

秋元雄史がゆく、九谷焼の物語



## 第九話

## “生きた”美術品として、 暮らしの中で使い継ぐ。

様々な場所を訪ね歩いた本連載も、とうとう最終回。

九谷焼の”使われる”現場、料亭を訪ね、暮らしへ取り入れる際のヒントなどを教えていただきます。

「LIBRARY 秋元雄史がゆく、九谷焼の物語」とは

2020.10.24～12.20まで開催された「産地のオンラインミュージアム KUTANism」の主要コンテンツの1つ。陶石から絵付け、そして料亭まで。九谷焼はいかにして生まれ、使われてきたのか。KUTANism全体監修・秋元雄史が、自らその現場に足を運び対話する中で、九谷焼の物語を再発見していく連載シリーズです。

Starting out as raw pottery stone, they are painted, and eventually served at traditional ryotei restaurants. Just how exactly did such Kutani ceramics come to be, and come to be used? Through this mini-series, rediscover the origins and evolution of Kutani ceramics, with KUTANism supervisor Akimoto Yuji as your on-site guide.

\ WEB版はこちら /





## 第九話

### “生きた”美術品として、暮らしの中で使い継ぐ。

陶石の採掘現場に始まり、九谷焼が生まれる工程やその歴史、そして九谷焼を支える人々を訪ね歩いた「秋元 雄史がゆく、九谷焼の物語」。最終回となる第九話は、九谷焼が“使われる”その現場として、歴史ある料亭を訪ねました。

歌舞伎の十八番「勧進帳」の舞台となり、かつて北前船や織維業でも栄えた小松市安宅に暖簾を上げて約100年になる「料亭 まつ家」。四代目を継ぐ森泰二さんは、懐石料理の伝統を守りながらも、現代的な感覚が添えられた一皿に定評があります。料亭では“器”としてのみならず、空間を演出する“調度品”としても重宝されてきた九谷焼。“生きた工芸品”として九谷焼があるために、暮らしに取り入れるヒントなどもうかがいました。



森 泰二さん

石川県小松市安宅町にある料亭「まつ家」の4代目。大阪の大学在学中に調理師学校に通う。卒業後は大阪の割烹で修行し、その後小松市に戻り「まつ家」を継ぐ。安宅の海の幸をはじめ、代々近海ものの魚料理を得意とする。

## “ここにしかない地域性”を演出する工芸品

秋元：ああ、花器や置物といった調度品まで九谷焼で揃えてくださって。KUTANismのために、今日はどうもありがとうございます(笑)。

森：いえいえ、こういった空間全体でのおもてなしが、私ども料亭の仕事ですから。



細字で知られる田村金星さんの香炉。

秋元：こちらは建物も立派ですよね。「まつ家」さんはご主人で何代目になられるんですか？

森：私で4代目です。もともと曾祖父がこの場所で夫婦二人で始めたお店だったんですよ。窓からご覧いただけますように、目の前に梯川が流れています。当時は安宅の漁港もなかったもので、この川沿に漁船が停まっていたんですね。ですから魚が目の前で上がってそのまま調理場に…といった具合でやらせてもらっていたお店

ですので、初代から私の代まで、近海の魚料理を一つ店の看板とさせていただいております。



「まつ家」外観。暖簾には「魚」の文字。



梯川。背後には白山が連なる。

**秋元**：そうでしたか。格子の感じですか、街並み全体に独特の風情がありますよね。お店の周辺にも立派な建物が多いです。

**森**：ええ、もともと安宅は北前船で栄えた町でして。小松加賀方面の物流の出入り口がここ安宅だったんです。ですから、海鮮問屋さんや商談のための立派な離れなども、この辺りに点在していました。店の前の道も道幅こそ狭いですが、当時は“メインストリート”だったんですよ。

**秋元**：今でいう都市部というか“ビジネススポット”だったんですね。水運というと、当時は物流の根幹でもんね。

**森**：鉄道などの発達で、北前船は衰退してきましたが、その代わりに出てきたのが“糸”ですね。安宅でも繊維関係のお仕事をされているところが多く、町中にたくさんありましたね。

**秋元**: そうなると、まつ家さんのお得意さんも繊維関係のお商売で来られる方が多かったのですか？

**森**: そうですね、京都の西陣や、大阪は船場のご主人など、関西からのお客様がこちらにいらした時のもてなしとしてご利用いただくことも多かったです。交通の便から考えても、小松・加賀は関西からの影響が非常に強かったかと思われます。関東となると、山一つ超えなきゃいけないわけで、地形といったアノログな部分は文化に深く影響しますよね。



**秋元**: 森さんご自身も関西で修行されていますよね。やはり「まつ家」さんのお料理の味というのには基本的には関西風になるのですか？

**森**: 私も父も大阪で修行しておりますので、関西割烹の“食べ応えある味付”はどこか根底にはあると思います。ただ、小松に戻ってきたからには“地の味”を打ち出していきたいと思っています。関西や他の都市ではなく、「ああ、北陸の小松・安宅にきたのだなあ」と感じていただけるような味ですね。

**秋元**: 「その土地で食べるから美味しい」というところはありますよね。

土地の風土と相まって、味ができているというか。

そういう意味では、やっぱりここまで来ていただいて食べてもらうのが一番ですよね。

**森**: まさしくそうかと思います。今は「お取り寄せ」なども色々ございますが、やはりお越しいただいてこそ、というところは大きいです。



**秋元**:さて、ここで今回の本題もありますが、料理を引き立てる脇役として、器というものはすごく重要ですよ。さらには玄関からお部屋まで、すべての“環境”を含めて楽しむという側面がある料亭においては、調度品の役割もある。そういう部分で、九谷焼というのはどういう存在でしょうか。

**森**:おっしゃるように、私たちは料理はもちろん、“空間”と“時間”をご提供しているという点が最大の特徴です。食器に始まって、こういった飾り物、ひいては建物からサービスする人間まで。そういうものが全て相まって、ひとつ商品となるわけです。その中でこういった工芸文化や伝統工芸というものは、石川という地域性を感じていただく上でも非常に大切な要素です。さらにはそれらがただ飾られているだけでなく使われている。実際の道具として体験できるというのは、海外の方にも喜んでいただけるのではないかと思っています。



「まつ家」玄関からお座敷に向かう廊下。



二代 徳田八十吉さんの壺。鮮やかな色が空間を彩る。

## 器は料理の「衣装」。ハレの器、九谷焼。

**秋元**：それにしても九谷焼って、五彩が効いているというか…結構派手ですよね(笑)？お料理を盛る上で、難しさなどはないですか？

**森**：確かに備前焼などの“土もの”ですと、基本的には食材の色彩と反発しないので、ある種盛りやすい部分はあります。

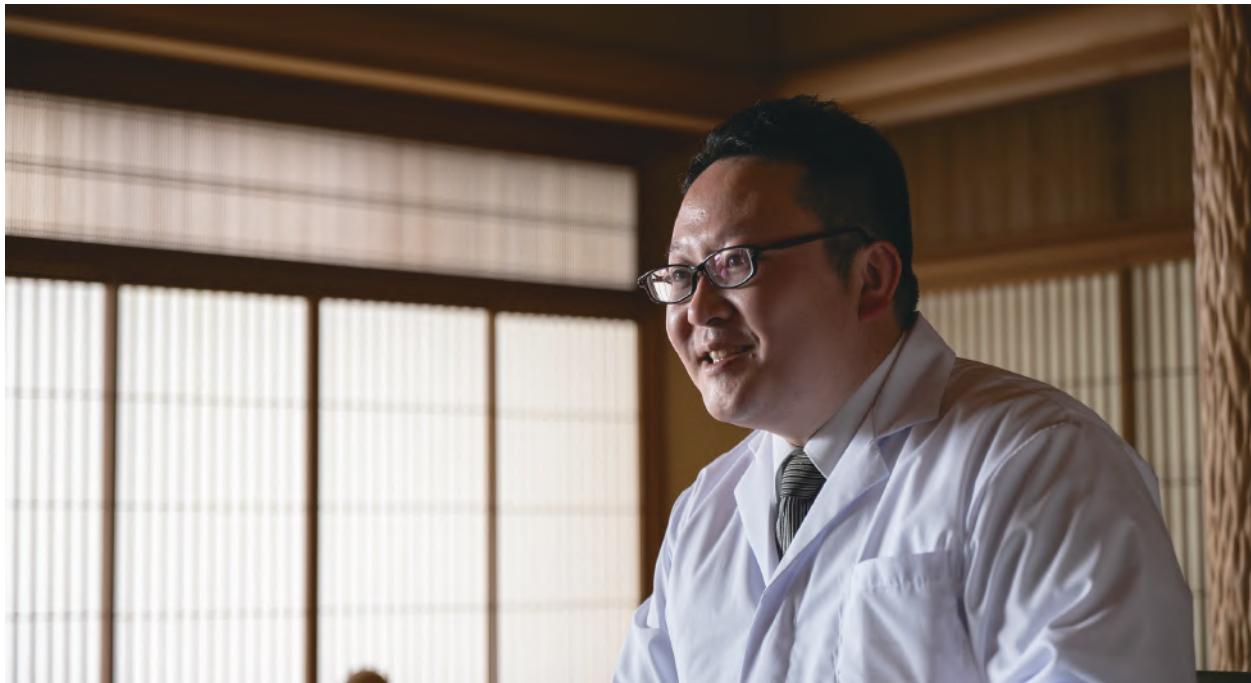
しかし、反対に九谷焼というものは色彩が豊かな分難しい面はありますが、盛り様によっては**食材と器が互いに“映え合う”**素晴らしい器だと思います。

私は“器は料理の衣装”だと考えています。

冠婚葬祭ではフォーマルな洋服を着るように、器にも同様の役割がある。確かに九谷焼は派手な色合いが多いんですけど、それは例えるなら歌舞伎の衣装のようなものでして(笑)。

その分料理にも器に負けない力がないと見劣りしてしまうという難しさもありますが、同時に器の力に助けられる側面は多いです。





**秋元：**九谷焼は、器としては“ハレの器”ですよね。

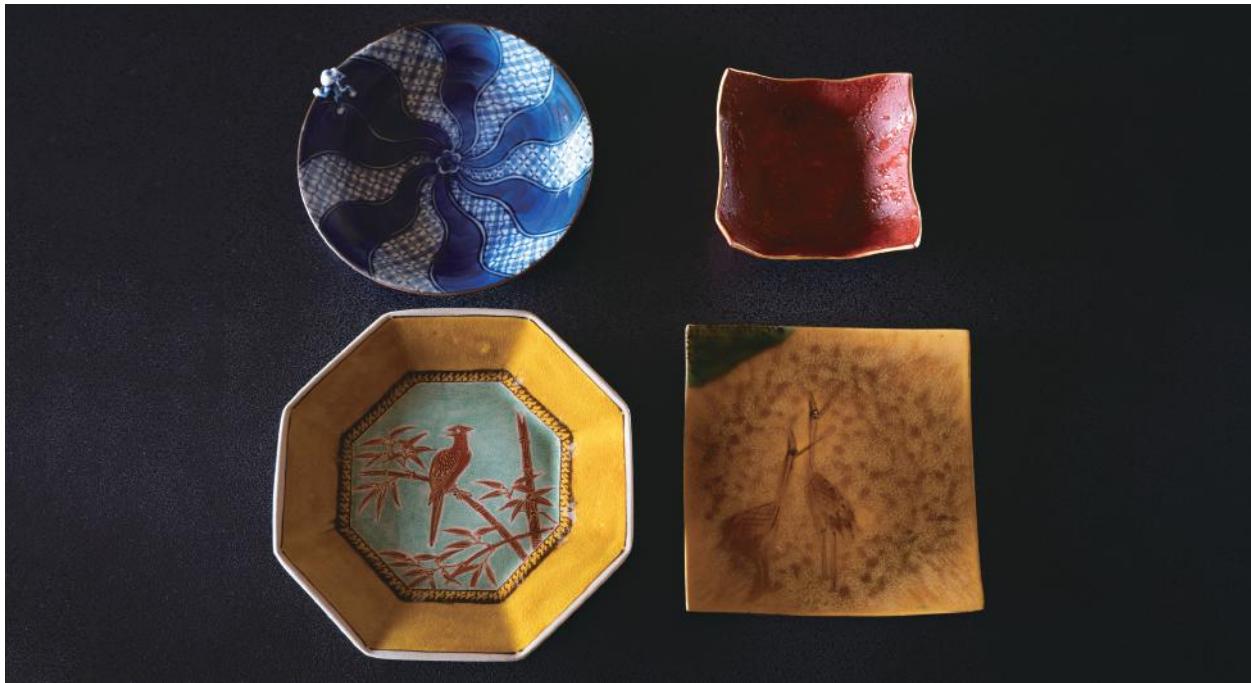
**森：**そうだと思います。石川県でも、昔でしたら報恩講(※)やお正月などに九谷焼の大鉢が活躍して、今でも蔵などに持ついらっしゃるお宅も多いと思います。

器で祝いの気持ちを表現するとなると、赤絵だったり金襷手だったり、そういう華やかなものが必要になります。やはりそこには素朴な土ものの器ではなく、九谷焼が合うんですよね。

(※)報恩講…親鸞聖人の祥月命日の前後につとめる法要のこと。浄土真宗の門徒が多い北陸では各地域に独自の風習や料理がある。

**秋元：**今日はKUTANismということでいろんな九谷焼のお皿を使っていただいいますけれど、通常は他の焼物と混ぜて懐石を構成されますよね？





今回ご使用いただく九谷焼の皿。これだけでもバリエーション豊か。

**森:**理想の形からというと、「磁器もの」の間に「土もの」が来て、という定形の流れは一つあります。

お茶の世界でもそういった取り合わせがあるので、懐石の場合も通り一遍全て同じ焼き物で揃えるというのは、あまり面白くないといいますか。

**秋元:**そうですよね。通常はポイント・ポイントで使われますよね。

では今回は特別編という感じで(笑)。

**森:**ただ九谷焼の場合、昔ながらの古典的な作風から、現代の作家さんに至るまで、バリエーションがとても豊かなので、偏らないというか、非常に使いやすいですね。

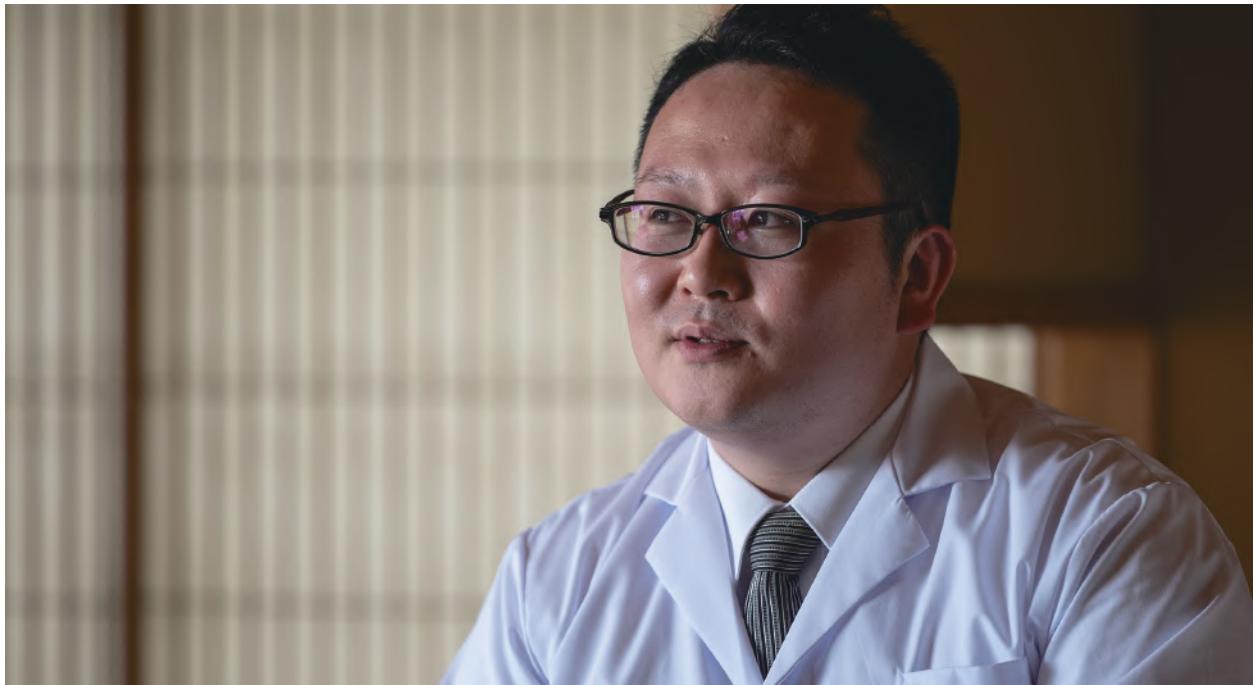
**秋元:**ちなみに器はいつもどうやって選ばれるのですか?

**森:**今はお膳で一品ずつ料理をお出しするので、収まり良いサイズ感といった制約条件がまず一つあります。そこから食材との取り合わせが出てきたりと、様々な条件の中で「ああ、こんな器があったら...」といつも思います。ですから私達などは、器が倉庫一杯になるほどあってもまだ足りないくらいなんですよ(笑)。

**秋元:**ああ、料亭さんはお料理を中心にされているから、器選びは食材から決まるものだと思っていましたが、それだけでもないんですね。

**森:**そうですね。献立が決まると器を決めて、次に調理となると今度は大きさが決まって。そして器に合わせた“切りもの(※)”をして仕上げていって。いろんな方向から検討しながら、ひとつの懐石をつくっていきます。

(※)切りもの…和食に華を添えるために、葉物などを切ったもの。飾り切り。



秋元：そういう意味で、“寸法”って食器においてすごく大切なんですね。

森：そうですね。磁器は縮みますから、収縮率も考えて焼きあがったときに“ストライクなサイズ感”に収めるというのは、やはり職人の技なんでしょうね。

秋元：そういう意味では今の若い子は、懐石などの和食を食べ慣れているわけではないから、器のサイズ感というのには難しいところがあるかもしれませんね。綺麗だけど何か使いづらい、というような。

森：よければいくつかお料理を九谷焼のお皿でご用意しましたので、実際に召し上がってみてください。

秋元：ありがとうございます！



クリームチーズとシャインマスカットの白和え。吉田幸央さんの器に盛って。



森：こちら先付けの白和えでございます。器は錦山窯の吉田幸央さんの作品ですね。

秋元：いただきます。…おっ!いわゆる“白和え”的イメージで食べたら、全然違いますね。美味しいです。  
今の人々の感覚に近いというか。

森：お豆腐を裏ごししまして、その中にクリームチーズとくるみのペーストを入れています。あと、地元で採れたシャインマスカットですね、海沿というか砂丘地帯はぶどうや梨も美味しいんですよ。白和えというと地味な料理ですが、吉田さんの器の“赤”に映えて、なんだか特別なものに見える、これも器の力ですよね。

秋元：いきなり初っ端から先制パンチを受けたというか。これまで普通に会話をしていたのに、この料理が出て来たことで場面がガラリと変わった感があります。この後の料理への期待感も膨らみますよね。料理と器が織りなす“展開力”みたいなものを改めて感じました。





森：こちらは能登で網にかかって本日届いた鯨の刺身です。鯨肉というと冷凍物が多いですが、これは近海で挙がったばかりですので、生のままお刺身で召し上がっていただけます。卵に胡麻油を垂らしたものが添えてございますので、絡めて食べていただけたら。

秋元：綺麗ですね。ああ、これも美味しい。他のどの肉とも違う“やさしさ”があるなあ。それにしても、鯨肉の深い赤を美しく見せる器というのは結構難しいですよね？

森：そうなんです。白い食器にのせると、どうも生々しくなってしまいます。これは浅倉五十吉さんの器なんですが、この深い黄色が、“血の感じ”を抑えてくれて、さらには鯨の“赤”がパッと映える。吉田屋くらいの青手にのせても良いかもしれません。青手には“赤”がありませんから、お互いに映え合って、料理に存在感がでる。



深い黄色に映える鯨肉の赤。

**秋元**:確かにこのくらい色や柄が強い方が合いますね。

あと、やはり「絵がある器」の面白さは、料理を食べ終わった後に、“一枚の絵”として愉しめるというところもありますよね。

こちらは瑞鳥(※)の絵でしょうか。ちょっと力の抜けた感じも良いなあ。

(※)瑞鳥…めでたいことが起こる前兆とされる鳥。

**森**:盛られた状態の完成度、食べて味わうときの楽しみ、そして最後に一枚の絵として。九谷焼は一皿で三回は楽しめますよね。

## 暮らしの中でこそ、九谷焼の力を。

**秋元**:先ほど「器は料理の衣装」とおしゃっていましたが、森さんの中で、お料理と器の比率って、感覚としては何対何くらいのものでしょう?

**森**:もうほぼ同等かと思います。料理の印象は器でガラッと変わるので、両方揃ってこそ、という部分は大いにありますよね。

ですから一般のご家庭でも、スーパーに売っているお刺身パックを、ちょっと九谷焼の器に盛っていただくだけも良いと思うんです。それだけで全く別物になる。器の力って、本当に凄いんですよ。



九谷庄三の器に盛られたアオリイカ。華やかな柄の中にイカの白が映える。



秋元：料亭さんのような見事な和食は、家庭ではなかなか難しい部分もありますが、家で九谷焼と食事を楽しむポイントというか、何かそういったアドバイスはありますか？

森：九谷焼となると、構えてしまう方もいらっしゃいますよね。でも今の九谷焼作家さんは古典的な九谷焼とはまた違った感覚を持たれている方もたくさんおいでます。ですから実際に器を見て、“九谷というイメージ”的括りではないところで直感的に楽しんでいただくのが、今の九谷を知るという意味でも良いのではないかと思います。

秋元：たしかに一口に「九谷焼」と言っても、色んな様式や作家性がありますからね。

森：そしてご家庭での取り入れ方としては、まず湯飲みひとつでも、茶碗ひとつでも、常に自分の生活の中で使うものから入っていかれるのが、一番良いのかなと思います。



秋元：あまり無理せず一つずつ、ですね。

森：一つ暮らしに取り入れてみると、「今度はあの器に合うこれが欲しい」となってくる。きっかけが一つできると、自然と食器棚の中に九谷焼が少しずつ増えていくのではないかと思います。  
あとは、皆さんの自由な感覚で「とにかく盛ってみる」ということから始めていただけたら。難しく考えて「やめておこう」となるよりも、「とりあえず盛ってみる」。そうやって好奇心から使っていただくのが一番ですよね。



上出長右衛門窯の「一閑人」の皿。



端にちょこんと乗った唐子が可愛い。

秋元：今回のコロナ禍における生活の中で、今まで“家の食事”を見直していこうという機運もありますし。

森：これまで“外”に求めていたものを、自分の時間の中に取り入れる、というのは非常に良いことだと私も思います。

**秋元**: 私自身、家で食べることが増えたので、「あの器を出してみるか」とか、妻とも前より“食事の時間を楽しもう”という感じになってきていますよ。

**森**: 素晴らしいです。家の“食事”的意味合いがまた変わってきそうですね。



**秋元**: 森さんはご自身でも作家さんの器など見に行かれますか？

**森**: そうですね。ただ不思議なもので、求めて出向いたときには大概見つからなくて、たまたま行った店先でボンと良い器があったりするんです。こういうものは“出会いのもの”ですから、出会った時が最初で最後というか、「いいな」と思ったら、なるべく機を逃さず求めるようにはしていますね。

**秋元**: そういう気持ちを日々持っているということが大切なのでしょうね。  
あとは代々お店に受け継がれている器というのも多いのでしょうか。

**森**: はい。先代や先先代が選んだものを使わせていただいていたり。  
私が“一代で店をやります”と言ってもなかなか揃わないものばかりです。



秋元：器に限らず、やっぱり一代じゃない魅力って、代え難いものがありますよね。

時間をかけて初めてつくられるものがある。

そういう意味で、僕は北陸って本当に良いところだと思うんですよ。風景がまず日本らしいし、街並みや家並みが綺麗ですよね。道なんかも丁寧に掃除されていて、“生活を営んでいる人”がちゃんといるというか。

「コミュニティがある」ということは、つまり「文化がある」ということですから。

それが都会ではだんだんと薄れていって、何が“日本のもの”なのか、わからなくなってきたいるところはあります。

雑誌や、博物館の中にはあるかもしれないけれど、そういった“文化財”として残るということだけではいけないと思うんですよね。やはり私たちの日々の暮らしの中にあるものでなくては。

森：おっしゃる通りですね。

我々も3時間程という短いお食事の時間ではありますが、ガラス越しに飾ってある“美術品”としてではなく、実際に“道具”として使っていただく・体験していただく商売なのかなと。



**秋元**: そもそも日本の工芸品には、“博物館や美術館で眺めるもの”という概念自体なかったですからね。やはり料亭さんの「ただ食べるだけではない食」という部分には、日本の食文化が良い形で残っているのを感じます。季節感やシユチュエーションを大切にされる感覚を私達もまた思い出していくというか、自分の家でも少しづつ取り入れて楽しんでいきたいものです。

**森**: それが生活の豊かさの一端なのかなと。ここにしかないもの、何気ないものこそ、一番重要だと思います。

**秋元**: “豊かさ”って、なんだか段々変な方向になってきちゃっていましたからね。

いやあ、実に素晴らしいお仕事をされています。

次はゆっくり食事しに訪問できる日を楽しみにしています。今日はどうもありがとうございました!



<店舗情報>

料亭 まつ家

石川県小松市安宅町ワ-30番地

TEL: 0761-24-3800

HP:<https://www.matsu-ya.jp/>



# KUTANism

主催:KUTANism実行委員会 共催:能美市、小松市 協力:石川県九谷窯元工業協同組合、石川県陶磁器商工業協同組合、九谷上絵協同組合、九谷焼団地協同組合、公立小松大学、こまつKUTANI未来のカタチ、小松九谷工業協同組合 後援:北國新聞社、認定NPO法人趣都金澤

クタニズム実行委員会事務局  
〒923-1198 石川県能美市寺井町た35 (能美市役所 産業交流部 観光交流課内) MAIL:info@kutanism.com



クタニズム <https://kutanism.com>