

保名（やすな）料理店

骨董品のディーラー兼蒐集家である西山保広（にしやまやすひろ）さんがオーナーを務める保名では、由緒ある有田焼の器で会席料理を提供している。食膳に使われる器には、江戸（えど）時代（1603～1867）初期に作られた古伊万里（こいまり）や、20 世紀の芸術家がデザインしたもの、現代の重要無形文化財保持者が手がけた作品などがある。すぐ隣には、プライベートショールームとイベントスペースを兼ねた瑞（ずい）がある。ショールームにある磁器の数々は西山さん本人が集めたものであり、どれも購入が可能である。敷地内のもうひとつの建物には、皿、青と白のティーカップ、酒器といった年代物の有田焼がずらりとならんでおり、購入することができる。

保名で展示されている有田焼の大半は、1850 年頃から現在のものである。西山さんによると、1860 年代からの 100 年間は有田焼の最良期であるという。その頃の名工たちの創造力や技術に勝るものはないというのが西山さんの意見である。訪れた人は西山さんの案内を受けながら、有田の主要窯元の名工たちが代々作り上げてきたテーブルウェアや装飾品を見ることができる。展示されている作品の多くは他では見ることができない。有田の窯元では現当主の作った作品のみを展示・販売するのが伝統となっているためである。

有田焼の祖とされる朝鮮人陶工の金ヶ江三兵衛（かながえさんべえ）（1655 年没）に敬意を表し、店の建物は李朝（1392～1897）にちなんだ様式になっている。