



上/リーガロイヤルホテル小倉の高層階などにある上野焼ペアカップ。左から/上野焼協同組合13窯元がそれぞれに趣あるカップを製作。/小倉を代表する高層シティホテル。/小倉城主の御用窯としての歴史を持つ上野焼。/「小倉織」を現代風にアレンジした落着きのあるフロア。



上/3月に新設された福岡空港内のダイヤモンド・プレミアラウンジ。右から/中央で存在感を放つ上野焼。/サクララウンジに飾られている花器。/JALのラウンジを示すプレート。/両ラウンジにつながる受付。日本を代表するインテリアデザイナー小坂竜氏がデザイン。

## 上野焼がカナダで 日本文化の魅力発信

在カナダ日本大使館でのお茶会などで上野焼が使用され、日本文化の魅力が発信されています。福智町出身でカナダ在住の藤井歩さんとのつながりから、日本文化の総合芸術と言われる茶道紹介で、上野焼の茶碗によるお点前が現地で披露されています。



←在カナダ日本大使館主催のお茶会会場、中央は門司大使夫妻。

↓福岡市中央区薬院大通駅の約6mのモニュメント「Peace」は上野焼の陶芸家・高鶴元さん作。



↓博多駅前の「JR九州ホテルプラッサム博多中央」には九州の伝統工芸として十時窯の水指が。



↓アクロス福岡「匠ギャラリー」では上野焼を含む県内7つの国指定伝統的工芸品などを紹介。



小倉駅新幹線口に位置する地上29階建の「リーガロイヤルホテル小倉」では、高層階など約80の客室に上野焼のカップが常備されています。遠州七窯の一つで、かつては小倉藩の藩窯であり、小倉と深いつながりをもつ上野焼。県外や国外からの利用者が多く中で、小倉の隠れた逸品を紹介したい」という思いで、2年前から上野焼、昨年からは小倉織の縦縞デザインを取り入れられています。

このように、上野焼が今、わたしたちの知らない所で多くの人の目に触れています。次ページでは、より身近な場所で活用されている例をご紹介します。

福岡の空の玄関口・福岡空港内の「ダイヤモンド・プレミアラウンジ」に、「サクララウンジ」に、上野焼が使われています。このラウンジは、JALがハイクラス会員などへ提供しているゆったりくつろげるスペースで「日本のたたままい」をコンセプトに今年3月に一新されました。久留米緋や八女提灯など福岡の伝統工芸を随所に織り交ぜつつ現代的にアレンジ。上野焼は8点が展示され、上質かつ洗練された空間で存在感を放っています。

## あがのやき あっ! ここにも 上野焼

皆さんご存知、町の自慢のひとつ「上野焼」。日々の食卓で愛用中の人も多いと思いますが、じつは各家庭のほか、わたしたちがよく知る意外な場所でも使われているようです。今回は町内外で上野焼がどのような使われ方をしているかを探り、その魅力に迫ります。

渡窯

北九州市八幡西区 | 手打ちそば  
そば処 一清庵

Isseian



上野の酒器と器が高める  
銘酒と本格手打ちそばの風味。

店主：瀬戸山 清裕さん

6年前の開店当初から「春の陶器まつり」で渡窯の器とコラボした手打ちそばが好評をいただいています。店では十割、二八など産地の特徴に合わせたそばや30種以上の一品料理のほか、酒の品揃えも自慢。上野焼の酒器と器で銘酒と料理をお楽しみください。

●北九州市八幡西区堀川町1-14 ☎093-601-1331

春の陶器まつりでは例年「平尾台手打ちそば倶楽部」の応援出店で200食以上が数時間で完売。



>>

TOBIUME  
×城之窯

あっ!  
ここにも

上野の器が彩る  
とっておきのお店

町内のお店だけでなく、遠くは都内や海外でも使われている上野焼。そんな多くのこだわりのお店の中から一部を厳選してご紹介。用いる人ごとの視点や用途、お客様が過ごす場面や空間にマッチした上野焼の魅力に出会いました。



遠賀や田川産の野菜なども使用。器と料理を五感で楽しみ、ここで器を知り上野を訪れるファンも。



北九州市八幡西区 | 日本料理

TOBIUME

Tobiume



地元の食材と文化を原点に  
新しい日本料理のカタチを発信。

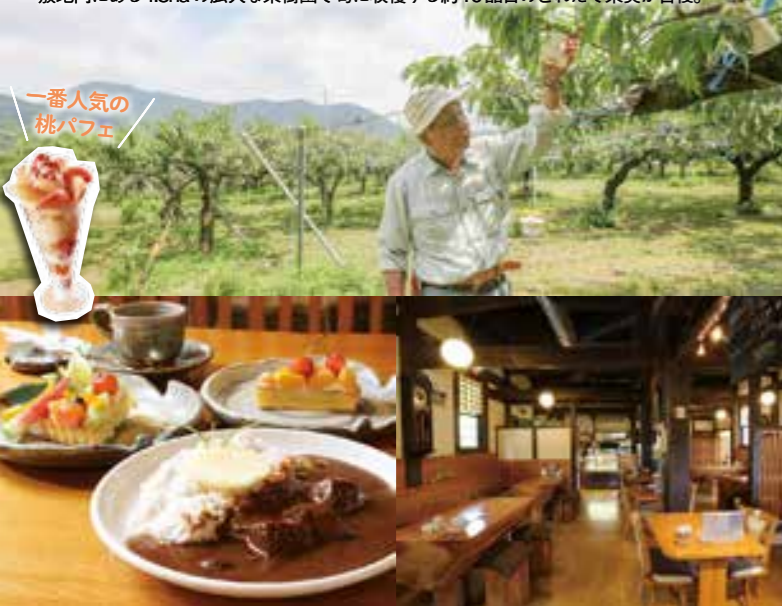
料理長：田代 晃司さん

<<

地元の食材の力や文化の魅力を見直し、良質な素材を厳選しています。幼い頃から馴染みのある上野焼もまた地元の誇りの一つ。和食での上野焼ショープレートも特注で考案しました。地元の陶器を地元の店が使うことで相乗効果が生まれると思っています。

●北九州市八幡西区千代ヶ崎3-14-11 ☎050-1187-1369

敷地内にある4.8haの広大な果樹園で旬に収穫する約10品目のとれたて果実が自慢。



一番人気の  
桃パフェ

みやこ町 | レストラン  
フルーツ工房えふ

Fruits Factory F



土からの恵みの果実を  
木の釉薬の上野焼で彩る。

代表取締役：松木 実さん

<<

手間と愛情を惜しまず果物一筋35年。そのおいしさを決める土づくりにもこだわっています。店内では、敷地内にある果樹園の梨の木の灰釉で、柴のと窯が作陶した器を使用。土の恵みが生んだ器と共に、大自然の中で旬のフルーツを味わってみてください。

●京都府みやこ町岸川大坂 280-11 ☎0930-42-3212



柴のと窯

福智町 | カフェ

元彦茶寮

Motohiko Saryo



ここにしかない上野の魅力で  
一期一会のおもてなし。

オーナー：岩男 元彦さん

器、自家製の一品、季節の花、せせらぎのある庭など、上野ならではの魅力をゆったり味わってほしい。そういう思いで提供しているくつろぎの空間です。「大事な人を連れて来たい」と今後も言っていただけるよう、さりげないおもてなしの心を大切にしていきます。

●福智町上野 1729 ☎28-3200 (ご予約をオススメします)

>>



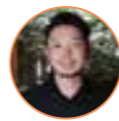
広大な庭園の花々が彩る鮮やかな花かごに誰もが感動する「抹茶とお菓子膳」(1,000円・写真㊤)。

元彦窯

福岡市中央区 | もつ鍋

仙頭

Sendo



店の奥深い雰囲気づくりに  
味わい深い上野焼を起用。

店長：小峰 充蔵さん

皿や酒器のほか、店内のいたる所に上野焼を使用。古民家風の店に器の素朴さがマッチして雰囲気を高め、お客様からも好評をいただいています。今月でオープン1周年。今後も質にこだわった福岡の郷土料理を趣の深い器で提供していきたいと思っています。

●福岡市中央区大名 2-1-42 ☎092-406-4978

>>



評判のもつ鍋は6種、写真は一番人気の「炙り塩もつ鍋」。一品料理も上野焼が引き立えます。

庚申窯



シェフ:本田 フトシさん

田川出身のシェフがお届けする  
“男のフレンチ”

●福岡市中央区天神 1-15-14 ☎092-717-3001

田川に住んでいた時には見えなかった地元の良い所が、今やと見えようになってきました。上野焼をはじめ田川にはまだ知られざる魅力がたくさんあるはず。それらのポテンシャルを引き出す一助になればうれしいです。



ミシュランガイド福岡にも掲載されたアニオン、高級食材を気軽に楽しめる本格的なネオビストロ。



アニオン  
AIGNON



シェフ:辻塚 幸祐さん

アガノ・ラミュの器とともに  
7月31日オープン

●福岡市東区宮松 3-12-20 ☎092-629-8272

7月31日にオープンした当店では、ほとんどの器をラミュでそろえ、カウンター正面に器を見ながら楽しめる棚を設けました。同じ器でも一つひとつ表情が違うのも上野焼の魅力。“脱皮”という意味のラミュを上野焼作家と創作できたように、双方の努力があれば新しい価値が生み出せると信じています。「自由な発想の新しいフレンチ」をお届けしながら、ラミュの魅力を高めていけたらと思っています。



ママゴト  
mamagoto



在カナダトロント総領事館料理長などを歴任したシェフの感性あふれる逸品。

“Agano La mue”が使われている一流の3店舗をご紹介します

# 上野の器が広げる可能性

田川の魅力にこだわり抜いた  
観光列車を走らせたい!



田川広域連携プロジェクト  
あったがわの旅  
山本 剛司 部会長

田川エリアで全国的に勝負できる観光資源は限られています。中でも器で言えば上野焼のネームバリューは断トツ。これからの田川への誘客は、ならではのツールを結びつけた「合わせ技」の魅力で勝負する必要があります。

今年、県と田川市郡で取り組んでいるプロジェクトとして、グルメとスイーツを結びつけた観光列車を企画しています。もちろん使用する器は上野焼。地元食材にこだわった料理やスイーツを田川出身の本田シェフ(アニオン)に創作していただき、上野焼の素敵な器でお客様に提供したいと考えています。

やはり、非日常の特別な空間を生み出さなければ、魅力や価値は伴いません。そのためのキラーコンテンツが上野焼であり、田川のイメージリーダー的な存在だと、わたしは思っています。

今回、わたしたちの知らない多くの場で上野焼の価値と魅力が認められ、広まっています。このことを再確認できました。町のふるさと納税でも、ピアカップが当たる特典が人気を集めています。町を代表する特産品が愛用され、地元住民として自慢に思える反面、上野焼のことを意外とまだまだ知らない現実があります。まずは地元産地に住むわたしたちが町の誇りに目を向け、知り、使うことによって、特産品の可能性は広がるはずなんです。



上野焼のピアカップ

テーブルに華を添える器。それを実感させる新しいブランドが上野焼から誕生しました。「アガノ・ラミュ」。監修は福智町のまちづくりでつながりを深めてきたNPO法人博多ミラベル21の辻塚幸祐シェフです。創作は上野焼協同組合の若手作家が担いました。40年以上前から時代の人々が挑戦を続け、創造を重ねてきた上野焼の伝統。その延長にあるチャレンジの一つが、今回のプロジェクトです。



Agano La mue

本場フランスの一ツ星レストランで修行したシェフの腕が光る繊細かつ華やかな一皿。



シェフ:中島 英人さん

本場フランス仕込みの技に  
華をそえるアガノ・ラミュ

●福岡市中央区春吉 2-16-12 ☎092-721-1713

ピサンリ  
Pissenlit

フランスでの修行経験を生かし、伝統技法の料理に独自のアレンジを加えたメニューをご提供しています。上野焼は和のテイストが強いと思っていましたが、ラミュは料理を選びません。一つあるだけで食卓が華やぐのではないのでしょうか。器に触発され、新たなメニューができそうで楽しみです。



←県と田川市郡の広域連携で観光列車として使われる予定の平成筑豊鉄道車両「浪漫号」。



青柳不老園 / 青柳洋介

Yusuke Aoyagi



天郷窯 / 西村省二

Seiji Nishimura



渡窯 / 渡仁

Jin Watarai



堀田窯 / 世良めぐみ

Megumi Seta



庚申窯 / 高鶴裕太

Yuta Kozuru

「華をそえる器」がテーマの上野焼の新ブランド「アガノ・ラミュ」。ラミュはフランス語で“脱皮”の意味。協同組合に加盟する若手作家が製作。作家写真の器がラミュで、現在このページ掲載の3店舗で使用。