

YOJI YAMADA
OVENWARE

山田洋次展 オープンウェア 南仏の風

2015.6.6 SAT. - 16 TUE.

GALLERY

うつわノート



料金後納
ゆうメール

YOJI YAMADA OVENWARE

山田洋次展 オープンウェア 南仏の風

2015.6.6 SAT. - 16 TUE. [会期中無休]

営業時間/11:00-18:00

作家在廊日/6月6日(土)・13日(土)・14日(日)

山田洋次さんは英国での陶芸修業を経て、現在は滋賀県の信楽町でスリップウェアを製作しています。それは18世紀頃にイギリスで作られた泥化粧(SLIP)の陶器(WARE)で、多くはオープン料理用の皿や鍋として庶民の生活の中で使われました。オープンウェアは、調理用具であると同時に、そのまま食卓に出して使える便利な食器です。その実用性が、欧州の人々の暮らしに根付いた理由でしょう。本展ではその利点に着目したオープンウェア(耐熱の器)を発表します。山田さんが従来より取り組んできた英国の器からさらに幅を広げて、新作は南仏の太陽の恵みを感じる黄釉の器です。キャセロールやプレートは、円やかな形でありながら、同時にフランスらしいエレガントさも有しています。南仏の黄釉の器も、英国のスリップウェアも元々は生活道具として作られた欧州の民陶。実用から生まれた芯のある美しさを湛えています。今回は、料理家の堤人美さんに実際に新作を使ったお料理を作って頂きます。静物画を見るような佇まいと、使うほどに味わいが増す山田さんのオープンウェア。南仏の風を感じに、是非いらしてください。 店主

●料理家・堤人美さんのオープン料理 食事会

雑誌、TV、料理本など多方面で活躍する堤人美さん。「こんがり焼くだけ」のオープン料理本も出版されています。新作の器を使った特別メニューをご用意して下さいます。美味しいお料理を山田さんの器でお楽しみください。

日程/6月13日(土)・14日(日)

時間/各日 ①12時~13時半の回 ②15時~16時半の回

人数/各回8名様[予約優先]

料金/3,500円(オープン料理2品、スープ、デザート、飲み物)

※予約は、メールもしくは電話にてお願い致します。

お名前、当日の連絡先、人数、ご希望の日時をお伝え下さい。

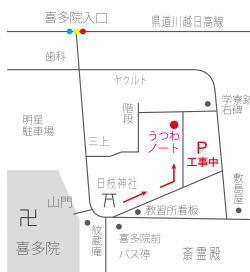
直前キャンセルの場合はキャンセル料を承ります。



写真/宮濱祐美子

YOJI YAMADA PROFILE

1980年 滋賀県東近江市生まれ
2002年 信楽窯業試験場 小物ロクロ科修了
2007年 渡英、MAZE HILL POTTERYにて修業
2008年 帰国後、古谷製陶所勤務(〜2013年)
2015年 現在、滋賀県信楽町にて制作



ギャラリー うつわノート

埼玉県川越市小仙波町1-7-6

TEL 049-298-8715

MAIL utsuwanote@gmail.com

WEB utsuwa-note.com

電車: 川越駅(東武東上線・JR)より徒歩25分

本川越駅(西武新宿線)より徒歩20分

バス: 川越駅東口3番乗り場

[小江戸名所めぐり]乗車〜[喜多院前]下車

※6月より工事の為、駐車場が使用出来なくなります。車でご来店の方は、近隣の駐車場にお停めください。