

「特集」

はじめましてのパリ万博

旅人・文＝植松三十里 協力＝森谷美保

佐賀藩、世界に挑む！

香蘭社が製作した花瓶（33頁）。明治時代の有田焼は現代では再現不可能ともいわれる超絶技巧が特徴のひとつ

20 佐賀市 幕末、万博参加への道——
モダン佐賀藩

23 コラム ちょっと寄り道、歴史さんぽ

26 有田町 そして、世界へ——

開明期の有田焼

37 佐賀藩、世界に挑む！〔案内図〕



特別企画 文＝山田清機

南九州ウイスキー紀行

おいしいもんには理由がある 文＝土井善晴

郷土の記憶、備前ばら寿司

〔岡山県備前市・瀬戸内市・岡山市〕

9 京都の路地まわり道
文＝千宗室
ごはんサポーター

11 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文＝大平一枝

旅の方法

13 あの日のお音 文・絵＝北阪昌人
刻太鼓のお音

わたしの20代

14 田中康平（恐竜研究者）

柳家喬太郎の旅メシ道中記

38 ヨーロッパ軒総本店の

3 種盛スペシャルカツ丼〔福井市〕

48 今日もミュージアム日和 文＝栗原祐司
国友鉄砲ミュージアム〔滋賀県長浜市〕

57 地元エール これ、いいね！
若狭のお箸〔福井県小浜市〕

ホリホリの旅の絵日記 文・絵＝堀道広

77 金沢の複雑なアンサンブル
〔石川県金沢市〕

60 旬 News & Topics

62 美 Art & Entertainment

64 遊 Event & Festival

旅の小箱 from JR西日本、JR東海

66 北陸新幹線延伸で注目！
春の北陸をめぐる

67 WESTERポイントをつかって
おトクにおでかけ！

68 ご利益にあずかる九州旅へ

69 神戸・大阪鉄道開業
150周年プロジェクト

70 浜名湖花博2024が
もつと楽しくなる！

72 名古屋マリオット

アソシアホテルで過ごす夜

73 東海道新幹線開業60周年
ご愛顧への感謝イベントを開催

74 ひととき倶楽部
読者からのお便り
今月のプレゼントなど

76 次号のお知らせ

78 ルートマップ
東海道・山陽新幹線時刻表



有田焼創業400年を機に製作されたチェス駒「チェジェエル」。伝統的な絵柄を職人が手描きで絵付けしている
写真＝阿部吉泰（上も）

佐賀藩、 世界に挑む！

特集

はじめましての。パリ万博

旅人・文＝植松三十里

Uematsu Midori

写真＝阿部吉泰

Abe Yoshitiro

協力＝森谷美保

Moriya Miho

1867（慶応3）年のパリ万博。
開国間もない江戸幕府にも
フランスから声がかかりました。
幕府が諸藩に出展を募ったところ、
応じたのは佐賀藩のみでした――。
当時の歴史的背景を探り、さらに
初参加の万博で主力品として
期待を担った有田焼に注目。
万博への挑戦を一大契機に、
世界に打って出ることを目指した
佐賀の先駆的な熱き人々を追って、
歴史時代小説家の植松三十里^{みどり}さんが
佐賀市と有田町をめぐるります。

佐賀の市街地には、いたるところに水路がめぐらされ、それを地元ではクリークと呼ぶ。モダンな佐賀らしい呼び方で、風情ある石橋も多い。

佐賀城址や周辺に目を向ければ、堂々たる楠の巨木が連なる。楠は香木であり、近づくとも、かすかに清涼感が漂う。

大楠もクリークも、佐賀の歴史を見てきた存在だ。特に幕末には輝かしい歴史が繰り広げられた。

その結果「薩長土肥」という言葉ができた。明治維新を牽引した薩摩、長州、土佐と、肥前佐賀の4藩を意味する。

九州の北西端に近い藩を、維新屈指の雄藩にまで押し上げたのは、藩主の鍋島直正にはかならない。

現在、佐賀城址の一角には、鯨の門（23頁）が昔の姿で残り、そのかたわらには直正の巨大な銅像がそびえる。地元



佐賀県立佐賀城本丸歴史館の学芸員・野下俊樹く(のした としき)さんに、幕末の佐賀藩の歴史を伺う

で、こよなく愛される名君だ。

鯨の門をくぐって進んでいくと、本丸が現れる。佐賀城本丸歴史館として復元された建物であり、そんな歴史の語り部を務めている。

幕末、初の万博参加

幕末の1867（慶応3）年、パリで万国博覧会が開かれた。

すでにジャポニスムのブームが始まっており、フランス皇帝ナポレオン3世は、そんな人気をふまえて、幕府に出展の誘いをかけた。

幕府はこれに応じ、派遣団と工芸品などをパリに送ることにした。同時に諸藩にも参加を呼びかけた。

しかし幕府崩壊の前年であり、この藩も、それどころではない。だいいち世間は「攘夷」を標語に、西洋人を毛嫌いしていた。

そんな中、西洋通だった鍋島直正は参加を即断。佐賀藩内には焼物の里として名高い有田があり、出展する品物には事欠かない。日本が技術の国だと、世界にアピールできる好機でもあった。

ちようどオランダへ新造軍艦を発注する思惑もあり、その交渉を兼ねて、佐野常民という藩士を渡欧させることにした。そのほか有田焼を輸出していた商人などを含め、5人の佐賀人が、幕府の派遣

団に加わってパリへ向かった。

ジャポニスムのブームも、もとはといえば有田焼から始まった。

開国後に輸出が急増。われものだから浮世絵版画などの反故紙で包んで出荷したところ、焼物本体はもとより、浮世絵が、感覚の鋭いフランス人の目に留まったといわれている。

佐野常民たちが万博用に運んだ品物は、有田焼や嬉野茶など約28万点。幕府の40倍に及び、屋内の日本ブースは、ほとんど佐賀の品々で占められた。

幕府は屋外に茶店風のパビリオンを建て、江戸柳橋の芸者衆3人が、着物姿で来場者に茶をふるまった。これはパリ万博一の人気をさらったという。

この年の入場者は、それまでの万博の倍近く、初めて1000万人を超えた。3人の日本女性も集客に貢献したわけだ。屋内ブースも大好評で、ジャポニスムのブームが勢いを増した。今のマンガや和食の人気に似ている。



19世紀後半のヨーロッパで好まれた輸出用の有田焼 佐賀県立佐賀城本丸歴史館蔵

有田町

そして、世界へ――

開明期の有田焼

有田の人々は、幕末の万博参加をきっかけに、積極的に西洋から技法を学び、新しい意匠に取り組み、万博への出品や輸出品の製作に情熱を注ぎました。有田焼の変遷とグローバルな挑戦をたどります。

[右] 高台に立つ陶山(すえやま)神社。磁器製の大鳥居
 が有田町ならではの [左] 現代の感性で伝統のデザイン
 を再構築する老舗窯元が運営する「アリタポーセリン
 ラボ カフェ」で。佐賀県産牛ハヤシライスのセット



隣国の明まで従えようと、朝鮮半島に出
 兵。九州や西国の武将たちは、半島へ渡
 海した際に、現地の陶工たちを連れ帰り、
 自分の国元で焼物を作らせた。
 朝鮮半島から来た陶工の中に、金ヶ江
 三兵衛^{さんべえ}という男がいた。現在は李参平^{りさんぺい}と
 も称され、彼こそが泉山磁石場の発見者
 と見なされている。



裏道に入ると
 目を見張るほどの
 お安い器が！

それまで日本の焼物は、陶器に限られ
 ていたが、泉山では磁器の原料になる石
 が採れたのだ。一般的に陶器は、厚手で
 素朴な雰囲気があり、磁器は薄手で、爪
 先で弾くと甲高く響く。

泉山は日本で最初の大規模な磁石場で
 あり、以降、有田では磁器の生産に特化
 した。

そのころ中国では明が倒れて、清王朝

が政権を取った。焼物で名高い景德鎮^{けいとくちん}は、
 長く明王朝の保護を受けて、ヨーロッパ
 に輸出され、彼の地の貴族たちに愛され
 た。しかし清王朝が鎖国政策を取ったた
 めに、輸出ができなくなってしまった。
 明から清への政権交代の混乱で、長崎
 に渡ってきた中国人の陶工がいた。彼の
 技術をもとに、日本で最初に色絵を創り
 出したのが、初代柿右衛門^{ももん}だといわれている。そ
 れまでは藍一色だった絵
 付に、赤、緑、青、黄、
 黒、紫、金の各色が使え
 るようになった。

技術革新を遂げた有田
 焼に、オランダの東イン
 ド会社が目をつけた。輸
 出が難しくなった中国磁
 器に代わって、ヨーロッ
 パに運んだのだ。17世紀
 半ばのことで、江戸では

徳川家光が亡くなったころだった。

江戸時代、有田焼は伊万里港で船積み
 されて出荷されていた。そのために伊
 万里焼と呼ばれた。だが今では生産地の
 名前通り、有田焼と称するようになり、
 当時のものだけを古伊万里と呼ぶ。

欧州の王侯貴族を魅了

そういった歴史を、もっと深く探るた



香蘭社 古陶磁陳列館 [上] 1875 (明治8) 年～1880 年代製作のコーヒーカップとソーサー、ポット。欧米で好まれたシリーズ。ポットの注ぎ口と把手には透かし彫りが施されるなど、細部まで凝っている [下右] 明治時代の超絶技巧の有田焼を堪能できる空間 [下左] 1879 (明治12) 年～1880 年代製作の水差し。西アジアの金属器をルーツとする仙蓋 (せんさん) 瓶と呼ばれる形。胴の窓枠内には秋草が描かれていて日本ならではの落ち着いた印象



Southern Kyushu Whisky Journey

— 特別企画 —

南九州 ウイスキー 紀行



九州、特に鹿児島や宮崎などの南九州では、焼酎がよく飲まれる。当然、焼酎造りがさかんのだが近年、この地で造られるウイスキーが高い評価を得ている。恵まれた自然条件を生かし、短期間で、世界的に注目される「ジャパニーズ・ウイスキー」の一翼を担うようになった南九州のウイスキー、その蒸溜所を訪ねる。

長屋山〈ちょうやさん〉上から吹上浜を望む。
自然豊かなこの海岸は5月～7月の夜、多数の
ウミガメが産卵に来ることも知られる

マップ＝アトリエ・プラン

文＝山田清機
Yamada Seiki
写真＝雨宮秀也
Amemiya Hideya



3

Mars Tsunuki Distillery



2

本坊酒造 マルス津貫蒸溜所

1 津貫のポットスチル。きれいになりすぎない、さまざまな成分を含んだ重厚な原酒が採集できる設計になっている 2 蒸溜所に隣接する、2代目社長・本坊常吉の旧邸宅「寛常〈ほうじょう〉」では、日本庭園を眺めながらマルスウイスキーを堪能できる。庭園の池は仕込み水と同じ湧水 3 お勧めは3種の味と香りを楽しめる飲み比べセット。写真は2022年〜24年のエディション(限定版)。「共通するのは余韻の厚みとふくよかさですね」(草野さん)

再び国道270号線に戻り、今度はひたすら北上を続けていくと、左手に土塁のようないくつもの小高い堆積の連なりが見えてくる。吹上浜だ。この、全長47キロにも及ぶ長大な砂丘の北部に嘉之助^{かのすけ}蒸溜所はある。

2021(令和3)年、嘉之助蒸溜所は創業140年の焼酎蔵・小正醸造から分社して、小正醸造の4代目だった小正芳嗣^{よしつぐ}が社長に就任。小正醸造の方は、弟の倫久^{のりひさ}が継いで5代目となった。

所内を案内してくれた所長兼チーフ・ブレンドラーの中村俊一さんは、小正醸造2代目の故・小正嘉之助のことを、親しみを込めて「嘉之助さん」と呼ぶ。

「この蒸溜所の土地は嘉之助さんが購入したんです。嘉之助さんにはここを焼酎のテーマパークにする計画もありましたが、実

海辺の蒸溜所で造られる
メロウなウイスキー



樽の香味成分が一気に出てきます。ですから、若くても熟成感のある香味を感じることができるのです。今後の課題は、この温暖な環境での長期熟成に向いた原酒を、いかに造るかということですね」

南九州の一酒造メーカーが、ウイスキーを介して世界と対峙している。

琥珀色のボトルの向こう側には、巨大なグローバルマーケットが広がっているのだ。

おいしいもんには
わけ
理由がある

第 65 回

文 土井善晴
Doi Yoshinori
写真 岡本寿
Okamoto Hisashi



祭りの日や正月に食べられてきた備前ばら寿司は、山と海の幸を使ったふるさとの味

郷土の記憶、備前ばら寿司

《岡山県備前市・瀬戸内市岡山市》

【右頁】日幡辰江さんお手製のばら寿司（＊1）。かやくご飯は高野豆腐、人参、椎茸、筍、牛蒡、かんぴょう、ガラ海老（小海老）を混ぜ込んでいる。上に載るのはシラサ海老に鱈、焼き穴子、蓮根、さやえんどう、錦糸卵。小さい頃に母を亡くした辰江さんが祖母から仕込まれた味なのだそう [左] 伊部駅から徒歩約5分、天津神社と備前焼の窯元がいくつも並ぶ通りをぶらり

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）、当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』（ウェッジ）など著書多数。



備前焼の里、備前市伊部に到着。午後の取材に備えて、虫養いにと入った双葉食堂はランチタイムで、仕事場から来た人たちですぐに満席。周囲の雰囲気に乗せられて学生時代がよみがえり、つい注文したのが牡蠣お好焼き定食。お好焼きをおかずにご飯をもりもり食べてしまい反省です。

今回の目当ては岡山県のばら寿司。海のものの、山のもの、食材が豊かなこの辺りのばら寿司は広く知られています。ばら寿司は、人寄せには欠かせないハレの料理。編集部が境内の撮影をお願いした際、備前市の天津神社に「うちでもばら寿司は作られるのですか」と尋ねたら、「祭りにばら寿司は欠かせない」らしく、宮司さんにお話をうかがえることになりました。

1000年の歴史を持つ天津神社は、備前焼の窯元の氏神さま。鳥居の両脇に古い備前焼の宮獅子が座し、足元には備前焼の板煉瓦（タイル）、神門にも渋いアースカラーの備前焼の屋根瓦が葺かれていたのです。一気に旅の気分が盛り上がり、しばし見惚れて元気になって、本殿に続く階段を上ったり下りたりしていたら、食後の腹ご

なしになりました。

実は、宮司の日幡行雄さんは、日幡寿司という作家名で活動する備前焼の陶芸家でもあります。山門の屋根は日幡家が焼いて奉納した瓦だそうです。日幡さんのご自宅を訪ねました。

「百聞は一見に如かず」、親戚に頼んで作ってもらったんですよ」と行雄さん。部屋に入ってきたのは、行雄さんが焼いた備前焼の大皿に、きれいに盛り込んだばら寿司を抱えたご親戚の日幡辰江さん。思いがけず、本物のばら寿司をいただきながらの対話は、豊かで朗らかで、ハレの日の料理である意味を改めて知ることができました。

硬めに炊いたご飯に酢を合わせ、干椎茸とかんぴょうを甘辛く煮て混ぜ合わせた寿司飯を大皿に盛り、その時々具を飾る。「家で鶏を飼っていたので卵を焼いて、焼き穴子、酢にした蓮根、具をバラバラ飾るから、ばら寿司だそうですよ。子供の頃は酢にした魚は嫌だと思いつた」という行雄さん。寿司に使う鰯を酢で締めるのは、時間を置いても安心して食べられるようにするため。普段は、新鮮な鰯の皮目を炙つ



若狭のお箸

福井県小浜市

若狭の美しさを表現した現代の箸づくり

文〓金丸裕子
Kanamaru Yoko

写真〓佐々木実佳
Sasaki Mika

マツ勘による、次の100年に向けた若狭塗箸の新プロダクト「rankak」。三方には螺鈿〈らでん〉があしらわれている