



有田焼 創業400年



有田焼とは

歴史

朝鮮半島から渡ってきた李参平氏りさんぺいが「泉山磁石場」いずみやまじせきばを発見し、1616年に日本ではじめての磁器を焼いたのが発祥。伊万里港から海外へ輸出されたため「伊万里焼」とも呼ばれ、マイセン窯にも影響を与えました。

発展の理由

有田には磁器が発展する条件が揃っていました。原料となる磁石、土を練る清らかな水、水力で磁石を粉碎するのに欠かせない川、燃料に最適な赤松、そして貿易の要所、伊万里港です。この4つが磁器の里・有田を育てたのです。



様式

白い磁器に藍色の呉須^{ごす}で紋様を描く初期伊万里からはじまり、はっきりとした極彩色や金色を使った豪華絢爛な「古伊万里様式」、濁手^{にごて}と呼ばれる乳白色の磁器に赤や青、黄色などで鮮やかな日本画風の絵を描く「柿右衛門様式」、伊万里・大川内山で藩の献上品

として作られた精緻な色絵の「鍋島様式」が代表的です。しかし、今やそうした様式の型にはまらないモダンな作風も若手の職人たちの手によって多く生まれています。普段使いからおもてなしの器まで、有田焼は幅と層、奥行きがとて広い世界なのです。

有田焼作陶風景



©「日本地理風俗体系12」(昭和5年3月28日発行) 有田町歴史民俗資料館提供

昭和5年頃の深川製磁・彩色画工場の様子。手に持っているのは「濃^だみ筆」と呼ばれるもので、染付の線書きの中を呉須で埋め込んでいく大変根気のいる作業

2015年の
有田陶器市は
4月29日(水・祝)～
5月 5日(火・祝)

有田陶器市



©有田歴史民俗資料館提供



©岩崎家蔵(有田歴史民俗資料館提供)



©鶴田家蔵(有田歴史民俗資料館提供)

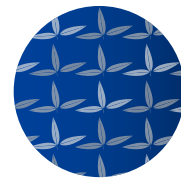
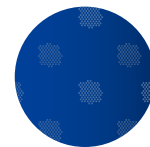


©田中家蔵(有田歴史民俗資料館提供)



©岩崎家蔵(有田歴史民俗資料館提供)

1 昭和28年の幸平付近 2 大正12年の陶器市。赤絵町の庄健商店の店頭で、旗には「品評会」、「有田焼大売出し」の文字が見える。この頃の陶器市はまだ閑散としたものだった 3 昭和31年、札の辻付近を徳利のかぶりものをしたサンドウィッチマンが練り歩く 4 昭和31年、オートバイ宣伝隊が幸平付近を走る様子 5 昭和40年頃の活気あふれる陶器市。外国人観光客の姿が見える



有田では、磁器を現代の「食」や「暮らし」のシーンに結びつけた多彩なアイデアや商品が、100を超える窯元で日々生まれています。ここでは、いまの有田焼を体現する4つの窯元を紹介します。

融合 × 器



育 × 器



香蘭社



有田焼の新境地を切り拓く

江戸時代から有田の地で焼き物を作り続けた名窯、深川家。「香蘭社調」と呼ばれ、世界を驚かせるほどの典雅な磁器を生産する一方で、八代目栄左エ門が明治8年に香蘭社を設立した頃には、すでに日本ではじめての「^{がいし}碇子」を磁器で作っていました。有田焼を工業製品としても開花させる等、明治時代から変わらぬ探究心で有田焼の新しい魅力を生み出しています。



しん窯



長く愛される器をめざして

1830年に創業した有田の老舗窯元の一つが「しん窯」です。安価な大量生産が出回るようになった今、一つのことを長く大切に使うという姿勢が失われつつあります。そんな中、職人の手法を守り、飽きのこない本物を、と作ったのが「青花」シリーズです。職人がひとつひとつ命を吹き込むように作り上げた器は、温もりや親しみを感じられ、自然と愛着が湧いてきます。





有田のいま 4つの器

食 × 器



李荘窯業所



料理を魅せる器作り

有田焼の陶祖・李氏がかつて住んだという地に構える窯元。初期伊万里の染付を探究し、モダンな形と組み合わせた平成古伊万里の基盤を築きました。めざす器は、「料理が映える器」。同じ志を持つほかの窯元の職人たちと、料理の器専門 若手ユニット「Cast of Four」を立ち上げ、現代の料理に合わせた今までにない有田焼を提案しています。



※上記写真2枚共、料理の器専門 若手ユニット「Cast of Four」の作品

土地 × 器



畑萬陶苑



伝統と革新が交錯する伊万里

藩窯・鍋島焼の伝統と技術を受け継ぎつつ、時代の変化に対応した新しいデザインや構想をカタチにする「畑萬陶苑」。伊万里の先駆者であり、情報基地的な役割も果たしています。「守りながら新しいものを」と、革新を恐れない姿勢で、透光性陶土を使って透けるほどに薄く削ったグラス、磁器だけで密閉性を高めた香水瓶等、常に新しい商品を発信しています。



｜ 有田焼400年 ―新しい時代のはじまり― ｜

ARITA EPISODE 2

佐賀県では、日本磁器発祥・有田焼が2016年に創業400年を迎えるのを機に、次の100年に向けた新たな発展の礎となるよう、関係者と連携・協力しながら「有田焼創業400年事業」に取り組んでいます。

礎となった400年を「EPISODE1」と位置づけたうえで、一旦この物語に区切りを付け、新しい物語「EPISODE2」を紡いでいく。現代に生きる私たちが、今まさに先人たちからのバトンを受け、さまざまな課題に直面しながらも有田焼に変革を起こそうと、新たな歴史を築きはじめたところです。

■ ARITA 400project

フランス・パリで開催される欧州最大級のインテリア・デザインの国際見本市「メゾン・エ・オブジェ」へ有田焼を出展するプロジェクト。2014年から3年連続で出展し、欧州における有田焼のリブランディングと販路開拓を目指しています。



出展ブースの様子



ブースでの商談風景



出展ブースの様子

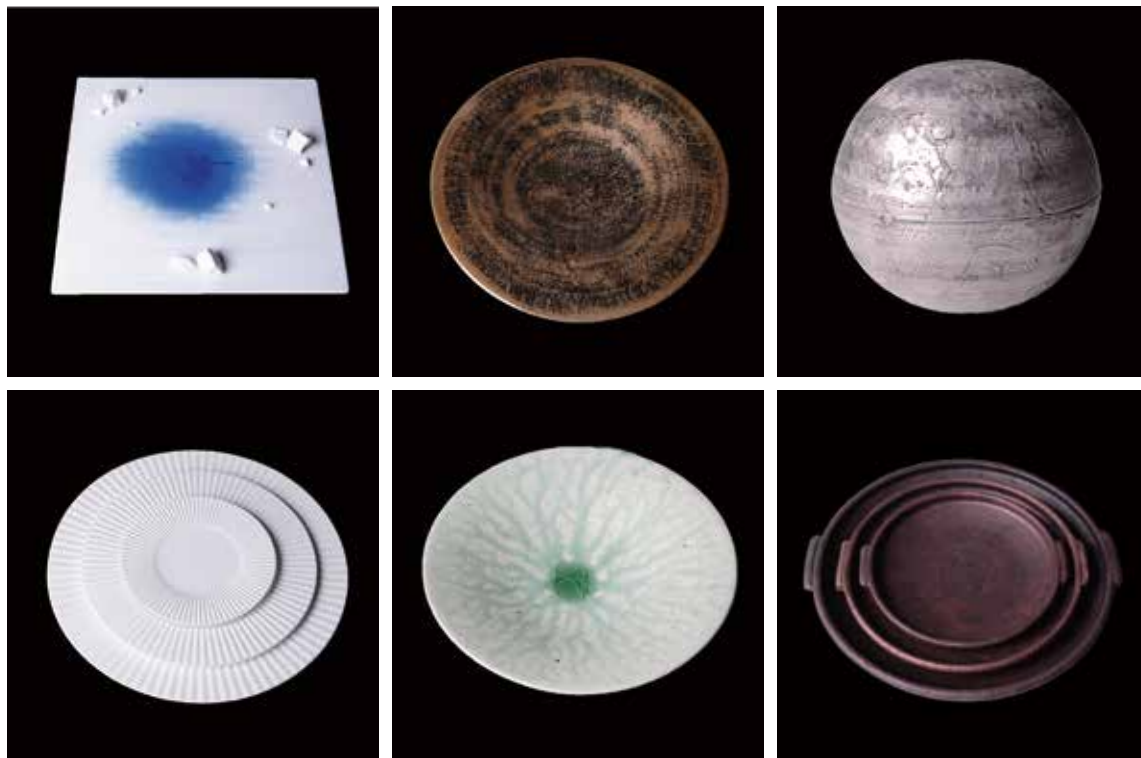
※出展商品はP40-41に掲載しています。

■ プロユースプロジェクト

トップシェフをはじめ、料理業界の関係者と連携し、次世代を担う人材の育成を図りながら、プロユースの食器を開発するプロジェクト。有田焼の新たな需要の喚起・拡大を目指しています。

2015年1月、フランス・リヨンで開催された「シラ国際食産業見本市」に出展。

有田焼が世界に誇る最先端の技術をアピールするとともに、世界のトップシェフが理想とするオリジナル食器を提案しました。



「シラ国際食産業見本市」へ出展した商品

■ 2016 / project

オランダとの連携等により世界のクリエイターが集うプラットフォームづくりを目指すプロジェクト。現在、オランダを中心とする国内外16組のデザイナーと有田焼の窯元・商社16組とのコラボレーションによる商品開発に取り組むとともに、オランダとの間で関係機関相互の交流を推進しています。



撮影: Kenta Hasegawa

スイスを拠点とするデザインユニット「BIG-GAME」が有田の窯元で熱心にリサーチを重ねる



2016 / projectの商品開発の原形となったオランダ人デザイナーと有田の窯元が共同開発した新しい有田焼ブランド「1616 / arita japan」

●最新の情報はこちらでチェック
有田焼創業400年事業総合ウェブサイト

ARITA EPISODE 2

検索