

mashiko GENDO 展

令和4年6月24日(金)～30日(木)

mashiko GENDO 展

会 期 令和4年6月24日(金) ~ 30日(木)
会期中無休

開廊時間 11:00 ~ 19:00
※ 最終日の30日(木)は17:00まで

出品作家 松崎 健 6月24日(金) ~ 30日(木)
[在廊予定日] 官田竜司 6月24日(金)、30日(木)
萩原芳典 6月29日(水) ~ 30日(木)
竹下鹿丸 6月24日(金) ~ 26日(日)、30日(木)
西山奈津 6月24日(金) ~ 25日(土)、30日(木)
※ 恐れながら、コロナ禍の影響で、変更になる可能性があります。

会 場 柿傳ギャラリー
KAKIDEN GALLERY

〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-37-11 安与ビル地下2階
TEL 03-3352-5118 / FAX 03-5269-0335
MAIL gallery@kakiden.com



柿傳ギャラリー HP



公式 Instagram



コロナ禍の影響で、会期と営業時間の変更や、
オンライン展示のみの可能性もございます。
お手間で恐縮ですが、弊廊ホームページや公式SNSにて、
最新情報をご確認頂ければ助かります。

茶陶と GENDO

一年で一番陽が長くなる夏至の時期、益子の五名の陶工による GENDO 展を開催させていただきます。

GENDO とは、益子の誇る名工 松崎 健先生を筆頭に、益子の陶工と、
表参道のイタリアン リストランテ・ダ・フィオーレの眞中秀幸シェフが手がける食器のブランドです。
そのコンセプトは「食の大切さ、自然に感謝する心を伝えられる器」との事で、
懐石料理店を営む私もこのコンセプトに強く共感を抱きました。

さて、弊廊で初めてとなる本展では、
五名の陶工が作る、自分の名前を冠した茶陶作品と、
自分の名前を冠さない GENDO ブランドの食器作品をそれぞれ発表致します。
どうか同じ陶工が作る茶陶と GENDO という二つのコンセプトの対比にもご注目下さい。
使い勝手が良く、料理映えのする食器に加え、一風ある茶陶も素敵な作品が出揃いました。

昨秋、松崎先生とご一緒に、初めて、ダ・フィオーレに伺い、眞中シェフの美味なる料理に舌鼓を打ちました。
その料理が盛られた GENDO ブランドの器にも感嘆し、まさに口福なる一時でした。
どうぞ皆様も、GENDO の食器と、
眞中シェフ渾身の料理とのコラボレーションをお楽しみ頂ければと存じます。
もちろん左党の皆様には、眞中シェフが選りすぐったワインも一緒にどうぞ。

向暑の時期ですが、どうかご清覧頂き、忌憚の無いご意見を頂ければ幸いです。
皆様のご来廊をお待ち申し上げております。

柿傳ギャラリー 店主
安田尚史

GENDO 展に寄せる

すぐれた料理が作られた時代には、すぐれた器が作られました。

日本陶芸史上、もっともすぐれた食器が誕生したのは、

桃山時代から江戸時代にかけてのことです。

その背景には、禅宗の請来によって広まった精進料理、

さらには茶の湯の懷石の影響が考えられます。

日本料理は舌だけでなく目でも味わうと言われていますが、

食の基本である自然の恵みへの感謝を忘れてはなりません。

とくに飽食の時代にあっては、食の思想、精神が大切だと思います。

益子ブランドプロジェクト「GENDO（原土、ゲンド）」は、

「食の大切さ、自然に感謝する心を伝えられる器」を理念に、

益子の陶芸家・松崎健氏が監修を務め、

宮田竜司、萩原芳典、竹下鹿丸、西山奈津、伊藤剛俊の五名が参加して立ち上げたブランドです。

その器は、リストランテ・ダ・フィオーレのオーナーシェフ眞中秀幸氏の文章にもあるように

「自然の生命力が感じられ、華美でなく品位があり、背景を映し出す器」です。

本展の図録には、食材と料理と器がひとつの理念を共有し、

作り上げられた三位一体のアートが掲載されています。

さらに本展では、松崎氏は《志埜茶盃》、宮田氏は《鎚手楯円鉢》、萩原氏は《窯変柿釉水指》、

竹下氏は《白磁自然釉の酒器》、西山氏は《織部花器》と、茶陶にも挑戦されました。

「GENDO」の今後の展開が楽しみです。

美術評論家・日本陶磁協会常任理事

森 孝一

松崎 健



志埜茶盃 120×120×H85(mm)

GENDO



左：白瓷コーヒー碗皿 125×125×H72(mm)
右：玄コーヒー碗皿 125×125×H80(mm)



松崎 健 Matsuzaki Ken

- 1950 日本画家・松崎脩己の三男として東京に生まれる
1972 玉川大学芸術学科陶芸専攻卒業後、島岡達三の門に入る
1977 益子町にて築窯、現在に至る
1978 京王百貨店新宿店にて個展 (以後毎年)
1980 国画会野島賞受賞
阪急百貨店 大阪うめだ本店にて個展 (以後毎年)
- 1982 国画会・会友
1984 国画会・会友優作賞受賞
1986 国画会・会員
- 1993 ニューヨーク ELYSIUM ART 近代日本陶芸展にて師弟展
ニューヨーク BABCOCK GALLERIESにてSix Master Potters at the Modern Ages展 (濱田庄司、島岡達三、松崎健、バーナード・リーチ、ウォーレン・マッケンジー、ランディ・ジョンソン)
1995 西武百貨店池袋店にて日米陶芸4人展 (島岡達三、松崎健、ウォーレン・マッケンジー、ランディ・ジョンソン)
1998 98 淡交ビエンナーレ
2000 栃木県立美術館にて [栃木県美術の二十世紀II] 千年の展覧
2001 イギリス RUFFORD GALLERY JAPAN EXHIBITION AT RUFFORD 2001 展
2020 ボストン PUCKER GALLERY BOSTONにて個展 (以後隔年)
ミネアポリス Northern Clay Centerにてワークショップ
ロサンゼルス Japanese American Cultural and Community CenterにてEMERGING CONTEMPORARY JAPANESE CERAMIC ARTIST 展
2003 ニューヨーク・メトロポリタンミュージアムにて [織部—転換期の日本美術] 展に出品
2005 イギリス ウェールズ・クレイ・アート・フェスティバルにてワークショップ
イギリス RUFFORD GALLERYにて個展
イギリス RUTHIN GALLERYにて個展
イギリス インターナショナル・セラミックフェスティバルにてワークショップ
2006 ボストン ハーバード大学にてワークショップ
2007 イギリス Goldmark Galleryにて個展
2008 ボストン KEN MATSUZAKI BURNING TRADITION 作品集製作
オレゴン州Lake Oswego of Art に招待出品する
バージニア州アレキサンドリア市アート・リーグ・スクールにてワークショップ
ミネアポリス州ウィスコンシン大学にてワークショップ
- 2009 イギリス ELEMENTAL KEN MATSUZAKI-POTTER DVD 製作
フランス パリ美術館研修
2010 New Hampshire Institute of Art にてワークショップ
2011 銀座松屋 松崎融・健兄弟師弟展
イギリス Kigbears にてワークショップ
宇都宮 青木ギャラリーにて個展
2012 宇都宮 青木ギャラリーにて [益子の火を消すな 松崎健大皿展]
2013 Hui No' eua Visual Arts Center マウイにてワークショップ
Donkey Mill Art Center ハワイ島にてワークショップ
宇都宮 青木ギャラリーにて [益子の火を燃やせ 松崎健大皿展]
2014 益子 ギャラリー佳ノや にて松崎健陶芸展
益子 やまに大塚 ギャラリー緑陶里 にて松崎 健陶芸展
東京・京王、大阪・阪急、横浜・高島屋、広島・福屋、各百貨店にて個展開催
各地で師弟展、親子三人展を催す
阪急百貨店 第35回記念松崎健陶芸展
- 2015 チリ Centro De Arte Curaumilla にてワークショップ
ハワイ ハワイ島/マウイ/カウワイの3島にてワークショップ
日本橋 三越本店美術特選画廊にて「作陶45周年 松崎健 窯変の世界」
2016 益子 やまに大塚 ギャラリー緑陶里にて現代陶芸3人展 (松崎健・佐伯守美・寺本守)
2017 イギリスClay College Stoke にてワークショップ
大阪阪急 松崎健陶芸展
京王百貨店 四十回記念窯変松崎健遊心展
宇都宮 青木ギャラリーにて『お酒を楽しむ器展』頒布にて参加する
東京世田谷 GALLERY ST. IVES リサ・ハモンド&ブレンズ にて特別出展
- 2018 チリ Centro De Arte Curaumilla にてワークショップ
日本橋 三越本店美術特選画廊にて「松崎健陶展 土と共に魅せられて」
益子 ギャラリー佳ノや にて25周年松崎健展 (うつわの店)
2019 銀座一徳堂 松崎健展
益子陶芸美術館にて「Resonance 黒田泰蔵・松崎健」2人展
阪急百貨店 白妙と玄への挑戦 第四十回記念 松崎健展
- 2020 ボストン PUCKER GALLERY BOSTONにて個展
zoomにてAkira Satakkeとワークショップ3日間開催 (世界各国の配信) 30名
阪急百貨店 第四一回古稀記念 松崎健展
京王百貨店 古稀記念 窯変 松崎健遊心展
zoomにてAkira Satakkeとワークショップ3日間開催 (世界各国の配信) 60名
- 2021 イギリス ゴールドマークギャラリーにて個展
日本橋 三越本店美術特選画廊にて「作陶50周年 松崎健陶展 窯変の世界」
新宿 柿傳ギャラリーにて個展
大阪阪急 松崎健陶芸展
新宿京王 松崎健遊心展

収蔵

Sackler Museum of Harvard University, Cambridge, MA
Museum of Fine Arts, Boston, MA
Cleveland Museum of Art, Cleveland, OH
Israel Museum, Jerusalem, Israel
Metropolitan Museum of Art, New York, NY
Peabody Essex Museum, Salem, MA
Tikotin Museum of Japanese Art, Haifa, Israel
Victoria and Albert Museum, London, United Kingdom
Philadelphia Museum of Art
Museum of The City of Landshut in Germany
(Rudolf Strasser Collection)
Gardiner Museum (Celebrating the Art of Clay)
栃木県立美術館 栃木
益子陶芸美術館 栃木
相澤美術館 新潟



宮田 竜司



鍋手楕円鉢 242×210×H87 (mm)

GENDO



左：稜花皿 230×230×H25 (mm)
右：稜花鉢 192×192×H56 (mm)



宮田竜司 Miyata Ryuji

1976 東京に生まれる
1999 高内秀剛に師事
2006 現在地に独立築窯
2012 国展入選
2013 国展入選
2014 国展入選
2015 栃木県芸術祭奨励賞受賞



萩原芳典



窯変柿釉水指 139×139×H184 (mm)

GENDO



左：黒釉鉢 186×186×H61 (mm)

右：黒釉ボウル 130×130×H94 (mm)



萩原芳典 Hagiwara Yoshinori

- 1994 栃木県窯業指導所 伝習生・研究生修了
2007 第61回 栃木県芸術祭美術展 入選 以後連続入選
2010 第25回 栃木県美術展 入選 以後連続入選
2011 NHK 鑑賞マニュアル 美の壺に出演
PUCKER GALLERY BOSTON にて個展 (以後隔年開催)
Noble and Greenough School にてワークショップ
オランダ (ティエンスルーア美術館) 益子特別展出品
2012 東工大で益子焼~知る・ふれる・つかう~展 出品
2013 Harvard Ceramics Studio にてワークショップ
Phillips Exeter Academy にてワークショップ
Bridgewater State University にてワークショップ
2014 益子焼伝統工芸士認定
ドイツ・フランクフルト ambiente 2014 「DENSAN」 出品
2015 Colby-Sawyer College にてワークショップ
Massachusetts Institute of Technology にてワークショップ
2017 イギリス GOLDMARK GALLERY (Mashiko up and coming 展) 出品
益子新進気鋭作家 英国凱旋展 (益子陶芸美術館) 出品
2019 国画会 会員推荐

収蔵

The Art Institute of Chicago
Victoria and Albert Museum, London
Philadelphia Museum of Art
Cattle Museum of Art S
Tikotin Museum of Art, Haifa, ISRAEL
Schein Joseph Museum of Ceramic Art at Alfred University
Cornell University's Johnson Museum of Art, NY
Herberger Institute for Design and the Arts
The Cleveland Museum of Art
Art Complex Museum
Museum of International Folk Art
益子陶芸美術館

入賞

- 第81回 国展 奨励賞受賞
第83回 国展 国画賞受賞
第62、68回 栃木県芸術祭美術展 奨励賞受賞
第26回 栃木県美術展 奨励賞受賞
第27回 栃木県美術展 大賞受賞



竹下鹿丸



白磁自然釉瓢徳利 79×79×H139(mm)

左：白磁自然釉ぐい呑 57×57×H34(mm)

右：白磁自然釉ぐい呑 58×56×H34(mm)

GENDO



黒釉平鉢 各169×169×H36(mm)



竹下 鹿丸 Takeshita Shikamaru

- 1977 益子町に生まれる
- 1998 栃木県立窯業指導所卒
- 2000 客窯を築く
- 2002 第四回益子陶芸展にて審査員特別賞を受賞
- 2005 益子陶芸美術館にて竹下鹿丸展
- 2006 第六回益子陶芸展入選
- 2011 オランダにて益子特別展に招待出品
- 2012 震災にて倒壊した客窯を再建
- 2016 日韓交流展2016に招待出品
- 2017 イギリス・ゴールドマークギャラリーにて益子新進気鋭作家5人展に出品
渡英しイギリス各地の陶芸家や窯を歴訪
麗水国際アートフェスティバル（韓国）に招待出品・渡韓
- 2018 Cultural Confluenceに招待され渡米
アメリカ・モンタナ州アーチープレイにて滞在制作、デモンストレーションおよび展示
- 2019 足利市「はなうつわ」に招待作家として参加
NHK「美の壺」出演
- 2020 益子陶芸美術館「健在する日本の陶芸 — 不如意の先へ —」
ブラジル・カンピーナス Ceramica Anhumas より招聘を受け滞在制作及び客窯焼成
ブラジル各地の陶芸工房を歴訪
カンピーナス大学にて講義
ジャパンハウス・サンパウロにて展示
茨城県陶芸美術館「青か、白か、一青磁 × 白磁 × 青白磁」
- 2021 ジャパンハウス・ロンドン主催オンラインイベント
Mashiko — The New Generation of Contemporary Ceramic Artists 出演



西山奈津



織部花器 100×95×H265(mm)

GENDO



左：緑青黒リム皿 217×217×H37(mm)
右：緑青黒リム皿（楕円） 226×189×H25(mm)



西山奈津 Nishiyama Natsu

- 1983 東京都杉並区に生まれる
2006 駒沢女子大学 空間造形学科卒業
高内秀剛氏に師事
2012 芳賀に築窯、独立
つかもと作家館 個展 (以降2014. 2015. 2016. 2017. 2018)
西荻窪ギャラリー彦 個展
2013 ギャラリーサザ 個展
2014 水戸京成百貨店 二人展 (以降2018. 2019)
宇都宮ギャラリー董琳二人展 (以降2016. 2017. 2019)
2015 大宮ギャラリー温々 個展
2017 イギリスGoldmark gallery 益子新進気鋭作家5人展
坂田マリーン5清水屋女流展 (以降2018)
2018 高崎スズラン、松本井上百貨店、盛岡川徳百貨店、仙台藤崎百貨店 巡回展
2019 東急渋谷本店 個展
2020 京都ギャラリー直向 二人展
六本木ヒルズg 益子GENDO展
2021 丸の内丸善本店ギャラリー グループ展



「自然を皿にうつす」 そのコンセプトを具現化するための器

料理する上で自然をイメージする事は最も重要です。

時には美味しさより優先すべき価値も存在し、

料理は自然のルールを知ることにより豊かなものになるのだと思います。

季節ごとの素材を器に盛り込む行為は命をつなげ、蘇らせる行為です。

自然の生命力が感じられ、華美でなく品位があり、背景を映しだす器が必要です。

また料理と器で作り上げる「美」は絵を描くようなものではなく、

どちらかというと「書」、精神のようです。

料理人、作家、農家、、携わる人間とその素材、環境、道具、、

すべてのエレメントに精神性が必要であり、

それらで作り上げた一皿は

昨今の娯楽的料理とは一線を画した

生き方を導くものでありたいと思っています。

リストランテ・ダ・フィオーレ

オーナーシェフ

眞中秀幸

器と料理の関係

陶芸家の作る器は機能重視に考えて作っていないものが多い。
私もその一人だから基本的に何を載せるか考えて器を作った事はない。
私は、作家として器を作りたい形をイメージして作っている。

リストランテ・ダ・フィオーレのオーナーシェフ眞中秀幸氏との出会いで
器に対するアプローチが変わった。
眞中氏の要望でレストランとホテルを対象に器を創ってほしい。
これは家庭で使う器作りとは根本的に違う、
作家が軽はずみに手を出すものではないと直感的に感じた。
しかし彼の話を聞いていると大量生産ではできないサステナブルな環境保護、自然との共存、
食材にも拘り器にも想いを届けるそんな考え方に共鳴して器を創る事にした。

殆どの料理人は器在りきで料理を作って盛り付けている。
器創りから始めるシェフは殆どいない。
そして、これらの器が縁でもう一人のシェフと出会う。
ザ・リッツ・カールトン日光 総料理長の早坂心吾氏である。
ホテルのオープンの準備の時に和食の器を創って欲しいとの事。
早坂氏とも何回も話し合い器を創った。

二人のシェフとの出会いが食器に対する想いが変わった。
シェフの想いを汲んで創った器に盛り付けられた料理は
アートになる。

陶芸家
松崎 健

企画・編集

柿伝ギャラリー
KAKIDEN GALLERY

発 行

遊心窯





不器蔵ギャラリー
KAKIDEN GALLERY

〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-37-11
安与ビル地下2階



価格表

作家名	作品名	箱	本体価格/円 (税込価格/円)		作品サイズ (cm)
松崎 健 GENDO	志埜茶盃	共箱付 (後日)	300,000	(330,000)	120×120×H85
	[左] 白瓷コーヒー碗皿		7,000	(7,700)	125×125×H72
	[右] 玄コーヒー碗皿		7,000	(7,700)	125×125×H80
宮田竜司 GENDO	鎗手楕円鉢		14,000	(15,400)	242×210×H87
	[左] 稜花皿		5,000	(5,500)	230×230×H25
	[右] 稜花鉢		5,000	(5,500)	192×192×H56
萩原芳典 GENDO	窯変柿釉水指		50,000	(55,000)	145×145×H184
	[左] 黒釉鉢		5,000	(5,500)	186×186×H61
	[右] 黒釉ボウル		5,000	(5,500)	130×130×H94
竹下鹿丸 GENDO	自然釉白磁瓢徳利		15,000	(16,500)	79×79×H139
	[左] 自然釉白磁ぐい呑		6,000	(6,600)	57×57×H38
	[右] 自然釉白磁ぐい呑		6,000	(6,600)	58×56×H34
	黒釉平鉢		4,000	(4,400)	169×169×H36
	黒釉平鉢		4,000	(4,400)	169×169×H36
西山奈津 GENDO	織部花器	共箱付 (後日)	50,000	(55,000)	100×9.5×H26.5
	[左] 緑青黒リム皿		8,000	(8,800)	21.7×21.7×H3.7
	[右] 緑青黒リム皿 (楕円)		6,000	(6,600))	22.6×18.9×H2.5