

石川県立九谷焼技術研修所 デザイン支援事業「15周年記念事業」の開催について

当所では、毎年、九谷焼の作り手を対象に、新商品開発とその販路開拓支援を目的とした「デザイン支援事業」を実施しています。

この度、同事業が15年目を迎える事を機に、「15周年記念展(販売含む)」および「金沢21世紀工芸祭『趣膳食彩』への参加」を下記内容で開催いたします。これまでの同事業受講者の仕事を、広く知って頂くための内容になっています。

多くの方々に、進化を遂げている九谷焼と、その作り手の思いを感じて頂きたいと取材をお願い申し上げます。

記

1 15周年記念展 進化する九谷 —それぞれの九谷、日進月歩— (別添チラシ参照)

- (1) 展示期間 2019年10月16日(水)～23日(水) (8日間) 10:00～18:00
- (2) 場 所 しいのき迎賓館 ギャラリーA・B(金沢市広坂2丁目1-1)
- (3) 参加者 15年間の事業参加者の内、36名
- (4) 内 容 九谷を学び、そこにオリジナリティーを模索し、進化を遂げてきた作り手の商品は、こだわりの詰まった九谷焼に進化している。来場者の方々にはその商品約200点から、お気に入りを選んで頂ける。通常、各自が持つ販売ルートで展示販売することが多く、地元での展示販売は少ない。今回はモノづくりへの想いなどを記入したコメントボードも添えてご来場の方々には、深く作り手の気持ちを感じて頂ける。

2 「金沢21世紀工芸祭『趣膳食彩』への参加」(別添チラシ参照)

- (1) 開催期間 2019年10月11日(金)～11月24日(日) 金沢21世紀工芸祭に準ずる
- (2) 場 所 金沢市内の飲食店、および食事のできる施設
- (3) 参加者 15年間の事業参加者の内、10名
- (4) 内 容 金沢21世紀工芸祭のメインコンテンツである「趣膳食彩」は、同じ「つくる」を生業にする料理人と工芸作家がコラボして、それぞれの思いを宴に昇華するものである。
この挑戦は新しい試みで、各作り手のプロデュース案に参加する作り手が互いに意見しながら宴を構築し、それぞれの個性が色濃く出た演出内容になっている。来場したお客様には、作り手の九谷焼に対する色や素材へのこだわりの裏話など、新たな一面を感じて頂ける。一夜限りの食と器へのコラボレーションの世界を堪能できる。

<参考> デザイン支援事業の内容

- ・九谷焼の作り手を対象に、消費者が求める新商品開発や、その販路開拓支援を目的として実施
- ・当所講師 山村真一氏(デザイナー)・中村卓夫氏(陶芸家)などからの専門的なアドバイスを受けながら、平成17年から74名が受講
- ・過去15年間で食器やアクセサリ・照明器具などのインテリア商品まで100点以上の新商品が誕生



デザイン支援事業「15周年記念事業」

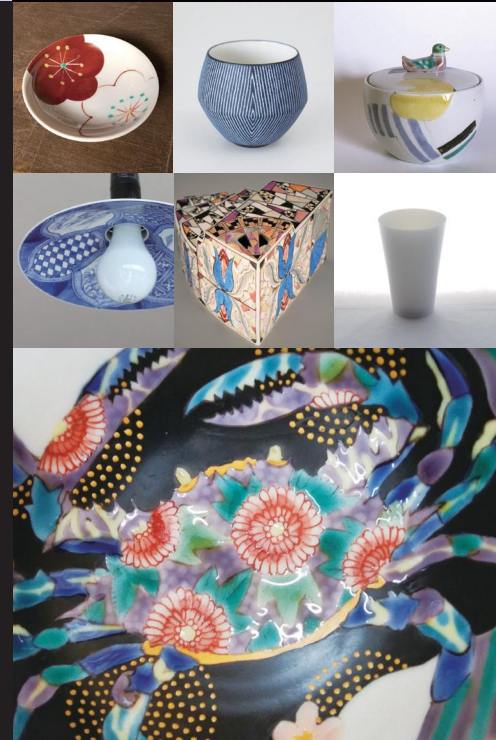
進化する九谷

— それぞれの九谷、日進月歩 —

2019年10月16日(水)~23日(水)

10:00~18:00 しいのき迎賓館 ギャラリーA・B

石川県金沢市広坂2丁目1番1号



本展示会の見どころ

皆さんが「九谷焼」と聞いて思い浮かべるのは、どのような九谷焼ですか? 「進化する九谷」というテーマで開催しているこの展示会も、はや15年。その間、着々と進化を遂げてきました。展示会でよく聞かれるのは、「これも九谷焼なのですか?」という言葉。九谷の技術は継承しつつも、現代生活に沿った商品づくりを進めてきたためか、これまでの九谷焼とは異なったイメージを感じて頂いているようです。この展示会では、36名の作品を一堂に展示し、販売も行っています。あなたの日常に彩を添える九谷焼がきっとあるはず! お気に入りの九谷焼を探しに、ご来場ください。

さらに、必見のお知らせ!

本展示会に出品している10名が「金沢市21世紀工芸祭『趣膳食彩』」に参加し、「工芸と食」のコラボレーションを堪能いただける宴を演出致します。詳しくは裏面をご覧ください。

【参加作家】—36名—

青ラインのある作家は裏面「趣膳食彩」に参加します。
 AOI/赤地 径/石原 進一/伊藤 由紀子/稲垣 淳平
 /稲積 佳谷/岡本 有司/織田 光恵/川合 孝知/
 川上 真子/北尾 正治/北尾 マキ/木戸 優紀子/
 工藤 完子/米谷 彰能/齋藤 まゆ/坂井 美紀/佐合
 道子/澤田 悠子/島田 章生/庄田 春海/鷹栖 充
 /高辻 あい/竹内 瑠璃/武田 朋子/中川 由加理
 /中川 眞理子/仲川 瑤/中田 雅巳/西田 和美/
 半田 濃史/船木 大輔/森岡 希世子/安井 一夫/
 吉田 純鼓/米林 土功
 (50音順・敬称略)

デザイン支援事業とは?

- 九谷焼の作り手を対象に、消費者が求める新商品開発や、その販路開拓支援を目的として実施
- 石川県立九谷焼技術研修所講師 山村 真一氏(デザイナー)・中村 卓夫氏(陶芸家)などからの専門的なアドバイスを受けながら、平成17年度から74名が受講
- 過去15年間で食器やアクセサリ・照明器具などのインテリア商品まで100点以上の新商品が誕生

《主催》石川県立九谷焼技術研修所
 〒923-1111 石川県能美市泉台町南2番地
 TEL 0761-57-3340
<http://www.pref.ishikawa.jp/kutanike/>
 《共催》デザイン支援事業「15周年記念事業」実行委員会



趣膳 食彩

SHUZEN
SHOKUSAI

料理人と工芸作家のプレミアムな饗宴

料理人と工芸作家。「つくる」を生業とする人が、真摯に向き合い語り合い、思いを宴に昇華する。その日、その場にいるすべての人が、食と工芸の素晴らしさを感じられる、五感で味わうプレミアムな世界。

金沢市21世紀工芸祭とは？ 2019/10/11(金)~11/24(日)
石川県・金沢市を舞台に開催される、工芸の魅力を発見・発信する大型フェスティバルです。2019年は「趣膳食彩」「工芸回廊」「金沢みらい茶会」「金沢みらい工芸部」「金沢アートスペースリンク」の5コンテンツで、金沢の街が工芸で彩られます。
【主催】金沢21世紀工芸祭実行委員会・金沢市 【共催】公益社団法人金沢青年会議所・認定NPO法人趣都金澤・金沢アートスペースリンク

【予約】金沢市21世紀工芸祭公式サイトから専用フォームにてご予約ください。
<https://21c-kogei.jp/>
【事務局】金沢市21世紀工芸祭実行委員会
E-mail:info@21c-kogei.jp ※掲載されている写真はイメージです。内容は変更になることもございます。詳細情報はHPにてご確認ください。【予約開始日】8月29日[木] (予定)



五感・五臓六腑に呼びかける・アートな夜カフェ

ひっそりとした夜の商店街、今宵、こっそりと開かれる「アートと薬膳が融合し、体现された世界」による。お客様と共に、体現し、味わい、完成する作品。おひとりさま大歓迎。



中医薬膳師/
private薬膳kitchen CIEN 主宰
西原美帆
富山県生まれ。石川県にて薬膳資格取得。自宅にて会員制薬膳教室主宰。薬膳カフェ、ケータリングなども手がける。

陶芸家 **武田朋己**

さいたま市生まれ。石川県立九谷焼技術研修所卒業。金沢市にて独立。明るく元気な食卓。目から元気を取り入れて欲しい。



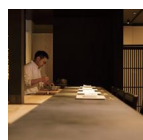
八百屋/香土カグツチ
「おいしい野菜と暮らす」をコンセプトに石川県内の農家さんの旬な野菜だけを販売する店として2018年8月にオープン。単に野菜を売ってだけではなく、農家さんや食のことも伝えるイベントも定期的に行っている。

10/12(土)
18:30~

【会場】香土 金沢市安江町15-44
【料金】8,000円(薬膳酒2種・工芸茶)
【定員】14名 【お土産】当日のお楽しみ
【備考】薬膳講座あり・ドレスコード(カラフル)

一座献立 いちごこんりゅう

食した人の心が目覚める和今の料理を九谷焼作家3人の器に、お客様も参加し盛り付けを行う。食事後にはコースで提供された器からお土産の器をお選び頂く。その時々で選び取ることが器や食の文化の未来を創造する。



料理人/日本料理 割烹 **今井友和**
金沢市生まれ。金沢、京都で修行。2018年独立。金沢で新しい日本料理の形をめざす。



陶芸家(九谷焼) **赤地径**
金沢市生まれ。石川県立九谷焼技術研修所卒業。父・赤地健に師事。生活に則した色絵のうつわを制作。



陶芸家(九谷焼) **半田濃史**
1978年神奈川県生まれ。2011年石川県立九谷焼技術研修所研究科を卒業し、2014年金沢卯辰山工芸工務所。現在は金沢市にて制作。



陶芸家(九谷焼) **森岡希世子**
金沢市生まれ。石川県立九谷焼技術研修所で学び、輪軸師の経験を経て金沢市で独立。九谷焼「成形部門」伝統工芸士。

10/25~27
(金土日) 19:00~

【会場】東山和今 金沢市親町1丁目5-8薪の音金澤1階
【料金】18,000円(乾杯1ドリンク付き)
【定員】各回10名
【お土産】コース使用した中から選択

浮世離れの宴 夢見心地をはざままで

作家は各々が持つ技の体験を通じて、また店主はその感性の赴くままに、非日常へと誘うスペシャルコースで客人の感性を刺激する。時間や季節さえ不覚となるような、おとぎの国の旬菜物語をお楽しみください。



料理人/フランス懐石 **狭間信一**
輪島市生まれ。10年の修業を経て単身フランスへ。帰国後開業し、今年で27年を迎える。日々、一期一会の出会いに感謝。

陶芸家 **佐合道子**
三重県生まれ。2019年金沢美術工芸大学において学位取得(芸術)。「いきものらしさ」を大切に日々制作している。

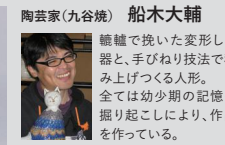
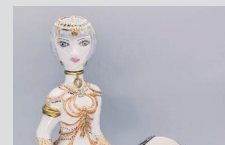
陶芸家(九谷焼) **川合孝知**
静岡市生まれ。石川県立九谷焼技術研修所卒業後、現在能美市で制作活動している。

11/2(土)
18:30~

【会場】旬菜焼はざま 金沢市下本多町6-6-1-2
【料金】21,000円(フリードリンク)
【定員】10名 【お土産】陶芸体験ぐい呑み、色絵3.5寸皿
【備考】陶芸体験と赤絵実演あり

YUIGA 千夜に勝る一夜の物語

フランス料理の食劇にご案内します。 劇場——古民家・隠れ家 / 演出——独歩するフレンチシェフ
脚色——食劇をスパイスするソムリエ / 俳優(器)——桃色陶器、怪奇堂店主



料理人/フランス料理 **坂田勉**
大学卒業後インド・アフリカ等をバックパッカーとして過ごし、35歳東京でフランス料理店開業。44歳に金沢にてYUIGAをオープン。

陶芸家(九谷焼) **船木大輔**
輪軸で挽いた変形した器と、手びねり技法で積み上げつくる人形。全ては幼少期の記憶の掘り起こしにより、作品を作っている。

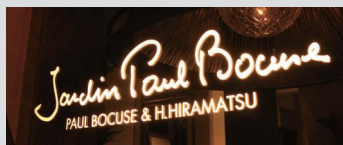
陶芸家 **工藤完子**
金沢市生まれ。石川県立九谷焼技術研修所卒業。窯元・ロクロ素地師を経て、独立。現在、素地師と作品制作を両立する。

11/9(土)
19:00~

【会場】ビストロ YUIGA 金沢市水溜町4-1
【料金】16,000円(ワンドリンク付:自然派ワインなど)
【定員】10名 【お土産】メインディッシュ皿、蓋付スープカップ
【備考】ワインミニ講座あり

メデルニフレル —食と器とワインと—

ポジョレー解禁日!九谷焼絵付師が「ジャルダン・ポール・ボキューズ」とコラボした一夜限りのディナー。ワインと料理のマリアージュを楽しみながら、絵付実演や器にまつわる裏話が聞ける食と学びのひととき。



料理人/ジャルダン・ポール・ボキューズ料理長 **藤久周悟**
ポール・ボキューズグループ金沢店の料理長として、北陸の食文化と、ポール・ボキューズの哲学を意識して料理を表現している。

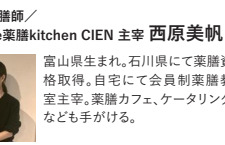
陶芸家(九谷焼) **木戸優紀子**
九谷焼絵付師。及び伝統工芸士。現在は繊細で上品な優細描という技法を確立し、染付を中心に制作している。

11/21(木)
19:00~

【会場】ジャルダン・ポール・ボキューズ 特別室 金沢市広坂2-1-1しいのき迎賓館2階
【料金】21,000円(ペアリングワイン4種付き) 【定員】10名
【お土産】染付優細描輪花皿 【備考】絵付実演と講演会あり

奇想の一服

「一服」は「薬や煙草を飲んで一休み」という事ですが、「盛る」を付ければ「毒を飲まず」となります。薬膳の薬も使い方を進めれば毒になるやも知れず、九谷の奇想とコラボしたファンタジーな夜をお楽しみください。



中医薬膳師/
private薬膳kitchen CIEN 主宰 **西原美帆**
富山県生まれ。石川県にて薬膳資格取得。自宅にて会員制薬膳教室主宰。薬膳カフェ、ケータリングなども手がける。

八百屋/香土カグツチ
「おいしい野菜と暮らす」をコンセプトに石川県内の農家さんの旬な野菜だけを販売する店として2018年8月にオープン。単に野菜を売ってだけではなく、農家さんや食のことも伝えるイベントも定期的に行っている。

陶芸家(九谷焼) **米谷彰能**
加賀市大聖寺生まれ。55歳で脱サラし陶芸開始。石川県立九谷焼技術研修所に勉強。地元にて工房を構えて活動中。

11/23(土)
19:00~

【会場】香土 金沢市安江町15-44
【料金】11,000円(薬膳酒・ソフトドリンク)
【定員】10名 【お土産】皿(16cm程)
【備考】薬膳講座あり