10月4日は陶器の日

日本のうつわで愉しむ、秋の食卓

有田焼

エッジーな最先端デザインにクラシカルな文様を採り入れた、現代的デザインの共演。洋服をコーディネートするように、色を合わせて柄をアクセントに。うつわのピースを組み合わせるようにひとつの世界をつくる。

グラフィカルな食卓

鮮やかな色でつなぐ

右上から時計回りに2016/ Tomas Alonso ベースS 白 3456円、リング 赤 2484 円／a、TIME MACHINE 取皿 MANDARA 3780円／b、2016/ Tomas Alonso トレイ 白 3240 円、2016/ Tomas Alonso リング 白 2052 円、2016/ Tomas Alonso ハーフディーププレート200 黒 6264円、ハーフプレート200 赤 2808円、ハーフプレート 100 黒 1296円、クオーターディーププレート 青 1836円、カップS 白 1404円、カップS 黒 1620円／a、TIME MACHINE 平皿（中）TERRA 8640円／b、2016/ Teruhiro Yanagihara カップ 青 1728円、2016/ Teruhiro Yanagihara リムプレート180 黒 3132 円／a

10月4日は陶器の日

日本のうつわで愉しむ、秋の食卓

どんな料理も受け止める、時代にフィットした多様なデザイン。暮らしをおしゃれに彩り、使う楽しさを提案する9つの産地発のプロダクトで、秋の食卓をコーディネート。

文＝岩越千帆　写真＝山平敦史
スタイリング＝中林友紀　料理＝minokamo
撮影協力＝UTUWA
text : Chiho Iwakoshi　photo : Atsushi Yamahira
styling : Yuki Nakabayashi　food : minokamo

産地のプロダクトを通じて陶器のある暮らしを考える

日本ではじめて釉薬をかけた陶器がつくられたのは、奈良・平安時代。当時、それらの陶器が「陶瓷（とうし）」と呼ばれていたことから、陶＝10、瓷＝4の語呂合わせで、10月4日に制定された「陶器の日」。

はじまりは1984年。世の中は雑貨ブームとともにおしゃれな生活雑貨を扱うショップが急増し、欧米の日用品が身近になったことから、生活スタイルが大きく変わりはじめていた。うつわにおいては、日常使いのものへの関心が高まっていた時代。だからこそ改めて陶器のある暮らしの素晴らしさを再認識してほしいと生まれたのが陶器の日だった。さらに陶器と向き合い、産地の土地と炎と真心を感じられるようにと、ウェブサイト「陶器の日 やきもの総合サイト」を立ち上げ、陶器や産地に関する情報を発信している。

うつわの世界においては作家ものや骨董の人気が続く中、自社開発により、ロングライフデザインの製品を数多く生み出している波佐見焼の白山陶器が、時代を超えて愛されているように、各産地では時代性をとらえた新しい定番となるプロダクトがつくり続けられている。一方で、新境地を切り開くプロダクトも生まれている。たとえば有田焼は、創業400年となった昨年、新しいブランド「2016/」を発表。有田の職人の高度な技術と世界で活躍するデザイナーの才能が集結した新しい磁器コレクションは、世界から熱い視線が注がれている。また四日市萬古焼では、4つの窯元が共同で立ち上げたブランド「4th-market」が若い女性の間で人気を集め、萬古焼の名を全国に広めるきっかけとなった。そんな風に、社会に柔軟に対応しながら革新を重ね、伝統を築き上げてきた9つの産地より、秋の食卓に似合うプロダクトをピックアップ。そして迎える陶器の日、美味しい秋の味覚をチョイスして、産地とつくり手に思いを馳せながら、新しいうつわとの出合いを愉しみたい。

今回紹介する9つのうつわ産地

有田焼
佐賀県
起源は1616（元和2）年。日本の磁器発祥の産地として磁器文化の礎となる。別名、伊万里焼と呼ばれ、古伊万里、柿右衛門、鍋島の3つの様式に大別される

九谷焼
石川県
江戸時代初期に加賀藩の命により肥前で技術を習得し、九谷の地で開窯されたのがはじまり。その後、加賀百万石の文化を背景に色絵の技法、意匠が発展

美濃焼
岐阜県
主に多治見市、土岐市、瑞浪市で生産。安土桃山時代から江戸初頭にかけて茶の湯の流行とともに繁栄し、代表的な志野や織部、黄瀬戸が生まれた

瀬戸焼
愛知県
起源は奈良時代の猿投窯の須恵器。現在の技法は江戸時代に確立され、六古窯の中で唯一の施釉陶器。陶磁器の総称に用いる「せともの」のルーツでもある

常滑焼
愛知県
平安時代末期から続く六古窯のひとつ。朱泥（しゅでい）と呼ばれる赤みを帯びた陶土の焼物は江戸時代後期に生まれ、急須から土建建築まで多様な焼物を産出

四日市萬古焼
三重県
江戸時代中期に桑名の豪商が開窯したのが起源とされる。明治時代に半磁器製造がはじまって発展し、耐熱性に優れた土鍋と急須が現在の主力製品に

波佐見焼
長崎県
1598（慶長3）年、大村藩主が連れ帰った李祐慶により開窯。当初の代表格は白磁のコンプラ瓶とくらわんか碗。その後、呉須の絵付けや染付が発展し、現在の主流に

京焼・清水焼
京都府
京都でつくられる陶磁器の総称で、うち清水の五条坂付近でつくられるものを清水焼という。江戸時代初期に現在の基礎を築き、手づくり、手描きの伝統を受け継ぐ

信楽焼
滋賀県
日本六古窯のひとつ。起源は奈良時代に建立された紫香楽宮の瓦焼とされる。鎌倉時代には水甕や壺がつくられ、室町、桃山時代には茶人好みの焼締めが脚光を浴びる

京焼・清水焼

さまざまな焼物が共存する京のうつわ。それゆえに、色も文様もいろいろと、表情豊かなうつわをコーディネート。ちょこちょこと盛っても絵になるが、カレーやパスタを豪快に盛りつけ、いつもの家庭料理を格上げしよう。

自由なうつわ合わせで さりげなく雅味を愉しむ

右上から時計回りに、花結晶シリーズ 銘々皿 銀花・青墨 各2160円、箸置き 緑 各1080円、大皿 金花 6480円、豆皿 緑 白各1080円、茶碗 銀花・白・緑・青墨 各3780円、絵付け茶碗 アザミ 8640円／c

九谷焼

華やかな色絵は、色数を絞って選ぶことで統一感が生まれ、モダンな雰囲気に。ここでは、青、緑、黄の寒色系の青手をチョイス。同系色のクロスと相反する雰囲気の籠やボードを合わせて、九谷焼の新たな魅力を引き出す。

色を抑えて魅せる
アバンギャルドな景色

中央から時計回りに、7.5号皿 染付瓔珞文吉田屋風 2160円、6号長角皿 四季の花 紫陽花 2592円、5号皿 古九谷 青手瓢箪割松図、青手かるた文、色絵牡丹文 各2160円／d

美濃焼

藍色のテーブルクロスにアンティークのカトラリーやグラスを添えて、秋の夜長を愉しむシックなコーディネート。和食もいいが、フレンチやイタリアンをコース仕立てにするのも新鮮。粋な演出で宴もいっそう盛り上がる。

秋色でシックに演出する おうちレストラン

上から下に、SENSEシリーズ フラットプレートL レッド、ネイビー 各4860円、ワイドプレート28 レッド 6264円、ディーププレート20 ネイビー 3672円、右上と下はURBANシリーズ ボウルL ネイビー 3456円、プレートS ネイビー 1944円、左上と右下はFLOWシリーズ ピッチャーL グリップ ターコイズ 6264円、プレートM ターコイズ 2808円／e

常滑焼

器肌がなめらかで美しい朱色の急須。スタンダードなかたちながら、凛とした佇まいが食卓をキリッと引き締める。真鍮の茶筒と茶匙を合わせることでさらに上質感が増し、お茶を煎れる日常の何気ない行為を特別なものに変える。

朱泥に金属の輝きで
気品を感じるお茶時間

すすむ屋 茶店 常滑ろくろ急須 101（朱）
6480円、すすむ茶筒 3万240円（大）、
すすむ茶匙3024円／ f

信楽焼

柔らかなフォルムと清らかな白地。新しい信楽焼のアプローチは、洋のアイテムがよく似合う。木など温かみのあるものを合わせればかわいらしく仕上がるが、あえてガラスや真鍮の硬質な素材を用いて大人のムードに。

ワインを陶器で
カジュアルに楽しむ日常

AR Piece+S TOU- GLASS SKY（ゴブレットペアセット）8316円／ g

四日市萬古焼

秋味を愛でる
土鍋を囲む豊かなだんらん

土味を感じる温かみのあるうつわは、あえて柔らかな色合いで揃えてほっこりと。真ん中は産地のシンボル、土鍋の指定席。炊き込みご飯が恋しくなるこの季節、土鍋からご飯をよそう湯気漂う食卓は、この上なく贅沢。

右から、タマイシ角皿 萩 3672円、コセール ごはん釜 3合 黄5616円、コク 小皿 萩 799円、コセールとんすい 黄 864円／h

瀬戸焼

織部ならではの力強い色合いを生かし、グリーンのグラデーションを楽しむ食卓。グリーンサラダやセロリのマリネ、青菜炒めなど、料理もあえて緑色のものを盛りつけると、食材のみずみずしさや艶やかさが引き立つ。

グリーンが華やぐ織部を
主軸のグラデーション

織部丸紋 丸大皿 3456円／i

波佐見焼

天目や鉄赤といったダークカラーで、深まる秋の景色を表現。1960年代後半にデザインされた花天目を中心に、あえて差し色を入れずにトーンを揃え、アンティークのカトラリーや鍋でニュアンスを。

ダークトーンでしつらえ
秋の深まりを表現

上から、G型しょうゆさし 大 天目 1728円、シェル 多用皿 天目 各 2700円、取皿 各1296円、花天目 平皿8号 6480円、CONTE ロング 鉄赤 2916円、POCO ピッチャー L 鉄赤 3240円／j

いまの暮らしに合うものを選ぶなら、やっぱりデザインは大切。
そこに産地ならではの特徴を感じ取れれば、それがひとつの個性になり、組み合わせることで自分らしい食卓に仕上がる。

それぞれの産地の特徴を楽しむうつわ選びを

九谷焼

赤、黄、緑、紫、紺青の、九谷五彩の伝統と技法を生かしながら、新しいモチーフや色遣いを採り入れた普段使いできるうつわをセレクト。中でもうつわ全体に色絵具を塗る塗埋手の小皿はモダンで合わせやすい。

7.5号皿 染付瓔珞文吉田屋風 2160円／ d

京焼･清水焼

特定の土や釉薬、技法はないものの、京料理を支えてきた繊細さ、料理が華やぐ巧みな色遣いが魅力。中でも、料理と合わせて季節を楽しむための、絵柄やかたちが豊富。うつわを衣替えして季節の移ろいを感じるのもいい。

絵付け茶碗 アザミ 8640円／ c

有田焼

400年続く伝統を後世に伝えるべく、現代のライフスタイルに合わせたブランドが登場している有田焼。国内外のクリエイターとタッグを組み、熟練の技術×デザインから生まれる新しいかたち、絵柄、色がいまの食卓にマッチ。

TIME MACHINE 平皿（中）TERRA 8640円／ b

信楽焼

優れた透光性をもつ陶土「信楽透器」を開発し、光が透ける軽やかな印象の新しいうつわを発信中。ざらりとした手触りなど本来の素朴な土味はそのままに、洋のシーンにも溶け込むようなデザイン性の高さも魅力。

AR Piece+S TOU- GLASS SKY（ゴブレットペアセット）8316円／ g

常滑焼

産地の顔である朱泥の急須は、使えば使うほど深みが増し、濃い朱色に育つ一生ものの道具。見た目の美しさはもちろんだが、急須の産地としての伝統をベースに、使いやすさに磨きをかけた繊細なつくりにも注目。

常滑ろくろ急須 101（朱）6480円／ f

美濃焼

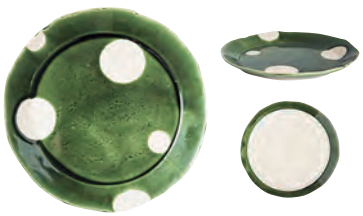
伝統的工芸品に指定されている技法は15種類。多種多様なうつわが生まれているため、あえて革新的なデザインを選び、最先端の美濃焼を楽しみたい。一見アート的でも、料理映えする使い勝手のいいものにも出合える。

SENSEシリーズ ワイドプレート28 レッド 6264円／ e

波佐見焼

生活の中で発展してきた波佐見焼。産地を代表するメーカー・白山陶器では、いち早く自社にデザイン室を創設し、時代に即した新しい定番を生み続けている。暮らしに根ざしたデザインだからこそ、和洋問わず使える。

白山陶器花天目 平皿8号 6480円／ j



瀬戸焼

志野、織部、黄瀬戸、御深井など、釉薬の技法が受け継がれた施釉のうつわ、麦藁手や三彩、馬の目といった絵付けも見事。伝統的な文様からいまのインテリアにマッチする、さまざまな絵柄が描かれており選ぶ楽しさもある。

織部丸紋 丸大皿 3456円／ i

四日市萬古焼

4th-marketをはじめ、窯元の若き後継者たちが時代に合う商品開発に勤しむ。中でも産地を代表する土鍋は、オーバル、キャセロールといった洋鍋モチーフなどモダンなデザインもあり、可能性を広げている。

コセール ごはん釜 3合 黄5616円／ h

「陶器の日」事業4団体協議会
日本陶磁器工業協同組合連合会／日本陶磁器産業振興協会／TOZIX・ジャパン／日本陶磁器卸商業協同組合連合会

後援：経済産業省
多治見市／土岐市／瑞浪市／瀬戸市／常滑市／四日市市／能美市／甲賀市／有田町／波佐見町

問：陶器の日事業実行委員会事務局
（日本陶磁器卸商業協同組合連合会）
住所：岐阜県多治見市明治町2-4
Tel：0572-24-0437　Fax：0572-24-1646
陶器の日 やきもの総合サイト
www.yakimono.or.jp

現在「陶器の日 やきもの総合サイト」ではプレゼント企画を実施中です。ぜひアクセスしてみてください。

陶器の日　検索

問い合わせ先
a）2016/　Tel：0955-42-2016
b）ARITA PORCELAIN LAB
　Tel：0955-43-2221
c）京焼 土渕 陶葊 錦小路店
　Tel：075-213-5548
d）青郊　Tel：0761-57-2078
e）作山窯　Tel：0572-59-8053
f）すすむ屋 茶店 東京自由ヶ丘
　Tel：03-6421-4142
g）スパイラルマーケット
　Tel：03-3498-5792
h）4th-market　Tel：059-330-5166
i）Madu玉川高島屋S・C店　Tel：03-5797-3043
j）HAKUSAN SHOP　Tel：03-5774-8850