

# みのEDO

発行：多治見市美濃焼タイル振興協議会  
TEL 0572-43-2141  
発信：多治見市・笠原町東京情報局  
TEL 03-5225-6863

## 特集■タイルフェア レポート1

### テーブルウェア・フェスティバル2014～暮らしを彩る器展

#### ーはなやかなテーブルウェアの世界に陶板アートの魅力探訪ー



推薦コメント：同じ練込作品を作っている人間として、この作品を見た第一印象は、よくぞこの使いにくい色を食器に使われたなと感心した。やはり作者の心の大きさによるのだろう。(會田雄亮 審査員長)

部門1：(テーブルウェア大賞・オリジナルデザイン部門)  
大賞・経済産業大臣賞：佐藤愛子氏(愛知県)『Stripe bowl』



部門1：(テーブルウェア大賞・オリジナルデザイン部門)  
審査員賞：藤澤徳雄氏(香川県)釉盛線渦文鉢『星雨』

推薦コメント：色土を盛り上げて中心から線に向けて放射状に描く。緊張感がみなぎっているため狂いのない紋様作りが出来ている。紺色の濃淡も自然でよい。鉢の形状も素直で渦文をより明確にしている。鉢の外側に一工夫ほしく、これからの課題と思う。(黒田和哉 審査員)



部門1：(テーブルウェア大賞・オリジナルデザイン部門)  
佳作：小松阿雄氏(青森県)『和紙張りのお盆ひ・ふ・み・よ』

作者コメント：あたたかみのある和紙の表情を生かし、摺り漆を重ねて仕上げました。金箔のにぶい光も穏やかな、何年も使い込んだかのような懐かしさを感じられる、漆の器になりました。

世界から、そして日本各地からさまざまな器を一堂に集め、食生活文化ならびにテーブルウェア文化の向上をテーマにした生活提案型文化催事として、今回で22回を数える「テーブルウェア・フェスティバル2014～暮らしを彩る器展」が、先の2月2日(日)～10(月)まで東京ドームで開催され、9日間で

30万人を超える来場者を集めて盛況のうちに幕を閉じた。そのはなやかな催事から、テーブルウェア大賞の受賞作をはじめ陶板・タイルアート関連の話題を中心にご紹介する。主催は、テーブルウェア・フェスティバル実行委員会(読売新聞社、㈱東京ドーム)。(編集室)



推薦コメント；沖縄の個性的なムードが縦位置に工夫されたテーブルに細部までよく現わされています。花の飾り方や美しい空のイメージの現わし方などに工夫がこらされていて、見ていると楽しくなるセッティングです。(江上栄子 審査員)

部門2：(テーブルウェア大賞・コーディネート部門)  
大賞・経済産業大臣賞：西巻颯子氏(千葉県)『唄三味線で沖縄の宴』



部門2：(テーブルウェア大賞・コーディネート部門)  
優秀賞：西村浩子氏(香川県)『Setouchi Resort ～イタリアンと日本酒のマリアージュ』

コンセプト；友人夫婦を招いて、瀬戸内の食材でつくっておもてなし。青と白でさわやかな清涼感を表し、これから始めるランチパーティのリゾート気分を盛り上げます。窓から見える瀬戸内の美しい景色は、日本の地中海と称されます。



特別審査部門：(テーブルウェア大賞・特別審査部門)  
最優秀賞奨励賞：丹羽稔子氏(兵庫県)『お福分け』<sup>2</sup>

推薦コメント；全体の色調、シンプルさ親しみやすさを簡潔に現わされました。“お福わけ”のテーマもよく、明確に伝わりました。審査員一同高い評価をしました。貴重な感性を大切に育んでいただければと楽しみにしております。(鯉淵幸子 審査員)



〈テーブルセッティングによる食空間提案〉田實 碧 氏

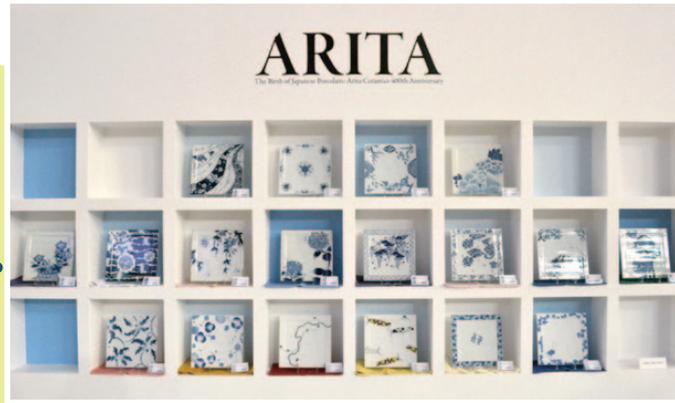
コンセプト；名画『カサブランカ』の舞台・北アフリカのモロッコ、マラケシュのラ・マムーニアホテルに友人たちと訪れたのは2010年4月のバラの美しい季節だった。美しいガーデンの中にあるティハウスでミントティとスイーツで午後の一刻を楽しんだ。その想いでモロッコスタイルのティパーティーセッティング。



### ◆テーブルウェア大賞とテーブルセッティング！

「テーブルウェア・フェスティバル」は、彩りや潤いのあるライフスタイルの楽しみ方を提案する“器の祭典”として、毎年来場されるリピーターをはじめとする女性来場者の人いきれに圧倒される。開会初日のオープニングセレモニーでは、「第22回テーブルウェア大賞～美しい食空間コンテスト」各部門における大賞および最優秀奨励賞・東京都知事賞・各賞が発表され、表彰式も行なわれた(応募総数1839点、写真参照)。

人気の高い各界著名人による「テーブルセッティングによる食空間提案」では、床・壁にタイル(長江陶業提供)をふんだんに配し南イタリアの風光を上品に演出した、空間デザイナー・田實 碧さんのプランに注目した。「名画『カサブランカ』の舞台・北アフリカのモロッコ、マラケシュのラ・マムーニアホテルの思い出」がコンセプトだという、その華麗なるテーブルウェアに特長あるタイルが彩りをそえていた。



〈新生・染付と青の食卓～伊万里・有田焼〉美しい白磁に描かれる染付を代表する青の風景



〈至高の技 チャイナペインティング〉  
カッティングプレートの競演



〈やすらぎのガーデン〉吉川敏夫氏



〈美濃焼・幸兵衛窯〉岐阜県多治見市



〈宗山窯・漆陶 そう吉〉岐阜県土岐市

### ◆特集企画

国内特集「新生・染付と青の食卓～伊万里・有田焼」では、1616年佐賀県有田で国内最初に磁器が作られ、伊万里港より国内外へと広まった有田焼が、2016年に創業400年を迎えるのを機に、伊万里・有田14社の窯元が新しい青の食器を提案した。現代のモダンスタイルの食卓に品格と彩りのある遊び心を感じさせる。「至高の技 チャイナペインティング」では、今年25周年を迎えた日本ポーセリンペインターズ協会会員が、磁器に手描きで絵付け（ポーセリンペインティング）をする技術を披露、心に残る思い出や綺麗な花への感動を込めて描いた器が、潤いをもたらし心ゆたかな時を与えてくれた。

また、特別展示の「やすらぎのガーデン」では、造形

作家の吉川敏夫氏がダイナミックな「鏝絵」の大作と木工製品にスタンドグラスなどを配したガーデニング作品を披露して観客に新鮮な感動を与えていた。

### ◆陶板画・タイルアート

海外・国内陶磁器及びテーブルウェア関連商品の販売コーナーでは、個性ある250以上の販売ブースが出展し、企業の新商品や提案商品、産地の窯元や作家の作品などを直接購入することができる。

その各地伝来の窯元や作家が直接出店する「展示販売コーナー」から、美濃焼関係の展示ブースをはじめ、見ごたえのあるタイルアートや陶板画など妙なる焼きものの味わいを湛えて、タイルと陶板アートとの接点を考えさせるとともに、伝統的な窯場から生まれる現代陶板の存在感をみせていた。ピックアップしてご紹介する。



〈美野里焼（和紙焼）〉新潟県長岡市



〈萩焼・陶の杜〉山口県萩市



〈工房正人窯〉長崎県波佐見町



〈有田焼・aa 相集〉佐賀県有田町



〈有田焼・鷹巣瑞光堂〉佐賀県有田町



〈鍋島絵画シリーズ・久保田陶器店〉佐賀県伊万里市



〈有田焼・中島陶芸〉佐賀県山内町



〈クレイワーク Yasu〉福岡県宗像市



〈シチリア陶器〉CERAMICA DE SIMONE；デ・シモーネの陶板

■「テーブルウェア・フェスティバル」問合せ先  
 東京ドームシティわくわくダイヤル TEL03-5800-9999  
<http://www.tokyo-dome.co.jp/tableware>

## 食とホスピタリティの専門展示会「HCJ2014」から

ーホテル・レストラン・厨房設備機器関連の展示にタイルの見どころを探るー

ガンジョーネ〈長岡製作所／増田煉瓦／北山厨房ガスメンテナンス／藤村製作所〉  
ピッツァ窯を集中展示したブースより



ガス式煉化石窯、ガス式ピッツァ窯（奥火型）



モザイクタイル張りのガス式煉化石窯



本格石窯

一般社団法人 日本能率協会（JMA）と宿泊・飲食関連8団体が主催する、食とホスピタリティの専門展示会「HCJ2014」が、さる2月18日（火）～21（金）まで東京ビッグサイト（東京都江東区有明）で開催され、会期4日間で約5万2千人の来場者を集めて盛会に開催された。同展は、宿泊／レジャー産業（ホテル、旅館、ブライダルなど）・中食産業（レストラン、居酒屋、惣菜など）・給食産業を対象としたアジア最大級の展示会で、次の3つで構成される。

「第42回国際ホテル・レストラン・ショー」

「第35回フード・ケータリングショー」

「第14回厨房設備機器展」

今回は、前回を上回る700社（1850小間）が出展、厨房設備・機器ゾーンをはじめ、客室備品・家具・インテリア・エクステリア、テーブルウェア、ITシステム・機器など、カテゴリーごとに13のゾーンで、最先端の製品・サービスが展示された。その活気にあふれた催事から、タイル関連の話題をご紹介します。



山陽水産のナポリ式薪窯



総モザイク張りが美しい！



丸九製陶所の信楽焼・陶器製手洗鉢の展示



丸元製陶の信楽焼・陶器浴槽の展示



ヨーロピアンコテージの企画・製作・販売をするユメミファクトリーのブース  
展示のコテージは、1棟そのまま運んで180万円なり！

#### ◆最大ゾーンの厨房設備・機器！

今回のHCJで最大のゾーンは、約180社が出展した厨房設備・機器ゾーンで、リーマンショック以降、設備投資を控えていた飲食業界も新しい機器導入に前向きになっていることを背景に前回は大きく上回る規模で熱気を感じさせた。

このフェアの魅力は、実演を通じて見て・触って・味わって、五感で製品の良さを体感できることにあり、料理界で活躍するシェフがブースに登場、最新の調理機器を実際に使って調理し特長をアピールしていた。

そうした中で、省エネ・高効率で快適な厨房機器や、人手不足を解消する寿司ロボ・餃子マシーンなどの最新ロボットが関心を集めていたが、ひとときわ注目を集めたのが、人気のピザ窯で、タイル張り、モザイク仕上げの華やかな衣装、モダンなデザインが来場者(プロユーザー)を引き付けていた。

#### ◆日本の伝統工芸も出番！

昨年、訪日外国人の数が初めて1千人を超えたというが、今後も見込まれる海外からの観光客に対応するため、多言語対応のおもてなしや、アレルギー・ハラール対応(イスラム教徒向けの食品表示)など、安全・快適に過ごしてもらうための製品やサービスの紹介にも力がこもっていた。

その意味では、日本の伝統工芸も出番となっており、福井・岐阜・京都・滋賀・佐賀などから食器、洗面、ランプなどの客室備品や、インテリア・水回り製品なども精力的にプロモーションされていた。ニッチかもしれないが、こうした場面にも意外と潜在的なタイルのニーズは高いのかもしれない。