

Living With
"Made in Kumamoto"

特集

食卓は うたう



ふだんの暮らしの中で使いたい、熊本生まれの器と道具。

否応なしに新しい日常へ突入し、わたしたちはいま、暮らしを見つめ直すという時代突入しています。

よりよい暮らしのあり方を意識すると、ふだんの暮らしを、ちょっといい方向にデザインしたくなる。

たとえば器やキッチンの道具。

いままでも当たり前に使っていたものをひとつ変えてみるだけでも意外なほどテンションが変わるものです。

食卓から生まれる音。

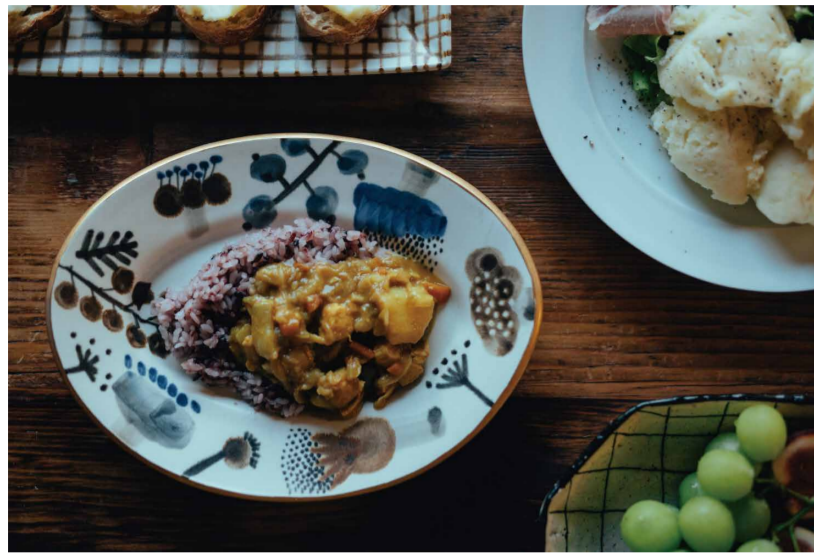
食材の奏でる音色。器や道具が紡ぐ音色。

熊本には、料理と相性のいい器や暮らしの道具を生み出すつくり手がたくさんいます。

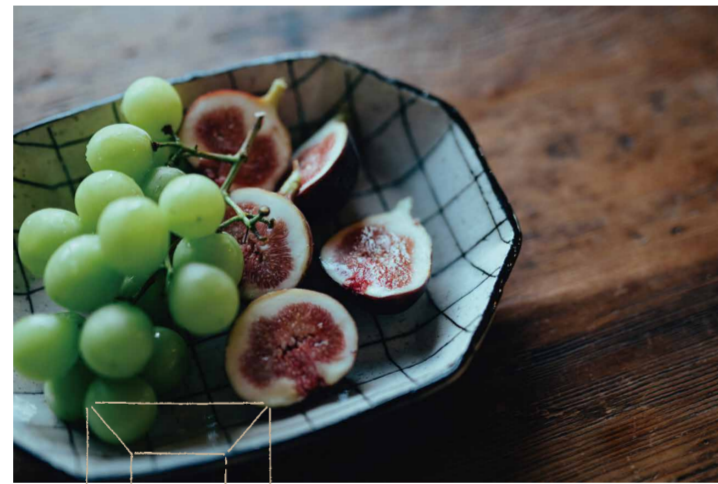
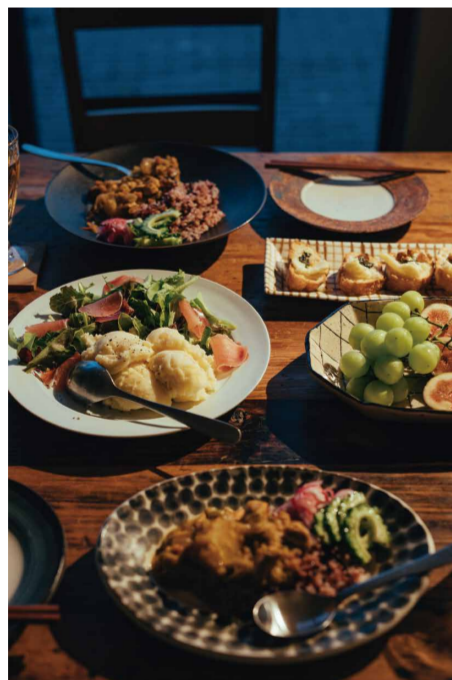
一つひとつ丁寧につくり上げられた暮らしの品は日々の生活の揺らぎや迷いを包み込んでくれます。

つくり手と、使い手と、それを伝える人。その輪が生み出す豊かさを知っている人たちの、食卓の話。

Living With
"Made in Kumamoto"



自然に近く食材も豊富な天草の恵みを使って、日々料理に向き合う。ちなみに朝食にはユウコさんの器、夕食には宏紀さんの器が並ぶことが多いそう。くだものを入れた器は、夫婦ともにファンだというキム・ホノさんのもの



木ユウコさん・金澤 宏紀さん
Yuko Shige / Hiroki Kanazawa
陶芸家

金澤さんの実家である窯元「丸尾焼」で修行したのち独立したユウコさんと、現在も同窯元で作陶を続ける宏紀さん。ユウコさんの器はふだん雑貨屋「vertigo」(中央区南千反畑町)での展示会、「YARD」(東区神水本町)の企画展などで出品されるが、現在は2人めのお子さんを出産間近のため(取材時)、今後は子育てに応じて制作ペースを検討中だそう。おめでとうございます!

小さいながらも存在感のある器には、「子どもの頃からやきものを使う豊かさを伝えたい」という夫婦の密かな思いがこめられている。
この日の夕食は、天草の米を使った雑穀米と野菜をたっぷり煮込んだスパイス・チキンカレー。大人用にはレッドオニオンを塩とごま油で和えたものと、ゴーヤのピクルスを添えて、さらにモツツアララチーズ入りマッシュポテトとナッツのカナッペ、いちじくも。個性も作風も違うふたりの器が、食卓の上に一度に並べられる。家族のふだんの夕食には、夫婦以外の作家もの器も登場するそう。ひとつのテーブルに、ばらばらな器が集まってくる。その心地い不揃いさが、自然の中で愛情をこめて器づくりを行うふたりの姿と重なった。

上天草の風土を映した器は、気持ちもおおらかにしてくれる、美しい焼きものだった。上天草市在住の陶芸家・木ユウコさんの自宅兼アトリエは静かな湾のそばにある。有田焼や波佐見焼などの主原料として使われる天草陶石の真っ白な素地に描くモチーフは、植物や花や、海など。おもに鉄、黒、白、赤の3色を使ってのびのびと描く。ひとつで描きのようにダイナミックな模様や、やわらかさを感じさせる愛嬌たっぷりの曲線が、気取らず、使いやすい印象を与えてくれる。
器は、使わないとわからないもの。無地だから何でも合って便利で、柄ものだから料理を選ぶということでもない。それはつくりたい料理との相性や、手に取って使わないとわからないことだが、家族3人で使うにはちょっと大きい食卓に並んだユウコさんの器は、いわゆる普段使いにも、よそゆきのおもてなしにも折り合いが良さそうだった。
暑い夏の夜、3人の食卓を訪ねた。長女の燈呂ちゃんが、宏紀さんに差し出されたスプーンで、カレーをばくり。親子の風景に癒されていると、「最近、ごはんあんまり食べなくて困ってるんですけど」と笑う。1845年創業の「丸尾焼」の次男である宏紀さん。ユウコさんはこちらで修行したのち独立した。別荘をリノベーションした自宅兼アトリエで作陶を行って来たが、宏紀さんと結ばれ、この場所ですぐに制作を行うが、「Scatter Pottery」という共同制作の器ブランドを立ち上げ、そこで子どもの器なども手がけている。この燈呂ちゃんのカレー皿もユウコさんによるもの。

陶芸家の食卓。

Where we eat



ほどよく力の抜けた、ふだんの器。すこやかで温かな器に夏を盛る。

角を目の前に臨む三角屋根の家に住むご家族。家は元別荘を自分たちでリノベーションしたもので、程よく手が加えられている。食卓の背景となってくれたのは、宏紀さんの趣味であるレコードと燈呂ちゃんの描いた絵

Living With
"Made in Kumamoto"



平田 チカコさん
Chikako Hirata
オーガニックメイクセラピスト、嗅覚反応分析士、フィットライフコーディネーター。2020年6月、「本当の気持ちを大事にする場所」をテーマにしたレンタルサロン「nico」を水前寺にオープン。夫はフォトグラファーの平田克広氏(haco)。家族4人暮らし。

家族を想う料理のそばに。

取材日はとても暑く暑い日で、「まずどうぞ」と出された冷たい紫蘇ジュースがみるみる体に沁みわたっていった。「この紫蘇ジュースは祖母直伝のもの。平田家の定番。豚汁や筑前煮なんかもそうです。小さな頃から、祖母に安全・安心な手作りの料理とおやつで育ててもらったから、子どもにも同じようにしてあげたいという気持ちがある。日々のささやかな幸せに感謝を込めるように、料理好きな自身のルーツを穏やかな笑顔で語ってくれた。家は、ご主人であるフォトグラファー・平田克広さんの実家を大胆にリノベーションしている。仲良し家族4人でおいしい時間を過ごすリビングには、克広さんがシャッターを切った家族の写真があちこちに飾られている。

高校生と中学生、育ち盛りの姉弟がいるが、ふだんのおかずは意外にも野菜が主役。そして、和食の日も洋食の日も必ず登場するのが汁ものだ。こんぶだしとたっぷりの野菜でつくる野菜スープ、カツオだしといっただしを使った味噌汁など。器好きだが、気に入ったものであればブランド名や作家名にこだわらないというチカコさんが最近出会ったのが、和水町在住の木彫家・上妻利弘さんの器だ。上妻さんとは知り合って間もないが、その「少年のようにビュアな人柄に惚れ込んで」、少しずつ作品を集めている。具だくさんの豚汁がたっぷり注がれた汁椀は手にしっくりと馴染み、驚くほど軽い。口あたりはやさしく、シンプルな汁もの美味しさに思わずはっとする。チーズ好きのご主人に用意したおつまみ、チーズクラッカーのそばにあるオリーブのような木製パターナイフも、上妻さんの名作「TABLET」(テラ)だった。お母さんが家の中で笑顔でいることが、家族も笑顔になる一番の近道だと信じています。家族のしあわせを支える食卓に仲間入りした、美しい木の器。その食卓はとも風通しがいい。



ふだんの暮らし、ふだんの食卓が大事。おばあちゃんの愛情深い手作り料理がチカコさんの基盤となっている



レタス、オクラ、パプリカなどの野菜を豚ばらで巻いた蒸し巻き



鮮やかな天然色。夏らしい味わいに胸がときめいた

GOOD THINGS

上妻利弘さんの汁椀



上妻利弘さんは
和水町在住の
木作家、木彫家。
椀は修理も受け付けており、
毎日使ってお手入れ
しやすい点もお気に入り

暮らしを 慈しむ人。

Love the life my live

お気に入りのメイド・イン・熊本のアイテムとともに、自分らしい食卓を表現する。日々の暮らしを大事にする人の軸はぶれない。持っていて幸せな気持ちになれる一期一会の出会いを大切にしながら、暮らしを慈しむ人たちの食卓はどのように描かれているのだろうか。



岩崎 智佐美さん Chisami Iwasaki

熊本市内のレストランや洋菓子店で働いた後、2017年、津奈木町の海が見える場所に地元の大工さんと1軒家を新築した。同時に「TABLIER」の屋号でお菓子の製作・販売をスタート。人柄を連想させるセンス溢れる味にファンが多い。

奇跡のような瞬間を受け止め続けてきた器。

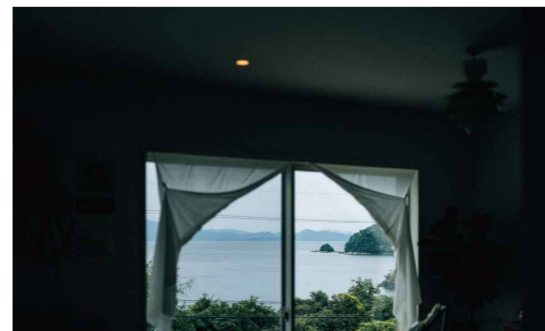
美しい海辺の景色が眼下に広がる一軒家。岩崎智佐美さんには、出合ってからずっと大切にしてきた器がある。白ともベージュとも言い切れない乳白色の、いびつな円を描く器。智佐美さんがこの器を迎えたのは10年ほど前。大型施設で開催されていた陶器市に出かけた時のことだった。「なにか気に入ったものがあつたらしくらいの軽い気持ちで訪れた会場で、この器を見た瞬間、「欲しい!」と即決。「マットな質感とツヤのある質感、どちらも選べずおぼろげに購入しました。以来、日々の食卓も、おもてなしの席でも、食卓に上るのはこの器がほとんど。料理好き

な智佐美さんにとって料理を引き立てながら、食卓に豊かな表情を与えてくれる器は、キッチンに強いパートナーだ。「地元で帰って来て、なんでもない食器の宝庫なんだろうと感動して以来、一層料理が好きになりました。こんなに美味しいのに、住んでいる人からすれば当たり前前の味。埋もれている食材も多いので、それらを一ひとつと料理していくことは、何よりの喜びです。取材に訪れた日のメニューは、タコとビーマンのマリネやポテトサラダ、生トマトのミートソースパスタ。食材の美味しさを最大限に引き出したシンプルな洋の料理とも

相性がいいのも愛用する理由のひとつ。ただ、こちらは天童の作家さんの器としかわかっていないそうで、「もし再会することができたなら、この器に出会えたことで、食卓が豊かであらうかと思ってしまう。土地の恵みを受けて育った食材を、丁寧に慈しみながら料理にしている。土の恵みを受けて育った食材を、丁寧に慈しみながら料理にしている。前のように感じるけれど、どれもが奇跡の連続だ。その奇跡みたいな瞬間をそつと受け止めて続けて来た器は、ここから眺める美しい景色とともに、大切に受け継がれていくのだろう。



お母さまはガラスの器のコレクター。器えらびの基本についても教わった
器に料理をよそうたびに、つつい愛でてしまうと



新鮮な食材が毎日食卓に並ぶ、故郷の豊かな環境が誇らしい

GOOD THINGS

天草の窯元のお皿

(Potter Unknown)



さりげない佇まい、薄さ、ふちのいびつな形。皿の表面がマットかつツヤかの違いでも、料理の見え方が微妙に違うところが愛おしい

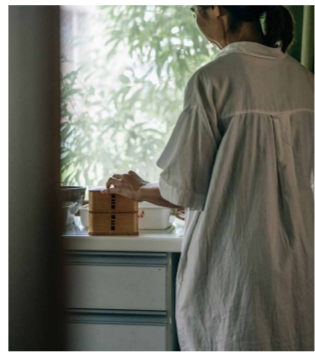
Living With
"Made in Kumamoto"



そそぎ工房
の曲げわっぱ



木下 真弓 さん
Mayumi Kinoshita



合同会社シマノタネ代表。エディター・ライターとして企画・編集業を行う。屋号の「シマノタネ」とは、海を介して広がる地元天草の可能性を次世代に繋いでいきたいという想いを込めて、作家や生産者への関心大。

シマノタネ hp shimanotane.jp

子どもたちが保育園に通いだした頃から数えると約12年、お弁当を作り続けています。最初はキャラ弁にはじまり、2016年の熊本地震が起きてからは、使う食材を熊本産に限定してほぼ毎日作っています。「熊本の食材で」と決めた理由は、熊本地震後3日後から、店頭で野菜が並び始めたことに感動したから。作り続けてくれた生産者と、すぐに機能を回復させてくれた流通現場に感謝の気持ちでいっぱいになりました。

食材と同様に、お弁当箱やお弁当を作る時に使うキッチンツールも大切にしています。特にお気に入りには、球磨郡球磨村にある「そそぎ工房」さんの曲げわっぱ。側面の曲げ部分には、耐久性と吸湿性に優れた榎を、底面と蓋には抗菌性と調湿性に優れた杉を、曲げを止める部分には板の皮が使われていて、その細やかな仕事ぶりには頭が下がっている。以来、「いつかきつ」と思っていました。在庫はないけれど工房へ足を運べば、ワークショップで作られると聞いて手にしたわっぱも我が家のスタメンです。その後、念願の2段式のわっぱをお迎えしました。

もちろんお弁当を作るのが億劫に感じる日もあります。でも、キッチンに立てば「そそぎ工房」さんのお弁当箱が気持ちを引き上げてくれて、ちよっと魚がしてしまっただけ物だって、さまじいように取ってくれる。道具のチカラって偉大ですね。そんな風に信頼関係を築いてきた道具は、今や私の人生の一部になっています。

使うたびに実感する、
道具のチカラ。

しょうだいやき
小代焼
ふもと窯
の汁碗



佐藤 陽子 さん・充 さん
Yoko Sato / Mitsuru Sato

夫婦ふたりで1年3か月かけて世界を歩く中で、各地の職人の手仕事に魅かれるように、玉名に「自然の中で行き交う人々が自然に言葉をお互い温かい場」を目指し、2020年5月に陽子さんの故郷である玉名にホテル/カフェ/バー「HIKE」を開業。

HIKE ハイ / タシュロン
0968-72-0819 / 玉名市秋丸415-2
11時30分~22時 水曜日
ig @hike_tamana @tashron_



生まれ育った街の工芸品として「小代焼」の存在は昔から知っていましたが、特に意識したことはありませんでした。ある時、祖母が亡くなって大切にしていた小代焼のお皿を数枚、譲り受ける機会を得ました。伝統的な濃灰釉に描かれた伸びやかな線に感動して、素晴らしい職人さんが身近にいたいことを改めて感じました。小代焼のどの窯のかを調べてみると「ふもと窯」の初代、井上泰秋さんの作品であることがわかりました。泰秋さんは多くの栄誉ある賞を受けている方で、2代目の井上尚之さんは、イギリス発祥の伝統的手法「スリップウェア」を軸に、小代焼特有の技法「筒書き」を組み合わせたなど、全国的な人気を誇る方との出会いも得ました。

何より驚いたのは、器が完成するまでの手間！土から掘り出し、粘土を作り、成形。窯から作った釉薬をかけ、乾燥させたものを薪を使って登り窯で焼成する。器が出来上がるまでの過程に注ぐ、惜しみない労力を目の当たりにしたら、器を手にする有難みもひとしおです。

「エス」のオープンに先駆けて、特別に「だ」汁用の汁碗を作っていただけなのも、本当にうれしかったです。大き過ぎず、手に馴染むサイズの汁碗は、祖母の宝ものだったお皿とともに「ふもと窯」さんが親子2代で手掛けた器が並んでいます。その光景が何と幸せな気持ちにさせてくれるのです。

親子2代の器が並ぶ、しあわせな食卓。



※汁碗はHIKEで購入可

ドラマスタジオ
DRAMA STUDIO
のキャニスター



田中 ゆり さん
Yuri Tanaka

江津湖のほとりあるライフスタイルショップ「YARD」と住宅メーカー「COM-HAUS」で日々、建築とインテリアと雑貨に向き合う傍ら、2児の母として僕たらしい日々を送る。愛犬と家族との日常を綴ったSNSも人気。

ig @yuricomhaus

YARD 096-285-6592 / 熊本市東区神水本町27-21
11時~18時 水曜日 ig @yard_haus



※キャニスターはYARDで購入可

きっかけは2年前、「DRAMA STUDIO」さんが、店を訪ねて来てくれたこと。その日、私は不在でお会いできませんでした。が、スタッフさんが「絶対好きですよ！」と、キャニスターや木皿などをいくつか置いてくれたんです。天草の自然の中で手作りする、木やガラスなどを使った作品は、素材をそのまま活かすことで醸し出されるエッジの利いた佇まいが魅力。見た瞬間、「素敵！」とひとめぼれでした。以来、愛用しているキャニスターや木皿はどれもキッチンが定位置。大好きなスタイルを背景に並ぶ様が愛おしくて仕方ないです。木皿は、ひび割れした部分も愛して金具で継いでそのまま販売してたりするので、すが、それがまた可愛くて。使っていく内に、シミや乾燥が気になったらメンテナンス。手元に戻って来ると、これまで以上に愛着が湧きます。

元々家具デザイナーだった「DRAMA STUDIO」さんは、「使うこと」「飾ること」のバランスをとっても大事にされている方。ある時「なぜうちの店に来てくれたの？」と尋ねたら、「住宅から雑貨まで。暮らし、を提案されていたから」と。実は初めて声をかけてくれた日の前にも店に足を運んでくださったことが、「自分の作品が並ぶ姿を想像した時に、ここなら違和感なく馴染むと思えました」と言ってくれたんです。世界観を大切にしている作家さんがそんな風に言ってくれたことに感激しちゃいました。「DRAMA STUDIO」さんの作品は、キッチンに立つひと時を豊かにしてくれる宝ものです。

ごかしょうこうげい
五家荘工芸
の木べら



田中 比呂子 さん
Hiroko Tanaka



熊本市内のフランス料理店やイタリアの和食店に勤務。元々器好きだったのが飲食業に携わる内に、器や工芸品に興味を抱くように。2016年、熊本生まれの器や手仕事を紹介するオンラインショップ「K cappa kumamoto」の活動をスタートした。

K cappa kumamoto カップカマモト ig @kcappak

檜の香りとやわらかな触り心地の木べらに惚れ込んだ。

九州の秘境と言われる五家荘の山間部に「五家荘工芸」松田剛さんの工房があります。木の製材から乾燥まで自身の工房で行う大工さんであり、木材のスペシャリストである松田さんが生み出すキッチンツールに出会ったのは、八代市にある「ふれあいセンター泉」で開催されていた木工展に出展されていた時。檜の木べらを手にした瞬間「これは……！」と衝撃を受けました。大工仕事の端材として出た良質な木材を使って何か作れないか、と手を動かすうちにキッチンツールが出来上がっていった。五家荘の貴重な財産である木材を無駄にしない！という想いも伝わってきて、思わずうれしくなりました。

木の性質を知り尽くした松田さんが考案したキッチンツールは、どれも最高の使い心地です。すく、混ぜるという動作がしやすいように、細かい工夫が施されたべらの形状、握った時にフィットする持ち手のフォルム、柔らかな木の感触りなど「これを使って料理をしたい」と、すっかり魅了されてしまいました。中でも、熊本産の貴重な檜を使って製作された木べらは、薄手で軽く、吸い付くような表面の滑らかさと柔らかな触り心地が特徴です。右利き用・左利き用を当り前につくるホスピタリティは、地域の住まいをつくり続けてきた松田さんならではの、味噌・ごみやまな板、バター用のへら……、どれも使うたびに新鮮な感動に包まれます。地域を想う松田さんの知恵と技術の結晶を、ぜひ体感してほしいです。

伝え手が語りたくなるもの、愛すべきもの

Let me talk!

Living With
"Made in Kumamoto"

7 / オープン スタジオ
OPEN STUDIO

「OPEN STUDIO」の高光太郎さんが手がける錫(すず)製品。熱伝導のよい錫の酒器は、冷酒はきりりと冷たく、熱燗はより一層香り高く。風味と口当たりをまろやかにしてくれる。塩と醤油、ネギとしょうがなど、薬味やつくだれを品よく盛り付けられる二連皿も、料理好きに人気。「少しずつお気に入りを増やしてほしい」と太郎さん。

六角お猪口5,500円、徳利17,600円、二連皿3,300円
(OPEN STUDIO) ☎096-366-5964

8 / 山口 博子

天草陶石を主原料とした粘土を板状に伸ばして自由に成形する「たたら作り」の手法を得意とする陶芸家の山口博子さん。その魅力は、ろくろとは異なるアンメトリーな形の表現。器の内側から高台の内側に至るまで、伸びやかな感性があふれるぐい呑みは、普段の食車のアクセントとなる佇まいが愛くるしい。

たたら角ぐい呑(大)4,620円、(小)3,520円
(Kcappa Kumamoto) P16で紹介

6 / 小代焼ふもと窯

小代焼「ふもと窯」の2代目・井上尚之さんは、福岡県朝倉郡にある小石原焼で修業後、帰郷。現在は、陶芸の伝統的技法「スリップウェア」を軸に作品を作り続ける。「暮らしの道具を生み出す者として使ってもらうことが一番うれしい」と語る井上さんの器は、自然と手が伸びてしまうほど、どれも使い心地のいいものばかり。

汁碗1,980円、小皿1,430円(HIKE) P17で紹介

9 / ヤマチク

軽く、しなやかで、手にしっくりと馴染む。今回の取材に伺った先でも本当によく見かけた「ヤマチク」の竹の箸。1963年創業。国産竹箸のトップメーカーが送り出す箸は、つかみやすく、転がりにくいのが特長。老若男女問わず、まるで自分の一部のように動かせる使い心地の箸は、贈り物としても喜ばれそう。

(上)スズ竹丸23cm 770円・(下)子どもがんと箸18cm 660円
(YARD) P16で紹介

2と5 / 陶丘工房

天草市の「丸尾焼」で18年間の修業を経て、1999年に天草の小高い丘の上に工房を開いた「陶丘工房」。緑あふれる手作りの工房で猫と戯れながら作る末石さんご夫妻の器は、黒い粘土に白い土をのせて焼く「粉引」の技法が中心。おふたりの人柄を感じる素朴で温かみのある器は、使う人や料理を選ばない穏やかな表情にファンが多い。

マグカップ3,850円、六角皿3,300円(YARD) P16で紹介

4 / 小代焼一先窯

玉名郡長洲町の土や糞を燃やして作る、藁灰釉(わらばいゆう)がベースの「一先窯」。2代目・山口友一さんが生み出す器は“伝統と現代を併せ持つ器”がコンセプト。小代焼ならではの技法を継承しつつ、素材や形の組み合わせで魅せるモダンな佇まいが特長。宇宙を連想する月面皿は、想像力を掻き立てられる佇まいがクール!

月面皿4,400円(HIKE) P17で紹介

1 / 桑原竹細工店

持った瞬間に、竹のしなやかさと温かさを手の平でしっかりと実感できる、美しいザル。裏面に1cmほどの高さの脚が付いており、安定感を出すための細かい手仕事が行われているのもうれしい。また、竹を伐採するのに適した秋～初冬にかけて切り出した竹を使用するのも、丈夫で長持ちするザルを作るための専門店ならではのポイント。

脚付盆ザル(大)2,750円、(中)2,475円、(小)2,200円
(Kcappa Kumamoto) P16で紹介

3 / い草縄工房 井上

室町時代から栽培が始まったとされる熊本の特産品・い草。縄状に加工したい草をベースに作品を作り続ける「い草縄工房 井上」は、カラフルな暖簾やわらじ、ヘルメットなど、優れた加工技術を生かしてユニークない草製品を多く手掛ける。香り高く、適度なクッション性が特長の、八代産のい草を縄状にひねって作る鍋敷は普段使いにぴったり。

鍋敷き550円(Kcappa Kumamoto) P16で紹介

服の衣替えをするように、季節が移りゆくときには食卓の器や暮らしの道具を新しくお迎えしたい。たとえばこんな風に、佇まいの美しいものを。できれば実用性が高く、使い勝手のいいものを。

見て、使って、楽しむ器と道具。

Welcome to my home

