



開窯三五〇周年を迎えた鍋島焼。「日本最高峰」と称される精緻な技術を間近に 全国に献上した鍋島焼12点を一堂にご紹介します

鍋島焼は、佐賀県伊万里市にある大川内山（おおかわちやま）でつくられる伝統的工芸品です。江戸時代、肥前を治めていた鍋島家が全国から選りすぐりの陶工31名を大川内山に集め、藩直営の「鍋島藩窯（なべしまはんよう）」を開いたことに始まります。以来約200年間、鍋島焼は将軍家への献上品を主な目的として制作され、「日本最高峰の磁器」と称されてきました。当時、その技術は門外不出とされていたことから、現在では藩窯のあった大川内山は「秘窯の里」とも言われています。

廃藩置県により藩窯は幕を下ろしましたが、その後民窯として再興。以降約150年にわたり、その伝統と技術は脈々と継承されてきました。

鍋島焼の伝統を受け継ぐ大川内山の窯元たちは、鍋島藩窯の技術と精神を未来へと伝えるため、1989年（平成元年）に始めたのが「献上の儀」です。以来、全国の名城所在地や佐賀県ゆかりの地へ鍋島焼の瓶子（へいし）や高台皿を献上しています。献上品は、陶工たちの卓越した技術と美意識が惜しみなく注がれています。今回はその献上作品の中から、選りすぐられた瓶子12点を展示。鍋島焼が誇る技巧と美の粋をぜひ間近でご覧ください。

2025年、鍋島焼は開窯から350周年を迎えました。鍋島藩窯の精神を受け継ぐ大川内山29の窯元は、現代の「鍋島焼（NABESHIMA）」を定義し、産地として伝統を受け継ぎながら、次の50年、100年に向けた新たな歩みを始めています。本展示では、350周年事業での取り組みもあわせてご紹介します。



今回の展示では、「献上の儀」で国内外・日本各地へ贈られた瓶子12点を一堂にご紹介します。いずれも成形、絵付け、焼成にいたるまで約4カ月、すべて手作業で仕上げられた作品です。

姫路城や大阪城といった名城所在地への献上品のほか、今年5月27日に、石破茂内閣総理大臣に贈呈した「瑠璃焼締松柏鳳凰文瓶子（るりやきしめまつかしわほうおうもんへいし）」もご覧いただけます。ほかにも、駐日オランダ王国大使館をはじめとする海外への献上作品も展示。大川内山と日本各地、そして世界との交流が垣間見える展示となっています。

また、開窯三五〇周年記念事業の一環で制作し、1年半をかけて記録された鍋島焼の制作風景や大川内山の自然、地域の人々の営みなどを収めた記録映像作品もお楽しみいただけます。

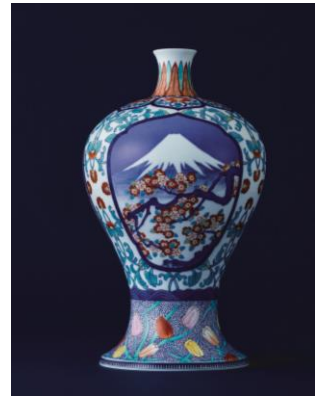
展示する献上品の一例



瑠璃焼締松柏鳳凰文瓶子
るりやきしめまつかしわほうおうもんへいし
2025 総理官邸 石破茂内閣総理大臣



色鍋島四季草加文瓶子
いろなべしましきそうかもんへいし
2024 大阪城



間取吉祥チューリップ唐花文瓶
まどりきちようちゅーりっぷからはなもんへいし
2016 駐日オランダ王国大使館

開窯三五〇周年事業 記録映像作品より一部抜粋



ろくろ成形



献上瓶子 赤絵付け

写真撮影：西山勲、動画撮影・編集：坂口幸司、仁田原力

開窯三五〇鍋島焼 特設サイト <https://nabeshima-yaki.com>

Instagram <https://www.instagram.com/nabeshimayaki>

「鍋島焼」献上の歩み展 関係者クレジット

企画・運営：伊万里鍋島焼協同組合

トータルディレクション：method Inc.（山田遊）

アートディレクション：長尾美術（長尾周平）

空間・展示什器デザイン：DAYS.（西尾健史）

什器制作：LEGNATEC

編集・執筆：竹尾真由美

「SAKURA CHILL BAR in EXPO2025」開催概要

全国でも有数のコメの産地である佐賀平野に、良質な伏流水が豊富な北の脊振山系と南の多良岳山系を有しており、昔から各地で日本酒造りが盛んに行われてきました。江戸時代には、佐賀藩（鍋島藩）が「米を売るより、酒を売ろう」と酒造りを奨励したほど。今回の『SAKURA CHILL BAR』は、桜の花びらが”舞い散る”中で、日本を象徴する“桜”と佐賀酒を楽しめる”チルアウト”な(ゆったりとした)体験ができるコンセプトバーです。室内に大きな桜の木と大量の花びらが敷き詰められた「桜プール」が設置され、佐賀の日本酒を中心とした「佐賀酒」の飲み比べや、鍋島焼で楽しむことができるメニューなど、ここだけの非日常体験ができます。『SAKURA CHILL BAR』はこれまでも2018年・2019年に東京都や佐賀県で開催し話題を集め、今回6年ぶりの開催になります。

イベント内容 : 室内で楽しめるインドア花見
大きな桜の木と大量の花びらに埋もれる桜プール
水面のゆらめきを楽しめる水面テーブル
佐賀酒3種飲み比べセットや、オリジナルグラス、鍋島焼の販売（詳細は下記参照）

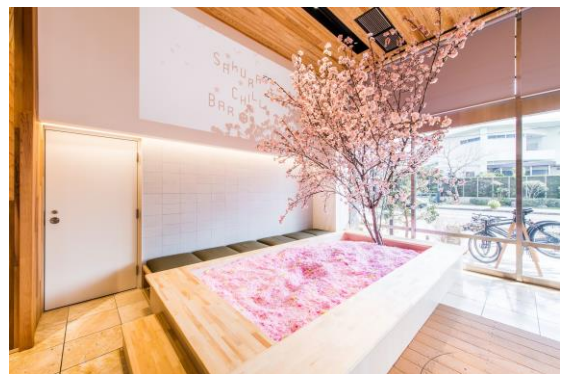
販売メニュー : お好きな佐賀酒3種飲み比べセット（3連枡で提供）・・・1,200円
The SAGAグラス（お好きな佐賀酒一杯付き）・・・800円
鍋島焼（お好きな佐賀酒一杯付き）・・・3,000円
田島柑橘園&加工所 なつみ（ソフトドリンク）・・・800円
※花びらに埋もれる桜プールのご利用にはいずれかの商品のご注文が必須となります。

企画 : アフロマンス/Afro&Co.

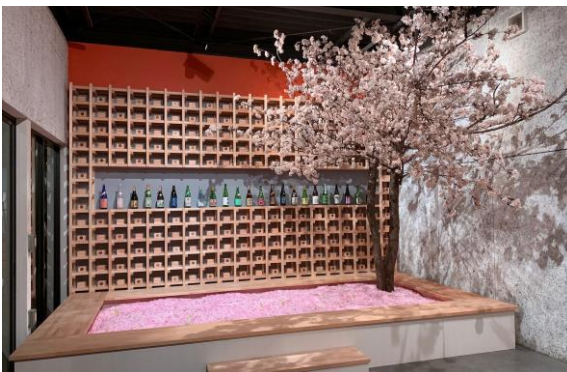
過去の「SAKURA CHILL BAR」開催の様子



2018年 東京開催



2018年 佐賀開催



2019年 東京開催



桜の木と大量の花びらに埋もれる桜プールでインドア花見

桜の花びらが舞い散る中でお花見体験ができる特別なインドア花見体験を提供。

会場内には大きな桜の木が設置される他、大量の花びらが敷き詰められた「桜プール」が登場。

全身桜の花びらに埋もれて記念撮影をしたり、膝まで桜の花びらに埋もれながら佐賀酒を楽しむことができます。



水面のゆらめきを楽しめる水面テーブル

会場内には薄く水が張られた水面テーブルも設置。今回、初めての試みとなります。

水面のキラキラとしたゆらめきを楽しみながら、佐賀酒を楽しむことができます。



オリジナルの「桜枰」と鍋島焼で楽しむ佐賀酒

会場では、佐賀県内21銘柄の日本酒からお好きな銘柄3つを飲み比べできる

「お好きな佐賀酒3種飲み比べセット（価格：1200円）をオリジナルのThe SAGAグラスと3連枰で提供。

さらに同佐賀ブースで実施している「鍋島焼 献上の歩み展」とのコラボとして、鍋島焼を購入すると

その酒器でお好きな佐賀酒を一杯楽しめるメニューも販売。



Sweet
シダレザクラ

花言葉：優美

甘口・超甘口。
酸との調和がとれたフルーティな味わい。



Dry
ヤマザクラ

花言葉：美麗

辛口・超辛口。
軽快でキレが良くシャープな味わい。



Fresh
ソメイヨシノ

花言葉：純潔

スパークリング系や生酒など
瑞々しい味わい。



Rich
ヤエザクラ

花言葉：豊か

旨みやコクがある
リッチな味わい。

佐賀の21蔵元から1銘柄ずつ提供予定。この21銘柄を桜の品種に見立てた4種の味わい「シダレザクラ(スウィート)」、「ヤマザクラ(ドライ)」、「ソメイヨシノ(フレッシュ)」、「ヤエザクラ(リッチ)」に分類し、お客様には好みの味わいや銘柄を3種選んでいただきます。

写真後段左より 蔵元名「提供銘柄」

- (1) 瀬頭酒造株式会社「東長 純米吟醸」
- (2) 幸姫酒造株式会社「純米吟醸 幸姫 RISE」
- (3) 佐嘉酒造株式会社「佐嘉 特別純米」
- (4) 合名会社 樋渡酒造場「純米酒 万里長」
- (5) 光栄菊酒造株式会社「Sukai清海 特別純米」
- (6) 小柳酒造株式会社「純米吟醸 高砂金漿」
- (7) 井手酒造有限公司「純米酒 若虎」
- (8) 矢野酒造株式会社「肥前蔵心 純米吟醸」
- (9) 宗政酒造株式会社「純米吟醸酒 炎社」
- (10) 松浦一酒造株式会社「プレミアム南高梅」

写真前段左より 蔵元名「提供銘柄」

- (11) 古伊万里酒造有限公司「古伊万里 前 純米吟醸」
- (12) 富久千代酒造有限公司「鍋島 純米吟醸 山田錦」
- (13) 合資会社基山商店「基峰鶴 Velvet」
- (14) 天山酒造株式会社「七田 純米吟醸 雄町50」
- (15) 合資会社 光武酒造場「手造り純米酒 光武」
- (16) 有限会社馬場酒造場「能古見 純米吟醸辛口」
- (17) 鳴滝酒造株式会社「聚楽太閤 純米吟醸」
- (18) 小松酒造株式会社「万齢 純米吟醸 希」
- (19) 五町田酒造株式会社「東一 山田錦純米吟醸」
- (20) 天吹酒造合資会社「天吹 超辛口 特別純米」
- (21) 東鶴酒造株式会社「東鶴 THE ORIGIN 山田錦」

焼酎王国として名高い九州の地で、全国でも有数のコメの産地である佐賀平野に、良質な伏流水が豊富な北の脊振山系と南の多良岳山系を有しており、昔から各地で日本酒造りが盛んに行われてきました。

2004年には、佐賀県産の原料と水を100%使用し、佐賀県の蔵元が醸造・蒸留、味や香り、バランスに優れ、厳しい味覚審査に合格した高品質な日本酒（純米酒）と焼酎（本格焼酎）を認定する「佐賀県原産地呼称管理制度」を創設。今年で20周年を迎え、佐賀酒のブランド化に大きく貢献しています。また、海外への輸出も盛んに行われており、世界中で佐賀酒が楽しまれています。



■ SAGA PIN <https://sagapin.jp/>

企画監修



アフロマンス

本名 中間理一郎。1985年3月7日、鹿児島生まれ、京都大学建築学科卒。独創的なエンターテインメント企画を生み出すクリエイター、クリエイティブディレクター、イベントプロデューサー、DJ。

「世の中に、もっとワクワクを」をスローガンに、クリエイティブカンパニー「Afro&Co.」を立ち上げ、泡にまみれる体験型イベント「泡バ」や、120万枚の花びらに埋もれるチルアウトバー「SAKURA CHILL BAR by 佐賀」、光り輝く路面電車でやきいもを楽しむ「マグマやきいも電車」など、話題性豊かな企画を次々と打ち出し、場所や世代を問わず、幅広い層から支持を得ている。

<https://afromance.jp>

九州7県合同実施イベントでの佐賀県PR

■オープニングセレモニーにおける各県知事によるPR

九州7県知事による鏡割り、来場者への特産品の振る舞いなどを行います。

(開催日時) 9月3日(水曜日) 11:15~11:45

■ステージイベント

ステージイベントでは、各県の伝承芸能等を披露するステージを実施。
佐賀県からは、鹿島市の母ヶ浦面浮立保存会（ほうがうらめんぶりゅうほぞんかい）による面浮立が披露されます。
面浮立は、鬼面を被り、笛や太鼓、鉦のリズムに合わせて勇壮に踊る佐賀県の代表的な伝承芸能です。

(出演日程) 9月4日(木曜日)

(出演予定時刻)

①10:00~10:30 ②12:30~13:00 ③14:10~14:40

※イベントの進行により時間が前後する可能性があります



■九州宝弁当

九州は豊かな自然と風土に恵まれた“食材の宝庫”。その九州の食材をふんだんに使った「九州宝弁当」を万博限定で販売します。佐賀県からは、米の食味ランキングで15年連続最高ランク特A受賞の自慢のお米「さがびより」と有明海の干満差から生まれる全国トップクラスの品質を誇る「佐賀海苔®」が使用されています。



九州の宝を世界へ ~Treasure Island・KYUSHU~について



大阪・関西万博のEXPOメッセ「WASSE」Northにて、九州7県合同出展「九州の宝を世界へ~Treasure Island・KYUSHU~」を開催。2,000平方メートルの広大なブースでは、九州各県の魅力が凝縮。観光、物産、食、自然環境、文化といった各県の地域資源を五感を通して体験できる、宝島のようなイベントです。