

# 食と唐津焼



振興調整費

佐賀大学「ひと・もの作り唐津」プロジェクト

# 食と唐津焼

文部科学省科学技術振興調整費 地域再生人材創出拠点の形成 戦略的発想能力を持った唐津焼産業人材養成

佐賀大学「ひと・もの作り唐津」プロジェクト

コア研究課程Ⅰ 第1期生 2学年前期（寺内班）

平成21年度4月6日～7月22日

## 担当講師

寺内 信二（佐賀大学文化教育学部非常勤講師）

田中 右紀（プロジェクト執行代表 / 佐賀大学文化教育学部美術工芸講座 准教授）

## 特別講師

鈴木 由紀夫（佐賀県立九州陶磁文化館 副館長）

## 研修生（第1期 寺内班）

天田 毅

梶原 妙子

坂田 勝利

福田 和祐

## 調理 / 盛付

日本料理 保名（有田町）

## 撮影

石丸写真館（有田町）

---

編集 プロジェクト事務局（平成21年9月10日） ※無断転載を禁じます。

## 事務局 / 教務補佐（佐賀大学文化教育学部）

池田 彩子

井上 公之

城 雅典

瀬戸口 朗子

橋本 一成

## 問合せ先

〒840-8502 佐賀市本庄町1番地 美術・工芸講座 窯芸教室

佐賀大学「ひと・もの作り 唐津」プロジェクト事務局

tel/fax 0952-28-8345

<http://karatsup.pd.saga-u.ac.jp/>

e-mail [karatsup@ml.cc.saga-u.ac.jp](mailto:karatsup@ml.cc.saga-u.ac.jp)

# 食と唐津焼

# 課題概要

## ●テーマ

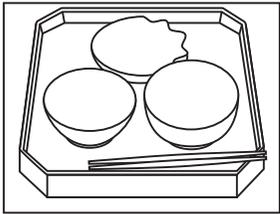
### ・現代の会席料理における唐津焼

現代の会席料理は、和のコース料理として茶懐石からの伝統を継承しつつも、自由な器の使い方をするとところが増加している。取り合わせを楽しむ和食器に提案していくことで、唐津焼の潜在的なニーズを掘り起こす。

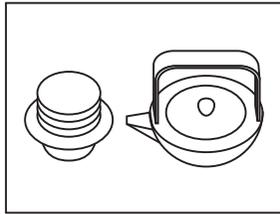
### ○懐石料理（茶懐石）

16世紀末ごろ成立。一汁三菜を基本としている。使う器／料理の種類などは安土桃山、江戸時代を通して変化してきた。当初は漆器が中心だったものが、産地の発展と共に陶磁器を多く使うようになった。

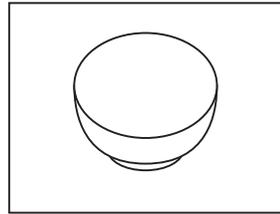
### ・茶懐石の流れ（一例）



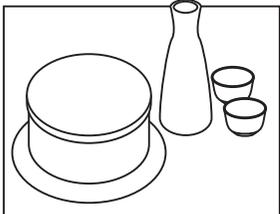
1 飯碗、汁椀、向付(一菜目)



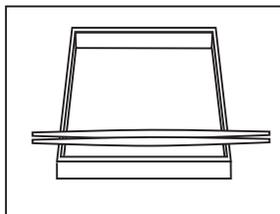
2 酒盃、爛鍋



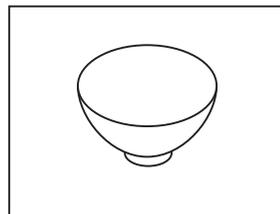
3 煮物 / 椀盛(二菜目)



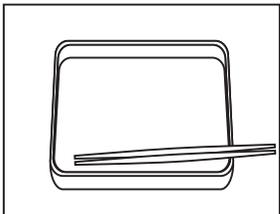
4 飯次、お酒(徳利・盃など)



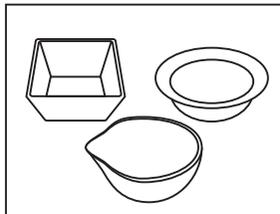
5 焼物(三菜目 / 焼魚など)



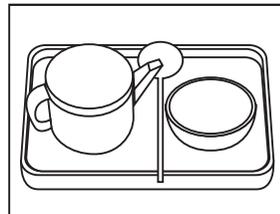
6 箸洗い / 吸物(漆器)



7 八寸(酒肴)



8 強肴 / 進肴 / 追肴(酒肴)  
酢の物、和え物、塩辛など



9 湯(湯桶)、香の物(漬物)

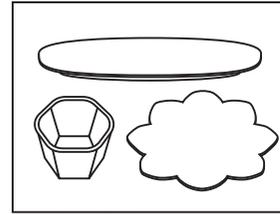
## ●目的

実際に使うための、現代の「食」に連動していく器をどういったコンセプトのもとに作るか、唐津の素材をどう活かしたらよいかということテーマに据え考えていく。プロ（和食、洋食に関らず）による使用を念頭に置き、現実の需要にアプローチをかける。

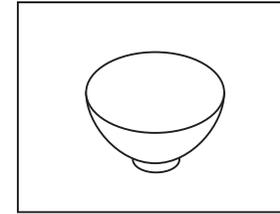
### ○会席料理

会席は、茶懐石の流れを汲んだお酒の席の料理。作法などは簡略化されている。江戸時代後期に流行、発達した。

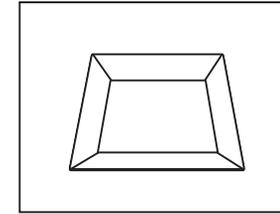
### ・会席料理の流れ（一例）



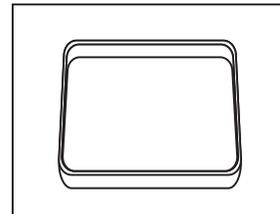
1 前菜 / 先付



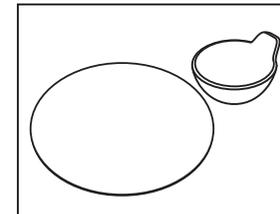
2 椀物 / 吸物(漆器汁椀)



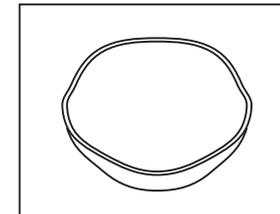
3 向付(刺身など)



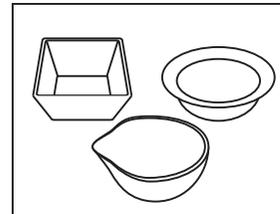
4 焼物 / 鉢肴(焼き魚など)



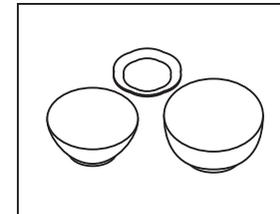
5 揚げ物(天麩羅など)



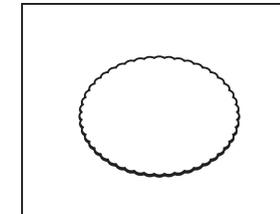
6 煮物 / 椀盛



7 止め肴(酢の物・和え物など)



8 ご飯、止め椀(味噌汁)、  
香の物(漬物)



9 水菓子(果物など)

# スケジュール

コア研究課程 I 第1期生 2 学年前期 (寺内班)

平成 21 年度 4 月 6 日 - 7 月 22 日

- 4 月
- ・オリエンテーション
  - ・課題の決定
  - ・ラフ案提出

・造形演習

5 月

試作  
講評  
意見交換

6 月

- ・登窯窯焚
- ・講演会

7 月

・前期最終講評

- ・盛付・写真撮影
- ・発表



5 月末、工房に併設する登り窯で、試作品を焼成。

# 造形演習

## ●造形テーマ：素材感を活かす

唐津焼は草創期の大型の登り窯の導入により、大量生産と全国的な流通を実現していた。作業性の良さが優先され、造形、絵付けは簡素なものとなった。土の素材感を活かした飽きの来ない明快な造形は、現代においても人々を惹き付けている。

## ●前期課題 (4 月～7 月)

- ・先付 / 前菜、向付から、各人 2 点選び制作する。
- ・造形方法はロクロまたは手びねりのものを 1 点、板作りのものを 1 点とする。



授業では、試作品に対して講師による講評や研修生同士の意見交換を繰り返し、完成に近づけていく。

## 特別講演

### 「古唐津の魅力」について

講師 鈴田由紀夫氏（佐賀県立九州陶磁文化館副館長）

九州陶磁文化館では、2008年に『土の美 古唐津 - 肥前陶器のすべて -』、2009年5月には現代作家による展覧会『古唐津に魅せられたもの達～9人の挑戦』と、2つの唐津焼に関わる展覧会を開催しており、その折の経験を交え、古唐津の魅力について講演いただいた。

歴史的背景をふまえ、その始まりと流行、多様な種類への展開を知り、有田焼との対比による（同じ焼き物でありながらも異なる）唐津焼の持つ魅力というものを考える貴重な機会となった。

講演終了後は対話形式で、講師陣、研修生と現在の唐津焼のあり方について、意見を交えた。

造形性のみならず、社会に対するスタンスも含め、唐津焼きの持つ魅力を再確認し、本プロジェクトのあり方についても多くの示唆をいただくことが出来た。



### 古唐津の魅力（鈴田氏）

土味の魅力（質感・色合い・微妙さ）

力強さ（造形と装飾）

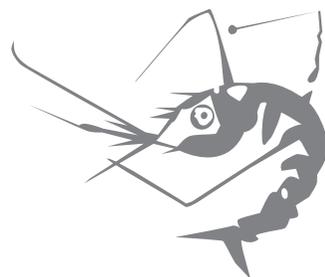
絵付けの妙味（伸びやかさと焼き上がり）

癒しの焼き物（自然・揺らぎ・歪み）

（見た目ではなく）使って分かる良さ（触れる・変化・馴染み）

飽きが来ない（地味・控えめ）

何気なさが良い（作意のなさ、大らか）等



## 盛付 / 写真撮影

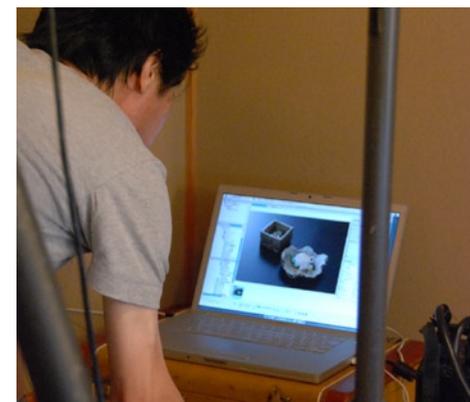
### ●写真撮影

7月：盛り映えやサイズ感の確認とプレゼンテーションのため、器の写真撮影を行った。  
器には、実際に調理した会席の料理を盛付けた。

調理 / 盛付 日本料理 保名（有田町）  
写真撮影 石丸写真館（有田町）



撮影に際しては専用の台を用意する。光源の明るさや位置、器の向きなど、料理が引き立つように細かい調整が必要となる。



デジタルカメラで撮影した画像は、その場で確認する。

研修生作品

## 天田 毅 Amada Tsuyoshi

プロフィール

1974 年生まれ

1998 ~ 2006 年 嬉野一位陶苑

2006 年 - 独立

問い合わせ先

天田工房

〒843-0152

佐賀県武雄市若木町本部 1848

0954-26-2980

■料理と器だけの関係だけで無く、もっと  
広く空間を含めて器というものを考える  
必要があるなど講義を通して思いました。



研修生作品

## 梶原 妙子 Kajihara Taeko

プロフィール

1967 京都市に生まれる

1990 京都市立芸術大学美術学部工芸科卒業

1992 ~ 1994 市川廣三氏の元で見習い

1995 現代陶芸めん鉢大賞展 入選

1995 現代茶陶展 入選

1995 佐賀県展 入選

1997 現代陶芸めん鉢大賞展 入選

1999 九州山口陶磁展 日刊工業新聞社賞 受賞

2001 九州山口陶磁展 第2位 受賞

問い合わせ先

とうぼう はんどうがめがま  
陶房 飯洞甕窯

〒849-3233

佐賀県唐津市相知町佐里 3391-11

0955-62-2479

■普段使いのなかで愛でられる暮らし  
の器を目指して作品作りをしてきまし  
たので、懐石料理の器は色々な意味で  
とても勉強になりました。サイズをは  
じめ器に求められるものも普段使いの  
ものとは随分違うのに驚きました。



研修生作品

## 坂田 勝利 Sakata Katsutoshi

プロフィール

1980 年生まれ

2002 年佐賀県立有田窯業大学校卒業

2004 年 - 独立

問い合わせ先

とうしんがま  
陶申窯

〒847-0825

佐賀県唐津市見借 3473-3

0955-73-8997

<http://www.tohshingama.jp/>

■現代懐石の器として制作した。懐石の器の制作は初めてでサイズ感をつかむのに苦労した。

炭化焼成は初めての試みだったが満足いくものができた。制作していく過程で沢山の人の意見が聞けたのもよかった。

■粉引き炭化陶板



■炭化皿



研修生作品

## 福田 和祐 Fukuda Kazuhiro

プロフィール

1978 年生まれ

2004 年佐賀県立有田窯業大学校卒業

2005 年 - 唐津焼窯元 おうあめやがま 王天家窯勤務

問い合わせ先

おうあめやがま  
王天家窯

〒849-3132

佐賀県唐津市巖木町簀木 10-1

0955-63-2304

■今までになかった造形と技法にチャレンジしました。小さなことから少しずつ発展させ、器にするための勉強ができたと思います。

■糸きり皿



■糸きり角小鉢・糸きり皿

