

日本料理・保名（やすな）で有田焼懷石を味わう

JR 有田駅から徒歩 8 分の場所にある保名では、由緒ある有田焼の器で会席料理を提供している。1600 年代初めに作られたものから、ここ 10 年の間に作られた最近のものまで、店内にあるコレクションは磁器のこれまでの歴史を網羅している。店の隣には、オーナーであり骨董品のディーラーでもある西山保広（にしやまやすひろ）さん個人で経営するショールームがあり、様々な磁器が展示されている。いずれも購入可能である。

会席コースは、小鉢の副菜・刺身・煮魚・焼魚・肉・ご飯・汁物・デザートの構成になっており、地元の板前が調理し、地元で採れた旬の食材を使っている。それぞれの皿や椀は、提供される料理を引き立てるべく厳選したものを使っている。ひとつのコースで使われる器は客ごとに異なることもあるが、どれも同じ時代や様式のものである。柿右衛門（かきえもん）や今右衛門（いまえもん）など名窯元で作られた器を使ったコースの場合は、様々なデザインが楽しめるよう、異なる文様の器が選ばれる。

それぞれの器やデザイン様式の情報については、メニューに書かれている場合もあれば、保広さんの妻で店の支配人の智子（ともこ）さんが詳しく説明してくれることもある。店にある有田焼はすべて購入可能で、オーナーの西山さんはすぐ隣で陶磁器の骨董品の店も経営している。