

器と食



器作家・中里花子さんの器で食事を楽しめる「たまとり」の鰯と人参の春巻き。唐津焼など日本が誇る伝統的な器と地元の豊かな食材を組み合わせ、料理人が手を加える。本物同士を掛け合わせることで生まれる新しい価値こそが、私たちがいま求めるラグジュアリーな形。

人と自然を感じる離島



椿の島、加唐島をはじめ、佐賀県には玄界灘に浮かぶ個性豊かな7つの島があり、美しく豊かな大自然を味わえる。ゆったりとした時間が流れる島でしかできない贅沢なものやコトがあるのも、佐賀の魅力の一つ。

体験できる宿



1日1組限定の日本初、日本酒蔵元直営のオーベルジュ「御宿 富久千代」。歴史的建造物をリノベーションして造られたラグジュアリーな空間で楽しむ地元の食材を使用した料理や佐賀の器、そして数々のコンペティションで受賞している世界最高峰の日本酒「鍋島」。ここにしかない時間をじっくりと味わい、記憶に残る唯一無二の体験を。

Information

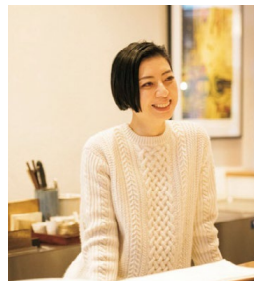
御宿 富久千代 / 佐賀県鹿島市浜町乙2420-1 ☎0954-60-4668 1日1組限定1棟貸し(4名まで)、1泊2食付き¥88,000 ⑥月・火

「器」「食」「場所」が感動体験を生み出す 私たちがつなぐ、新しい

お茶や焼き物など日本が誇るラグジュアリーな本物が日常の風景の一部となる佐賀。伝統を大切にしながらもつねにイノベーションで進化を続ける姿。今回は、歴史ある海沿いの街、唐津を中心に鹿島、離島を訪ね、新しい魅力を再発見。一度は訪れたいこの場所で、新しい SAGA JAXURY を体験

SAGA JAXURY

に、再び世界の注目が集まっています。する旅をしてみませんか。



料理家 / 食空間演出家

大塚瞳さん

「美しい器でおいしい食事を食べる。九州を離れたことで改めてその文化の素晴らしさに気づきました。『たまとり』は、私自身が唐津にこんなお店があったらいいなという想いを形にしたお店です。かっこつけすぎず、ふらっと立ち寄り輪が広がる。そんな場所を提供できたらいいと思います。」



器作家

中里花子さん

「私は現在、唐津とアメリカの2拠点で創作活動を行っています。世界中に私の器を通して唐津の素晴らしさや工芸としての焼き物の魅力を感じてくださる方がいたら嬉しい。器は使われてこそ意味のあるもの。私の器を通じてみなさんに思いをシェアしていきたいですね。」



バーズ・プランニング代表取締役

松尾聡子さん

「外から見たからこそ気づけた島の豊かさ。島を元気にするためにデザイナーの私ができることは、課題解決としてのデザイン。なので、天然の椿を軸に、関わるすべての人がしあわせになるものづくりを心がけ、次世代にもつないでいきたいと思っています。」



富久千代酒造取締役

飯盛日奈子さん

「酒蔵オーベルジュをはじめたことで、新しい輪がどんどん広がっています。今後はカフェも展開し、若い世代にも積極的に鹿島に遊びに来ていただきたい。訪れた人も、住んでいる人も喜んでいただけるよう、今はいろいろな種をまき、成長させていきたいと思っています。」



1 台所の一角にあるかまどに薪をくべ、羽釜で炊いたホカホカのご飯で握るおむすびは、やさしく滋味深い味わい。2 炭火で焼いたぶりは皮目に細かく包丁を入れ丁寧に仕事をすることで、シンプルな焼き魚も格別のおいしさに。3 「料理を作る上で大切にしていることは、素材をあまりいじり過ぎず、素直に料理すること」と話す店主の平河直さん。おいしいものを一番おいしいときに、その日に採れた食材を使用。4 鏡山の麓に佇む日本料理店。5 ぶりの塩焼きと菜の花の炭火焼きは唐津焼の作家・村山健太郎さんの器に載せて、唐津ならではの器を楽しめると、器目的で訪れる人も。6 葉わさびの醤油漬けが隠しアクセントとなったかぶと平目のお造り。7 べは唐津のコシヒカリで作る塩むすびとお椀。

Information
2名様より受け付け(前日までの要予約)。全10品のおまかせコース ¥12000 ④佐賀県唐津市鏡732 ☎0955-58-8898 ⑤昼 11:00~15:00、夜 17:00~22:00 不定休 <http://arutoko.ro.com>



あるところ

日本語に出てくるような、素材を活かしたシンプルで日本的な料理を作りたいと、築130年、元農家の古民家を改装した日本料理店「あるところ」。店主の平河直さんが作る料理は「豪勢」ではなく「豊か」。肩肘張らず、本来の自分に戻れる、素朴でやさしいおいしさを楽しみたい。

中里花子さんのモダンな唐津焼

師であり父でもある中里隆さんにもづくりを学び、唐津の工房を中心に米メイン州にある工房と行き来しながら創作活動を行う中里花子さん。アメリカはもう一つの故郷だと話す花子さんの器は、伝統的な唐津焼にアメリカのカルチャーが融合した、モダンでそれぞれの土地の自然や色彩からインスピレーションを得た優しい色合い。器は使われてこそ意味のあるものと、デザインしすぎない日常に寄り添う道具としての器を手掛ける。



1 中里花子さんの象徴的な器の一つ、チャクラディナー皿 ¥8800
2 「皮鯨」という唐津焼のスタイルをベースに、鉄ではなくコバルトを使用することでインクが滲み出たような唯一無二のデザインに。アーモンドボウル ¥8800 3 ログハウスのような佇まいの工房には天井にミラーボールが。ときにはここでパーティが行われるそう。



[Monohanako]
豊かな緑に囲まれた工房&ギャラリー。ギャラリーでは一点一点器の表情を見ながら、お買い物を楽しめる。④佐賀県唐津市見借 4838-20 ☎0955-58-9467 ⑤金・土・日 13:00~17:00 <http://www.monohanako.com>

4 「元アスリートなので、集中してゾーンに入るとワクワクする。作陶中は自意識を排除し、ロクロのスピードに委ね手に任せるのが自分には合っているのかな」と花子さん。



土屋由起子さんの黒唐津

陶芸家・土屋由起子さんの器のなかでもファンが多いのがおおらかで艶やかな黒唐津。「黒はとて魅力的な色。黒い器は料理がキマリ、日常がきゅっと締まるんです」と由起子さん。自然の素材から生まれる器は一面倒な黒ではなく、見る角度によって様々な色が浮かび上がる。

1 同じ釉薬でも一つとして同じものはなく、出来上がりは様々。偶然に生まれるそれぞれの個性が面白い。使い続けることにより表情は変化していくので、ぜひ自分だけの一品に育てていきたい。黒唐津緑反皿各 ¥11000 2 自身の指の跡で模様をつけた長皿 ¥11000 3 「隆太窯」で伝統的な唐津焼を学び、その後、自分だけの「黒」を見出した由起子さん。4 唐津焼の魅力である土の力強さがありながら、随所に宿る女性らしい繊細さが際立つ。黒という色彩が持つ新しい魅力を放つ。鉢 ¥55000



[由起子窯]
母屋では料理人である夫・英二さんとともに料理教室を主宰。④佐賀県唐津市浜玉町東山田 800-1 ☎0955-56-8701 ⑤9:00~17:00 不定休



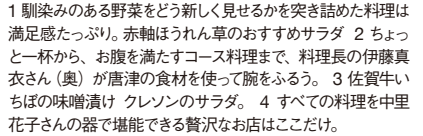
川島豆腐店

ざる豆腐を求め、全国から食通が訪れる200年以上続く老舗の「川島豆腐店」。こちらの豆腐の特徴は「水にさらさない豆腐」。ざるの目から豆腐に含まれる水分が自然に落ちることで旨みが凝縮され、なめらかで濃厚なコクのある風味に。芳醇な豆腐そのものの味わいをダイレクトに感じられると、一度食べたら虜に。

Information
朝一番にカウンターでいただく、できたてのざる豆腐は格別。「豆腐料理 かわしま」は、8時~10時の2つの時間帯で要予約。ランチは豆腐と日本料理の「おまかせ会席」、夜は日本料理のお店「日本料理 会席 かわしま」に。④佐賀県唐津市京町 1775 ☎0955-72-2423 ⑤「豆腐料理 かわしま」8:00~10:00 ~12:00 ~、「日本料理 会席 かわしま」18:30~21:00、「販売」8:00~17:00 ⑥日 <https://www.zarudo.ufu.co.jp>

たまとり

様々な食空間を演出してきた料理家・大塚瞳さんが手掛ける、器作家・中里花子さんの器を使用したお店「たまとり」。洋食にも和食にも合う白の器を中心に、3色で仕上げた料理とミニマルなインテリア、そして心地よい音楽が流れるオーナーのセンスがちりばめられた空間で、心も舌も満足できる時間を堪能して。



1 馴染みのある野菜をどう新しく見せるかを突き詰めた料理は満足感たっぷり。赤軸ほうれん草のおすめサラダ 2 ちよつと一杯から、お腹を満たすコース料理まで、料理長の伊藤真衣さん(奥)が唐津の食材を使って腕をふるう。3 佐賀牛いちばの味噌漬け クレソンのサラダ。4 すべての料理を中里花子さんの器で堪能できる贅沢なお店はここだけ。



Information
棚は窯元の棚をオマージュし、カウンターの脚部分には窯板をタイルとして一面に施すなど、唐津の窯元の雰囲気を感じられる店内。ランチコース ¥3500、¥5000、おまかせ/ディナー、一品料理他、コース ¥7500 ~ ④佐賀県唐津市京町 1783 KARAE1階 ☎0955-73-8800 ⑤12:00~23:00 (L.O.22:00) ⑥ tamatori_karatsu

佐賀県知事 × JAXURY 委員 「器」「食」「空間」の 化学変化で世界へ

伝統を守るのではなく常にイノベーションを続けながら世界に発信する佐賀。行くたびに新しい発見に出会う、進化を続ける佐賀の魅力について山口祥義佐賀県知事にお話を伺います。

昔と今、田園と自然、
器と食。あらゆるものを
融合させるのが美しさであり
私たちのこだわりなのです

—— 山口祥義佐賀県知事

佐賀は旅行客のリピーターも多く、海外の方も訪れると必ず魅了されます。世界に誇れるものが佐賀にはあると自信を持ってご紹介できます。

山口 佐賀は旅行客のリピーターも多く、海外の方も訪れると必ず魅了されます。世界に誇れるものが佐賀にはあると自信を持ってご紹介できます。

吉岡 「豪華ではなく、豊かである」。今回の旅では、美食の概念が塗り替えられました。これからの世界のラグジュアリーとはまさにそういうこと。世界中の人が今求めているものが佐賀にあるのだと思います。

山口 佐賀は旅行客のリピーターも多く、海外の方も訪れると必ず魅了されます。世界に誇れるものが佐賀にはあると自信を持ってご紹介できます。

佐賀は旅行客のリピーターも多く、海外の方も訪れると必ず魅了されます。世界に誇れるものが佐賀にはあると自信を持ってご紹介できます。

山口 佐賀は旅行客のリピーターも多く、海外の方も訪れると必ず魅了されます。世界に誇れるものが佐賀にはあると自信を持ってご紹介できます。

吉岡 「調和」の「わ」とは様々な音程の笛と一緒に吹いて、そこに調和を見出すことが語源とか。皆が同じもので高め合うのではなく、違うもので調和するのは、他の国では珍しいことかもしれないですね。佐賀には唯一無二のものが当たり前にある。私たちの求めているものがこの場所にあるのだと改めて感じました。訪れるたびに新たな発見があります。

山口 失敗を恐れず、常に挑戦をし、普遍的な価値あるものをこれからも生み出していきたいと思いますので、ぜひまた佐賀の魅力味わいにきてください。



Profile
山口祥義 (よしのり) / 1989年東京大学法学部卒業、同年、旧自治省(現総務省)入省。東京大学教授、地域活性化伝道師(内閣官房)、地域力創造アドバイザー(総務省)として全国の地域支援に尽力し、2015年1月、佐賀県知事に就任。現在3期目。

Profile
吉岡久美子 / [with] 編集長、文芸など様々な編集経験を経て現在 Japan's Authentic Luxury=JAXURY号の「FRAU」、日本経済新聞との協業媒体「Ai」での編集責任ほか、さまざまな企画編集を手がける。

吉岡久美子 (以下吉岡) 今回は佐賀の唐津を中心に鹿島、離島を訪れました。自然が豊かで、日常のなかに素晴らしい器と美意識がちらばらっていて、圧倒されました。前回訪問した有田や嬉野もとても素晴らしかったですが、今回はより本来の自分に戻る感覚がありましたね。

山口祥義知事 (以下山口) どこも自然が豊かで、自ずと無意識になれるところがい。そこにいるだけでキャッチセざるを得ないパワーが滲み出ていますからね。

吉岡 器も食事もけっして派手ではないのに深みがある。すべてにおいて「いちいち」本物だと感じました。

山口 「いちいち」本物、いい言葉ですね。佐賀は器も食も本物が揃い、つねに進化し続けています。

吉岡 「豪華ではなく、豊かである」。今回の旅では、美食の概念が塗り替えられました。これからの世界のラグジュアリーとはまさにそういうこと。世界中の人が今求めているものが佐賀にあるのだと思います。

佐賀は食・器・宿と
「いちいち」本物
なのです

—— JAXURY委員
吉岡久美子

吉岡 行くたびに新しい発見があり、見れば見るほどいいということば、まさに「本物」の条件ですね。歴史ある土地の暮らしには随所に本物が滲み出ていて、それらが押し付けがましくなく、静かに感動しました。

山口 そういつていただけると嬉しいですね。佐賀に住んでいると当たり前のように自然や器を目にしているがゆえに、身近すぎてその素晴らしさに気づいていない人も多い。そこで、もっと多くの人に佐賀の本物を知ってほしいと、佐賀の器と地元食の食材、料理人による「サガマリアージュ」を行って

文化が混ざり合っている土地であり、いろいろなものを混ぜ合わせて融合させていくのが得意。せっかく素晴らしいものを持っているのだから、そのままではなく常に進化させていきたい。伝統とはただ守るのではなく、日々挑戦をし、時代を築くことであると思います。価値のあるものを磨き上げた結果が「唯一無二」なのだと考えます。

吉岡 元から素晴らしいものを素材の良さを生かしながらさらに手を加えて磨きかける。それこそがラグジュアリーですね。さらに、佐賀の皆さんは変わることそのものを楽しんでるのを感じます。

山口 今あるものに新しい何かを取り入れ、刺激し合いながら、進化していくところが僕らの誇りですから。佐賀は足し算ではなく掛け算が得意。別々でいいものをさらに掛け合わせること、化学反応が起きる。そして、「作り込みすぎない」ことが大事なのかなと思います。そうすれば、失敗を恐れずにチャレンジできる。私たちも結果がどうなるかわからないし、思いがけない方向に向かうときもあるけれど、それが面白い。

吉岡 「調和」の「わ」とは様々な音程の笛と一緒に吹いて、そこに調和を見出すことが語源とか。皆が同じもので高め合うのではなく、違うもので調和するのは、他の国では珍しいことかもしれないですね。佐賀には唯一無二のものが当たり前にある。私たちの求めているものがこの場所にあるのだと改めて感じました。訪れるたびに新たな発見があります。

料理人の感性で、佐賀の食材と器を調和させ、磨き上げることでより新しい価値を生み出す「サガマリアージュ」。料理人が生産者や窯元などと交流を深める研究会や、美術館に展示されるような器で佐賀の美食を楽しむレストランイベント「ユージアムサガ」などを行う。左・2023年2月に開催されたユージアムサガ第4弾では、「Kaji synergy restaurant」の梶原大輔シェフ(写真中央/佐賀)が「弓野寮」中島宏(人間国宝)作の器で料理を振る舞う。右・料理・武雄イノシシ/蕪の葉/仏手柑



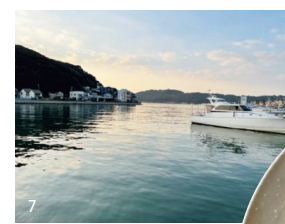
1.2 佐賀県最北端に位置する加唐島。日本書紀には「椿の島」と記され、現在でも天然のヤブツバキが自生している。3 島民が手摘みしたヤブツバキの実を乾燥させ非加熱圧搾。4 搾油された椿油は3回ろ過され、不純物のない透明度の高い椿油が完成。5 椿油をフレッシュなままボトルに詰めた。髪から体まで使える全身美容オイル。TBK Skin care oil (30ml) ¥4180 6 我が物顔で島を散歩する猫の姿がこちらに。7 椿油が酸化しないようコールドプロセス製法にこだわり、約2ヵ月かけてじっくり熟成させながら一つ一つ職人が丁寧に作り上げた石鹸。TSUBAKI SAVON (桐箱入り) ¥3850 / <https://tbk.theshop.jp/>

TBK cosme

デザインの持つ力で唐津を全国に発信し、地元を元気にしたい! という思いからデザイナーの松尾聡子さんがプロデュースしたTBK cosme。伝統の椿油は受け継がれてきた丁寧な作り方はそのままに、デザインの方で現代風にアップデート。地球に優しく、島の住民、作り手、購入者、関わったすべての人が笑顔になれるプロダクトを目指す。



6 代々漁師の家庭で生まれ育った宗さん。自然と人、すべてを感じてほしいと、その日に獲れるフレッシュな食材に丁寧に手を加え特別な一品に。7 松島へは1日3往復の定期船で向かう。



レストランテ マツシマ

佐賀県唐津市沖の玄界灘に浮かぶ人口が約50人の小さな島、松島にある「レストランテマツシマ」。目の前には海と自然が広がる、1日1組限定の小さな島のレストランは、手付かずの自然の中で玄界灘の豊かで新鮮な海の幸を使った料理を堪能できる。波の音に耳を澄ませながら食す旬の食材を使った料理は、五感を刺激される美味しさ。食を通して心が豊かになるひとときをぜひ。



Information
4月から10月までのシーズン限定で営業。1日1組、完全予約制。松島までは呼子港から船で15分。松島の食材を使用したコース¥18000 ©佐賀県唐津市鎮西町松島3488-1 ☎080-2738-2655 🕒10:00~22:00

