



# DEEP!! HASAMI!!!

## CONTENTS

プロローグ	2	浩子さんの波佐見暮らし。はさみ子育てライフ	18
話題の場所の <b>ディープな話</b>		波佐見イベントカレンダー	20
EPISODE ① <small>ながせ陶器 陶芸家</small> <small>モンネ ルキ ムック店主</small> 長瀬 渉さん × 岡田 浩典さん	4	十七文字の波佐見 若葉句会	24
EPISODE ② <small>陶農レストラン 清旬の郷</small> <small>本格石窯ピザ DA TOMMY</small> マネージャー <small>ピッツァイオーロ</small> 中谷 聡さん × 宮田 純さん	7	<b>波佐見裏百科</b>	26
ディープな移住マニュアル① ご近所のディープな関係	9	ディープなおいしいものガイド	30
ディープな移住マニュアル② リアルライフ波佐見	10	こちらから波佐見をアツくする ② <small>株式会社マルヒロ ブランドマネージャー</small> 馬場 匡平さん	32
ディープな移住マニュアル③ おためし波佐見町	11	こちらから波佐見をアツくする ③ <small>有限会社西海園芸 庭師</small> 山口 陽介さん	33
ディープな移住マニュアル④ 聞いてみよう。	12	町のトリセツ	34
こちらから波佐見をアツくする ① <small>滝ノ巣少年野球クラブ</small>	13	波佐見MAP	36
<b>新栄観光が</b> ご案内する波佐見人	14	ディープなコースガイド 三股	38



# ディープ!! 波佐見町

旅のガイドブックの二歩内側をゆく

やきものの町として紹介されることが多いけれど、波佐見はそれだけじゃない町。お碗の底をぐるんとすくえば、これも波佐見、あれも波佐見がわんさか出てくるディープな町なのです。おしゃやかな一面。そうでもない一面。波佐見焼に匹敵する自慢のあれこれ。地元なら誰もが知ってるいるあの人たち。雑誌やウェブには載らないあるあるネタ。波佐見ではあたりまえのこと。意外に町の外には伝わらないもの。波佐見らしさを生み出す「人」に焦点を当てながら旅のガイドブックよりも、一歩町の中に入って波佐見の人が伝えたい波佐見を紹介します。ディープな情報をギュッと40ページに濃縮！だから少し暑苦しい…だけどそれも波佐見らしさ。ディープな波佐見をご覧ください。

話題の場所の

# ディープな話



ながせ陶房 陶芸家

長瀬 渉さん



モンネルギ ムツク店主

岡田 浩典さん

ながせ陶房陶芸家  
長瀬 渉 Wataru Nagase  
山形県生まれ。東北芸術工科大学、  
同大学院、東京芸術大学研究生を修  
了。波佐見工房を構え作陶を始め  
る。海の生き物を忠実に再現する作  
品で知られる。趣味 特技は釣り。

モンネルギ ムツク店主  
岡田 浩典 Hiroyuki Okada  
東京都生まれ。カフェバーなどに勤務  
した後、全国の民芸を巡るバイクの旅  
へ。途中、波佐見にも立ち寄ったのが  
きっかけで長瀬さんと知り合。好物  
は牛乳とラーメン。



## 編 / 原西



**波** 佐見に人を呼び込む全国区のスポット「西ノ原」。この場所が産声を上げたのは約十三年前。陶芸家の長瀬渉さんが波佐見に移住し、工房を構えたのが始まりだった。その後、長瀬さんが呼び寄せた岡田さんがカフェを開いたことで、人々が集まる場として育っていく。西ノ原の黎明期を知る二人に、当時を振り返ってもらった。

離のある感じだったよね。

岡田 ちよつと冷たくされつつも、泊まらせてもらったお礼に、ジャスミンティーのクレームフリエとチーズケーキを作ったのが好評で(笑)すると、ケーキを食べた渉の奥さんが「あれ、これ東京で働いていた時の職場の前にあったお店で食べたことがある!」って言ったんですよ。

長瀬 それが大当たり。奥さんの元職場の目の前にあるカフェで働いていたのが岡ちゃんだったんです。時々話題になってた人物と、巡り巡って波佐見で会うなんて面白い縁だなあと。そんなつながりも発覚して、仲良くなっただよな。その時点で「このケーキ毎日食べられるなら!岡ちゃん、波佐見に来ないかな」って思っていました。完全なる私利私欲だけど。(笑)

—その出会いから約一年後に、ムツクをオープンされるわけですね。  
長瀬 岡ちゃんには、出会って以降二回、波

長瀬 東京時代の知り合いかと思われることも多いんだけど、実は波佐見が最初。仲の良かった先輩から頼まれたから断らなかつたけど、知らない人を泊めるのに俺が時間を合わせることに無いだろうと思って、釣りしてる現場まで来てって(笑)最初は距



以前は製陶所だった建物。連日朝方まで改装に動んだ。

佐見でカフェ開業のオファーをかけました。一回目は、中尾郷の物件。  
岡田 全国をバイクで旅行してる最中だったこともあって、その話は断ったんだよ。ただ、今の場所でもやらないかって声をかけられた時は、ものすごくタイミングがよかったんです。沖縄でバイクが壊れて、旅を中断して九州に上陸した日に「すごい物件がある」って連絡もらったのが今のムツクなんです。物件を見たときは「なんてかっこいい場所なんだ」って思いましたね。こんな物件なかなか出会えないですよ。年季の入った感じもよくて。ここが厨房で、ここにテーブルを置いて…って、すぐにイメージが広がっていきました。そして、仲間と三人で波佐見に移住してムツクを開業したんです。最初は「この場所、こんな感じだったんですよ」(左の写真)。渉たちも「一緒に三ヶ月くらいかけて改装して今の店のかたちになりました」

た。あとは、見玉社長<sup>※2</sup>をはじめ波佐見のおじちゃんたちがいろいろと面倒を見てくれました。たくさんケンカもしながらオープンにぎぎ着けました。  
長瀬 価値観が違うことも多くて最初は衝突したよね。古い建具もよかれと思って撤去してくれたんだけど、その古い建具がよかつたのに…と思っこともあった。

岡田 草が可愛いなと思っても、お客さん入れるならキレイに刈り取らないと、とかね。トイレも男子用がないなんてありえないと叱られたこともありました。でも全てもよかれと思って言ってくれたんですよ。お互い本気だったから、それはいいケンカだったと思います。ドラゴンボールと「一緒に、ぶつかった分、仲良くなれたと思う。この前、見玉社長から「最近はおまえがかみつかないからつもらん」なんて言われたけど(笑)





かつて、ピザと言えはスーパードに売ってあるカットされたものだから。

中谷 宅配のピザもエリア外だしね。でも、ちゃんとしたナポリピッツァを食べられるのはとてもラッキーだよ。このピザしか知らない人はたぶん他のはなかなか美味しいと思えないんじゃないかな。相当美味しいもん。

「お一人とも転職に転居と人生の岐路を経てミナミ田園にいらっしゃるわけですが、ここでの働きがいはないでしょうか。」



宮田 やきものやってた時は、商社のオーダーで作っていたから、誰が何のために使うものなのかわかってなかったし、考えなくて

よかった。でも今は、焼いた側から「おいしいうつていう反応がある。ダイレクトでクイツク。この人のために焼いているんだ、とわかるのがすごく楽しかったんですよ。ものを作るというのは誰かのために想いを込めてやるもんだとあらためて感じています。この仕事をやって、その大事さが初めてわかりました。相手が見えているからこそ続けられる事だ

中谷 僕の場合はこの環境の中でレストランをやることそのものが働きがい。それと、仲間がいることかなあ。ほとんど知り合いがない状況でやってきたけど、不思議なことに、波佐見で、仲間ができるんですよ。異業種の人との交流が多いのも特長です。東京にいた頃は、同じ飲食業界の人としか交わる機会が無かったけど、波佐見は業種に関係なく話ができる。仲間内にそれぞれのプロがいるから、なんかしたいなあと思って相談すると、だいたい解決するんですよ。仕事の話も、プライベートのことも仲間と和気あいあいと話せる関係が新鮮です。

宮田 そうかもね。波佐見ってそんなところ。人も、文化も、柔軟に受け入れる力を持つてる人が多い。聡君すっかり馴染んでるし。「AKARI」のマスターも福岡からやってきて、すっかり今は波佐見の人だもんね。

中谷 しょうちゅう一緒に飲んでますよ(笑) 大人になってこんな風に知り合いができるの

はすい(い)とたな(い)思った。宮田 仲間と言えはこの場所にもっと仲間が欲しいよね。パン屋さんとか雑貨屋さんとかね。お客さんもその方が楽しいでしょう？店を出したい人に興味を持ってもらえればいいな。

中谷 ここに来たばかりの頃は「もうとおしやれに」と思っていたんです。でも、今は、この場所の「らしさ」を守りたいと思うようになりました。最初に僕が感じた「いいところ」なあっていう想いを、沢山の人の広められたらいいですね。ミナミ田園の良さを知ってもらうために、イベントを定例化したいと思っています。今までもライブイベントなんかやってきてるけど、今後は、食フェスも開催したい。波佐見の飲食店を一堂に集めて楽しく食べるとかね。新しいものをはねのけず受け入れてくれる町だから、やりやすい。

宮田 波佐見は何でも柔軟に受け入れる風土がある。焼き物でも、伝統とか技術はもちろんなあるけど「かっこいいからやってみよう」とか、フットワークが軽い。飲食でもそれは同じかもね。

中谷 (笑) まだまだやれることがいっぱい。だから、やりがいがあるね。  
※4 池田郷の人気和食店。料理長の吉岡さんは福岡県出身。



PIZZA DA TOMMY  
石窯で焼き上げるナポリピッツァ。テイクアウト可。  
☎ 0956-85-6288  
🕒 昼11:30~15:00 夜17:30~21:00  
📅 水曜日・木曜日



陶農レストラン 清旬の郷  
地産地消にこだわった緑がいっぱいのレストラン。  
☎ 0956-85-6288  
🕒 昼11:30~15:00 夜17:30~21:00  
📅 水曜日



はさみ温泉 湯治楼  
とろとろ、ぬるぬるの泉質に温泉通もうなる。  
☎ 0956-76-9008  
🕒 9:30~21:30 ※最終入場  
📅 年中無休

波佐見町の南地区に広がる田園風景に、温泉、レストラン、石窯ピザをはじめとする店や、波佐見初のホテルがあるエリア。波佐見の「農の町」としての一面が感じられる。

ミナミ田園



## 近所のDIYな関係

家族の次に近くにいる  
相談相手。

/// RINPOHANI! ///

# りんぽはん

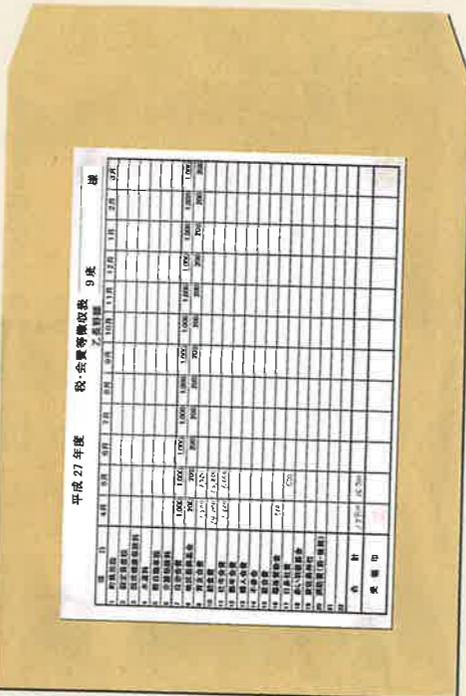
子どもの頃、この袋をもって隣近所にお使いにいった経験がある人も多いのでは？  
通称「税金袋\*」と言われるこの袋は、各郷をいくつかのエリアに分け、配布・回収されています。中には

町の広報誌や、校区の学校が発行するお便り、イベント案内等が入っています。自治会費を集める役割もあつたりしますが、この袋の最大の功績は、ご近所ネットワークの形成にあると言えるでしょう。なるべく顔を合わせて袋を手渡す。その時の何気ないやりとりが安心につながり、近所づきあいの潤滑油にもなっていきます。ネットでの振り込みやデータ配布が簡単になった時代ですが、「顔を合わせる時間」をつくるものは税金袋の他にしばらく出てきそうにありません。

# 税金袋

/// ZEIKINBUKURO! ///

\*呼び名は「税金袋」でも今は口座振替で済ませ、これで税金を集金することはありません。



隣保班でやること  
結婚式 隣保班の皆さんも招待するケースが多い。  
お葬式 遺族にわかり、食事の用意や弔問客の迎え入れをする。男性は「天に昇っていく様」の想いを込めて、籠を薫でつくり火葬時に棺の上に掛けて送り出す。  
その他 なにかあつたら声をかける。いつもさりげなく気にかけている。近所だから必然的によく会う。挨拶はしっかりする。

波 佐見には「りんぽはん」という、家族の次に小さなコミュニティがあります。自治会に加入した世帯が対象で、近所の世帯とグループをつくります。歩いて行き来できる距離が目安でしょうか。このグループが「りんぽはん」。漢字で書くと隣保班。日頃から互いを気にかけて、特に冠婚葬祭の時には、身内の様に深くかわり、手助けします。いざという時には遠くの親戚より近くの他人が頼りになるもの。家族以外にも、頼り、頼られる存在があることが、日々の暮らしに安心感を与えてくれます。自治会に加入しない世帯が増えている波佐見の現状ですが、町に残る「人のつながりをつくる仕組み」をぜひ活用してほしいと思います。

袋の中には、町と県の広報誌や議会だより、イベントの案内等が入っています。





児玉 盛介さん

株式会社西海陶器社長。通称・シャチャョー。波佐見に人を呼び込み、波佐見を外に売り出すキーパーソン。人を「来させる」「引きこむ」地域活性に取組む。自身の名を冠した食材のセレクトショップ「GROCERY MORISUKE」が5月にオープンしたばかり。



# SAIKAI BASE

## サイカイベース

児玉さんの元自宅



【宿泊費】2000円/1泊(食事無)  
【設備・備品】長期滞在に必要なもの一式。  
【足りないものは近所で買って】とのこと。  
【泊まる方法】/0956-85-5678  
(西海陶器/担当:松尾)

※SAIKAI BASEの宿泊希望とお問い合わせください。



棚田の里で民泊体験

### うんばのつくら(民泊)

波佐見町鬼木郷248  
TEL:0956-85-2099(担当:浜江)  
朝食付き、朝食夕食付きプラン有/  
食品持ち込み可/未就学児宿泊無料/  
駐車場の有(無料)  
※ご予約は2日前迄



### ホテルブリスヴィラ波佐見

波佐見町長野郷567-1  
TEL:0956-85-8338  
http://www.hotel-blissvilla.com/  
宿泊客に、はさみ温泉の入湯券を進呈  
全室Wi-Fi、iPad完備、禁煙  
駐車場無料、EV車充電設備あり

※その他の宿泊情報は波佐見町観光協会のHPに掲載中!

ディープな  
移住マニュアル  
DEEPII  
3  
おためし  
波佐見町。

## Q 賃貸物件、平均家賃はどれくらい?

A ファミリー向け(3LDK) 5万円前後  
ひとり暮らし 3万円前後

下記のホームページで波佐見地区の賃貸物件を多く取り扱っています。

東彼不動産 tel.0956-83-2473 <http://www.touhi.com/>

肥前地所 tel.0955-43-2572 <http://www.hizenchisho.jp/>



住みたいな。

A

## リアルライフ 波佐見。

ディープな  
移住マニュアル  
DEEPII  
2

Q

## 職人の後継者のニーズはありますか?

やきものづくりの下請け業(生地業、石膏成型業)の後継者が不足しています。それを受けてH二十七年から県町の補助事業で後継者育成のための研修制度が始まりました。研修期間中の生活費(月額十二万五千元)と指導料(月額九万円)を支給予定です。  
詳しくは波佐見焼振興会までお問い合わせください。(※いずれも予定額)



波佐見焼振興会  
波佐見町井石郷2255-2  
電話:0956-85-2214  
メール:shinkoukai@hasamiyaki.com  
受付時間:[平日]9:00~17:00

はさみやきのおしごと 検索



## Q 仕事はありますか? どうやって探せばいいですか?

A

波佐見町を含む東彼杵郡は「ハローワーク大村」の管轄。まずはワーク大村へお問い合わせされることをおすすめします。求人情報誌「あらもーど」は、波佐見町のホームページからも見ることができます。

波佐見 あらもーど 検索

ハローワーク大村(大村公共職業安定所)  
長崎県大村市松並1-213-9  
電話:0957-52-8609  
開庁時間:[平日]8:30~17:15



ハローワークがあるよ。

## Q 一番人口が増えている地区はどこですか?

A

圧倒的に「宿郷」です。波佐見町の真ん中に位置する地区です。ちなみに、波佐見町にある三つ小学校のうち、宿郷がある中央小学校と南小学校は数年前まで児童数が同じくらい(三百名ほど)でした。しかし現在は百名ほどの差をつけて中央小学校の児童数が上回っています。



お前も少しは立派になったな。

鴻ノ巣少年野球クラブ

波佐見町学童野球連盟所属。町立南小学校の生徒を中心にしたチーム。セレクションなど一切行わないながらも、全国制覇、九州大会制覇などの実績を積み重ねる。小学1年～6年まで17名の部員が所属中。練習は火・木・土の週3日、鴻ノ巣グラウンドにて。部員は常に募集中心。  
http://www.ikz.jp/hp/kohnosu/



チームポリシー  
みんなで元気よく最後まであきらめない  
礼儀正しく、挨拶は大きな声ではっきりと  
グラウンド内では常にかけあし  
上級生を敬い下級生をかわいがる



勝つ楽しさを知るチーム。このチームでプレーしたいと町外から通うメンバーもいる。



強豪として注目を集める中、強さの秘訣を問うインタビューに  
村川監督は「(遠征先でも)よく寝ること」とコメントした。

これからも  
波佐見を  
アツくする

1

鴻ノ巣少年  
野球クラブ

「さぞ厳しい特訓をしているんでしょ」と他チームに尋ねられることも多いが、「俺の通り全くそうじゃない。ただ、楽しいから強くなるし、強ければ勝つ。そのうち、勝つ面白さを知る。」と村川監督。  
野球は楽しい。勝てばもっと楽しい。十七人の純粋な想いと練習中の笑顔に、底知れぬエネルギーを感じた。

強さの秘密は「おちゃらけ」にあり。

現在、鴻ノ巣少年野球クラブの部員は十七名。練習時間は子どもも大人もジョークやおとほけを連発し、笑いが絶えない。強豪というより「おちゃらけチーム」と自称する。「さぞ厳しい特訓をしているんでしょ」と他チームに尋ねられることも多いが、「俺の通り全くそうじゃない。ただ、楽しいから強くなるし、強ければ勝つ。そのうち、勝つ面白さを知る。」と村川監督。

この春、二度の全国制覇を経験する五人のメンバーを含めた十二名が波佐見中から波佐見見高校へ進学。野球部に入部した。「次は甲子園で全国制覇」が合い言葉だ。  
主には町立南小学校の生徒からなる鴻ノ巣少年野球クラブは、九州大会での複数の優勝、全国大会の制覇も成し遂げた全国でもその名を知られる軟式野球部。  
実は現在、ここから始まったあるストーリーが進行中だ。二〇一一年に初の全国制覇を達成した時の六年生は、ほとんどが波佐見中学校へ進学。部活で野球を続けた。そして三年生の夏、今度は中学全国制覇を成し遂げたのである。そうなること必然的に期待が高まるのが高校での活躍だ。

波佐見は野球が盛んな町だ。小中高、そして社会人チームが活発に活動し実績をあげている。子どももの頃から野球を続けて来たという野球フリークも多く、小学校や中学校では野球経験者の町民が監督やコーチとして関わっている。  
鴻ノ巣から始まった日本一ストーリー。

MARUTA ATSUSHI



人と関わるほど  
波佐見暮らしは  
面白くなると思う。

丸田研二さん、教史さん親子(株)丸研特殊印刷社長の研二さんのもと、教史さんも働くようになり一年が経つ。「よく似てるって言われます。体型が。」と教史さん。「これ、太ってる人に声をかける取材じゃ無いよね?」と研二さん。

波佐見で楽しく暮らすコツ  
教えてください!!

ディープな  
居住マニュアル  
4  
み聞いて  
みよう。

花見、バーベキューには知り合いから初めて会う人まで毎回80名以上が集まり、そこから新たな人の輪が広がっている。人付き合いの名人とも言える丸田さん親子に、波佐見での近所づきあいのアドバイスをお願いしたところ、意外な答えが返ってきた。  
「うーん、今はパーソナルな時代だから、近所づきあいは避けても生きていけると思う。僕らも出会わない人は出会わないもんね。そこは個人が判断する時代なのかもしれないね。」研二さんは周囲がいくらか好意的でも、その場所に馴染むまでは大変だろうと考える。  
「でも、やっぱりみんな祭ごとには好きでしょ?楽しそうなのに人は寄ってくる。なんか気になるな〜と思う人たちが場所があったら、遠慮せずに近づいていけばいいと思うんですよ。踏み出せば、さっとその輪に入れると思うし、楽しいことも増えるんじゃないかな。この前やったお花見にも初めて見る人が来てたけど、次からは知り合いよ。近所づきあいもそんなもんじゃない?」そうガハハと笑う。  
Uターンして1年あまりの息子・教史さんは「波佐見出身とは言え、戻ってきたばかり。今はいろんなところに顔を出して、どんな人がどんな活動をしているか情報を集めているところですよ。がっつり波佐見を楽しみたい、そのためには人に会うのが一番!。集まりにも家飲みにも「来んね!」と気軽に声をかけてくれる人が多いんですけど、呼ばれたからって行ける人は少ないかもしれませんが…。僕は、行きませうけど。(笑)」  
もともと波佐見は農業と窯業の町。農作物の収穫や、窯の火入れは自分の都合だけではできないため、隣近所や同業者で協力する必然性があった。「その精神が、今でも波佐見の人には残っている

思うのよ。個人レベルで合う合わないはあっても、それは脇に置いて協力するし、相手をわかろうとする。そんな土地なんじゃないかな。」近所付き合いをしない暮らし方もひとつ、そう理解を示した丸田さんの姿勢そのものだ、と思った。

まあ、そうはいつでも大変と思うけど、その土地にはまるまでは。(笑)

MARUTA KENJI



# 新栄観光が ご案内する 波佐見人

波佐見人は  
ディープな人が  
いっぱいだよ！

こんにちは！あなたのわがままを叶える  
トラベルエージェンシー、  
新栄観光の山脇慎太郎です。

これまで、波佐見をご案内するツアーを  
何度となく開催してきましたが、わたくし  
思うに、この町の魅力は、人物ゆきでは  
語れないのであります。

本日ご案内するのは、波佐見を盛り上  
げ、その気になれば会うことができる人  
ばかり。素敵な波佐見・ディープな波佐  
見を生み出す源となる皆さんです。それ  
では、これまでで最もディープな波佐見  
ツアー「波佐見の人々めぐり」はじまり、  
はじまり…。



①  
いっせ  
一瀬 政太 町長



会いに行ける  
町長だよ！

「波佐見の魅力？そうね、いろいろあるけど、みんな  
協力するのがうまいことかな。それが波佐見の気  
質。」そう語る一瀬町長。  
「農業では、田んぼは個々のもの、水はみんなのもの。  
登り窯だって、ひとつひとつの持ち主は違っても、火  
を入れる時はみな一緒。個々の意見ばかり主張せず  
に、やる時はいっしょにやろうという町ですよ。だか  
ら、今、若い人たちが業種や個人の損得を超えて盛り  
上がっているのも波佐見らしいなと思って応援して  
います。それに、若い人に任せてみよう、やらせてみ  
ようとする流れがあるよね。波佐見をもっと面白く  
してくれそうだという期待の表れでしょう。」  
町長になって十七年目。かつて経済的な成長が第一  
だった時代は「活力と潤いのあるまちづくり」に努  
め、現在は「人と心が通い合うまちづくり」を掲げ町  
政の舵を取る。

「まちづくりに関しては、トップだけでは何もできな  
いのよ。個々の力が不可欠。例えば、二十二の地区が、  
それぞれ持ち味を活かすとかね。そうすれば町の力  
が底からぐわっと上がる。味噌がおいしかとか、浮立  
とか、蛸のおるとか、そがんとは大事にね。」  
町長というよりも、なんでも相談できるおじちゃん、  
という雰囲気。町のこと、未来のこと、一瀬町長と話  
し合ってみるのもいいかもしれない。  
あなたも会いに行ってみよう。



ココで会える！  
波佐見町役場  
波佐見町宿郷660  
☎0956-85-2111  
☎8:30~17:15  
☎土・日・祝日

Hasamijin ②  
デザイナー  
阪本 やすき さん



故・森正洋さんが  
呼び寄せた才能！

阪本さんは「商品」と「製品」を明確に区別している。  
「ジャーナリズムに取り上げられる商品ではなく、ユー  
ザーの生活に馴染む製品を生み出した時が最も嬉しいで  
すね。」デザインの原点は、暮らしの中にある。生活の中  
よりよくできそうなもの、不便を解消したくなるものを見  
つけます。スタンドプレーのように思われるかもしれませ  
んが、製品は一人では作れない。スタッフやユーザーの意  
見を吸い上げて作りあげていきます。「大阪府箕面市出身。  
大学時代は金沢です。かつて同社で活躍した森正洋  
氏のデザインに感動し「若気の至りで波佐見に押し掛け  
た、という感じ。」と笑う。今や阪本さん自身が憧れの対象  
となった今、若手に伝えたいことを尋ねてみると、僕がそ  
んなことを言う立場じゃないけどと前置きした上で「波佐  
見は産地。産地の力を持統するためには、ものづくりを担  
う窯元が元気でないとね。」そうエールを送った。



2014年度「グッドデザイン・ものづくりデザイン賞」を受賞した「すみのわ」  
シリーズの土瓶を手に持つ阪本さん。色と質感のコントラストにこだわった。

ココで阪本さん  
デザインの製品に会える！  
白山陶器本社ショールーム  
波佐見町湯無田郷1334  
☎0956-85-3251  
☎9:00~16:00  
☎日曜、他不定休あり



Hasamijin ③  
パッケージメーカー  
岩崎 大貴 さん・裕子 さん 夫妻



世界的ブランドの  
箱も任せられて  
いるよ！

紙を知りつくした技術と経験のもと、オリジナル商品を企  
画・製造し話題になっている岩崎紙器。企画の中心に  
いるのが社長の岩崎大貴さんと、企画室チーフの裕子さん夫妻  
だ。「ありそうでないもの、紙で作ったら面白そうなのを  
作ります。結構、思いつき。」と大貴さん。新製品を作る時の  
最大の苦労はパートナー探しだという。DOMESTIC  
MAILの製作にあたっては縫製工場に紙を縫う工程を依  
頼。しかしマシンで紙を縫うのはマシンに影響があるかも  
しれないと一度は断られたという。「専用のマシンを設置  
することで協力してもらえらることに。製品にかける熱意と  
こだわりを知ってもらうことが大切だと思いました。」と  
裕子さんは振り返る。オフでは、ゴルフ仲間とウェアのブ  
ランドを設立。コンペなども開催し「仕事も遊びも、いろん  
な人と一緒にするから面白い」と語る。仲間と遊びを大切に  
する二人から生まれる製品は、どれもポップであたたかい。



インテリアショップのようなギャラリー。ここに、オリジナル商品も展示されて  
いる。購入も可。

ココで会える！  
(株)岩崎紙器  
波佐見町田ノ頭郷201-1  
☎0956-85-2127  
☎9:00~17:30  
☎日・祝日



売れ筋は、特殊な加工を施した  
オリジナルの紙を縫って作られた  
DOMESTIC MAIL

波佐見人案内担当  
山脇 慎太郎 さん



新栄観光  
山脇 慎太郎 さん

旅行業界の今後の在り方を探って  
いる真つ最中という山脇さん。最近  
は、ラフォーレ原宿で開催された展  
示会にクリスマスマスをテーマにした架  
空のツアーを引ッマッて参加。旅行  
業からは唯一の出展だった。  
仲間からは「やると思ったらやる男。  
実行力が半端ない。」と本人のいな  
いところで噂される次世代リーダー  
の一人。音楽イベントの企画・実施な  
どで、自分らしく地元を盛り上げ、  
プライベートでは育児とゴルフに励  
む。「クワックを売るのが仕事。だから  
自分が常にクワックしてないと  
ね！」



ココで会える！  
新栄観光  
波佐見町田ノ頭郷344-1  
☎0956-85-6555  
☎9:00~18:00  
☎日・祝日



子育ても、好きなこともデイリーにたのしむスーパーママ  
**浩子さんの波佐見暮らし。**



清水 浩子さん  
佐賀県有田町出身。4児の母。趣味は雑貨作りとおやつ作り。母娘揃いのエプロンも手作り。こころちゃんの分は撮影前夜に縫ったそう。

HIROKO TOMINAGA

波佐見には庭つきの一軒家が多い。浩子さんの裏庭は「mousouの森」と名付けられている。「子育てをしていると、ふらりとカフェに行くとか、買い物に出かけるとか、当たり前前にできていたことも難しくなる。妄想するしかない時期があると思うんです。そんな妄想をしていた場所だからmousouの森なんです。」妄想を現実にしたのも、この森だった。きっかけは、一杯から届けてくれる出張カフェを知ったこと。お菓子作りが得意な友人も呼び、イベントを開いた。そこを始まりに趣味や特技を持つ仲間が自然と集まり、開催することに規模も大きくなった。最終的には約三百名がこの森に集った。出展後、活動を本格化させたママ仲間もいる。その活躍に後押しされるように、イベント企画や新たなアイテムの製作に意欲的だ。「子どもたちが元気で、夫のサポートがあつてこそできること。だから、家族を第一に無理なく続けて行こうと思います。」

今後は野菜づくり、果物の栽培にもチャレンジしたいと話す。取材チームを鬼木のきなこを使った手製のクッキーとお茶でもてなしてくれた浩子さん。手の届く範囲で、もっと楽しい暮らし方を実現する姿とその人柄に、ファンが多いのも納得だ。

お庭がある。緑がある。賢い子育てができる田舎。

Q. 波佐見で子育てをする良さを教えてください。

A. 緑豊かで、自然に学ぶこと。

いろいろな野菜が季節ごとに穫れますし、子どもたちも自然にいろんなことを学んでくれています。緑の多い町だから公園もいくつかありますが、うちの子はやきもの公園がお気に入りです。お庭がある家が多いから、目の届く範囲でお外で遊ばせられるのもいいことですね。(浩子さん)

はさみ  
子育て  
ライフ



やきもの公園

陶器市のメイン会場にもなる公園。イベント開催多数。世界各地を代表する窯が12基再現されています。大きな窯が子ども達に人気。



波佐見の公園  
親子で遊べる人気の公園



鴻ノ巣公園

南小学校の真裏に位置する公園。芝生広場、遊具広場、展望台などがある。お弁当を持った親子連れで賑わう憩いの場所。春にはお花見が楽しめる。

河川公園・桜つつみロード

川沿いに整えられた桜並木の遊歩道と河川敷に設けられた公園。愛犬も一緒に散歩をする親子連れの姿がよく見かけられる。



波佐見の学校  
S in HASAMI

三つの小学校とひとつの中学校があります。

生徒数  
151名

町立  
東小学校

校訓「思いやり やる気」  
波佐見町湯無田郷808番地



生徒数  
384名

町立  
中央小学校

校訓「心やさしく たくましく」  
波佐見町折敷瀬郷1986



生徒数  
452名

町立  
波佐見中学校

波佐見町に中学はひとつだけ!この町に暮らす同級生はみんな、おなじ校舎で学ぶから、横のつながりが強くなります。  
校訓「己に厳しく 人に優しく」  
波佐見町折敷瀬郷1999



生徒数  
286名

町立  
南小学校

校訓「かしこく つよく 明るく」  
波佐見町長野郷228番地



# 波佐見イベント

HASAMI EVENT CALENDAR

## カレンダリー

ディープな小咄付!

1月

【会場】波佐見町全体 毎年一月  
町内二十二地区による地区対抗戦。練習を重ねたランナーが町内を走り抜けます。

### 波佐見町一周駅伝



3月

毎年春分の日

### ロードレース大会

【会場】波佐見中学校スタート〜周辺  
小学生から一般まで幅広い年代の参加者で賑わいます。町外からも多くのランナーがエントリーしています。



4月

毎年四月第一週目の土日

### 桜陶祭

【会場】中尾郷一帯

陶の町の風景を最も色濃く残す中尾郷で桜の咲く頃に開催されるお祭り。日頃は作陶に使われる工房や工場が一般公開され、そこで展示販売されます。風情ある町並みを歩きながら複数の窯を巡って作り手との交流を楽しめるとあり全国からファンが訪れます。各窯元から出される数量限定のオリジナルの陶箱弁当(予約制)が人気。



8月

毎年八月二十一日

### 皿山人形浄瑠璃奉納公演

【会場】皿山郷一帯

県指定無形民俗文化財の皿山人形浄瑠璃。享保の大飢饉の頃、五島や平戸などに興行して食料を得て飢えをしのいだのが起源とされます。現在は皿山地区の人を中心に約14名が芸に打ち込み、毎年公演を行って芸の伝承に努めています。



毎年八月二十八日

### はさみ夏まつり

【会場】ミナミ田園周辺

宿題を終えていない波佐見っ子が涙目になる頃。ミナミ田園周辺は夏まつりで賑わいます。各地区の演舞やバンド演奏などの演し物、ヒアガーデンなどの出店を楽しめる夜。クライマックスには火花が打ち上げられます。



ディープな小咄

### 駅伝に

### 真剣すぎる!

冬の波佐見に増えるもの。それはランナーの姿。歩道や川沿いの桜並木が整備された波佐見にはもともとランナーが多いが、冬になると駅伝出場の練習をする人たちが加わる。波佐見町一周駅伝は楽しければいいという大会ではない。勝ちにこだわったアツいレース展開が繰り広げられる大会なのだ。それを証拠に、駅伝を走るためだけに帰省する学生ランナーも多く、地区によっては「予選会」を開催し、勝てるチームをつくる。村木郷においては予選会を毎年元日に行うというのだから選手は正月ボケしている場合ではない。一方、練習後にもれなく開催される「反省会」という名の飲み会も、駅伝人気を支えるのに一役買っているのは間違いないだろう。当日は治道から沢山の声援。だいたい知り合いの町だから、みんながみんなを応援する。知らないランナーがいても「誰か知らんけど...頑張って!!」と応援する。選手も、補欠も、伴走者も、応援する人も、みんなが真剣に楽しんでる。それが波佐見の駅伝なのだ。



今年の優勝チームは宿Aチーム。連覇中!

ディープな小咄

### 「せんとろう」が

### 濃すぎる!

ディープな波佐見がいや、ディープすぎる波佐見が垣間見える場所がある。各地区で開催される「せんとろう」と呼ばれる祭だ。かつては沢山の灯籠を並べたことから千灯籠と呼ばれ「せんとろう」と呼ばれるようになったという。地区という親しい関係性の中開催されるため、プライベート感抜群。だからステージの無礼講ぶりがかごい。毎年、演し物のクオリティの高さと過激さで話題になる鬼木郷は、町のケーブルTVすらも取材NG。その内容を知りたいなら八月十日に鬼木郷公民館に足を運ぶしかない。

↑鬼木せんとろう的一幕。出版物に掲載できるのはここまで。



9月

毎年九月二十三日  
**鬼木棚田まつり**

〔会場〕鬼木棚田・グラウンド  
稲穂が頭を垂れる頃…。日本の棚田百選にも選ばれる鬼木棚田に、百体以上の案山子が表れます。世相を反映した時事ものから「思わず道を尋ねてしまう」と評判のリアルなものまで。作り手の工夫とユーモアが感じられます。グラウンドに設けられた会場では棚田新米や農産物のほか、鬼木地区の加工所で作られる味噌やかりんとうなどが販売されます。

隔年開催  
**町民運動会**

〔会場〕中学校グラウンド  
子どもからお年寄りまで参加する町民運動会。地区の結束力がある分とても盛り上がりがあります。

毎年十月上旬  
**峡の里 豊穰太鼓祭り**

〔会場〕田ノ頭郷河川公園  
県内外から多くの太鼓チームや三味線奏者が参加して開催されます。

毎年十月下旬  
**秋陶めぐり**

〔会場〕中尾山一帯  
春の桜陶祭に続き、紅葉が始まる頃に開催される中尾のおまつり。趣向を凝らした企画展も同時開催されます。



作品名「老婆の休日」



また話かけられたさい。

ディープな小咄  
**3**  
練習無しでも  
上手すぎる！  
木村定二さん

形ができて窯に入るまで。器たちが載っている2m弱の細長い木の板、血板。この血板を担いで走る波佐見ならではの競技が「血板担ぎり」だ。割れにくい石膏の型を血板の両端に載せ、数十メートル先のコーンを回って次の走者へ繋ぐ。そんな血板担ぎ名人の一人が、型に泥を流し込んで器の生地を作る『鑄込業』三代目の木村定二さん。工房の中、繊細な生地が並ぶ血板をいとも簡単に運ぶ様はまさに職人技。その腕前は運動会でも遺憾なく発揮される。毎年、事前練習はせずぶっつけ本番。自分より上手な人が多いと語った後、「もっと壊れやすい器を載せて落とさないうっていう競技なら、名人かもね。」と木村さんは笑った。



すごい…

11月

毎年十一月第一日曜  
**はさみ炎まつり**

秋の収穫を祝うお祭り。波佐見は「半農半陶」という言葉もあるほど、農業も盛んな町。農家主催の青空レストランや直売会などが人気です。

毎年十一月上旬  
**町民文化祭**

〔会場〕総合文化会館  
波佐見は文化系の活動も盛ん。年に一度の文化祭では、合唱、ダンス、日舞、生け花など、幅広い文化活動が一堂に上演・展示されます。



ディープな小咄  
**4**  
奇妙すぎる！  
馬庭

毎年十一月一日に開催される奇祭がある。五穀豊穰を祝う伝統行事「馬庭」だ。あまりにディープすぎて、波佐見町民といえど知っている人は少ない。農作業で活躍した馬や牛をいたわりお灸を据えたのが始まりという。参加者は神主や村人などそれぞれの役回りに扮し、口上を述べ合う。途中、言い間違えとその場で湯呑みにつがれた酒を飲み干す。なんだか飲みたいたけの行事の様な気もするが、れっきとした伝統行事。折敷瀬郷の限られたエリアで、六世帯がもしまわりで開催しているにも関わらず、百年以上続いている。

毎年十二月上旬  
**皿山器替えまつり**

〔会場〕皿山郷一帯  
皿山地区で一年の終わりに、古い器・不要な器を持参すれば、各店で好きな器を半額で購入できるエコなおまつり。集まった器は、エコサイクルとして再利用されます。



まるでコントのような伝統行事。



十七文字の波佐見

露万朶 峡の一村 まだ醒めず

岳辺田郷 川崎三郎

歛やすめ 万緑の風 深呼吸

折敷瀬郷 神近まこと

冬日射す 棚田の里の 静もりて

岳辺田郷 河内ハルエ

風色も 黄金に染めし 麦の秋

折敷瀬郷 安弘千鶴子

里囲む 土手のうねりや 雉の声

川内郷 古川恭子

バス停に 米山とあり 麦の秋

四山郷 田崎房代

湯気たちて 粉雪かすむ 湯の宿に

長野郷 松村すずな

どぶりと 青嶺映して 波佐見川

川内郷 久村ムツ

俳句 若葉句会



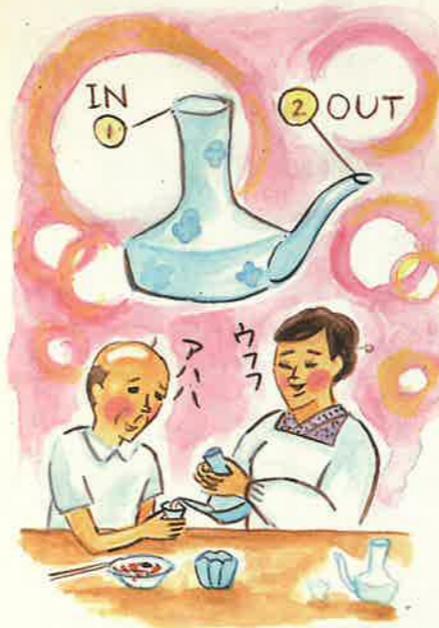


説明しよう、  
「フレニッカ」  
とは、  
一般の磁器の  
3倍の強度を  
もつ強化磁器  
なのだ!!  
でも割れる  
ときは割れる、

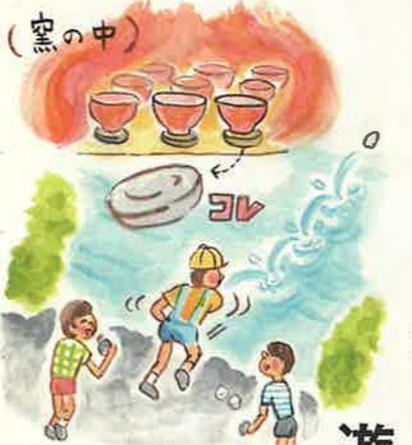
給食は  
フレニッカ!  
(フレヤスカ!)

日用食器の町、波佐見。今から約二十  
数年前、学校給食の器に「フレニッカ」が  
採用されました。「普通の磁器より3  
倍強い」とまるで方〇ダムのあのお方の  
ような食器です。現在はスクールウェア  
とセーフティワンが使用されています。

## ニロがスタンダード。



お酒を入れる口と、  
注ぐ口がそれぞれ  
あるから「ニロ」。  
波佐見でとっくり  
といえはこれがスタ  
ンダードです。  
粋でしょ?



小道には  
皿や陶片が  
落ちている。  
ハマは子ども  
遊び道具。

川底に沈む白くて丸い石  
膏はハマと呼ばれる、やき  
ものを焼成する時に乗せ  
る台。水切りが上手くい  
くため、子ども達の遊び  
道具になっている。ただ割  
るだけでも楽しい。

微妙に遅刻する  
波佐見時間。

時計を十分ほど遅らせれば  
波佐見時間です。



野生の王国。

野良犬、野良猫よりも、  
インシンのほうが身近です。



食器棚には  
家族の  
人数以上の皿。

やきものの町の贅沢な  
日常が垣間見えるのが  
食器棚の中。多くの家  
庭で、家族では使い切れ  
ない枚数の皿がぎゅう  
ぎゅうに詰まっています。



ワイルドな  
おじちゃんたちがいる。



想像以上のリアルさに  
誰も息をのむ。



ロボットに  
びっくりする。

いるとわかっていても毎回驚い  
てしまうリアルな動きの給付  
けロボット源さん。陶芸の館で  
会えます。時々、ヒゲをそって  
いるとか。モデルとなった人物に  
は話がありますが、正解は誰な  
んでしょうね。

BUONO!

ブリかまから  
自家製ピザまで  
何でもござれ



3 LOLO  
めんたいクリームパスタ  
(¥720)  
洋食も和食も!  
3世代を満足させる本格の味。  
ディープ度 ★



りょうくん

ボリューム満点  
なのに思わず  
ペロリ



谷村さん

メニューいっぱい、お腹  
いっぱいがモットー。家  
族連れに人気。

5 ココット  
トルコライス(¥800) ディープ度 ★

食材も人材も  
オール波佐見産



きみちゃん

7 ファームガーデン野の風  
薔薇紅茶(¥750/大) 串揚げ(¥320)  
野々川郷産の茶葉とバラが贅沢な紅茶。  
地元野菜の惣菜は「おふくろの味」。  
ディープ度 ★★



変わりゆく  
時代の中で  
変わらぬおいしさ



2 福田屋 福田さん  
カステラ(¥2,000/1斤)  
コスト度外視、美味しさを重視。  
他のカステラが食べられなくなる。  
※事前に問い合わせが確実。  
ディープ度 ★★★★★

お客様とともに増えて  
いくメニュー



大将

4 まこっちゃん  
焼鳥(¥110~)  
生ビール(¥550)  
トマトピザ(¥700) ディープ度 ★★★★★

週3回通う常連さんも、飽きない  
ように。財布にも体にも優しい店。



6 原味噌本店  
麹麦みそ(¥670/1kg)  
麹あわせみそ(¥720/1kg)  
糀米みそ(¥770/1kg)  
おすすめレシピは、塩の代わり  
に味噌で握る「味噌おにぎり」。  
ディープ度 ★★



たけちゃん

この味噌  
使わないと  
味噌汁  
にならない

味にこだわる  
有機野菜

8 百笑会  
干し玉ねぎ(¥600)  
玉ねぎ皮茶(¥680)  
有機農法の玉ねぎは、加工  
してもその旨さ・栄養とも  
に健在。  
ディープ度 ★★★★★



中尾さん

1 居酒屋シルクロード  
波佐見町折敷瀬郷 2195-2  
電：0956-85-3670  
営：月~土 17:00~24:00  
日 15:00~24:00  
休：不定休  
P：有

2 福田屋  
波佐見町折敷瀬郷 2136  
電：0956-85-2212  
営：10:00~18:00  
休：不定休  
P：無  
店頭販売のみ、事前の電話が  
より確実

3 LOLO  
波佐見町宿郷 499 2F  
電：0956-85-2905  
営：17:00~23:30  
(L.O.22:30)  
休：月曜日(月曜が祝日なら  
営業、翌日火曜休)  
P：有

4 まこっちゃん  
波佐見町折敷瀬郷 1851-13  
電：0956-85-3666  
営：17:30~24:00  
(OS23:30)  
休：火曜日  
P：有

波佐見に  
海の幸を運ぶ  
仙人



お父さん

1 シルクロード  
刺身(¥500~)  
旬の味、素材の味を楽しむプロ  
フェッショナルがいる。  
ディープ度 ★★★★★ MAX

5 ココット  
波佐見町田ノ頭郷 208-7  
電：0956-85-6594  
営：平日 11:00~22:00  
(OS21:30)  
日 12:00~21:30  
(OS21:00)  
休：月曜日 P：有

6 原味噌本店  
波佐見町折敷瀬郷 1676-8  
電：0956-85-2257  
営：8:00~18:30  
休：日曜日 P：有  
農産物直売所どろんこの里、ネット  
ショップ他でも取扱。近隣配達可。  
原味噌 検索

7 ファームガーデン野の風  
波佐見町野々川郷 1360-2  
電：090-3882-3093  
営：11:00~18:00  
休：月曜日 P：有  
農産物直売所どろんこの里、他で  
も取扱。お弁当の電話注文も可  
(3~7日前までに要予約)。  
ふるさと 21 検索

8 百笑会  
波佐見町村木郷 1777 番地 1  
電：0956-56-8313  
FAX：0956-56-8330  
農産物直売所どろんこの里、  
VEGELIFE、ネットショップ他で取  
扱。電話・FAX 注文も可。  
ふるさと 21 検索

小さな建物の扉を開けるとそこには  
深海のごときディープな世界が広  
がっている。  
長崎県で唯一海のない波佐見町で、  
とびきり新鮮な海の幸が食べられる  
ことはほとんど知られていない。  
毎日往復2時間かけて、海辺の西  
海町まで仕入れに出かけている店  
主のおかげだ。  
しかも同じものをたくさん、で  
はなく多くの種類を少しずつ。  
わずかな期間しかとれない旬  
の魚介や海藻、山菜や野菜が  
店主の狙いだ。最低限の調理  
で素材の旨さを引き立てて  
しまう、白ひげの店主は、  
現代を生きる仙人なのか  
もしれない。

有限会社西海園芸 庭師  
山口 陽介さん

1980年波佐見町生まれ。有限会社西海園芸常務。高校卒業後京都の庭師の元で作庭を修業し、ガーデニングを学ぶためイギリスに渡る。王立植物園Kew内の日本庭園を担当しつつ、イギリスの生活に根ざしたガーデニングを学ぶ。帰国後、長崎に拠点を置き、日本全国、世界で作庭や町おこし、ワークショップ、講演会等で活動。煎茶道方円流師範。東京インターナショナルフラワー&ガーデンショー銀賞、ガーデニングジャパンカップ最優秀賞、ガーデニングワールドカップ銅賞・特別賞、シンガポールガーデンフェスティバル銀賞の他、国内外で多数受賞。

これからも  
波佐見を  
アツくする

3

## 現在と未来、 二つの視点。



川内郷の菖蒲園。この周辺を若いアーティストがレジデンス的に利用できる半農半アートの村にしたいと考える。波佐見出身のアーティスト・松尾栄太郎さんとの対話から生まれたプロジェクト。

インタビュウの間、山口さんには常に二つの視点があると感じた。一つは、今を注意深く見つめる目。もう一つは、未来を見る目。それも、かなり遠い未来まで見渡せる目だ。

通常の庭づくりでは、少なくとも五年先の風景を浮かべる。「草木は命。植えてから成長して、それでやっと思い描いている庭になる。僕が良く実践する作庭の場合はまず五年後が目安です。」川内郷につくった菖蒲園の場合は、その倍の十年がかかったと振り返る。そして、菖蒲園の脇に小さく盛り上がった山を指し「あと三十年くらいすれば紅葉で有名な山になりますよ。」そう教えてくれた。

確かな技術と、京都とヨーロッパで培ったセンス。建築への造形も深い。誰の受け売りでも無く、自ら考え続ける姿勢で得られたであろう哲学的思想。そんな庭師が放つて置かれるはずは無く、今や全国から声がかかる売れっ子だ。第1線で活躍する他の職人との仕事も増えている。

現在、鎌倉では茅葺き職人や左官の若手と組んでお寺の仕事に取り組むが、その目標は文化遺産だ。「僕らの今の最高の技術をおつければ、このお寺は文化遺産を狙えるはず。なぜなら千年残すつもりでやっていますから。」そして、こう付け足した。

「文化遺産は、なるものじゃなく造るものです。」

その目は町のこれからも見据える。現在、家業以外に最も関心を持っているのが町おこし。山口さんは、若く食べていけない芸術家を呼び寄せて半農半アートの村をつくるという。すでにプロジェクトは動き始めている。「その村は波佐見の二十三番目の地区になるんです。若い人とお年寄りが世代を超えて交流します。例えば、お葬式の時にいくら包めばいいのか教えてもらえます。例えば、農作業も一緒にやる。若い人が多いから町民運動会でも強くて、その村が十連覇するんです。」

その目にしかみえない未来を現実にしてきた山口さん。

波佐見に、二十三番目の地区は必ず生まれる、そう思えた。

これからも  
波佐見を  
アツくする

2

## つukれない 商社の、 戦い方。

株式会社マルヒロ  
ブランドマネージャー  
馬場 匡平さん

1985年波佐見町生まれ。アパレル業界で働いた後、2007年に家業を継ぐためにUターン。2010年に新ブランド「HASAMI」を発表。「道具としての陶磁器」をコンセプトによく使い込まれ、使い古される商品の開発、販売をおこなう。各地の作家やブランドとのコラボレーションにも取り組む。今、最も波佐見で注目される一人。



今年の春にリニューアルした店舗のシンボルは、生地を積み上げた白い床。「いろんなカタチがあるでしょ?これも波佐見ならではの。」ここにも波佐見の縮図がこめられている。

波佐見焼ってどんなもの?そう聞かれる度に困っていた。「窯元なら作っている現場とか職人さんを見せられるけど、商社はそれができない。うちだからできる波佐見焼の伝え方を考え続けていたんです。」その結論は新作の「蕎麦猪口大辞典シリーズ」で実践した。全九十種を八社の窯元が分担して作る。「窯元にはそれぞれの得意や持ち味があります。複数の窯元に依頼することで、いろんなテイストのものが上がってきますよね。蕎麦猪口という一つのお題に対してのこの圧倒的な振り幅こそが波佐見焼なんです。窯元単独ではできない、商社だからできる波佐見焼の見せ方です。」

蕎麦猪口大辞典シリーズにおいては、技法売りにも挑戦した。プレーンなもの、転写シールで模様がつけられたもの、手描きのものと、その技と手間で価格を明確に分けたのである。

「二人の芸術家がいるんじゃないかって、大量生産に活かせる技を持っているのが波佐見。技法売りもこの産地ならでは。」

波佐見焼の縮図が込められた蕎麦猪口は、手に取った人に波佐見の特長を語るツールとして成立し、物語のある商品になっている。これを商社のものづくり、商社の戦い方だ。

インタビュウ中、何度も「僕らは作ることはできないから」と口にした馬場さん。その思いが、独自の波佐見焼の伝え方に発展していた。

新ブランドHASAMIの発表から常に注目を浴び続けてきた馬場さんに今後の展望を聞いてみた。「自分のところだけ目立つてもダメ。今後生き残るには、業種を超えて協力して波佐見の魅力を伝えないとヤバイなって思ってるんですよ。この先はモノの価値よりも、ここでこの人達と一緒に何か分かち合いたいという価値が上回るはず。場所と人に魅力を感じて波佐見に来てもらえるようにならないといけないと考えています。」

産地全体を考えるマルヒロのものづくりは、コミュニティづくりへと広がりをみせるだろう。

# 町トリセツ

波佐見町の基本情報

## 波佐見の場所

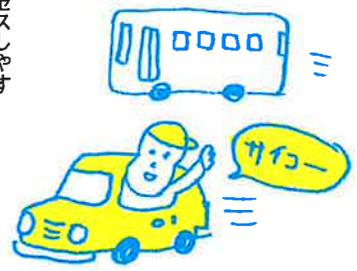
長崎と佐賀の県境の町  
波佐見町は長崎県と佐賀県の県境の町。大村湾側の隣町は川棚町、佐賀県側には陶磁器の産地として古くから栄える佐賀県有田町があります。更に欲張っていえば、佐世保市のハウステンボスや図書館で有名な武雄市まで車で二十五分というビックリな位置にあります。



## アクセス

高速のインター有り。JR駅は無し。  
車を所有して暮らすには最高。  
波佐見有田インターを起点に各方面にアクセスしやすく、町のほとんどの施設に無料の駐車場があります。  
長崎・佐世保・福岡方面の高速バスも停車します。

		波佐見町役場		
車	長崎	高速道路 約55分(66km)	波佐見・有田IC	一般道路 約5分
	福岡	高速道路 約1時間20分(102km)	波佐見・有田IC	一般道路 約5分
		福岡IC	高速道路 約1時間10分(96km)	糟野IC
飛行機	東京	飛行機 1時間45分	長崎空港	タクシー 約10分
	大阪	飛行機 1時間10分	長崎空港	タクシー 約10分
JR	長崎	JR 1時間	川棚駅	西肥バス 約30分
	福岡	JR(特急) 1時間20分	有田駅	タクシー 約15分
		JR(有田まで特急) 1時間30分	三河内駅	西肥バス 約20分



## 地形

緑の山々に囲まれた盆地  
長崎県で唯一の海無し市町村。  
町をぐるりと囲むように百メートル、五〇〇メートル級の山々が連なる波佐見町。町の中央を東北から南西に川棚川が流れ、大村湾に注いでいます。



## 気候

一年中比較的温暖。  
冬は、寒い！  
長崎県というと温暖なイメージを持たれます。それは間違いないのですが、波佐見は盆地のため冬は冷えます。川棚町はなんともないのに、波佐見に入ったとたん積雪していることも。一方、町を取り囲む山々が強風から守ってくれるため「波佐見町を除く県外全域暴風警報」という天気予報もおなじみです。夏は山間部ほど涼しく過ごせます。



## 自然

水も緑も、空気もきれい。  
子どもたちが自然と一緒に成長できる環境。  
自然がたくさん残っている波佐見町。澄んだ川には虫が生息し、湯無田郷の田別当、川内郷では季節になれば乱舞が観られます。夏休みの昆虫採集も町全体で楽しめる定番のレジャー。自然や生き物に触れながら豊かに成長できることから「のびのびした子育てに最適」と近隣の市町村から転居してくる人たちもいます。



## 人のノリ

最初は人見知り。  
一度話せばみんな身内。  
一度心許せばあとはどこまでもフレンドリー。「一面倒見が良い、世話焼きが多い。」といわれることが多いのは、一度話せば身内同然、放っておけない波佐見氣質の表れと言えます。



## 移住

第二の人生を送る場所としてはもちろん、若い家族にも陶芸を志す若者にもおすすめ。  
のんびりとした環境と、ここに暮らす人々が持つフレンドリーな氣質。耕作地や住宅用の土地も比較的手に入りやすいことから、移住先として注目されることが増えています。  
また、やきものに携わるにはこれ以上無い環境であることから美術系の大学出身の若者からも就職先・居住先として選ばれています。同じようにやってきた先輩たちが親身に相談に乗ってくれるでしょう。  
今、波佐見町は三十代の若手が結束して町を盛り上げています。若い人が元気な町だからこそ、移住するには安心だと思いませんか？





＼自然豊かな県境の町／

# 波佐見MAP

気になる人を訪ねて。話題のスポットを目指して。  
ふつうの旅よりも、すこしだけ町の内側に  
入り込んでみませんか？

旅のガイドブックの一步内側をゆく  
**ディープ!! 波佐見町**

平成27年7月1日発行

**編集後記**

地元・波佐見町が、最近、これまでにない輝いて見えるようになりました。年齢のせい?ではなく、波佐見の人たちがとても楽しそうだからだと思います。波佐見のおすすめを聞かれる事も増えました。いい場所も、いいものもたくさんあるけれど、一番自慢したいのは波佐見の「人」だと気づいてまもなく、このガイド本に関わられたのはとてもラッキーでした。会ってみたくなった人がいたら、波佐見にお越しただけると嬉しいです。ここにはおさまらなかった皆さんのディープな波佐見があることをお約束します。そして、「ディープ!波佐見町」は、波佐見の皆さんのご協力無しでは1ページたりとも作れなかったものです。快く取材をうけてくださった皆様、ネタの提供をいただいた皆様、ご協力いただいた全ての方にお礼申し上げます。(編集長)

**STAFF LIST**

編集長	村川マルチノ佑子
取材・執筆	村川マルチノ佑子 藤村 志乃美
アートディレクション	羽山 潤一 (DEJIMAGRAPH)
デザイン	吉村 隆治 (デザインショップ) 西村 明洋 (DEJIMAGRAPH) 張 ばいれいあ (DEJIMAGRAPH)
イラストレーション (表紙・波佐見裏百科・波佐見MAP)	中島 彩
写真	前田 耕司 (Ushiro) 藤村 志乃美
企画	立川 裕大 (t.c.k.w)
発行	波佐見町 〒859-3791 長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷660 Tel 0956-85-2111 Fax 0956-85-5581 town-office@town.hasami.lg.jp
印刷・製本	株式会社インテックス



**波佐見焼の番号札**

三股地区の名物、波佐見焼で作られた番号札。約40年前、地元の皆さんの手で設置されたもの。タクシーの運転手さんには番号を伝えればそこで降ろしてもらえます。



**9 陶石場 波佐見焼はじまりの場所**

かつてはオパールが採れることで知られた採石場。ここで1602年に陶石が発見されました。この瞬間、波佐見はやきもの町として歴史を刻み始め、三股は採石場を有する地区として栄えます。繁栄の歴史は、馬車道の跡、住居の石垣の跡、整備された水路、あちこちに見かける鳥居にうかがえます。採石場から近い場所には登り窯がつくられ、その周辺には出来の悪かったやきものを捨てた場所「物原」が生まれ、出荷するための道路が整えられました。三股には採石場を中心に産地が出来上がっていく様が凝縮されています。



ここもディープ!

**[国の登録有形文化財] 講堂**

昭和12年、波佐見尋常高等小学校の講堂兼公会堂として建てられた木造洋館。一時は取り壊しの議論もされたものの、その歴史的価値が認められ、保存されることになった。波佐見は小さな町ながらも合唱団が3つ、学校の吹奏楽もレベルが高い音楽の町。音響が素晴らしいこの講堂では、音楽を愛する有志「波佐見講堂ファンクラブ」によって定期的に演奏会が開かれています。



三股は昔ながらの自然が残る場所。自分が子どもの頃と同じなんですよ。



**8 林潤一郎さん**

蹴ろくろで作陶する林潤一郎さん。疲れませんかとの問いに「コツがあるからそうでもないですよ」と笑顔のコメント。



**5 間府池 まぶいけ**

陶石採掘のため、発破でうまれた洞窟。ひんやりとした風が吹いてきます。



現在も小鹿田焼の産地では使われている水唐臼。発明したのは波佐見町中尾郷の大工福田代助。江戸時代に発明し、三股と中尾で使われ、広まってきました。

**6 三股川**

三股歩きで最も印象的だったのが地区を縦断する小川。散策中はずっと小川のせせらぎが聞こえていました。川底が白なのは陶石がむき出しになっているから。川底の石を辿って、質の良い陶石のある場所を探っていたそう。この川には落水を利用した臼「水唐臼」が100基ほど設置され、陶石が砕かれていたそうです。



**7 松尾磁器製作所**

今度の展示会でお披露目されるという急須製作の真っ最中。石膏の割型に生地を流し込み固めていく鑄込みについて、「その日の気温や天候によって、型どりの時間も微妙に変わるから、目が離せない。」と松尾さん。分業制で作られる波佐見焼。職人さんなしでは町の産業が成り立たないことをあらためて感じつつ、後継者不足で廃業を余儀なくされるという現状に思いを馳せました。



**1 智恵治窯跡**

明治時代につくられた登窯。昭和27年まで実際に使われました。全て煉瓦でつくられているのが特長。写真で観るよりずっと大きいので、ぜひ実物を。

超・オススメ!



**2 天満宮**

苔むした石橋、色あせた天井画。まるで映画に出てきそうなところ。小さいながらも細部まで作り込まれた天満宮に、かつての繁栄を見ました。



**3 猿田彦神社**

旅の神様、猿田彦が祀られていました。人々の往来が多かったことが伺えます。



**4 三股本登窯跡**

三股は窯跡だらけ。林の中に残るこの窯跡は幻想的な雰囲気漂っています。壁の壁面にある穴(通風孔)は炎の通り道。この穴があるということは、となりに窯が連なっていたということです。

100%!!  
ディープ度  
波佐見焼  
はじまりの場所  
三股郷散策  
みつのまた

ディープ!波佐見の編集メンバーで行ってきました

観光ボランティアガイドの石原さんに「ディープな波佐見が知りたい!」とお願いをしたところ、それならば波佐見焼のはじまりの場所なんてどうでしょうか、とのご提案。波佐見の東エリアへ出かけました。



波佐見散策にはガイドさんと一緒にツアーがおすすめ。オリジナルでコースを組んでもらうこともできます。よりディープに観光を楽しめます。  
ガイド料  
1名様...500円(120分)  
お問い合わせ  
波佐見町観光協会  
tel.0956-85-2290

旅の  
ガイドブックの  
一歩内側をゆく

# DEEP!! 波佐見町

DEEP!!  
HASAMI!!!



長崎県波佐見町

# DEEP!! DEEP!! DEEP!!