

文化の街づくり委員会委員 各位

中部経済同友会  
文化の街づくり委員会委員長 川村 晃 司  
副委員長 岡野 勝  
副委員長 川瀬 千賀子  
副委員長 北村 栄 治  
副委員長 林 裕 蔵  
副委員長 宮崎 敏 明

## 文化の街づくり委員会 「多治見 陶磁器文化」視察会のご案内

日頃は当委員会の活動に多大なるご支援を賜り誠にありがとうございます。

当委員会では、本年度「故きを温ね、新しきを知る～伝統文化が見せる、現代に生きる新しい文化のかたち～」をテーマに掲げ、令和という時代の中で、伝統文化がどのように発展・進化していくのかを探求し知見を深めるべく、活動を展開しております。

この度、美濃焼の一大産地である多治見市において、陶磁器文化の伝承と発展について学ぶ視察会を下記の通り開催いたします。多治見市は陶磁器の魅力の世界に向けて発信し、陶磁器産業に携わる人々や陶芸家を志す若者が世界中から集まるまちを目指しています。当日は、人財育成の拠点「多治見市陶磁器意匠研究所」視察、新進気鋭の作家「桑田卓郎氏」の工房訪問、さらには「人間国宝 加藤孝造氏 追悼展」鑑賞を通じて、伝統文化が現代に息づく姿を体感いただきます。大変貴重な機会となることと存じますので、是非ともご参加くださいますようお願い申し上げます。

なお、本件は文化の街づくり委員会にご登録いただいている委員の皆様にご案内しております。

## 記

1. 日 時 2025年2月20日(木) 10:00 集合 18:00 解散(予定)

## 2. スケジュール

10:00 名古屋商工会議所ビル正面玄関集合、出発  
11:00~12:00 視察① 多治見市陶磁器意匠研究所  
12:10~13:15 老鰻亭 魚関にて昼食  
13:35~14:35 視察② 桑田卓郎氏工房  
14:50~17:00 視察③ 岐阜県現代陶芸美術館  
18:00 名古屋商工会議所ビル到着、解散(予定)

※全行程、貸切バスにて移動いたします。

3. 定 員 20名程度(先着順、ご参加は委員ご本人様限りとさせていただきます。)

4. 参加費用 12,000円内外(昼食代、貸切バス料金他。視察終了後、精算のうえご請求いたします。)

5. 申込方法 ご参加いただける場合は、会員専用ページより 1月30日(木) までにお申込み下さい。お申込みいただいた方には、後日詳細をメールにてご案内いたします。

中部経済同友会  
会員専用ページ



[問い合わせ先] 中部経済同友会事務局 担当:羽根田・藤原

TEL:052-221-8901 FAX:052-221-8925 E-mail:cace-seminar@cace.jp

以上

## 視察先のご案内

### 視察①多治見市陶磁器意匠研究所(ishoken)

1959年10月に、その前身である組合立の美濃焼上絵付研究所が多治見市に移管され発足。1960年3月に ishoken の研修プログラムを修了した第1期生が卒業して以来、1000名を超える若い人財が巣立ち、陶芸家やデザイナーとして活躍しています。

当日は、多治見における陶磁器文化の現状や、「やきもの」の新たな未来を拓く人財育成への取り組みを中心に、国内外への展開、社会・企業との繋がりについてもご紹介いただきます。



### 視察②桑田卓郎氏工房

桑田卓郎氏は1981年広島県生まれ。京都嵯峨芸術大学短期大学部卒業。陶芸家・財満進氏に師事後、2007年に多治見市陶磁器意匠研究所を修了しました。世界各地で展覧会を開催し、シカゴ美術館などの美術館に作品が収蔵されており、18年にはエベクラフトプライズ特別賞を受賞されました。

当日は、工房を見学して作品をご紹介いただくとともに、伝統的な陶芸をいかに活かし、新たな芸術へと昇華されているのか、陶芸を始められてから現在に至るまでのお取り組み、また、「多治見」の地における陶芸についてお感じになられること等についてお伺いします。

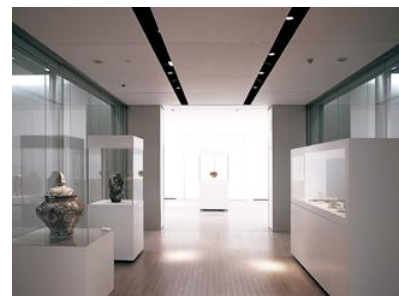


### 視察③岐阜県現代陶芸美術館

2002年、セラミックパーク MINO 内にオープン。セラミックパーク MINO は岐阜県東濃地方における文化と産業の振興のために構想された複合施設です。岐阜県現代陶芸美術館はその一翼として、国内外の陶芸文化に関する調査研究とその情報発信を通じ、県民と陶芸とを楽しく感動をもって結びつける文化の拠点となること、また陶磁器産業の発展に寄与することを目指しています。

当日は「人間国宝 加藤孝造 追悼展」および高校生が展覧会づくりに参加した「MoMCA グローイング・プロジェクト」を解説とともに鑑賞いただきます。

また、鑑賞終了後には、セラミックパーク MINO 内のショップにてお買い物をお楽しみいただけます。



### 昼食場所「鰻老亭 魚関」

多治見の交通の要所であった多治見橋北詰において鮮魚商として創業、「関さんの魚」の通称が屋号となり、明治30年(1897年)「魚関」としてスタートしました。

当時より定評の鰻の蒲焼きを主体に大正期には料理屋として形を変え、現在は料亭の構えで”味の追求”に勤しんでいます。

二代村手長右衛門、三代村手関長、四代村手洋之と四代にわたり多くの食通を唸らせる鰻料理の神髄蒲焼きは調理人の精魂こめた業の完成型です。

当日は「うなぎミニ会席」をご堪能いただきます。