



食文化創造都市白杵  
ストーリーブック  
the story of usuki's gastronomy





せっかくなら白杵で作られた器のストーリーをのぞいてみませんか

食文化を語る上で、欠けてはならない重要な一片

食を楽しむために、人の手によって形作られた器たち

そこにお気に入りの器があるだけで  
きっと豊かな気持ちになれるはずです

記憶に残る忘れられない食事

深呼吸のお茶タイム

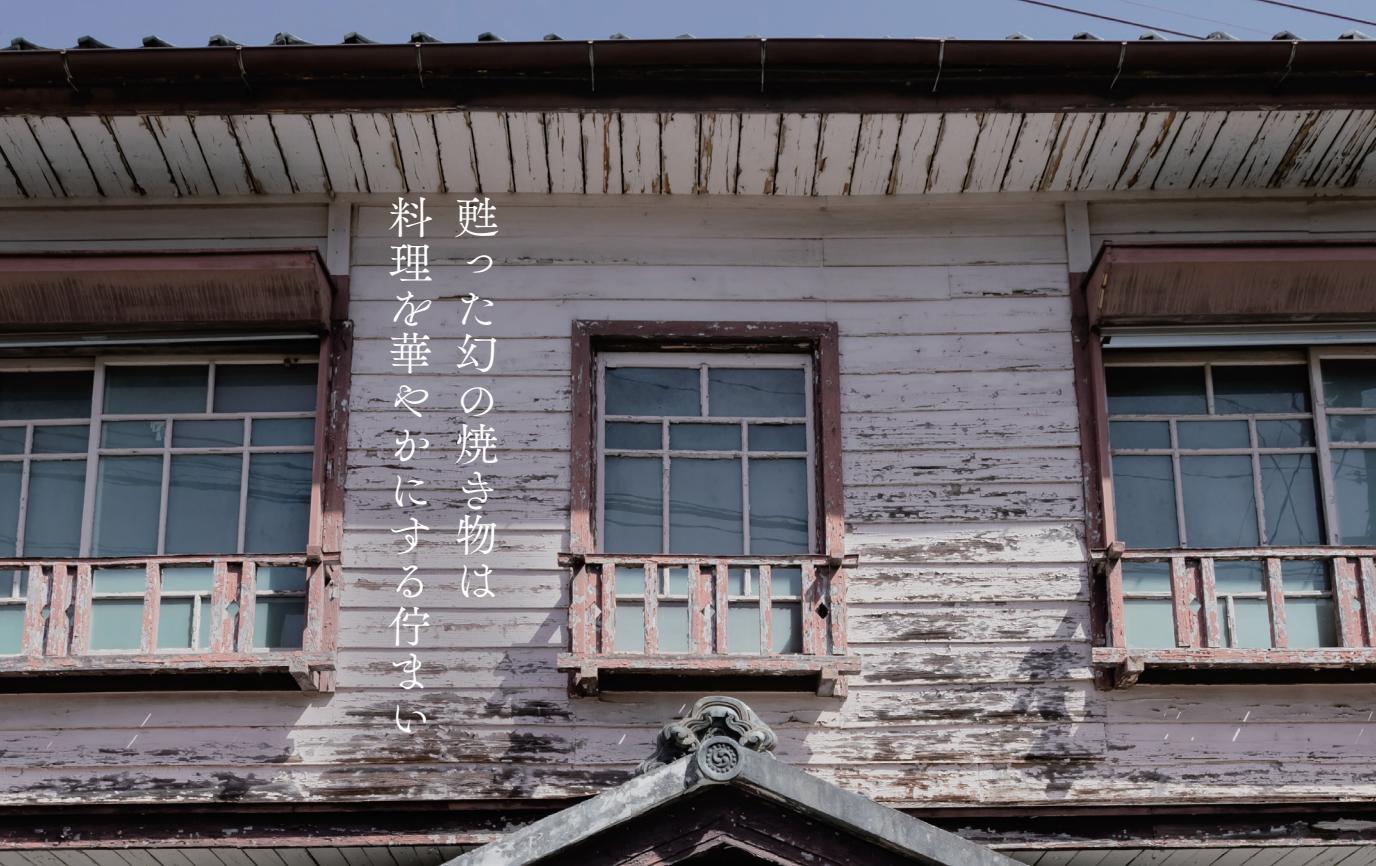
いつもの贋やかな食卓

昔から食はあらゆるストーリーを紡いできました



石膏の数は100種類以上

粘土を型に打ちつけた後、削ったり、指で模様をつけてたりしながら丁寧に仕上げていく



## 一度は途絶えた焼き物を 現代版にアレンジ

「料理と食器とは相離れること

のできない、いわば夫婦のごとき密接な関係がある」と、かの北大

路魯山人は言葉を残したが、白杵にも料理を迎えることでより美しい表情を見せる器がある。幻の

焼き物と言われる、白杵焼だ。窯場があつた地名から「末広焼」とも呼ばれる焼き物は、江戸時代の

後期に、わずか十数年で途絶えてしまった。だが、約200年の時間が経つた今、この焼き物にスポットライトが当たり、現代版「白杵焼」として息を吹き返したのだ。

復興プロジェクトを主宰しているのが、USUKIYAKI研究所の代表を務める宇佐美裕之

氏だ。陶芸家でもあり、料理人である宇佐美氏は、残された数少ない器や文献を読み解き、研究。

「器は料理の額縁である」という考え方に基づき、白磁で花びらをモ

多彩な職人たちから  
生まれる表情が異なる  
美しい器たち



チーフとした器や、流麗な持ち手が特徴のカップなど、料理が映えるデザインを基調とし、白杵焼の製作を始めた。

仕事を作りたい」という宇佐美氏の思いから、USUKIYAKI研究所では、陶芸歴30年以上のベテランをはじめ、カフェ&バーの経営者から転向したスタッフや、イタリア人の職人などさまざま背景を持つ10名以上の職人が分業しながら、作陶する。

白杵焼は、型打ちの製法で作られる。型打ちとは、石膏の型に粘土をかぶせて、手で叩き、押し付けながら型を作っていく技法だ。この型に手で花びらのデザインや高台をつけていくと、自然に出てくる少しの歪みや厚みの違いが、味わいとなつて仕上がるのだ。洗練されたデザインの中に手作りの温かみを感じる焼き物たちは、昨今、海外でも高く評価されるようになつた。一度は途絶えたながらも、世界で認められるようになつた白杵焼。「海外で白杵の文化が広がるって面白いじゃないですか」と笑う宇佐美氏は、作陶を続ける仲間たちと共に、白杵

「陶芸に携わったことのない人たちも巻き込み、みんなで焼き物の

文化が広がるって面白いじゃ



食事処、郷膳うさ味も営む宇佐美氏。器の作り手でありながら、使い手としての目も持つ



## USUKIYAKI 研究所

大分県臼杵市搔懐9-1 Tel.0972-65-3113  
<https://usukiyaki.com/> @usuki\_yaki

白杵で出会った一杯のコーヒー。  
驚きの美味しさに導かれて

「友人と焚き火を囲みながら、美味しいコーヒーを飲む。そのた  
めにカップを作り続けているの  
かもしれない」。パチパチと爆ぜ  
る木と、ゆらゆらと燃える炎を操  
りながら、そう笑って話すのは、  
エラン工房を主宰する薬師寺  
和夫氏だ。

大分市で生まれ育った薬師寺  
氏は、高校卒業後、佐賀県有田町  
にあった陶磁器専門の学校へ進  
み、卒業後は、山梨、熊本、佐賀と、  
全国各地の陶芸家の元で働きな  
がら技術を身につけ、地元大分で  
独立した。「木工や金属ではでき  
ない、つけたり、削ったり、またつ  
けたり、自由に形を加えることが  
できる柔軟さが面白い」、35年器を  
焼き続けてなお、陶芸には底知  
れぬ面白さがあるという。

キヤリアは長いが、今のスタイ  
ルになったのは実は7年ほど前

## 使つてこそ分かる、 コーヒーとの相性

奥深きコーヒーの世界に魅了  
されて以来、マグカップやドリッパーなどを意欲的に制作するようにな  
った薬師寺氏。県内各地のコーヒ  
ー専門店との付き合いも増えたこと  
で、自分と波長の合うカップを見つけ、コーヒーを入れて、飲んでみる。薬師寺氏のカップの真価  
を知るならば、それが一番だ。

白杵で出会った一杯のコーヒー。  
驚きの美味しさに導かれて



(上)2020年に白杵市に工房を構えた。陶芸体験も行っており、参加者は県内外から訪れている(下)白と黒、青のカップにしのぎ模様を入れた素朴で温もりのあるデザインが特徴



陶芸歴は35年。宇佐美氏とともに  
白杵焼の復興にも携わっている

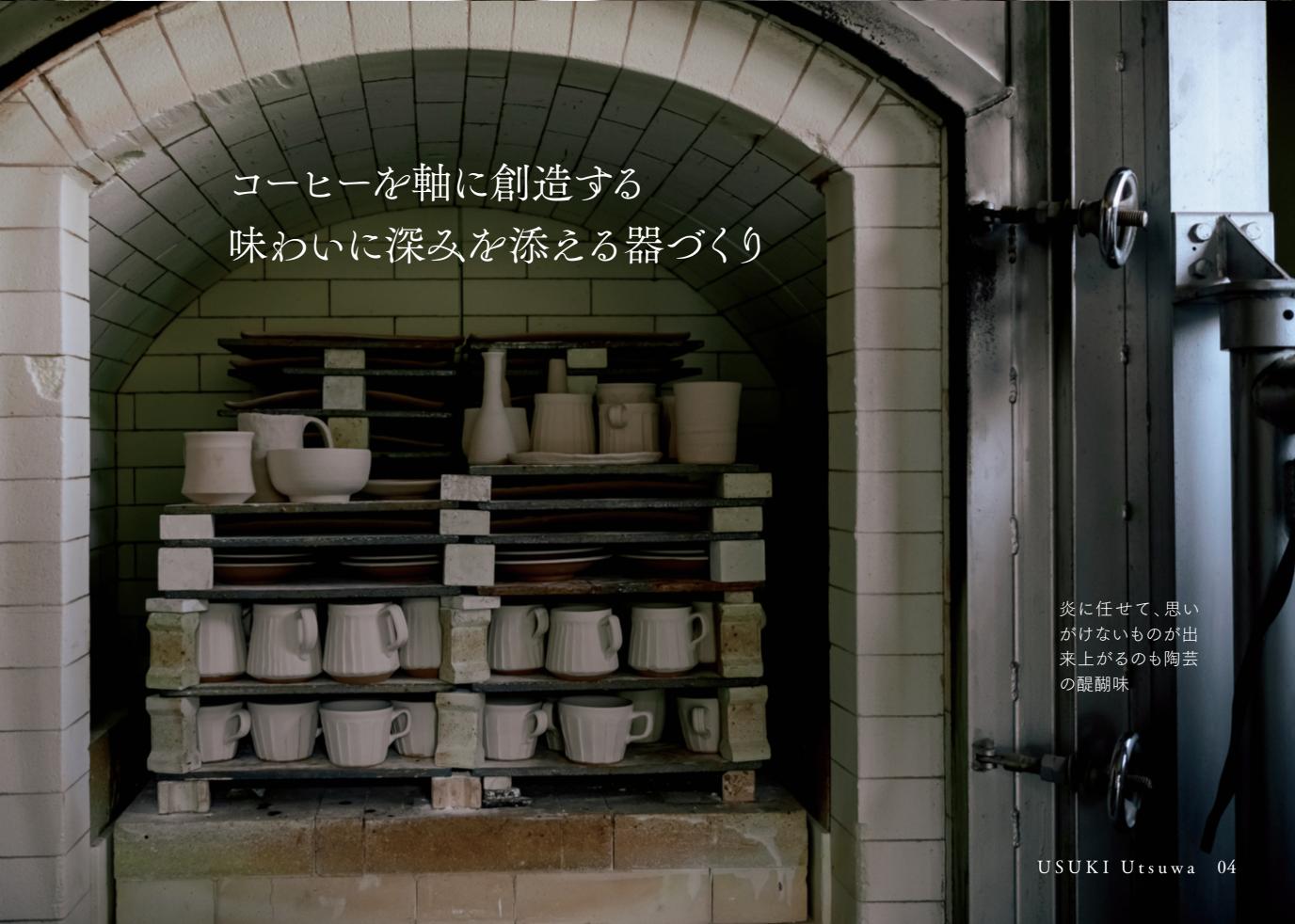
## エラン工房

大分県白杵市野津町野津市238-1  
Tel.090-7535-2562  
@elan\_pottery\_

カップと一緒に薬師  
寺氏の作陶風景をイ  
メージし生まれたコ  
ーヒー豆「和夫ブレンド」  
も楽しみたい



コーヒーを軸に創造する  
味わいに深みを添える器づくり

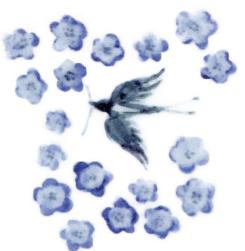


炎に任せて、思  
いがけないものが  
出来上がるのも陶芸  
の醍醐味

日常のときめきを題材に

食卓に華を添える、

心躍る愛らしさ



鳥や花、  
自然の美しさを描く

可憐な花と伸び伸び  
と飛ぶツバメ。繊細  
なタッチで絵を描いていく



春夏秋冬、豊かな自然に囲まれ  
ている町を歩けば、美しい花々木、  
優雅に飛び回る鳥たちに出会う。  
日々のときめきを、しなやかな  
タッチで表現し、日常に彩りを添  
える器づくりを行っているのが、  
白杵市出身の飛田千尋氏だ。

飛田氏の器は、白の磁器にブルーで絵付けを施した作品が特徴だ。インスピレーションを受けた自然の風景を元に、「この花にはこんな形の花器が合うかな」、「窓の外に広がる田んぼの風景をモチーフに絵付けしてみようかな」と、想



幼少期から絵を描くことが好きだったという飛田氏。ほっこりする愛らしい絵付けが特徴だ

ちひろ工房

大分県臼杵市諫訪昭和区1組 Tel.0972-63-7974  
<https://www.chihirokoubou.com/> @chihirokoubou

像とセンスを加えながら、土に向  
き合った時の直感で自由に作り上  
げていく。繊細な絵柄にも、下書き  
は一切ない。焼き上がった形を見  
て、筆を思いのままに走らせていく  
のだが、即興だからこそできる  
思いがけない仕上がりも「どんな  
ものが出来上がるのかワクワクす  
る」と、飛田氏にとつては楽しみの  
一つとなっているようだ。

コラボレーションが  
感性を刺激する  
きっかけに



飛田氏の母が営む、雑貨と器の店 swallowでは、  
飛田氏が手がけた器たちを購入できる



手捻りをしたり、絵を描いたり、削ったり、  
どの工程も楽しくて飽きないと笑う

ンする仕事も増えている。

suzunari coffee とは、カップとデザート皿を開発。釉薬を付けない焼き締めのカップは、内側だけに艶を出すこだわりのデザインに仕上げている。市内の花屋さんや雑貨屋さんともオリジナル作品を製作し、販売するなど、フットワークの軽い作陶活動も魅力だ。 「コラボレーションによって、より洗練された作品ができた。技術の幅が広がる機会になっている」。今後は、磁器では難しいとされる大きな花器やオブジェにも挑みたいと話す飛田氏。次は、どんな自然の美しさを切り取るのか。作品の向こうに見える、飛田氏のときめきを感じながら、器を手に取つてみたい。



Elan pottery



エラン工房



珈琲のための特別な時間  
ゆったり流れる、温かなひととき



09 USUKI Utsuwa



食卓をふしだる  
日々の食事がはなやぐ



臼杵焼

臼杵にある3つの工房から生まれる器たち。  
臼杵の暮らしの中で使ってみませんか。  
小さな幸せが宿ります。

たとえば、こんなふう

Usuki yaki

## PROFILE

宇佐美 裕之

USUKIYAKI研究所 代表取締役・陶芸家・レストランオーナー / 大分県臼杵市出身。江戸時代後期に途絶えた「末広焼」を現代版「臼杵焼」として復活させるため「USUKIYAKI研究所」を立ち上げた。現在は活動の場を海外まで広げ、多くの人の暮らしに寄り添う「臼杵焼」を展開している。

## クラフトと 食文化の先にみる 臼杵の未来

末広焼という  
かつての文化に魅せられて

陶芸の修業を終え臼杵に帰郷した頃、家業である観光の仕事をしていくうちに、臼杵の歴史や文化と関わりを持つ機会が多く、この町の人々に古くから今も息づいている「食の文化とクラフトの関係」に興味を持つようになった。

臼杵には、江戸後期に一度は榮えわずか十数年で途絶えてしまった「末広焼」という窯場があった。元々は稲葉藩の御用窯として開かれたが、小藩であり焼物にとって恵まれた環境というわけでもなかつたこともあり、窯場を維持していくことが難しかったのだろう。

当時を記す資料は少ないが、調べていくうちに臼杵に残る旧家の方々より「うちにもあるよ」と多くの知らせを受け足を運んだ。その欠片を手にするたびに、末広焼の魅力にはまつていった。

花開いた、  
器と料理の関係

質素儉約の精神から

新しく花開いた、  
器と料理の関係

白杵のデザインとは、派手さを抑え身近な素材で作り、使う人の想いや季節のうつろいで表情を変えていくような、暮らしを楽しむ臼杵人の気質の表れであると推測する。そういう手仕事の楚々としたデザインが、現代の生活にもマッチするのではないか、と考えている。

Chihiro  
pottery



ちひろ工房

質素儉約の精神は、臼杵の文化全般に見ることができる。儉約料理では「きらすまめし」が有名だが、春先に家庭で作られた「茶台寿司」は、手近な食材で季節の色合いを残し、それらをモザイク状に並べることで彩り豊かな春の訪れを楽しむ料理だった。

制作の傍ら、教育現場に出向いて指導することも増えた。将来、臼杵に残つてものづくりをする子どもたちも育つかもしれない。私たちの活動が臼杵の食文化の醸成と広がりの一助になることで、新しいクラフトの文化がここに根付いていくことを願っている。

心踊る、3時のおやつ  
一輪の花を、いける



## 掬ぶ musubu

器編

食文化創造都市 白杵  
the story of usuki's gastronomy

<https://gastronomy-usuki.com/>

 @gastronomy.usuki.city  
 @gastronomy.usuki

### STAFF CREDIT

editor/writer 青木貴絵  
designer woop  
photographer 脇屋伸光  
writer 藤原美樹

表紙 料理監修・協力  
usami finefood and cuisine

### CONTACT INFORMATION

白杵食文化創造都市推進協議会事務局  
(白杵市産業観光課 食文化創造都市推進室)  
住所 大分県白杵市白杵72-1  
Tel.0972-63-1111(代表)

発行元 白杵食文化創造都市推進協議会  
発行日 2022年4月



「食」はその地を表す、象徴です

その「食」に寄り添ってきたもののひとつに「器」があります

地元の人が手にかけてきた「器」であれば

この地で味わう「食」の時間がさらに豊かに感じられることでしょう

ぜひ白杵の食文化を

白杵の器で愉しんでください

古くから受け継がれてきた伝統が

文化として暮らしに根付いている白杵

食も、器も、人も、暮らしも、すべてをひっくるめて

白杵の文化として次世代へと掬はれていくことを祈ります