

器ま 使ね いぶ、

特集

暮らしの器の楽しみ方を、真似して学ぶ。



食卓でおいしい料理をのせるのも、
とっておきのスイーツを飾るのも、
ほっとする飲み物を注ぐのも、
器たちの役割。

ただの容れ物として使うだけでもいい。
でも、せっかくなら、暮らしの大切な相棒として、
もう少しだけ、いい感じに活躍してもらいたい。

そうして巡った、熊本各地にある窯元併設の飲食店や器屋さん。
その器使いには、気取らず、無理なく、取り入れられるヒントがある。
いいな、と思ったら、まずはちょっとまねてみる。
器との距離が、きっと、ぐっと近づくはず。

編集と文章 = 中川 千代美
写真 = 内村 友造 (Log)
マエダ モトツグ (BICOLUT)
文章と写真 = 大塚 淑子
文章 = 今村 ゆきこ / 平野 淑湖
デザイン = 藤松 杏月 (楕円形)
表紙のイラスト = 玉城 桃子



まねぶ、器使い

時の移ろいを感じられるかのようなコーヒーカップの表情。使い込むほどに色や質感に深みが出てくるのが、博之さんの器の魅力



器を使い、育てることで 記憶や時間を積み重ねる

熊本市北区植木町ののどかな風景の中に行む、築約120年の古民家。ここに2024年にオープンしたのが、『玄窯』の工房併設のギャラリー兼喫茶だ。くぐり戸から入ると、アンティークな空間の中に『玄窯』の作品がならぶギャラリーと、レトロな家具が配された喫茶コーナー。同窯の器で、昔懐かしいお菓子や飲み物を楽しむことができる。

『玄窯』は齊藤博之さんが2014年に古守玄さんから継承した窯だ。もとは熊本市東区で作陶を行っていたが、熊本地震をきっかけにこの場所に移り、作家の奥さま・ひとみさんと共に工房を営む。土の素地に荒錆化粧を施したり、銀彩を施したりする独自の技法が、博之さんの器の持ち味。表面のひびや少し欠けたような表情を持たせ、土の肌触りや銀の経年変化などで「時間」や「無常」を表現。使うほどに育ち、使い手になじみ、愛着が生まれる器だ。

『赤椿』をオープンしたのは、「窯元に行く」ことのハードルを下げて、『玄窯』の器がつけられる場所や人の空気感を知ってほしい、そしてつくり手と使い手との距離を縮めたいとの思いから。「時間を積み重ねてきた古民家の空間と、新しいつくり手の物語との融合を楽しんでほしい」と、営業・広報の井田康代さんは空間のコンセプトを語る。レトロな空間によく合う昔懐かしいお菓子を堪能しながら、使い心地や口当たりを楽しめるこの場所。「器を買って使うことは単なるモノの消費ではなく、『これはあのときにコーヒーを飲んだカップだ』と記憶や時間を積み重ねていくもの。使い手が自由に使って物語を紡いでほしい」(博之さん)。



昭和レトロな空間の中に、穏やかな喫茶席。ゆったりした時の流れのなかで器と甘味を楽しむ



盛り付け方に迷ったら、「重ねる」を推奨することもオススメだと井田さん。フルーツも高さを意識してカットしておく、さらに垢抜けた印象に



ギャラリーには博之さんの器をはじめ、『玄窯』に所属する4人の作品が並ぶ。実際に使い心地を確かめて、そしてお気に入りとお出迎えならお迎えするのも楽しい



「熊本地震で思い知ったのですが、器は非常時には役に立たない。でも、お気に入りの器で料理や飲み物を楽しむことは“平和な日常”の象徴だと。心がほっとする器を届けたい」(博之さん)。併設の工房では、定期的に器づくりのワークショップも開催

器をつくるまでは作家の思いが込められていますが、器と出会ってからの物語はあなたのもの。ルールに縛られず、器と共に過ごす「時間」そのものを楽しんでほしいです

荒錆化粧による豊かな表情を楽しめる、博之さんの器。「こう使ってほしい」との思いでつくりますが、自由な感性でその想定を超える使い方をしてもらえると、とても面白いし、うれしい」と博之さん

うっわとお菓子、喫茶 赤椿

熊本市北区植木町内985
TEL 096-295-9512
営業時間 10:00-17:00(オーダーストップ 16:00)
定休日 木・金曜 駐車場 約10台
IG @gallery_akatsubaki
HP https://genngama.com/

※割れ物が展示されているため、未就学児の入店はご遠慮ください



代表 齊藤博之さん
営業・広報 井田康代さん

窯元・器ショップ併設の お店にまねぶ、 器のあしらい

料理がよりよく映えて、かつ、器もよりよく映える。そんな器のあしらい方が習得できたら、器使いの日々がもっと楽しくなるはず。それならばと、器と料理のどちらも取り扱うお店をぐるりと巡った。暮らしの器の楽しみ方、その真髄を真似して学ぼう。

プレートにそば猪口を重ねてスイーツを盛り付けるなど、器同士の組合せを自由に楽しむと、より食卓に表情が生まれる。

ただ平らに並べるのではなく、立体感も意識して重ねるように盛り付けていくことで、器自体の表情に加えて躍動感が生まれる。バランスはフィーリングで。

器は黒(濃い色)と白(淡い)があると、盛り付けるものに合わせて使い分けができて便利。黒地の皿は赤身のお肉や刺身、色の鮮やかなソースなどを、白地の皿はケーキなど繊細な色味を映えさせたいときに。

menu

フルーツと楽しむ甘き酸味のケーキは「アールグレイケーキ」(700円・写真右下)。「コーヒーマール」(600円・左下)など7種。硬めの「プリン」(600円・右上)はラム酒が効いた大人の味わいで、お好みでウイスキーをかけて楽しめる。八女のほうじ茶を使った「ほうじ茶プリン」(800円・左上)は香りが、いずれも、昭和レトロな懐かしい味わい

リム(縁)が広めのお皿は、余白をゆったり魅せられる。リムには料理を載せず、器の地の色をある程度見せることで、全体が引き締まってきれいに見える。

「うっわとお菓子、喫茶 赤椿」の器使い

まねぶ、器使い

余白と表情を感じながら 使って知る、素朴な器の楽しみ

熊本でも陶磁器の窯元が多く点在する天草市。そのどかな田園風景の中に佇むのが、窯元「山の口焼」だ。天草の歴史ある窯元「丸尾焼」で11年間修行を重ねた辻口康夫さんが、2004年に独立して工房・ギャラリーを開いた。自ら掘る天草の赤土や、自宅から出る灰を用いてつくる「灰釉(かいゆう)」と、真っ白な天草陶石の釉薬など、素材のほとんどが天草由来。土の表情を生かした風合いが持ち味で、普段使いのしやすさが大きな魅力。ここに併設の食堂を開いたのは2010年のこと。器を買いに来てくれた客に「この器は何用?」と聞かれることが多く、実際に器の使い心地を確かめてほしいと、奥さまの真理さんが提供するランチやスイーツを楽しめるお店を開いた。「たくさん器を見てほしいから、1つのメニューで15個近くの器を使うんですよ」と真理さん。「食堂を開いたことで、盛り付けられる料理を意識して作陶するようになりました」と康夫さんも相乗効果を感じている。「器に料理を詰め込むのではなく、余白をつくって飾るイメージで使うと、器の表情も料理も楽しめると思います」。すっと手になじみ、やさしい口当たりの器をゆったり味わいながら楽しむことで、暮らしの中にある器の景色が、ふと立ち上がってくる。



食堂のすぐ横にはギャラリー。ランチで使われた器で気に入ったものを買求めるお客さんも多いそう



器の余白を意識しながら、重ねるような盛りつけを。土感ある素朴な器の風合いが、料理を引き立てる



辻口康夫さん、真理さん

食器類の中で、自然と手が伸びてしまう、そんな「生活になじむ器」でありたいと思います。器使いながら日々の食卓がちょっと豊かになると嬉しいです



7寸(約21cm)の丸皿(中央)や、5.5寸(約16cm)の深皿(左)は、使い勝手がよくてオススメと康夫さん



料理は色合いを見ながら、フィーリングでちょっとずつ重ねていくと、盛り付けに立体感や奥行きが出て、器にも映える。

器は料理をたっぷり入れるものではなく、余白を保ちながら飾るものという認識で。

スープカップにあえてパスタやサラダを盛り付けるのもいい。器の役割を決めつけてしまわず、意外性のある料理を入れるのも楽しい。

menu

ランチは、写真の「たっぷり野菜のミートボールカチャトラ」(1,320円)と日替わりの2種。野菜入りミートボールでつくったオリジナルのカチャトラや、地元野菜でつくった前菜は体に染み込むおいしさ

山の口焼／山の口食堂

天草市本渡町本渡1755-3
TEL 0969-24-2072
営業時間 【食堂】11:30-14:00(オーダーストップ 13:30)
【ギャラリー】10:00-18:00
定休日 【食堂】日・月曜
【ギャラリー】不定
駐車場 8台
IG 【食堂】@yamanokuchisyokudou
【ギャラリー】@yamanokuchiyaki



デザート・コーヒーもゆったり、しのぎや面削り、線紋といった装飾が施されたやさしい形の器はすっと手になじみ、口当たりもやさしい



プレートは小鉢を重ねても楽しいし、バックのお寿司などを移してちょっと盛り付けるだけでも料理が格上げされる、便利一枚



「サンポタリー」の器使い



小ぶりのプレートでも、ぎゅっと盛り付けるといい感じ。

素朴な家具にも映える青い色の器。

青い器には特に白が映える。まるで青空に浮かぶ雲のよう。

menu

自家製米粉パンや自家製野菜の副菜などを味わえる「米粉パンのチーズトースト(3種の副菜)」940円。程よい酸味が美味しい「ニューヨークチーズケーキ」840円。ご主人がローストする「本日のドリップコーヒー」590円

インテリアのように 食卓に彩りを添える空色の器

古民家の扉を開けると、青い器が目に入る。中央のテーブル、食器棚にはサイズの異なるお皿やマグカップなどが並び、お客はその器でコーヒーやスイーツを楽しんでいる。ここは、阿蘇市にある器と珈琲焙煎所「サンポタリー」。陶芸家の三浦あゆみさん、珈琲焙煎士の三浦裕祐さんご夫妻のお店だ。

伝統色の藍色はあるものの、水色のような青い器は、日本では古くから食事との相性が懸念されてきた。ところがあゆみさんは、あえてその色を選んだ。「阿蘇の空に出会って、空色の作品をつくりたいって思ったんです」。どこまでも広がる空の色を器に移し、いつまでも阿蘇の大地を感じてほしいという想いを込めた話してくれた。

カフェでは、軽食プレートやスイーツが、この器に盛られて提供されている。「チーズケーキやクリームの白はもちろん、茶色いティラミスも、青色との相性がいいんですよ」。アンティークなテーブルに並んだ青い器たちが、さり気ない彩りを添えてくれる。「買ってきたお総菜だと味気ない……。そんな時もお気に入りの器に盛るだけで気持ちが明るくなりますよ。これまでの食卓にはなかった青色は、いわば差し色。インテリアのように楽しんでいただきたいです」。

使い勝手の良いプレートをはじめ、オーバルなども製作中です。カフェメニューには、阿蘇の恵みがいっぱい詰まっています。ゆったりとお過ごしください



キャンプ場も併設されているので朝食にもピッタリ



工房はカフェのお隣。作陶の雰囲気を感じながら過ごせる



淹れたてのコーヒーも、この器に注ぐだけで1日のスタートが明るくなります



フラワーボットや蚊取り線香入れなど、少しずつ揃えていくのも楽しい

サンポタリー

阿蘇市一の宮町三野870
TEL 080-4928-9480
営業時間 10:00-17:00
定休日 火・水・木・金曜
駐車場 11台
IG @sanno_pottery



金銭的にもこれから始めていきたいとあゆみさん。家の食卓にそっと寄り添う器は、思い出の中に欠かせない存在に



陶芸家 三浦あゆみさん
珈琲焙煎士 三浦裕祐さんご夫妻

まねぶ、器使い



店内には全国の作家の器のほか、【石田裕哉】、【井筒心平】、【松永真哉】といった熊本県の作家の器も並ぶ。

器のコラム

器は、気楽に選んでいい

日々様々な器を取り扱い、魅力を発信する器を伝える人々に、器選びを楽しむコツを聞いた。

「月まち」のアドバイス

器を選ぶとき、贈るときポイント

験担ぎの縁起柄



器に描かれる絵柄の中でも縁起が良いとされる「吉祥文様」は、使う人の健康や長寿、繁栄など様々な願いが込められている。早春に花を咲かせる梅は子孫繁栄や長寿を、ふくは「福を呼ぶ」など、意味を知ると、大切な人へ贈りたくなる。

【柳川藤治(熊本)】

1. 染付 市松河原文四方皿 (約幅12.5×奥行8.5×高さ2.5cm) 3,850円
2. 染付 瓢箪から梅豆皿(約長辺9cm) 2,750円
3. 染付 梅豆皿(約7cm) 3,080円
4. 染付 網目手福文四方皿 (約幅12.5×奥行8×高さ2.5cm) 3,850円

食卓を彩る可憐な花模様器



季節の景色や空気を食卓に運ぶと言われる器。「縁起の良いモチーフとしても知られる菊紋。内側と外側の縁柄で入っている作品はそう多くなく、山中拓実さんの手描きのあたたかさや色の濃淡のわらかさは、食卓にもよく馴染みます。

【山中拓実(愛媛)】

1. 菊紋茶碗【予約販売品】大(約直径11.5×高さ7cm)・小(約直径11×高さ6.5cm) 各5,280円
2. 5寸皿【予約販売品・特注】(約直径15.5×高さ2cm) 3,740円
3. 7寸皿【予約販売品・特注】(約直径22×高さ3cm) 5,940円

お祝いには食卓を支える逸品



結婚祝いや新築祝いとして器を選ぶときには、「手堅いものより、2番手3番手のものを」と平島さん。「日常で使う器はすでにお気に入りのものを使っていることが多いので、ここでは使える土鍋や急須、大きな鉢物などをご提案しています。

【牧田亮(岐阜)】

1. 給軸楕円鉢【予約販売品】(持ち手含む幅28.5×高さ8.5cm) 18,700円
2. 給軸取り鉢【予約販売品・特注】(直径13.5×高さ6cm) 各2,970円



平島美華さん

接客業を経て2006年に「ギャラリー月まち」をオープン。今年の7月に20周年を迎える。「器は正解がないからこそ面白い」と、様々な視点から器の魅力を伝えてくれる。

服を選ぶように器を選んで、食事の時間を楽しんでほしい

アンティークな装いの外観越しに見える、美しい器の数々。少し背筋が伸びるような気持ちで扉を開けると、「こんにちわ!」という明るい笑顔の平島さんの出迎えに、ほっと緊張がほぐれた。「器を選ぶとき、自分の好みや、今持っている器と合うかなど考えると思うんですけど、それってお洋服を選ぶときと同じなんですよ。これはダメ、これが正解、ということはないので、難しく考えなくていいんです」と、器に対して抱きがちな敷居をそっと下げてくれる。

平島さんは、訪れた人とよく話す。お客さんたちは話をしているうちに、「これを買おう」と決めていても、同じような器が家にもあった思い出したり、何か一つアイテムを足すだけで、普段の食卓がグッと引き立つことに気付かされたり。「お話ししていると、自然とお客さまも自分の考えが整理されていく。今、自分にどんな器の使い方が合っているのかというのを、一緒に考えていくような感覚でお話しています」。普段の食事、野菜の切り方や盛り付け方、時折お客さんが撮った食卓の写真を見ながら、しっかり話し込むこともある。その姿は、常連さんが「まるでコンシェルジュみたいね」と例えるほどだ。

器を手にとった人の食事の時間が、楽しいものであってほしいという平島さんの願い。そのベースになっているのが、生まれ育った家庭での食卓の記憶。「母が天ぷらをしていたら、好きなお皿に盛り付けてって言うてくるんです。子どもながらに、このお皿でいいかな、どう盛り付けようかなってすごく考える。食卓に並べると、「上手に盛り付けたね」って褒められるとうれしくて。食べる時間に対して、両親が自然と私を“参加”できる環境にしてくれていたんだと。だから食事の時間は、ただただ楽しかったんです。その原体験が、平島さんが伝える言葉の節々に宿っている。「“こうでなければならない”と思わずに、ラフな気持ちで器を選んでほしい」。器との距離をぐんと近づけてくれるような言葉に、次第に器を見る視点が変わる。どんな食卓になるだろうと想像すると、さらに器選びが楽しくなっていく。

※掲載の商品は売り切れとなっている場合があります。ご了承ください



ギャラリー月まち

熊本市中央区上通町9-14
TEL 090-9597-8820
営業日時 インスタグラムの投稿を参照
駐車場 なし
IG @tsukimachi.life



天草や南小国などの窯元の展示会も行われ、デザートにも器が使われる。「器が素敵だから盛り付けはシンプルです」と陽子さん



『HIKE』オープン時に作成したイメージブックには、たくさんの写真が貼られている。おふたりも誰かにまねぶことで、イメージを膨らませていったと言う



不定期でクリエイターの展示会や野菜の直売会も行われる。2/26~3/10は小代庵種徳窯・福田理衣さん、3/28~4/5は吹きガラス作家・森永豊さんの展示会を開催



好きな器はたくさん使いたい! 目でも楽しめる小鉢使いな定食

1階はカフェ&ショップ、上階はお宿として営業する『HIKE』。県内外の人たちが多く集い、玉名のランドマークの一つになっている。オーナーの佐藤充さん・陽子さんご夫妻は、世界一周の旅を終えた後に帰国した国内旅行中に、荒尾・玉名などでつくられる陶器「小代焼」が扱われている民芸店に出会った。玉名は陽子さんのふるさと。地元を離れたことで知った熊本の誇りに出会い、窯元のある玉名で発信しないなんてもったいない!と器専門のオンラインショップ「タシュロン」を立ち上げた。

その後、器好きなふたりがカフェをオープンしたのだから、使いたい器は山のよう! 定食には、小代焼「ふもと窯」を中心に小鉢がこれでもかとプレートに詰め込まれている。「このギュッとした感じ、素敵でしょう」と微笑む陽子さん。丸皿だけでは配置が難しいところに角皿を加えることで、不思議とピッタリとはまってくる。大皿に数種類の料理をレイアウトするよりも、一品一皿のほうが盛り付けもやすいというメリットも。「例えば、違う窯元の器でも、土でつくられたもの同士は相性がいいんです。幾度か通うと分かるが、登場する器は都度変わってくる。『HIKE』には大型の器保管庫があるに違いない……。次はどんな器に出会えるのか。それもまねぶ楽しみの一つだろう。

世界の中でも、器を四季で使い分け、たくさんの数を使うのは日本ならではの文化です。若い方にも気軽に手に取っていただけるとうれしいです



オーナー 佐藤充さん、陽子さんご夫妻

HIKE

玉名市秋丸415-2
TEL 0968-72-0819
営業時間 11:30-19:00(金・土曜のみ21:00まで)
定休日 水曜
駐車場 「菊池川河川敷公園駐広場」利用
IG @hike_tamana



「ふもと窯」(P11)で紹介をはじめ、『すまの亀屋』平沢さん(P10)で紹介などの器が常設販売。南関町の『ヤマチク』の器も並ぶ



menu

距離の近い生産者から届く季節の野菜をたっぷり使った定食などが楽しめる(写真はメニューの一例)。料理の内容は季節ごとに変わるので、Instagramをチェックして

丸皿と角皿の組み合わせで、おさまり良く。

一品一皿にすることで、盛り付けも楽チン。

同じ窯元や地域の器でそろえると、しっくりくる。

「HIKE」の器使い



存在感たっぷりのウォーターボットは、花器としても使えるので1つあると食卓が華やかはず



まねぶ、器使い

メイン、サラダ、ごはんやパンを盛り付けやすいオーバル皿があれば、見映えがいいワンプレートごはんが完成！ 飯碗やスープ皿としてはもちろん、抹茶やカフェラテなどドリンクにも使えるボウルと合わせて、カフェ気分も上がる。

テーマ
「カフェごはん」



豆皿は美味を添えるほか、カトラリー置きとしても便利。簡単に済ませたい時、ひとりごはんの時でも、器に盛ってトレーに載せるだけで、食事の時間が豊かに



深みのある大鉢が一つあると、種料理やスープだけでなく大皿料理でも活躍してくれる。大きい器の収納に悩むときは、フルーツを入れてインテリアのように入れてインテリッパの収納がベター

陶器は貫入と呼ばれる細かなヒビ模様が入ることがあり、使い込んでいくうちに少しずつ色が入ることも。汚れと思わず器が育つ経年変化として、食卓に馴染む感覚を楽しんでみて。

「Enne.」の提案

器のセレクトショップ2店が教える、食卓のシーンが楽しくなるような、オススメの器のコーディネート。

1. 【星野久美(熊本)】叩きボウル (直径12×高さ7cm) 5,000円
2. 【高須健太郎(福岡)】鉄軸梅円長皿 (幅31×奥行19×高さ3cm) 5,500円
3. 【星野久美(熊本)】叩きのマグカップ (直径10×高さ9.5cm) 7,000円
4. 【星野久美(熊本)】叩き鉢 (直径20×高さ5cm) 10,000円
5. 【星野久美(熊本)】花豆皿 (直径8.5×高さ1cm) 1,320円

※手づくりのため、サイズには多少の誤差があります。※掲載の商品には売り切れや在庫不足の可能性があります。ご了承ください。

「うつわ屋」の提案

メインの器は、煮物料理を載せるイメージで深みのある中鉢をセレクト。中鉢に入った青色に合わせて箸置きにも青を、飯碗と小皿を決めの色にするなど、一つのお膳の上でバランスを見て組み合わせることも楽しい。

お膳には、「うつわ屋」が作家ものを取り扱った余宮隆さんと、余宮さんの一番弟子として活躍する水谷和音さんの、「師弟」の器が共存。作家に注目した器選びも面白い。

テーマ
「汁三菜」



取り皿のベースは5寸皿(直径約15cm)だが、汁三菜としてお膳に載せるのであれば、4寸皿(直径約12cm)で十分。料理に合わせて豆皿などさらに小さい器と組み合わせる。



飯碗を明るい色味にしたら、そのカラーやデザインに合わせて他の器の形や色、素材を変えてみて。同じ料理でも見え方が違うなど、新しい発見にも出会える

1. 【水谷和音(熊本)】アイアンブルーのぎ輪花鉢5寸(約直径16×高さ5.5cm) 3,300円
2. 【余宮隆(熊本)】魚文4寸皿(約直径12×高さ2.5cm) 3,300円
3. 【石川津宝堂(石川)】山中塗 根菜碗(約直径10.5×高さ6.5cm) 6,600円
4. 益子焼 花重蓋皿(直径約4.5cm) 550円
5. 【余宮隆(熊本)】掲軸飯碗(約直径12.5×高さ6cm) 4,950円
6. 【古谷製陶所(滋賀)】ヒメリンゴ(約直径9×高さ4.3cm) 1,760円
7. 【井上知江(熊本)】輪花四方中鉢(約直径15×高さ6cm) 2,530円
8. 波佐焼 花詰飯碗(約直径12.5×高さ7cm) 3,080円
9. 【増淵篤有(宮崎)】トクサ4寸深皿(約直径12.5×高さ2.5cm) 2,970円

おしゃべりに夢中でつい時間が過ぎていく友達とのお茶会に、中国茶はいかが。少量ずつ、何回も淹れて味の変化を楽しめる中国茶は、茶器もかわいらしく気負わずに楽しめるので、おもてなしに喜ばれるはず。

テーマ
「友達とお茶会」

テーブルに並べられているだけで楽しくなる茶器セット。急須の役割となる蓋碗を載せている茶盆は、浅い窪みを生かして普段はアクセサリーや小物置きとしても活用できる。



オブジェのような形のフラワーベースは、お花を活けるだけではなくカトラリー入れとしても食卓を彩ってくれる。真鍮のアンティークスツカは食卓にもスイーツにも使い勝手がいい



1. 蓋碗(約120cc) 7,200円
2. 茶盆(直径20×高さ2cm) 11,000円
3. 茶杯(直径5×高さ3cm) 3,300円
4. 花豆皿(直径8.5×高さ1cm) 1,320円
5. 茶海(約120cc) 3,850円
6. ゆらぎ鉢(直径13.5×高さ6cm) 4,400円
7. 四角皿(幅17×奥行17×高さ2cm) 4,400円
8. 【一色佐和(栃木)】フラワーベース(口径4×高さ13cm) 9,900円

黒色の器は、載せるものをより美しく引き立ててくれる万能皿。緑がほどよく立ち上がっているため、様々なタイプのスイーツを載せたり、取り皿にしたりと出番も多い。

独特のフォルムと質感が魅力のゆらぎ鉢は、普段の料理はもちろん、きな粉たっぷりのわらび餅など和菓子を入れてもじっくりおさまる。

使っていくほどに表情が楽しめるのが器。日々の食卓や暮らしに馴染んでいく様子や、育てていく感覚を楽しんでもらえたらうれしいです



オーナー 真千夏さん
看板犬のウタくん

Enne.

熊本市東区沼山津3-10-5
営業時間 11:00-17:00
定休日 水曜、他不定
駐車場 3~5台
IG @enne.kumamoto

料理の景色が浮かぶ器を選び

普段使いからゲストへのおもてなしにもおすすめの器を教えてくださいましたのは、住宅街にひっそりとオープンした器のセレクトショップ「Enne.」。食べるのが大好きと話す店主・真さんは、「食べたいものが自然と浮かぶかどうかで、器を選んでいる気がします。例えば今回紹介している大きい叩き鉢を見た時には、透き通ったおだしとおでんが浮かんだんです(笑)。テイクアウトのお惣菜でも、お気に入りの器に載せるだけで幸せな気持ちになると思うんです」。そんな想いから、店内には気負わずに手に取れる、普段使いの器が並び、「作家さんの器と聞くとハードルが上がるかもしれませんが、手仕事のあたたかさや作家さんの想いを感じてほしいです」。フィンランド語で「緑」を意味する店名の通り、器を通した新しい出会いを導いてくれる。



沼山津の住宅街にオープンして1年が過ぎた。静かな空間で、ゆっくりとお気に入りの器を探したい



ギャラリーのような店内は、インテリア好きの真さんのセンスが溢れる空間。熊本では取り扱っていない県外作家の器も並び

器屋さんにまねぶ、器でろえ

どうしても品数が少なくなるとどんぶりごはんでは、大きくて見た目にも印象的などんぶりをセレクト。どんぶりとは異なるテイストの小鉢を合わせると、少ない品数でも食卓が華やかになる。

洗いどんぶりには、緑が花びらのように波打つかわいい「輪花」のうつわを選んだり、明るいどんぶりには軽やかな印象のガラスの小鉢を選んだり。バランスを意識した器選びが楽しい。

器の性質や種類によって、取り扱いやお手入れは様々。店頭で聞くのはもちろん、うつわ屋ホームページの「器について」に詳しく書かれているので、ぜひチェックを!

「器は出会いのもの」とよく言われます。定番で入ってくるものもあれば、二度と出会えないものも。気になる器があれば、気軽にお尋ねください!



テーマ
「どんぶりごはん」



ガバオライスなど洋食を載せる時も、深みのある大きいうつわを選ぶのがベター。ガイド(縁の模様)があるうつわは、その下におさまるくらい入れると、見た目も綺麗

どんぶりは小さいものよりぜひ大きいものを選んで。ごはんものでも細料理でも、どんぶりの6~7分目まで入れるくらいが、一番見映えがいい。

1. 【余宮隆(熊本)】白マット輪花取皿(約直径13×高さ3.5cm) 3,850円
2. 【向山堂(茨城)】刷毛目井(約直径17.5×高さ9.5cm) 4,400円
3. 【陶房カタチ(熊本)】角豆皿(幅約7cm) 660円
4. 【本郷里奈(福岡)】ミモザ楕円鉢(約直径22×高さ5.5cm) 4,180円

自分の直感を信じて器を楽しむ

様々な形、素材の器を組み合わせる楽しみ方を教えてくれたのは、今年で創業28年目を迎える「うつわ屋」。これまでに、数えきれないほど多くの人と器とを出会ってきた「まちの食器屋さん」だ。「食事の時に料理を取り分けるスタイルか、一人ひとりお皿に載せて出すのか、家庭によってそれぞれですね。器を普段使いできるように、迷われる方には普段どんな料理を食べられているかお尋ねして、実際に使うイメージをしてもらうようにしています」と店主の小山さん。その時に大事にして欲しいのが、「この器いいな」という直感。「好きな器だと、どうにかして使うでしょう。その直感を信じてほしい」と、小山さんはやさしくアドバイスを。様々なニーズに応えてくれるバリエーション豊かな品揃えと確かな提案が、私たちのいつもの食事をより楽しい時間してくれる。



あたたかな光が差し込む店内は、様々な暮らしのシーンを切り取ったような心地いい空間が広がる



店内奥にはギャラリーがあり、個展や企画展を年10回ほど実施。3/14~4/5には、12人の作家による「オクリモノ展」が開催される





まねぶ、器使い

「いつか納得のいく器をつくりたい。でもならない。だから今があるのかな」。作陶中の尚之さんの隣には息子の亮哉さんの姿も

小代焼ふもと窯



現存する小代焼の窯元の中で最大級の6基の登り窯を持つ「小代焼ふもと窯」。その名前が全国的に知られることになったのは尚之さんのスリッウェアの存在もある



「小代焼(じょうだいやき)は約400年もの間、人々の暮らしの中で使われ続けてきた九州を代表する陶器。流行に振り回されず、実用・点張り。丈夫で料理を受け止める力がある。使う人の生活にちゃんと残る。目立たないけど、長く愛される。そんなかつこよさがある。『小代焼ふもと窯』は6基の登り窯を有する名窯で、2代目の井上尚之さんを中心に作陶を行っている。尚之さんの取り組むスリッウェアは『ふもと窯』がつくる代表的なスタイルの一つ。赤みのある土の上に流動性のある化粧土でするすと描く模様の独創性と、シンプルながらも芯が強い生活の器たちだ。『家庭の中に溶け込むのが上手な器を作りたい』と日々思っています。食器棚の一番前という目撃は、昔も今も変わらない。尚之さん。そんな思いでつくられるから、尚之さんの手がける器は、和洋を選ばず王様の料理を引き立ててくれる。人にどう使ってほしいかと尋ねると「使ってもらえるだけで超うれい。個人的には割れるまで使ったらまた新しいものを買ってほしい。それでこそ暮らしの道具ですから」と返ってきた。その通り!



荒尾・玉名地域を象徴する小島山から採れる鉄分を多く含む良い赤土を使い、釉薬には窯灰や木灰などが用いられる。素朴ながらも力強い風合いはここから生まれているようだ

小代焼ふもと窯
荒尾市府本1728-1
TEL 0968-68-0456
営業時間 8:30-18:00(展示場)
定休日 月曜 駐車場 あり
IG @fumotgama

器を購入できる場所
HIKE(玉名市)
URBAN RESEARCH熊本店



窯入れの前の器たちに夕方の光が降り注いで綺麗。ふもと窯は現在、初代の泰秋さん、二代目の尚之さん、さらに息子の亮哉さんを中心に数人のお弟子さんと一緒に作陶を行っている



中世イギリスの技法・スリッウェアの絵柄を、話しながらもスラスラと描いていく尚之さん。白い化粧土を細かく垂らしたのや、楕円の道具で引っ掛けた模様など7種の絵柄を施す



ショップでは泰秋さん、尚之さん、亮哉さんそれぞれの販売スペースがある。また、2階には『小代焼展示資料館』があり、小代焼の歴史や貴重な資料を見ることが出来る

器の人の声をきく

つくり手が考える、器の楽しみ方、器とのつきあい方。その思いに触れると、日々ぐんと深いものになっていく。普段使いの器をつくる2つの窯元を訪れた。

しみ方、器とのつきあい方。手にする器への愛着も、きそう。の窯元を訪れた。

すゑもの亀屋



独立後、釉薬の知識を深めるために、地元である茨城の陶芸学校で釉薬講座を学んだ平沢さん。知識と経験から生み出される器たちは、強さと柔らかさが共存しているような雰囲気を持つ



「金峰山の中腹あたりに『すゑもの亀屋』はある。ここで作陶しているのが平沢崇義さんだ。東京で会社員として働いていた平沢さんは、ふと土をさわって陶芸家の細川護光さんに出会い、師事。陶芸の道へ進むこととなった。独立後熊本市内の古いビルの一室に小さな窯を持ち、2021年には『山幸窯』の山本幸一さんの工房を譲り受けてこの場所に根を下ろした。取材時、扉を開けて「まずはお茶でも」と、お手製の蓋碗と茶杯で出迎えてくれた。柔らかなフォームでありながら端正な雰囲気を感じ、手にしつくりなじむ使い勝手の良さを感じる。「飲食店を営んでいる妻の意見を聞いたり、自分もお茶を淹れたり料理をするから、基本的に自分が欲しいものをつくっています。そうまっすぐに語る平沢さん。棚にびっしりと並ぶ茶器と食器たちに、二人の偉大な陶芸家から受け継いだ地下に埋まる穴窯で焼く器を主軸としながらも、電気窯で安定した焼成も同時並行で行なっており、独自性と再現性の境界を確かな技術と自由な発想で織り成していた。

取材時は船のような器をつくっていた平沢さん。「人によってはオブジェにもなるし、花器にもなるし」と、使い手を想像する時間も一興



日常になじんでいく 端正で自由な器たち

金峰山の中腹あたりに『すゑもの亀屋』はある。ここで作陶しているのが平沢崇義さんだ。東京で会社員として働いていた平沢さんは、ふと土をさわって陶芸家の細川護光さんに出会い、師事。陶芸の道へ進むこととなった。独立後熊本市内の古いビルの一室に小さな窯を持ち、2021年には『山幸窯』の山本幸一さんの工房を譲り受けてこの場所に根を下ろした。取材時、扉を開けて「まずはお茶でも」と、お手製の蓋碗と茶杯で出迎えてくれた。柔らかなフォームでありながら端正な雰囲気を感じ、手にしつくりなじむ使い勝手の良さを感じる。「飲食店を営んでいる妻の意見を聞いたり、自分もお茶を淹れたり料理をするから、基本的に自分が欲しいものをつくっています。そうまっすぐに語る平沢さん。棚にびっしりと並ぶ茶器と食器たちに、二人の偉大な陶芸家から受け継いだ地下に埋まる穴窯で焼く器を主軸としながらも、電気窯で安定した焼成も同時並行で行なっており、独自性と再現性の境界を確かな技術と自由な発想で織り成していた。



遅い時は夜まで開くという工房には小さなキッチンもあり、自分で料理も作るという。「実際に妻と使いながら、大きさや深さをフィードバックし合って次に落とし込むことも多いです」

すゑもの亀屋
熊本市西区河内町
※訪問の際は事前にInstagramからDMを。所在地の詳細はその時にお知らせ IG @suemonokameya



家業が別業料理屋で屋号が「亀屋」だったことから屋号を継いだ。「陶物(すゑもの)を付けたのは、器だけに振舞われず、自由に色々なものを作りたいという思いが込められている



師匠である細川護光さんが茶道具をつくる人だったことも影響し、茶器も多く手がける。「特別なことではないですよ」と笑いながらも丁寧に淹れてくれるお茶がとても嬉しい



平沢さんの手がける器たち。皿は約4,000円、茶杯は約5,000円、茶海は約7,000円、蓋碗は10,000~15,000円ほど。毎年冬に一度窯開きを行い、当日はたくさんの方が訪れるそう

器を購入できる場所
HIKE(玉名市)