

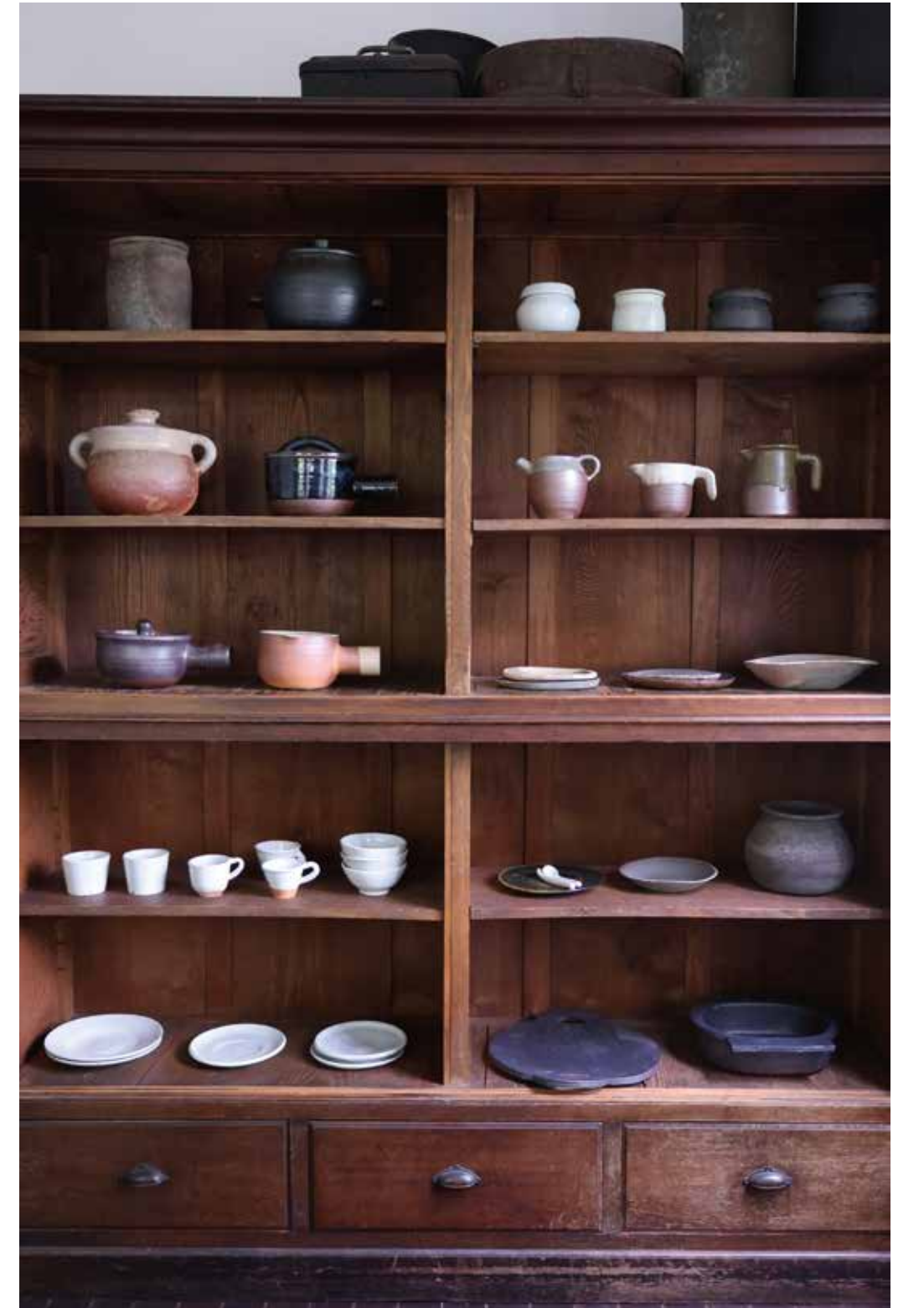


壺田和宏・壺田亜矢展 台所道具

2023年6月24日(土)～7月1日(土)

6/25(日)「あたらしい日常料理ふじわら」の調味料作り教室
作家在廊日 6/24,25(壺田和宏)

GALLERY
うつわノート



料金後納
ゆうメール



壺田和宏・壺田亜矢 台所道具

2023年6月24日(土)～7月1日(土) 会期中無休

6/25(日)「あたらしい日常料理ふじわら」の調味料作り教室

営業時間 11:00～18:00 最終日は17時迄

作家在廊日 6月24日・25日(壺田和宏)

ギャラリーうつわノート 埼玉県川越市小仙波町1-7-6

049-298-8715 utsuwanote@gmail.com 地図→



宮崎県高千穂の山で暮らす壺田和宏さん、亜矢さんご夫妻。昨年ご紹介した陶磁器製の台所道具の幅をさらに広げた展示会です。乳鉢、すり鉢、水切り鉢、果実搾り、大根おろし、茶漉し、米びつ、味噌つば、穀物つば、梅干し入れ、おかず鉢、土鍋、直火平鍋、薬味皿、レンゲ、さじなど、壺田さん達の暮らしの工夫から生まれた道具の数々です。手描きスケッチのような緩やかなラインの道具は、どれも土着的な手の温もりがあり、お二人の大きな人柄が滲み出ます。調理道具や保存容器として使えると共にそのまま食卓に並べられるうつわも兼ねています。今は便利で安価な器具が溢れる中で、手作りの壺田さん達の台所道具は、効率という尺度だけでは測れない魅力があります。それは便利さだけでなく「食べる」という生きていく上でもっとも大切なことを見つめ直す思いが生まれるからではないでしょうか。道具から教えられる日々の糧への感謝。きっとお二人の地に足のついた暮らしから作り出される道具の根底に宿る力なのでしょう。今回の道具を使って「あたらしい日常料理」の藤原奈緒さんに調味料作りの教室をお願いしました。台所道具をはじめ、皿、鉢、碗などのうつわもたくさん並びます。どうぞ皆様のご来店をお待ちしております。店主

壺田和宏 1972年 三重県伊賀市生まれ
壺田亜矢 1972年 愛知県安城市生まれ

1995年 愛知県立芸術大学陶磁専攻科卒

1995年 愛知県長久手町に築窯

2000年 三重県伊賀市に築窯

2009年 宮崎県高千穂町五ヶ所に移住

2023年 現在、同地に制作

「あたらしい日常料理ふじわら」の調味料作り教室

6月25日(日) ①11:30～13:00 ②14:30～16:00

各回 8名様/参加料 7700円(予価)

場所: ギャラリーうつわノートから徒歩1分の集会所

*申込方法はネット上でご案内します



あたらしい日常料理ふじわら

東京小金井市で「あたらしい日常料理ふじわら」を主宰し、普段の料理の幅がぐんと広がるびん詰め調味料の開発や料理教室などを手がける藤原奈緒さんによる「調味料作り教室」を開催します。壺田さんの乳鉢を使って調味料作りを体験するとともに、それらを使った簡単なお料理をお召し上がりいただけます。もちろん作った調味料はそのままお持ち帰り頂けます。また今回の展示会に合わせて、壺田さんの陶磁器製の小皿とさじをセットにしたふじわらの調味料を特別販売(限定30)します。日々の家庭のごはんの大切さでお互いの思いが繋がる藤原奈緒さんと壺田さんご夫妻のコラボレーションです。どうぞこの貴重な機会に皆様もご参加ください。