

掬ぶ

mu su bu

食文化創造都市白杵
ストーリーブック

the story of usuki's gastronomy

category

器



食文化創造都市

白杵

CITY OF
GASTRONOMY

昔から食はあらゆるストーリーを紡いできました

いつもの賑やかな食卓

深呼吸のお茶タイム

記憶に残る忘れられない食事

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

食を楽しむために、人の手によって形作られた器たち

食文化を語る上で、欠けてはならない重要な一片

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





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、指で模様をつけたりしながら丁寧に仕上げている



甦った幻の焼き物は
料理を華やかにする佇まい

元郵便局跡をリノベーションした工房では、和やかな雰囲気の中で職人たちが作陶する

「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。窯場があった地名から「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年の時が経った今、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。

一度は途絶えた焼き物を 現代版にアレンジ

チーフとした器や、流麗な持ち手の特徴のカップなど、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。



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

「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

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な背景を持つ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、味わいとなって仕上がるのだ。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った。一度は途絶えながらも、世界で認められるようになった白杵焼。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、白杵焼の更なる未来を見据える。

USUKIYAKI 研究所

大分県白杵市搔懷9-1 Tel.0972-65-3113

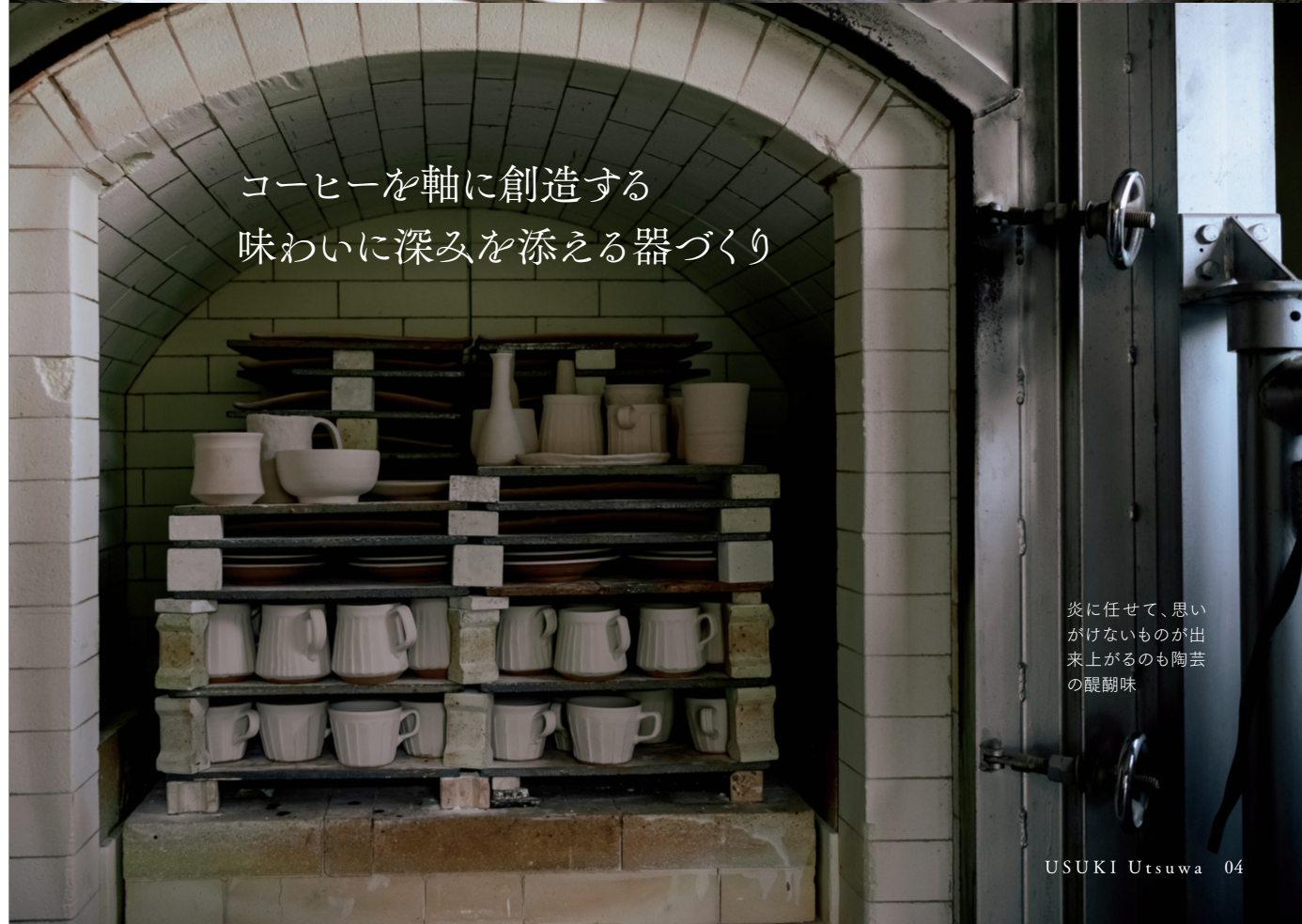
<https://usukiyaki.com/> @usuki_yaki

食事処、郷土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





カップと一緒に薬師
寺氏の作陶風景をイ
メージ生まれたコー
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



(上)2020年に臼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、青のカップにしのご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。宇佐美氏とともに臼杵焼の復興にも携わっている

エラン工房

大分県臼杵市野津町野津市238-1
Tel.090-7535-2562

@elan_pottery_

臼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

学。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、ついたり、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年器を焼き続けてもなお、陶芸には底知れぬ面白さがあるという。

キャリアは長いですが、今のスタイルになったのは実は7年ほど前のこと。2015年、臼杵市にオープンしたスペシャルティコーヒー専門店「suzunari coffee」の出会いが、薬師寺氏に大きな影響を与えた。「酸味があって、でも甘さも

あって、華やかな香りもする。そのコーヒーの味が衝撃だった」。一杯のコーヒーに導かれるようにして薬師寺氏は、コーヒーを軸とした器づくりに傾倒するようになった。

使ってこそ分かる、 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得た学びは、大事な

制作の源となっている。

「コーヒーについて学ぶことで、どうすればもっとコーヒーを楽しめるのか、楽しい時間を過ごせるのがクリアになってきた」。楽しみ方を得心したからこそ生み出せる器たち。どっしりとした形状でいて温かみを感じるカップは、バリエーションのある持ち手のデザインもこだわりの。

まずは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。

ちひろ工房

大分県杵臼市諏訪昭和区1組 Tel.0972-63-7974
<https://www.chihirokoubou.com/> @chihirokoubou

「窯の温度や鉄の成分によって器の色味が変化したり、形が変わったり。無限に発見や驚きがある面白さに魅了された」。高校の授業で体験した陶芸に感動を覚えた飛田氏は、沖縄の芸術大学に進学。帰郷後に、母が営む雑貨屋の隣に開窯した。工房を構えて7年、丁寧な器づくりは評判を呼び、昨今は杵臼市内の店舗とコラボレーション

感性和刺激する
 きっかけに

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、飛田氏にとっては楽しみの一つとなっているようだ。



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



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

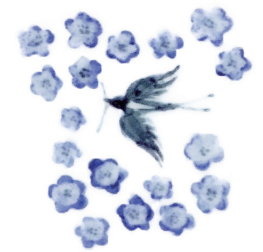


ンする仕事も増えてきている。
 suzunari coffeeでは、カップとデザート皿を開発。釉薬を付けない焼き締めのカップは、内側だけに艶を出すこだわりのデザインに仕上げている。市内の花屋さんや雑貨屋さんでもオリジナル作品を製作し、販売するなど、フットワークの軽い作陶活動も魅力だ。「コラボレーションによって、より洗練された作品ができた。技術の幅が広がる機会になっている」。
 今後は、磁器では難しいとされる大きな花器やオブジェにも挑みたいと話す飛田氏。次は、どんな自然の美しさを切り取るのか。作品の向こうに見える、飛田氏のとけめきを感じながら、器を手にとってみたい。



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

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

春夏秋冬、豊かな自然に囲まれている町を歩けば、美しい花や木、優雅に飛び回る鳥たちに出会う。日々のとけめきを、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、杵臼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



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



食卓をふちどる
日々の食事がはなやぐ



臼杵焼

日常の器
たとえば、こんなふう
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。

Usukiyaki

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、江戸後期に一度は栄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ったこともあり、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っていった。

九州各地から呼び寄せられた

陶工たちによって、磁器と陶器の両方が製作された。日用品として作られたデザインも多くは、輪花をあしらったものや染付のものなどが多く見られた。作られた期間が短かったこともあるが、これといった特徴がないことが実は特徴なのかもしれないという結論に達した。それは儉約令が奨励された時代背景から伺うことができる。華美なものも望まれていなかったのも一つの要因なのかもしれない。

質素儉約の精神から

花開いた、

器と料理の関係

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「きらずめし」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。

臼杵のデザインとは、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。そういった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。

新しい文化がその土地で根付くために、その根拠となる独特な技法や素材は必要だ。臼杵では、古くから伝わる発酵・醸造文化や郷土料理といった歴史ある食文化が、器と切っても切り離せない関係性を築いてきたのではないだろうか。

制作の傍ら、教育現場に向いて指導することも増えた。将来臼杵に残ってもつくりをする子どもたちも育つかも知れない。

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事で、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。

Chihiro pottery



一輪の花を、いける
心踊る、3時のおやつ



ちひろ工房



掬ぶ musubu 器編

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

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

[f](#) @gastronomy.usuki.city

[ig](#) @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

臼杵食文化創造都市推進協議会 事務局
(臼杵市産業観光課 食文化創造都市推進室)

住所 大分県臼杵市臼杵72-1
Tel.0972-63-1111(代表)

発行元 臼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

ぜひ臼杵の食文化を

臼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臼杵

食も、器も、人も、暮らしも、すべてをひっくりかえ

臼杵の文化として次世代へと掬ばれていくことを祈ります