

145 No. 7: 日本料理と器一用の美「益子焼」に関心 (令和元年9月25日)

栃木県が香港に事務所を設けたのは1990年。当時、日本食レストランはほとんど無かったが、今では1300店を超えるほどだ。香港の人々にとって日本食は身近なものとなり、それに伴って嗜好も変わった。かつては生の魚は食べず、ネバネバしたものが大の苦手だったが、刺し身はもちろん、納豆やとろろも食べるようになった。成熟した市場だからこそ「食と器の組み合わせ」に理解を示し、この彩りの日本料理にはこの器、繊細なあの料理にはあの器といったこだわりを持つ人も少なくない。



【イベントの様子】

昨年3月に日日和器（Hibiwaki）が主催した「器と暮らし～Utsuwa & Living～展示会」のオープニングイベントでは、益子焼をはじめとする日本各地の陶芸家の酒器を用い、栃木の地酒を提供した。来場者は酒器の見ただけの美しさだけでなく、肌触り、舌触り、そして器によって変化する地酒の味わいを大いに楽しんでいた。

こうした中、中環のARTS & CRAFTS STUDIOにおいて、オフィスましこのねのプロデュースにより、今月29日まで益子焼の展示会が開催されている。9月6日のオープニングパーティには、在香港日本国総領事館の和田充広大使兼総領事をはじめ、教育・文化関係者、報道機関など約80名が参加。栃木のワインと地酒を片手に、益子で活動する作家10人の作品を熱心に鑑賞していた。

翌7日は、来港した伊藤丈浩氏、大塚雅淑氏、笠原良子氏、栗谷昌克氏、宮田竜司氏によるギャラリートークとデモンストレーションが行われた。

70名を超える参加者は、「用の美」を追求する益子焼の歴史や作家自身のこだわり、作品に込められた思いなどを真剣な面持ちで聞き入り、ろくろの実演を写真や動画に収めていた。中でも、伊藤氏のスリップウェア制作の実演は見事で、参加者は息を詰めてじっと見つめていた。

益子焼は外からの職人の受け入れにも寛容であり、現在約400人の作家がいるといわれている。それぞれが切磋琢磨しながら個性豊かな作品を創り、伝統工芸品を次の世代に繋いでいくことができると良いと思う。

なお、ギャラリーのオーナーによると、初日だけで約3万香港ドル（40万円超）の売り上げがあったとのこと。香港人は価値あるものにはお金を惜しまないのである。

毛塚 隆弘(けづか たかひろ)

栃木県香港事務所所長。

1993年県庁入庁。産業政策課、国際課などを経て日本貿易振興機構（ジェトロ）に出向。2017年4月から現職。栃木市出身。