

# 宇佐美 裕之（うさみ ひろゆき）



## Profile

『石仏観光センター・郷膳うさ味』代表取締役

『USUKIYAKI研究所』代表

大阪芸術大学工芸学科で陶芸を学ぶ。卒業後、伝統工芸士のもとで陶芸を修行の後、家業を継ぐために帰郷。臼杵焼に出会い2015年に仲間と「臼杵焼復活プロジェクト」を立ち上げる。

- 大切にしていること  
・古い文化を現代のニーズに合わせて息を吹き返させたい
- 学べること・できること  
・SNSでのブランディング（フォロワー1.1万人）
- 見てほしい観光地や味わってほしい味覚  
・石仏を中心とした郷の風景（西方浄土の空間）
- 私の“SDGs×#〇〇”  
#小さな町から世界へ

## 二百年ぶりに復興 臼杵焼の物語

国宝・臼杵石仏の入り口にある『石仏観光センター・郷膳うさ味』は、観光客が食事や土産を求めて立ち寄る名物店。宇佐美裕之さんはこの店の主だが、じつはもう一つの顔がある。彼は約200年前に臼杵藩で作られた幻の焼物・臼杵焼(末広焼)を現代に蘇らせた、気鋭の陶芸家でもあるのだ。

臼杵に高速道路が開通した2001年頃は24万人が石仏観光に訪れたが、そのにぎわいも年を追うごとに失われていった。「お客さんをただ待つだけでなく、自分からも何か発信していかないと」。そんなことを考えていた宇佐美さんはある日、寺で古い臼杵焼に出会う。その白磁輪花はシンプルで美しく、藩全体で質素儉約に努めていた臼杵らしい器だった。「これを基に新しい臼杵焼を作ろう」と、仲間を集めてプロジェクトを立ち上げた。そもそも臼杵焼は制作期間が数年と短く、資料もほとんど残っていない。「だから忠実な再現ではなく、現代の暮らしに合わせた器にしました」と宇佐美さん。盛り付ける料理を選ばない凛とした美しさが評判となり、最近ではインスタグラムを窓口にして遠方からも数多くの注文が届くという。「制作が追いつかないくらい忙しいのですが、だからといってやたらと規模を拡大するのは本来の趣旨とは違うと思うんです。これからも仲間と協力しながら、この町で良い器を作り続けていきたいです」と笑顔をこぼした。



金継ぎ（きんつぎ）は漆と金を使って器を修復する伝統技術。体験もできる。



型打ちという技法で輪花十二弁の浅鉢をつくる。



インスタグラムで情報を発信。フォロワー数は1万人以上。

