高岡 Style

高岡でクラフトを味わう

高岡では、伝統工芸を活かしたテーブルウェアの開発が活発だ。毎日の暮らしに、自分なりのスタイルでクラフトを楽しむ人がいたり、飲食店では、高岡のクラフト商品を使って、メニューを提供する店舗が増えている。食事を味わい、クラフトのデザインや手触りを味わう。ものづくりのまちならではの楽しみ方がここにある。

生活の中心に、「器」がある

「今日は、誰の器をつかおうかと、毎日考えています。昨日と同じ器で食べることはないですね」

能作幾代さんは、テーブルコーディネーターやチーズプロフェッショナルの資格を持つ。若い頃から食と器が好きで、高岡クラフト展※の第1回開催から毎年足を運んでいる。展示作品は購入できるため、全国から集った作品を見て、お気に入りを探す。その器たちを、日常の暮らしで使っているのだ。

「子どもたちにも、食事の時は使いたい器を選ばせてきたんです」

料理と器の組み合わせは、器の格や色合いを考えて配置するが、あまり決まり事にとらわれず、少しくずして楽しむのがいいと語る。

折敷も楽しみ方もオリジナルで

能作さんの器への情熱は、買って使うだけにとどまらない。茶道の先生から利休形折敷のことを聞き、自分で折敷をつくることを思い立つ。

「懐石料理に興味があったので、高岡漆器の職人さんに依頼して、つくってもらいました」

利休が好んだという形は、底に丸みがあって、持ち上げやすい。カジュアルに使うことを考えて、本漆にはしていない。

「これは、サイズがいいんですよ。モダンな印象もあって、いろいろなことを試してみたくなりますね」

さっそくチーズと生ハム、ワインなどを取り出し、器を選び、セッティング。黒の折敷が、自由で美しい食空間の宇宙のように見える。能作さんの手にかかれば、和も洋もない。

食べることが好き、器が好きと笑う能作さんは、テーブルセッティングのテクニックを活かし、かなえたい夢があるという。作り手は、クラフトに存在を与える。その器や小物を選び、上手に楽しむ使い手が、クラフトを生かしている。

利休形折敷に、ワインと料理をコーディネート。
赤い皿は、瀬尾新氏の作品。
丸い器は、青木良太氏作。箸置きは、釈永岳氏作。

（右）折敷にみょうがずしをセッティング。黒にみょうがの色が映える。
（下）能作さんの器の一部。

※工芸都市高岡クラフト展
1986年より開催している全国公募「工芸都市高岡クラフトコンペティション」において、選ばれた入賞・入選作品が展示される。

清月堂カフェ
高岡大和B1F（高岡市御旅屋町101）
TEL.0766-27-1670
営業時間／10:00～17:00（ラストオーダー）
定休日／高岡大和に準じる
（写真左）ウインドーの作品は、3ヶ月ごとに入れ替えられる。

「お抹茶と季節の上生菓子」680円
すずがみ（シマタニ昇龍工房）と、箸置き（二上）。
月の形の箸置きは、「清月堂」の名にちなんでいる。

五感で楽しめる上質な空間を

中尾清月堂は、創業明治2年の老舗和菓子店である。百貨店に出店した「清月堂カフェ」では、高岡の工房や鋳物メーカーの商品を使って、お客さまにメニューを提供している。

「高岡の伝統工芸とコラボレーションした空間で、上質な時間を味わっていただきたいと考えました」と、中尾真夢さんは語る。

生菓子を盛る「すずがみ」は、自在に形が変えられ、菓子が変わると、すずがみの形も変わる。形をデザインするのは、菓子職人。菓子と器が一体となった世界をつくりだす。

「見た目に美しいので、感動されるお客さまもいらっしゃいます」

店内には、壁や照明などにも高岡の品が使われている。また、小さなウインドーには、若手作家の作品が展示されている。

自慢の味と、クラフトが織りなす味わい。この空間には、作家と職人のアートと技が響き合っている。

みんなでクラフトを語ろう！

「ここは、もと空き家だったのを、みんなが交流できるように、カフェと学生のシェアハウスにしたんです」と、メリースマイルカフェを運営する「まちっこプロジェクト」代表、荒井里江さんは語る。

高岡の作家の作品で提供する「高岡クラフト膳」は、高岡の野菜をふんだんに使った人気のメニュー。高岡のごはんは、高岡の器で食べたいという素直な思いから始まった。

「クラフトをみんなで楽しんで、語り合って、笑顔になろうという思いを、店の名前にこめているんです」

若手クリエーターの膳や箸置き、ご飯茶碗など、銅器、漆器以外の作家の作品もあり、ここでしか味わえない新しい膳となっている。

店内も、ナチュラルであたたかいイメージ。ここには、誰もが引き寄せられ、笑顔になれる空気がある。

それぞれのお店で、高岡の味を、高岡のクラフトで味わう。目に、舌に、手に、語りかけてくるもの。それを楽しむ時間が高岡にはある。

「高岡クラフト膳」1,000円（税込）
スズ製の小鉢（能作）、すずがみ（シマタニ昇龍工房）など。

メリースマイルカフェ
高岡市本丸町13-10　TEL.0766-75-3586
営業時間／11：00～17：00
（ランチタイム ラストオーダー 14:00）
定休日／日曜、祝日
若手作家の作品を展示・販売するギャラリーも併設。

高岡の器で味わえるお店 DATA

抹茶チョコレートフォンデュ
1,230円（飲物付）

和風カフェ次元

一口サイズのワッフルなどを、京都宇治茶老舗店の抹茶を使ったチョコレートソースでいただく「抹茶チョコレートフォンデュ」。器には、高岡のガラス作家、梶原朋子氏作の「月光」を使用。

高岡市末広町14-46　TEL.0766-21-7739
営業時間／9:00～18:00（ラストオーダー17:30）
定休日／月曜

「お刺身盛り合わせ」1,500円（単品）
「会席料理」8,000円から

日本料理 都万麻（つまま）

高岡鋳物発祥の地、金屋町の千本格子をモチーフにした内装に、鋳物メーカー能作のスズ製片口やぐい呑み、モメンタムファクトリーOriiのコースターなどを使用。

高岡市新横町1番地（ホテルニューオータニ高岡3階）
TEL.0766-25-4033
営業時間／ランチ 11:30～14:00（日曜、祝日11:30～17:00）
ディナー17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

「ランチ」1,400円から
「会席料理」6,300円から

御料理 大野屋

地元の食材を使った料理を、高岡でつくられた器に盛って提供している。広い店内の各所に、高岡の若手作家の作品を展示。

高岡市末広町2-39　TEL.0766-21-0306
営業時間／ランチ 11:30～14:00（月曜から土曜まで　オーダー受付13：30まで）
会席料理、御祝料理、御法要料理 等　要予約