

日本初の磁器として、佐賀県が世界に誇る有田焼は、2016 年（平成 28 年）に創業 400 年を迎えます。佐賀県ではこれを機に、有田焼発展の礎となった 400 年の歴史を「EPISODE 1」と位置づけて区切りをつけ、新しい有田の物語を綴る全 17 プロジェクト「ARITA EPISODE 2」に取り組んでいます。佐賀県有田焼創業 400 年事業実行委員会では、各プロジェクトの情報を「オフィシャルニュースレター」として取りまとめ、報道関係の皆さまに向けて定期的にお届けしていきます。「ARITA EPISODE 2」にご期待いただくとともに、皆さまの企画や記事にお役立て頂ければ幸いです。

Topics 1 プロユースプロジェクト『DINING OUT ARITA with LEXUS』

窯元 7 社と世界が注目するスターシェフ アンドレ・チャン氏が共創！プレミアムな野外レストランが有田に出現
“器と料理の究極のマリアージュ”を通じて、プロユース食器としての有田焼の魅力を発信



佐賀県では世界を舞台に活躍するスターシェフや料理業界の関係者と連携し、一流の料理人が使用する「プロユース食器」を開発して、有田焼の新たな需要を喚起・拡大する『プロユースプロジェクト』を展開しています。本プロジェクトの一環として、2015 年 9 月 12 日（土）～14 日（月）の 3 日間限定で実施したのが、スターシェフとの共創によって、器としての有田焼の魅力も加えて、五感で料理を堪能してもらう野外レストラン企画『DINING OUT ARITA with LEXUS』です。

■ 窯元 7 社の匠の技と、アンドレ・チャン氏の至高の料理により実現した“器と料理の究極のマリアージュ”

日本各所を巡回してきた「DINING OUT」。その 7 回目として有田で実施された『DINING OUT ARITA with LEXUS』では、地元の食材で料理をつくるだけでなく、“一つひとつの料理に合わせ最適な器を一からつくり上げる”というシリーズ初の画期的な試みが行われました。“器と料理の究極のマリアージュ”をテーマに、歴史と伝統を継承しながらも常に挑戦と革新を重ねてきた有田の窯元 7 社と、世界を舞台に活躍するシンガポールのスターシェフ アンドレ・チャン氏がコラボレート。有田焼の新しい可能性を参加者に強く印象付けました。

各日参加者 30 名のプレミアム企画は、「400 年かけてひとつの山を焼き物にかえた」と言われる有田焼の原点・泉山磁石場でのウェルカム・レセプションでスタート。禁裏（皇室）御用達を仰せつかる名窯・辻常陸窯 15 代当主・辻常陸氏によるセレモニーなどを経て、有田焼の歴史と伝統を紹介しました。



辻常陸窯 15 代当主によるセレモニー

本企画のハイライトであるプレミアムディナーは、有田ならではの「トンバイ堀」前に設置された野外レストランで提供され、アンドレ・チャン氏独自の料理哲学「オクタフィロソフィ」に基づいて、新鮮な佐賀の食材をふんだんに用いてつくられたメニュー10品が、各料理にあわせて一からつくられた有田焼の器で提供されました。参加者は、器を目で楽しみ、料理を舌で堪能し、最後に器を手にとって感触を確かめる — 五感を通じて、佐賀の食材と有田焼の豊かな魅力を堪能しました。料理についてはシェフが、器については制作を担当した7つの窯元（瑞峯窯、徳幸窯、やま平窯、福珠窯、吉右工門窯、李荘窯、安楽窯）が解説。「想像を超えるものばかり。アートの世界としか言いようがない」（東京都会社員女性 28歳）、「料理と器が融合していた。こんな革新的な取り組みがあるとは驚き」（埼玉県会社役員男性 60歳）など、参加者の高い評価を得ました。料理業界関係者やメディアを招待した3日目のシェフナイトも好評で、来年に控える有田焼創業400年へ向け、有田焼の“プロユース食器”としての確かな手ごたえを得ることができました。



佐賀県では、今後もトップシェフをはじめとした世界中の料理関係者と連携を図り、次世代の「ARITA」を担う人材を育成するとともに、“プロユース食器”としての有田焼の需要を喚起する『プロユースプロジェクト』を推進していきます。

■ 食×器 — アンドレ・チャン氏による至高の料理と7つの窯元・匠の技が生み出す究極のマリアージュ 10品



1 皿目：共生～昆布のクリスピー、鮑とその肝
板づくりが特徴的な「瑞峯窯」の器



2 皿目：ユニーク～スイートコーン、アーモンド、西洋わさび
外側は自然、内側が人工と表情が対照的な「徳幸窯」の器



3 皿目：ピュア～蟹、きゅうり、うに
透過性のあるマットな肌合いの「やま平窯」の器



4 皿目：ソルト～いか、穀類、海草
有田の山々や棚田など自然の地形を表現した「福珠窯」の皿



5 皿目：サウス～縞鰯、ポテト、きのこのヴィネグレット
色鍋島の柄を白釉で浮き立たせた「吉右工門窯」の器



6 皿目：テクスチャー～白トリュフのリゾット
泉山の陶石をモチーフにした「李荘窯」の器



7 皿目：メモリー～フォアグラ、黒トリュフ、あさつき
花器をイメージし鍋島の更紗文様を描いた「李荘窯」の器



8 皿目：テロワール～佐賀牛のトモサンカク、グラノーラ、ポテトブイヨン
「李荘窯」のポウルと耐熱陶土で作った「安楽窯」のフタが一体となった器



9 皿目：グレープ、白桃、ラズベリー
運のかたちをデフォルメした「やま平窯」の皿



10 皿目：アルチザン～茶の湯
深みのあるダークグリーンが際立つ「徳幸窯」の陶器

■ プロジェクト WEB サイト

プロジェクトや商品等の詳しい内容につきましては、「DINING OUT」の WEB サイト (<http://www.diningout.jp/>) をご覧ください。

Topics 2 『クリエイティブ人材育成プロジェクト』

2016年4月、佐賀大学が新学部「芸術地域デザイン学部」を設置！

陶磁器産業の伝統技術を継承しビジネススキルを磨く。次世代の産地を担う人材育成の拠点が新たに誕生

有田焼をはじめとする佐賀県の陶磁器産業発展のためには、伝統技術の継承とともにビジネス的視点を持ち、グローバルな視野、新たな発想で世界を相手に活躍できる人材の育成が必要不可欠です。こうした観点から、佐賀県では県内の「知の拠点」である佐賀大学と連携し、次世代の産業振興を担う人材を育成する『クリエイティブ人材育成プロジェクト』に取り組んできました。

このたび、2016年4月に「佐賀大学芸術地域デザイン学部」が開設されることが決定し、県立の有田窯業高等学校の専門課程（4年）は、この学部内に設置される「芸術表現コース 有田セラミック分野」に移行することになりました。学生は、陶磁器・ファインセラミックスをトータルに学習し、伝統技術を習得するだけでなく、流通や経済、マーケティングなど、これからの産業振興に不可欠なビジネスセンスやスキルを磨きます。なお、有田窯業高等学校がこれまで担ってきた後継者育成機能（専門課程2年、一般課程1年等）は、同じく県立の窯業技術の研究開発拠点である窯業技術センターが主体となって引き継いでいきます。

| 有田窯業高等学校：現行 | | | 移行 | 4年制大学化後 | |
|-------------|------|-------------------------------|------------|--------------------------------------|----------|
| 教育課程 | 修業年限 | 種別 | | 佐賀大学 芸術地域デザイン学部 芸術表現コース 有田セラミック分野 | |
| 専門課程 | 4年 | ・伝統コース ・プロダクトコース ・造形コース | 事業形態を見直し存続 | 時期 | 平成28年4月～ |
| 専門課程 | 2年 | ・成形技法コース ・装飾技法コース | | 窯業人材育成事業（仮称） | |
| 一般課程 | 1年 | ・ろくろ科 ・絵付科 | | ・実施主体：窯業技術センター | |
| 短期研修 | 1年 | ・ろくろ成形 ・絵付技法 | | ・時期：平成28年4月～ | |
| | | | | ・内容：ろくろ、絵付、製造技術ほか | |
| | | | | ・実施場所：現有田窯業高等学校校地内 | |

有田窯業高等学校が、佐賀大学の新学部に移行



次世代を担うクリエイティブ人材を育成

Topics 3 『Artisan Collaboration Project』

産地や業種の枠を越え、全国の伝統的工芸品産地との交流&再興を目指す「産地間コラボ事業」を推進！ コラボレーションによる「ものづくり」と「人的交流」を通じて、産地を活性化する初めての試み

佐賀県では、2014年より全国の伝統的工芸品産地との交流を通じて、産地や業種の枠組みを越えて伝統的工芸品の再興を目指す「産地間コラボ事業」（Artisan Collaboration Project）に取り組んでいます。赤瀬浩成氏（メイド・イン・ジャパン・プロジェクト代表）をコーディネーターに迎え、伊万里・有田焼産地と全国各所の伝統工芸士の共創による新たな伝統的工芸品の製作&商品化を目指す「ものづくり事業」と、産地の次世代を担う団体の相互交流や熱談会を通じ、産地が抱える課題解決に向けた取組を促す「人的交流事業」の2事業を推進しています。昨年11月の「第31回伝統的工芸品月間国民会議全国大会（佐賀大会）」での成果発表に続き、今年11月の「第32回伝統的工芸品月間国民会議全国大会（富山大会）＊」にコラボ製品を出展、プロジェクトの成果を発信します。

＊ 2015年11月5日～8日 富山県高岡市内各所にて実施。
詳細はホームページ（<http://www.kougeifestoyama.jp/>）をご覧ください。

■ 産地間コラボ事業 コラボレーション先（H27）

ものづくり事業（8組）参加産地

▷ 第1期（5組/昨年度より継続して事業に参加）

本場大島紬（鹿児島県）、江戸切子（東京都）、越前和紙（福井県）、琉球絣（沖縄県）、輪島塗（石川県）

▷ 第2期（3組/今年度より新たに事業に参加）

井波彫刻（富山県）、紀州漆器（和歌山県）、高山茶釜（奈良県）

人的交流事業（6団体）参加産地/団体

燕銅器工芸組合（燕鋳起銅器）、高岡伝統産業青年会（高岡銅器・高岡漆器）、漆人五人衆（川連漆器）、

石川県九谷陶磁器商工業協同組合連合会（九谷焼）、美濃焼伝統工芸品協同組合（美濃焼）

福井7人の工芸サムライ（越前漆器、越前筆筒、越前和紙、越前打刀物、越前焼、若狭塗、若狭めう細工）

コーディネーター

メイド・イン・ジャパン・プロジェクト株式会社 代表取締役社長 赤瀬 浩成 氏

※ご取材につきましては、東京広報事務局（03-5575-3228）までお問い合わせください



伊万里・有田焼×江戸切子「EDONABE」



産地間の相互訪問等を促進

Information

■ 有田焼創業 400 年事業 特別企画展 『明治有田 超絶の美 - 万国博覧会の時代 -』

概要： 2016 年の有田焼創業 400 年を記念した特別企画展。明治期の有田をリードした香蘭社や精磁会社を中心に、万国博覧会への出品作品や皇族・華族が使用した洋食器、それらの元となった図案類などを展示し、明治有田の超絶の美を紹介します。

会期： 2015 年 10 月 16 日(金)～12 月 6 日(日) ※月曜日休館（11 月 2 日と祝日の 11 月 23 日は開館）

会場： 佐賀県立九州陶磁文化館 TEL：0955-43-3681（佐賀県立九州陶磁文化館）

料金： 入館料：大人 600 円（500 円）、大学生 300 円（200 円）、高校生以下無料
※（ ）内は団体料金（20 名以上）、障害者手帳等を持つ人及び介護者は無料

URL： <http://saga-museum.jp/ceramic/exhibition/limited/2015/07/000919.html>

主催： 佐賀県立九州陶磁文化館



有田焼創業 400 年事業 「ARITA EPISODE 2」について

日本初の磁器として、佐賀県が世界に誇る有田焼は、2016 年（平成 28 年）に創業 400 年を迎えます。佐賀県では、これを機に、有田焼発展の礎となった 400 年の歴史を「EPISODE 1」と位置づけて区切りをつけ、新しい有田の物語を綴る全 17 プロジェクト「ARITA EPISODE 2」に取り組んでいます。

▷ URL：<http://arita-episode2.jp/>

「ARITA EPISODE 2」に関する報道関係者からのお問い合わせ先

プレス窓口として、東京広報事務局を開設しました。報道関係の皆さまからのお問い合わせやリクエストにお応えするとともに、報道資料や催しを通じて、「ARITA EPISODE 2」の取り組みや各プロジェクトの進捗を随時お届けしていきます。

▷ ARITA EPISODE 2 東京広報事務局（アズ・ワールドコムジャパン内） 担当：星野・三輪・大塚
TEL 03-5575-3228 FAX 03-5575-3222 E-mail aritaepisode2-pr@w-az.co.jp

