



九谷焼の魅力、新しいカタチで届けていく。

上出長右衛門窯 上出 恵悟 さん

1981年生まれ。石川県出身。東京藝術大学油画科を卒業後、窯元の跡継として九谷焼の新たな可能性を追求し続ける。作家活動も精力的に行い、国内外で活躍中。



伝統的な瓢箪型徳利に把手をつけ、ユニークな絵付けを施した「把手付徳利」のほか、これまでにない新しい九谷焼を数多く生み出している。

の手仕事が消えていっている現状を改めて認識して。でも担い手が減っていること以上にそのものが知られていないことに問題があると感じて、自分にも何かできることがあるんじゃないかと考えるようになりました。

2006年に大学を卒業後、地元に戻って本格的に活動を開始。以来、さまざまな商品を生み出し続ける傍ら、毎年5月初旬には「窯まつり」も開催している。職人の仕事を身近に感じてもらうと絵付体験や工場見学なども行っており、今年は来場数が4000人を超えるなど年々賑わいを見せている。

さらに数年前に十代からの友人ふたりが仲間として加わったことで手がけられる作品の幅も広がったほか、生産管理体制も整ってきたという。「まだまだな点多いけど、みんなと想いを共有しながら進んでいきたいです」。その先に九谷焼の伝えるべき魅力と新たな価値があると信じて、上出さんは仲間と共に歩み続ける。

石川県能美市に、1879年より続く九谷焼窯元「上出長右衛門窯」はある。その6代目にあたる上出恵悟さん、九谷焼の魅力を伝えるべく奮闘する若き担い手だ。上出さんはこれまでに世界的なデザイナーであるハイメ・アジョン氏とのコラボレーションや九谷焼の転写技術を用いてシール感覚で絵付けができる「KUTANI SEAL」を考案するなど、従来の九谷焼にはないユニークなアプローチを次々と試みている。

そんな上出さんの存在を世間に初めて知らせたのが、大学の卒業制作で手がけたバナナをかたどった

九谷焼「甘蕉 房 色絵梅文」だ。この作品をつくっていく過程で、上出さんはそれまで漠然としていた家業への想いを強めていったと振り返る。「大学3年生になって卒業制作に取りかかろうとしたとき、入学してから自分の表現に向き合うことをしてこなかったの、ふわふわと根無し草のようだったと思います。そこで1年休学して自分のルーツに立ち返ろうと思ったのがきっかけでしたね」。

北陸に戻り、生まれ育った環境や九谷焼の歴史について調べていくにつれて、上出さんの中にひとつの想いが芽生え始める。「いろいろと見ていくうちに、日本

必見! 時短レシピ

管理栄養士 山崎亮子さん監修

パパッと絶品! おうちごはん



忙しい毎日だからこそ、料理はなるべく時間をかけずにおいしく作りたい。

そこで、富山を拠点にご活躍されている管理栄養士の山崎亮子さんに、アイデア満載の簡単時短レシピを教えてくださいました。

炊飯時間で3品完成!!



材料(2人分)

切り干し大根の煮物

●切り干し大根 50g ●にんじん 30g ●めんつゆストレート 50cc ●水 100cc

鶏むね肉の味噌だれ

●鶏むね肉 1枚 ●片栗粉 適量 ●生姜 1片 ●レタス 1/2玉 ●酒 大さじ1 ●塩 適量 ●味噌だれ【味噌 大さじ2・みりん 大さじ2・醤油 大さじ1】

青菜と卵のスープ

●青菜 1/2束 ●卵 1個 ●塩 適量 ●コショウ 適量 ●ごま油 適量

調理手順

30 min.

1品目 ▶ 切り干し大根の煮物

- 1 切り干し大根は水でさっと洗い、にんじんは短冊切りにする。
- 2 ポリエチレン袋に①と水、めんつゆを入れ、しっかりと空気を抜きながら結ぶ。
- 3 炊飯器へ米と共に②を入れて炊飯する。早炊でもOK
ご飯が炊きあがると煮物もできあがり。



▲炊飯と同時に調理!

ご飯を炊いている間に2品を仕上げる

2品目 ▶ 鶏むね肉の味噌だれ

- 4 鶏むね肉は薄くそぎ切りをし、臭みを取るために酒をかけて揉み込む。その後、片栗粉を両面にまぶす。
- 5 鍋に湯を沸かし、塩、千切りにした生姜を入れる。レタスをさっとくぐらせた後氷水で冷やす。
- 6 続けて⑤の鍋に鶏肉を入れて強火にかける。再沸騰したら、火を弱めて1分ほど茹でてザルにとる。(お湯はスープで使用するののでとっておく)
- 7 耐熱容器に味噌だれの材料を入れて混ぜ、レンジに1分かける。器にレタスと鶏肉を盛り付けて味噌だれをかければできあがり。



▲炊飯時間で主菜を準備!

3品目 ▶ 青菜と卵のスープ

- 8 青菜を3cmにカットし、卵は溶きほぐしておく。
- 9 鶏肉を茹でたお湯に塩、コショウで味つけをし、⑧を入れる。
- 10 最後にお好みでごま油を加え、味を整えればできあがり。



▲主菜を活かしてもう1品!

POINT 洗い物もグッと減らすことができますよ!