

ME NO ME
CEIL DE L'ŒIL
depuis 1977

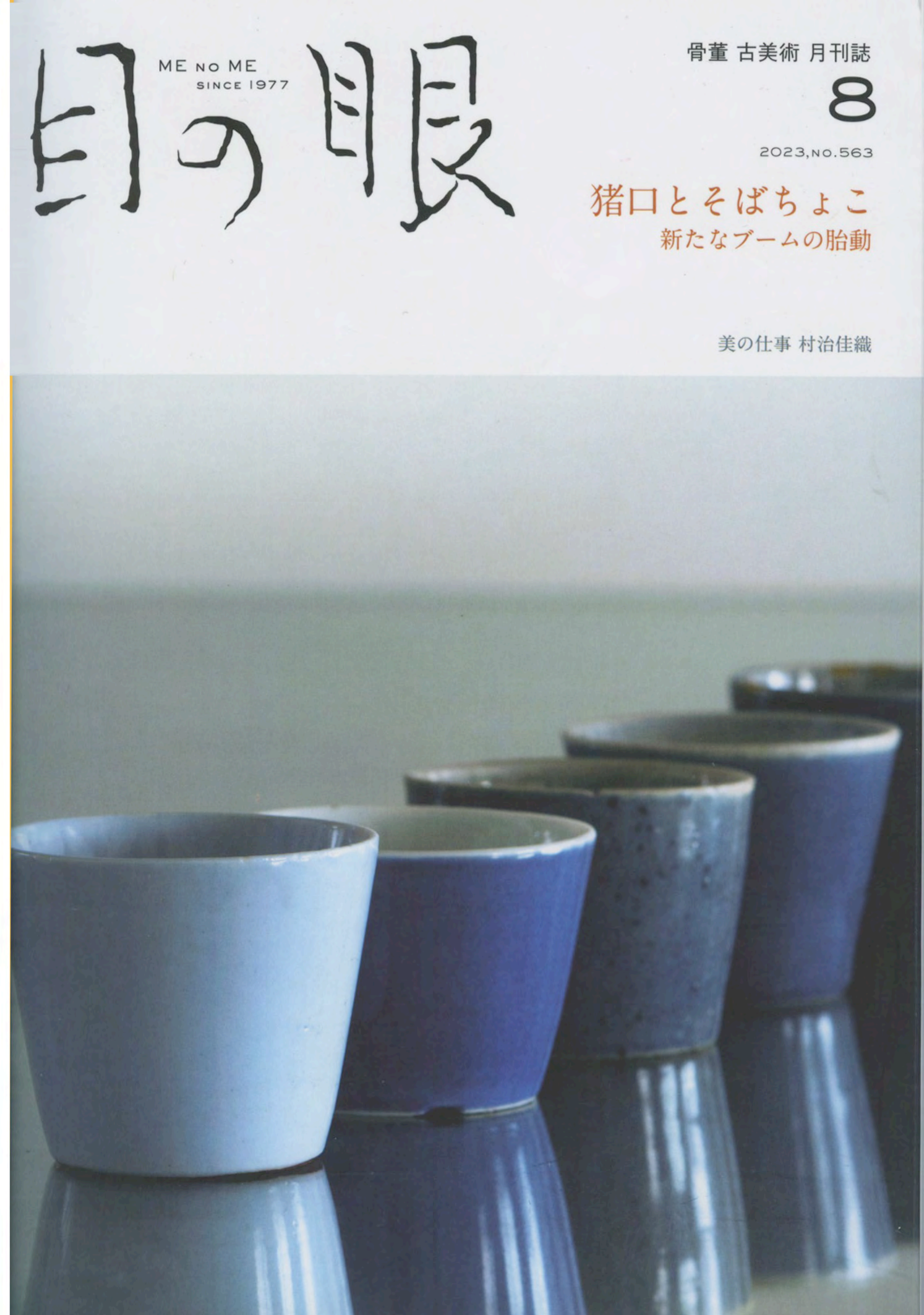
Antiquités magazine des antiquités

8

2023 N°563

Choko et sobachoco
Le début d'un nouveau
boom

Direction artistique KAORI Muraji



骨董 古美術 月刊誌

8

2023, No. 563

猪口とそばちょこ
新たなブームの胎動

美の仕事 村治佳織

『目の眼』では約20年ぶりとなる、そばちょこ(猪口)特集をお送りします。

本誌読者はよくご存知のことと思いますが、「そばちょこ」は骨董・古美術のなかでもたいへんメジャーなジャンルで、一昔前は「骨董を始めるならそばちょこから」と決まり文句のように謳われていました。実際、サイズやカタチは規格的で価格は手頃、それでいて文様は何千種類もありましたからコレクターズ・アイテムとしての条件は整っており、1980～90年代頃には大ブームとなって女性誌でも特集が組まれたり、たくさんのガイドブックや図録が刊行されました。愛好家はそれらを教科書にレア度の高いそばちょこを追い求め、自慢しあったものです。いまに例えるならポケモンカードのような熱狂ぶり……とは言い過ぎでしょうか。そのような状況が落ち着き始めたのが2000年代以降。愛好家はまだ健在でしたが、そばちょこランキングは確定して名品珍品は収まるところに収まり、一種の停滞期に入りました。

ところが昨年、ある取材先で新感覚のそばちょこコレクションと遭遇しました。それまでのランキングとは一線を画したユニークな視点、取り合わせの妙をみて、新たな鉱脈を発見したような気分でした。その後リサーチしてみると、最近の若い世代が好むそばちょこに変化がみられる一方、平成が終わって世代交代の流れのなかで昭和のビッグコレクターが手放したかつての名品・珍品が市場に環流し始めたことを知りました。新たな過渡期がやってきたのです。今回の特集はその予震速報のようなものかもしれません。ぜひ新しいそばちょこの世界に参入してみてください。

目の眼



最も日本的な猪口というつわをあえて無国籍風に並べ、撮影してみました

[表紙]
瑠璃釉猪口いろいろ
個人蔵
[表紙デザイン]
植田 工

Pour la première fois depuis environ vingt ans, « Me no Me » vous propose un dossier spécial sur le soba choko (choko). Comme les lecteurs de ce magazine le savent probablement bien, le « soba choko » est un genre très populaire parmi les antiquités, et il y a longtemps, il était proclamé comme un cliché : « Si vous voulez commencer à vendre des antiquités, commencez par le soba choko ». En fait, ils étaient de taille et de forme standard, d'un prix raisonnable et se déclinaient en des milliers de modèles, ce qui les rendait idéaux pour les objets de collection, et ils ont connu un énorme boom dans les années 1980 et 1990. Ils ont été présentés dans les magazines féminins et de nombreux guides et catalogues ont été publiés. Les passionnés les utilisaient comme manuels pour rechercher des soba choko rares et s'en vanter les uns auprès des autres. Si je devais comparer avec aujourd'hui, il serait exagéré de dire que l'excitation était similaire à celle des cartes Pokémon. Cette situation a commencé à se calmer après les années 2000. Même s'il y avait encore de nombreux passionnés, un classement des soba choko fut établi, la liste des chefs-d'œuvre et des objets rares se mit en place, et on entra dans une sorte de période de stagnation. Cependant, l'année dernière, lors d'un entretien, je suis tombé sur un nouveau type de collection de soba choko. J'avais l'impression d'avoir découvert une nouvelle veine de minéraux, en voyant la perspective unique et la combinaison de produits qui la distinguaient des classements précédents. Après avoir fait quelques recherches, j'ai découvert que même s'il y a eu un changement dans le soba choko que préfère la jeune génération, il y a eu un changement une fois l'ère Heisei terminée et d'anciens chefs-d'œuvre et des objets rares qui étaient vendus par de grands collectionneurs de l'époque Showa (1926-1989) sont entrés sur le marché et j'ai appris qu'ils commençaient à circuler. Une nouvelle période de transition est arrivée. Ce numéro spécial peut s'apparenter à un rapport préliminaire sur un tremblement de terre. Veuillez essayer d'entrer dans le nouveau monde du soba choko.

Œil de l'œil

[Légende de la photo]
J'ai délibérément disposé les récipients choko les plus japonais dans un style apatride et je les ai pris en photo.

[Couverture]
Variété choko à glaçage lapis-lazuli, collection privée
[Conception de la couverture]
Takumi Ueda



勝見充男/Katsumi Mitsuo
骨董商。1958年、東京・新橋で古美術商を営む家に生まれる。10代から西洋骨董に目覚め、大学卒業後、10年間西洋骨董店で修業。その後、「自在屋」四代目を継承。現在、「開運！なんでも鑑定団」はじめテレビ出演、著書多数。

今月号は久々の「そばちょこ特集」ときいた。そばちょこ（猪口）は昔から人気のあるジャンルだが、とくに1980年代あたりからは、そばちょこブームと呼ばれるほど熱気が高まり、数多くの図録や書籍が刊行された。

私も、これまで相当な数のそばちょこを扱ってきたが、個人的に愛用したのはわずか3点ほど。確かに猪口は汎用性の高い造形だが、何でも使えて重宝する一方で、どことなく中途半端な気がして、何でもかんでもそばちょこで提供するのは個人的に好まない。私が使おうとするなら、冷酒を一杯。だが、これも大ぶりで厚口なものは酒が旨く感じられない。私が小さな盃でちびちび呑むのは、それが酒の味をいちばん感じることができるところから、そばちょこでは大雑把すぎる。

そんな私が最近買ったのが写真のそばちょこ。集芳会に出品された、一見して雑多なそばちょこの山の中を覗いたとき、ふいにこの猪口だけが目に入った。正直、几帳面に描かれた格子の線は好みのタイプではなかったのだが土の柔らかな感じが気に入って、これなら焼酎カビールでも飲めるかな、

と軽い気持ちでこの1個だけを競りにかけてもらった。発句は3千円。どうせ誰も興味ないだろうから3千円で落とせるな、と思った瞬間「5千円」と声が挙がった。あれ？ と見ると今特集に登場している「三樹」富岡くん。動揺しつつも「8千円」と私が返すと「1万円」ときた。ここで諦めてもよかったのだが、わざわざ注文した手前カッコがつかないぞと「1万5千円」と槍を突いてようやく落とせた。目論見が大きく外れて5倍の高買いになってしまったが、ホッと一息ついたところで、富岡くんと目が合った。聞けば、富岡くんもこの猪口に注目したけど、どうせ誰も欲しがらないだろうから後でまとめて買った人に割愛してもらおうつもりだったのに、私がこれだけを探り上げて競りにかけたものだから驚いて声を挙げたのだという。そこへこれまた特集に登場している「白鷺洞」秋山くんがやってきて「あれは絶対カツミさん好きだ」と思っただけで見てました」という。

ここで私がおもしろいと思ったのは、普通なら誰も見向きもしないようなものを、3人のプロが注目・評価したということ。しかも、私が好きそ

エモいそばちょこ

骨董片々録



うなもの。という認識が、ひと世代もふた世代も下の人たちに理解されていたこと。それは私の好みが変わながらも次代に継承されているということ、内心ちよつと嬉しかったのだ。

写真・一見、挽きが甘く貫入だらけの品物に見えるが、いま流行りの太白手のようにも思える。ラパンアートの坂本くんより最近「エモい」という言葉を習ったので、タイトルに使ってみた。
撮影/勝見夢

Katsumi Mitsuo
Antiquaire. 1958, Shinbashi, Tokyo. Né dans une famille qui dirigeait un magasin d'art antique à Ru. Éveillé aux antiquités occidentales, à l'adolescence après avoir obtenu mon diplôme universitaire, j'ai étudié dans les pays occidentaux pendant 10 ans. Formé dans le commerce d'antiquités. Libre héritier de la quatrième génération. Actuellement, « Kaiun ! Groupe d'évaluation de tout » Hajime TV Apparitions et nombreux livres.

émouvant soba choko

Photo : À première vue, il ressemble à un article dont le motif de grille est légèrement tracé avec beaucoup d'attention, mais il ressemble aussi à du Taihakute, qui est actuellement à la mode. J'ai récemment appris le mot « émouvant » grâce à Sakamoto-kun de Lapin Art, j'ai donc décidé de l'utiliser dans le titre. Disque de pièce antique Nenzenroku. Photographie/ Yume Katsumi

Le numéro de ce mois-ci contient un « spécial soba choko » pour la première fois depuis longtemps. Le soba choko est un genre populaire depuis longtemps, mais surtout depuis les années 1980, il est devenu si populaire qu'on l'a appelé même « le boom du soba choko » et de nombreux catalogues et livres ont été publiés.

J'ai manipulé pas mal de soba choko au fil des ans, mais je n'en ai personnellement utilisé et aimé qu'environ trois. Il est vrai que le choko est une forme très polyvalente, et même s'il peut être utilisé pour n'importe quoi et qu'il est utile, il semble quelque peu timide, et personnellement, je n'aime pas tout servir dans du soba choko. Si je devais l'utiliser, ce serait comme un verre à boire du saké froid. Cependant, s'il est gros et épais, le saké n'aura pas aussi bon goût. Je bois des gorgées dans une petite tasse à saké parce que c'est ainsi que je peux obtenir le meilleur goût du saké, et le soba choko est trop dur.

Celui que j'ai récemment acheté était un soba choko légendaire. Lorsque j'ai regardé à travers la pile apparemment diverse de choko exposés au Shuhokai, ce soba choko a soudainement attiré mon attention. Pour être honnête, les lignes de treillis méticuleusement dessinées n'étaient pas mon type de motif préféré, mais j'ai aimé la douceur de sa porcelaine et je me suis demandé si je pouvais boire du saké ou de la bière avec. J'ai décidé de mettre celui-ci aux enchères avec un sentiment de légèreté. C'était les frais pour réaliser un haïku, 3 000 yens. De toute façon, personne ne serait intéressé. Juste au moment où je pensais pouvoir le lâcher pour 3 000 yens, une voix a crié : « 5 000 yens ». Quand je l'ai regardé, j'ai vu « Miki » Tomioka, qui apparaît actuellement dans le dossier spécial. Même si j'étais bouleversé, j'ai répondu « 8 000 yens » et il a répondu « 10 000 yens ». J'aurais pu abandonner à ce stade, mais comme les supports que j'avais demandés avant ne rentraient pas, alors j'ai crié « 15 000 ! » et je les ai finalement retirés. J'ai fini par acheter cinq fois plus que ce à quoi je m'attendais, mais juste au moment où je poussais un soupir de soulagement, j'ai croisé le regard de Tomioka. J'ai entendu dire que Tomioka kun avait également remarqué ce choko, mais comme personne n'en aurait voulu de toute façon, il avait prévu de le donner à quelqu'un qui l'achèterait plus tard, mais j'ai décidé de le récupérer et de le mettre aux enchères. C'est pourquoi il a été surpris et a élevé la voix. Puis Akiyama kun de Shirasagi-do, qui apparaît également dans le reportage spécial, arrive et dit : « C'est définitivement le préféré de Katsumi-san. » C'est ce que j'ai pensé en le regardant. Ce que j'ai trouvé intéressant ici, c'est que trois professionnels ont prêté attention et évalué quelque chose auquel personne ne prêtait normalement attention. Et j'aime ça.

La reconnaissance du fait que ceci a été compris par des gens plus jeunes que moi, intérieurement m'a rendu un peu heureux car cela signifiait que mes goûts avaient été transmis à la génération suivante, même si ce n'était que légèrement.

Avec choko Soba choko

新たなブームの胎動

Le début d'un nouveau boom

猪口 と そばちよこ

Idéals pour les débutants et les meilleurs modèles dans le genre antique. Tout le monde, même les collectionneurs d'orchidées, a mis la main sur une poterie choko au moins une fois. En particulier, le soba choko est devenu un énorme boom en tant qu'objet de collection, avec de nombreux catalogues illustrés et explications publiés, et de nombreuses collections ont été constituées par des personnes de tous âges et de tous sexes. Plusieurs décennies se sont écoulées depuis, et maintenant la jeune génération commence à s'intéresser au soba choko et au choko avec une nouvelle sensibilité. Nous aimerions présenter l'attrait de la poterie « choko », qui a été développée de diverses manières en raison de sa polyvalence, ainsi que de la naissance d'un nouveau boom. Une variété de soba choko populaires avec des motifs de pluie sont disponibles en pièces individuelles.



人気の高い雨降文そばちよこ各種 個人蔵

Glaçage lapis lazuli : soba choko disposés en dégradé de bleu

瑠璃釉そばちょこを青のグラデーションで並べてみた



En regardant votre Instagram, il semble que votre collection s'est encore agrandie depuis l'interview de l'année dernière. Combien de soba choko avez-vous ?

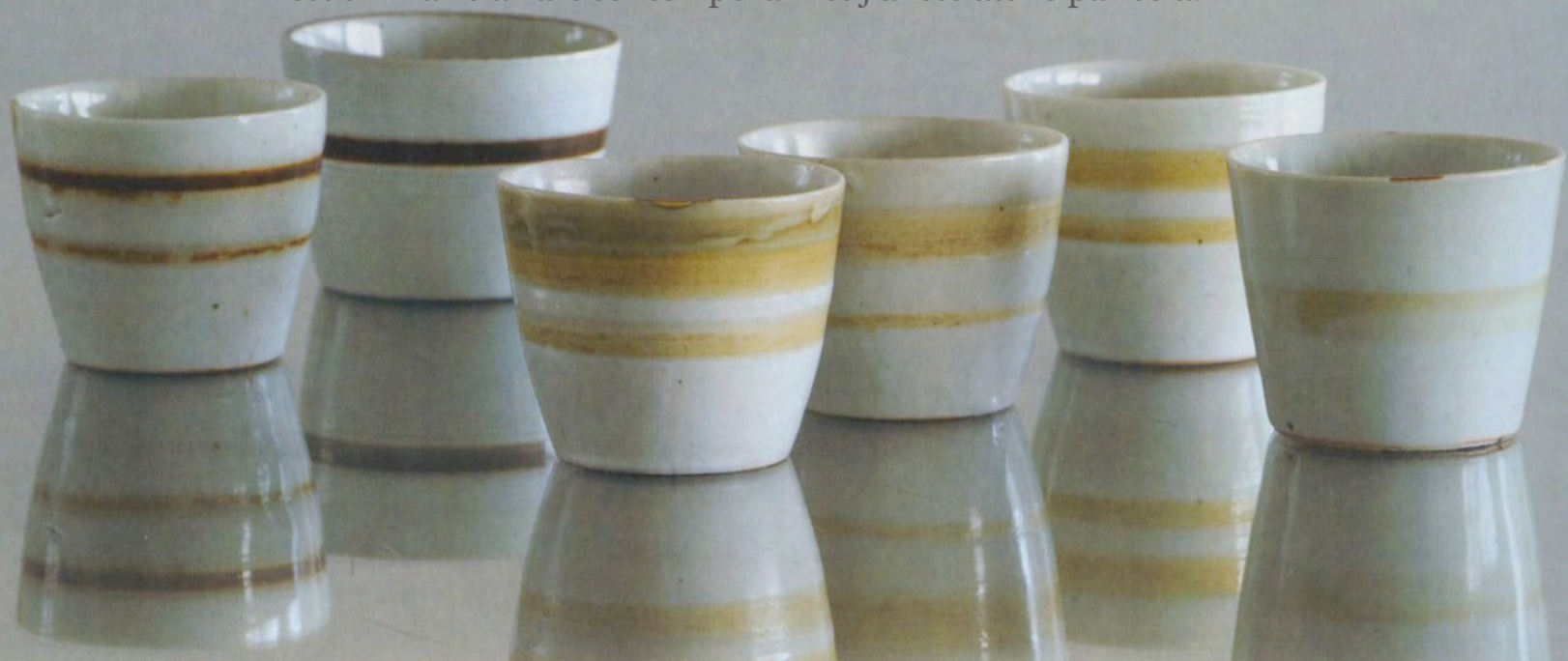
Suna : En fait, je ne les ai jamais comptés. Mon but n'est pas de collecter des chiffres, mais comme je ne veux pas en manquer, alors j'en achète.

Au cours de vos cinq ans d'expérience dans le domaine des antiquités, comment avez vous pu créer une collection de soba choko aussi unique. A cause de votre métier lié à l'art ?

Suna : J'ai toujours aimé l'art et j'en fais toujours mon travail. Quand j'avais 20 ans, j'ai traversé de nombreux rebondissements, je suis devenu ami d'un bar né du concept de « restaurant du temps libre », qui est devenu si populaire qu'il a été présenté dans des magazines mensuels. Puis j'ai voulu voir le monde, j'ai donc fermé ma boutique et à l'âge de trente ans j'ai déménagé seul à New-York grâce à une bourse de l'Agence des affaires culturelles. Bien que je vivais à New York, je voyageais dans différents pays pour mon travail. C'était amusant, mais c'était aussi difficile. Puis je me suis marié et j'ai eu un enfant, ce qui m'a amené à retourner au Japon vers 2017. C'est une introduction un peu longue, mais alors que ma femme et moi nous concentrons sur l'éducation des enfants, la pandémie de coronavirus a frappé. Nous nous sommes retrouvés dans un isolement inattendu. On ne pouvait même pas sortir. On avait du temps. J'ai essayé alors d'enrichir au moins nos repas à la maison.

鉄釉と黄釉の横縞文そばちょこいろいろ 濃淡のグラデーションが現代アートにも通じて惹かれたという

Une variété de soba choko avec des rayures horizontales en fer et vernis jaune. La gradation des nuances est similaire à l'art contemporain et j'ai été attiré par cela.



Dossier spécial Dernière collection Choko et Sobachoco 2023

Plein d'émerveillement, Suivre le Soba choko

本誌549号の酒器特集にご登場いただいた「砂の器」さん。彼との出逢いが今特集のきっかけとなったと言っている。そばちょこのニューワールドを感じさせてくれるユニークなコレクションをご覧いただきたい。

不思議に満ちた
そばちょこを追って

砂の器

bol de sable

« Sand Vessel » est apparu dans le dossier spécial sur les récipients à saké du numéro 549 de ce magazine. On peut dire que ma rencontre avec lui a été à l'origine de ce dossier spécial. Jetez un œil à sa collection unique de soba choko qui vous donnera une idée du nouveau monde.



鉄釉、青磁、薄瑠璃の単色釉 そばちょこ 中央の青磁は秦秀雄旧蔵で、柿右衛門手の珍しいもの

Glaçure en fer, céladon et fine glaçure monochrome lazuli Sobachoco. Le céladon du centre appartenait autrefois à Hideo Hata et est une pièce rare de Kakiemonte.

特集◆猪口とそばちょこ◆2023最新コレクション



最近人気上昇中の雨降文いろいろ
Divers modèles de pluie qui sont devenus populaires récemment



Suna no 砂の器さん Utsu

Je suis devenu fan de soba, alors j'ai acheté une paire de soba choko pour la première fois parce que je voulais quelque chose de cool. Meguro, où je vivais à l'époque, était une zone vierge pour les antiquités, j'ai donc utilisé Yahoo Auctions.

Chacun coûte environ 3 000 yens chacun. Sur ceux-là, le dessin de fleurs de cerisier était si relâché et libre que j'ai pensé : « Si c'est la technique qu'ils visaient, alors ce doit être un art très avancé en sensibilité. » Je suis devenu accro et j'ai acheté 300 articles en six mois. J'achète en ligne mais j'ai commencé à aller dans des magasins d'antiquités inconnus et à les acheter là. Comme j'achetais beaucoup de choses dans les magasins qui correspondaient à mes goûts, je me suis lié d'amitié avec un des marchands et il a commencé à me montrer ses célèbres produits Konya.



瑕も見どころのひとつとして評価する とくに右2つ目の釣り針のような景色がお気に入り
Je le considère comme l'un des endroits les plus intéressants, j'aime particulièrement la deuxième vue en forme d'hameçon sur la droite.



白磁そばちょこコレクションからお気に入りを並べて
Disposez vos favoris de la collection soba choko en porcelaine blanche

Motif de chrysanthème nouvellement imprimé, radis daikon de la famille de timbres konjac et motif de chrysanthème de timbres konnyaku. Tous ces objets rares ont été acquis à l'occasion du premier anniversaire de la collection, en particulier celui du centre, et étaient célèbres et chers, mais il dit vouloir se récompenser lui-même pour avoir travaillé si dur pour les acheter.



紙絵摺菊花文、コンニャク印判鼠大根、コンニャク印判菊文
どれも蒐集1年目に入手した珍品 とくに中央は著名で高価だったが、頑張って買った自分を褒めてあげたいと語る

Avec ce que je publie sur Instagram, j'espère que les gens pourront sympathiser avec ceux qui disent : « J'ai trouvé quelque chose d'intéressant » et aussi exprimer mes rêves et mes ambitions dans mon travail. Je n'ai aucune intention de faire du prosélytisme ou quoi que ce soit. Plus que cela, c'est pour ma santé personnelle et interne.

M. et Takashi Murakami utilisent l'essence de l'art antique qu'ils collectionnent comme carburant pour leurs propres créations, ou n'est-ce pas le cas ?

Suna : Dans mon cas, je trouve juste cela intéressant. Je les respecte. Cependant, j'ai toujours envie de revenir aux bases de la fabrication du soba choko, ou plutôt aux coordonnées absolues. Par exemple, le soba choko est considéré comme un art populaire représentatif, et on dit souvent que les artisans sont complètement altruistes lorsqu'ils peignent, mais en réalité, cela ne veut pas dire qu'ils ne pensent pas ou qu'ils manquent de connaissances. Bien sûr, ce n'est pas innocent non plus. Je suis surpris de voir des gens expérimenter des expressions picturales très sophistiquées. J'ai fait une rencontre qui me fait me demander si un artisan qui fabriquait des produits de masse il y a des centaines d'années pourrait s'exprimer ainsi. C'est tellement nouveau que je me sens parfois gêné. D'un autre côté, certaines personnes sont si paresseuses qu'elles reprennent les modèles ou font des erreurs dans les impressions et les distribuent fièrement en tant que produits.



Les peintres ont généralement le désir de peindre ou le désir de dessiner. Sentiment de vouloir être admiré, de réussir. Cependant, il n'y a ni effort ni passion dans ce soba choko. De mon point de vue, c'est incroyable. J'ai été surpris et ému par l'ampleur de cette gamme. Quand je trouve quelque chose d'unique au monde, je finis par l'acheter et je veux le montrer à tout le monde. C'est la raison pour laquelle je continue d'acheter du soba choko. Cependant, comme je l'ai dit, la vérité est que les choses mignonnes, cool, belles et intéressantes stimulent la curiosité. Aujourd'hui, mon intérêt s'étend au-delà du soba choko et s'étend à des endroits comme Karatsu, Mino et Delft, mais le soba choko est probablement le meilleur. Je pense que je continuerai à le poursuivre le reste de ma vie.

Instagram@suna_no_utsuwa

Suna : J'ai acheté la Nezumi Daikon (21 Sada Chuo) avec un timbre Ku-in environ deux mois après avoir commencé à collectionner, et j'ai été surpris car elle coûtait à peu près le même prix qu'une voiture légère. Après m'être intéressé, j'ai lu autant de livres et de catalogues sur le soba choko que possible, et j'ai appris que certains d'entre eux étaient chers, mais mes goûts ont tendance à sortir de ces classements.

Cette fois, je n'ai photographié qu'une petite partie de la collection, mais elle montre certains des goûts de Suna no Utsu, comme les pastels monochromatiques, certains avec des erreurs dans la peinture qui ressemblent à des pièces avec erreurs et d'autres avec du relâchement.

Suna : L'histoire du soba choko a évolué au fil des décennies de recherche et d'évaluation. Connaître l'histoire élargit votre perspective imaginative et est utile pour collectionner, mais mes goûts sont différents. D'un autre côté, il est probable que le type de soba choko que j'aime se trouve dans les grands magasins d'antiquités établis de longue date. J'ai hâte d'explorer ce domaine.

Les préférences des potiers de sable sont partagées sur Instagram et d'autres chaînes et ont une influence sur les jeunes passionnés d'aujourd'hui.

Suna : Dernièrement, j'ai reçu de nombreuses invitations de personnes me demandant de les rencontrer ou de rejoindre un groupe de recherche.



線は乱れ、釉が垂れ、描き損じにも唯一無二の個性がひかる

Les lignes sont désordonnées, l'émail coule et même les imperfections révèlent une personnalité unique.

Pour cet article spécial, nous avons fait des recherches sur des personnes qui connaissaient la situation depuis les années 1980, au plus fort du boom, jusqu'à aujourd'hui, et l'une des personnes dont nous avons reçu de nombreuses recommandations était Heita Echizenya. Son nom me semble quelque peu familier, car c'est un influenceur actif sur Instagram, tout comme la personne précédente, « Suna no Utsu », et il donnera son point de vue à travers sa vaste collection de soba choko. Connue par ses disciples sous le nom de « Maître Heita », il est un collectionneur de soba choko si compétent que même les marchands d'art professionnels lui demandent parfois des évaluations. Nous avons rendu visite à Kohei Oka et nous en avons appris un peu plus sur lui.

Collection de l'influenceur Sobachoko « Echizenya Heita »

imari

伊万里

そばちよこインフルエンサー
「越前屋平太」コレクション

大岡公平さん



5 pièces de la collection « Echizenya Heita ». De gauche à droite : motif Aranda coloré, industrie du riz; Sometsuke avec motif de capture de souris; orage Sometsuke avec motif de figure sous un parapluie; motif de lapin avec timbre konjac Sometsuke; motif Sometsuke Suizakumaru



Sur la photo ci-dessus, différents angles du motif de la souris sur la paille de riz et du motif du parapluie sur l'orage.



Il y a une raison derrière les chefs-d'œuvre et les objets rares. Depuis combien de temps travaillez-vous dans le domaine des antiquités ?

Heita : Environ 40 ans. Ma mère était une amatrice de la poterie, et nous en avons une grande variété à la maison. J'ai commencé à m'y intéresser quand j'étais au lycée, je prenais un livre et je faisais des recherches sur le genre de choses que nous avions à la maison. Après avoir commencé à vivre à Kyoto, à l'université, j'ai commencé à aller sur les marchés d'antiquités et à acheter des choses petit à petit. À cette époque, il y avait beaucoup de magazines d'antiquités, j'ai donc utilisé les articles comme référence et je suis allé dans de nombreux magasins d'antiquités. Je pense que le premier endroit que j'ai visité était Tessaido. Quand j'ai voulu acheter une chose qui me plaisait, on m'a dit : « C'est cher », j'ai timidement demandé le prix, il s'est avéré que c'était vraiment cher, mais j'ai eu du courage et je l'ai obtenu. Il s'agit du sobachoko avec le motif de l'écusson familial (pages 4-4 à droite).



Heita: Le premier est « *Umbrella in a Thunderstorm (Sadakuro)* (2) (page 22-23 au centre). Porter un parapluie lors d'un orage avec des éclairs. Il s'agit d'une image mystérieuse d'un personnage portant un couvre-chef et courant avec les fesses exposées à l'air. Il était autrefois considéré comme une représentation humoristique des coutumes, mais Kishi, un chercheur de premier plan dans l'étude des peintures soba choko a déterminé qu'il s'agissait d'une représentation de Sadakuro Aki dans la 5e étape de la pièce de Kabuki « Kanadehon Chushingura », un homme au bord de la route. Le style de Sadakuro joué par la première génération de Nakamura Nakazo aurait été très populaire à l'époque Edo, et des exemples de ce style peuvent être vus non seulement sur les soba choko mais aussi sur les zomi choko et des bols de riz, montrant à quel point il était populaire.

Des lignes et des designs vivants, des compétences de dessin magistrales, ce sont les chefs-d'œuvre d'Imari. Le motif de la pluie, c'est comme l'évolution ultime du temps pluvieux.

Heita : Je pense que c'était probablement une commande spéciale pour des gens qui l'aimaient beaucoup. C'est un miracle que je l'ai eu sans aucune égratignure. Le second est un soba choko porteur d'un motif de lapin imprimé au tampon (pages 22-23, deuxième à droite). Le tampon Konnyaku est une technique qui a débuté au début de la période Edo autour de la période Jokyo (à partir de 1684) et a atteint son apogée autour des périodes Genroku et Hiei. C'est une technique dans laquelle un motif est transféré à l'aide d'un matériau souple comme le konnyaku. On le confond souvent avec un objet simple et bon marché de la période ultérieure, mais en réalité, il existe très peu de pièces anciennes de haute qualité qui ont été transmises et elles étaient si populaires parmi les collectionneurs qu'il y a eu un boom du timbre de konjac. Parmi eux, ce motif de lapin. C'est un élément incontournable du catalogue pictural de soba choko, et j'ai eu la chance de l'obtenir pour 260 000 yens. À l'époque, j'ai regretté de l'avoir acheté trop cher, mais lorsque j'ai appris plus tard qu'il s'était vendu 2 millions de yens chez un marchand d'art, j'ai été soulagé d'avoir pris la bonne décision. Il y a des objets que j'ai personnellement nommés « Quatre soba choko », dont deux sont la « Figurine au parapluie sous le tonnerre et la pluie » et « Timbre de sceau Konnyaku avec motif de lapin » que je viens de présenter, et les deux autres sont « Shimonawa » et « Hagoita et Maribun ». J'adorerais mettre la main sur ceux-ci, mais récemment, « Hagoita et Mari » ont été mis en vente pour 1 million de yens et ont été rapidement achetés. Je sentais que j'étais bien vivant. La troisième photo est également rare (2e à gauche, p. 22-23). À votre avis, de quoi parle cette image ? Dans un livre ancien, elle était décrite comme « le vent », mais si vous regardez attentivement, vous verrez une souris dans une souricière. Est-ce « Inaba et l'attrape-rat ? Le dernier coloré s'appelle « Aranda Bin », mais quel est son motif, certaines personnes ont dit que c'était des pièces de mahjong.

柿右衛門 Kakiemon



L'ancêtre du soi-disant choko, un récipient trapézoïdal inversé, viendrait de ces produits Kakiemon destinés à l'exportation. Le choko sur la photo est environ deux fois plus grand que le récipient ordinaire et est l'un des chefs-d'œuvre qui ont été transmis depuis l'Antiquité.



La couleur est un dégradé de glaçage lapis-lazuli clair

Aviez-vous des objectifs en matière de collection ?

Heita : Au début, je pensais rivaliser avec les chiffres. J'ai fait de mon mieux pour atteindre environ 1 300 pièces, pensant que la personne avec le plus de pièces serait la meilleure, mais les grands collectionneurs seniors dont j'apprenais beaucoup à l'époque, étaient en compétition dans le monde avec 3 000 et 4 000 pièces, alors j'ai abandonné parce que je ne pouvais pas rivaliser avec eux. À l'époque, j'utilisais le catalogue de soba choko comme une liste de contrôle. J'ai eu ça, et maintenant je vais chercher ça.

Comme point culminant de nos efforts, nous avons sélectionné les cinq meilleures collections Echizenya Heita. Pourriez-vous s'il vous plaît me les présenter ?

Oribe (Tetsue Seto)

織部
(瀬戸鉄絵)



Pellicules Ofukai

御深井



瀬戸 Seto



Taihaku
Taishakute

太白手



瀬戸系

Type Séto



Un objet rare fabriqué en moulant le récipient verticalement en deux et en les assemblant, semblable au taiyaki.
銅焼きのように器体を縦半分ずつ型で成形し、接合して作られた珍しいもの

Glaçage au fer Mino

美濃鉄釉



Kirigome Kirigome
(Préfecture de Miyagi)

切込
きりごめ
(宮城県)

Kaminome Uenome
(préfecture de Miyagi)

上野目
かみのめ
(宮城県)



Soma

相馬
そうま



会津本郷
こがね
(福島県)

Aizuhongo
(préfecture de Fukushima)

会津蚕養
こがね
(福島県)

Kogai Aizu Seriyō
(préfecture de Fukushima)



九谷
kutani
Kutani



Shigaraki

信楽
しんがき



Les articles Shigaraki se caractérisent par leur ossature élevée et leur grande largeur.



江戸時代に大いに流行った市松文は現代でも評価が高い

Le motif Ichimatsu, très populaire pendant la période Edo, est encore très apprécié aujourd'hui.

Long Nagayo Sansai (préfecture de Nagasaki)

ながよ
長与三彩
(長崎県)



Après avoir appliqué de la porcelaine blanche sur tout le corps, l'intérieur est recouvert d'émail vert et l'extérieur est recouvert d'émail vert, jaune et bleu.

白磁釉を総体にかけてあと内側は全面を緑釉、外側は緑・黄・青の釉薬を流しかけるのが特徴

Il y a en particulier les articles Nochayama de Tosa (page 30, en bas). Il représente un pêcheur et un paysage, mais il semble quelque peu tropical, peut-être en raison des caractéristiques locales. Une autre chose que j'aimerais vous présenter est Nagayo Sansai de Nagasaki (en haut de la page 30). C'est extrêmement rare. Quand vous pensez au Sansai, vous pensez au Kirikomiyaki du Tohoku, mais même si vous cherchez le Sansai soba choko, vous ne le trouverez pas. Le four Nagayo Sansai était gardé secret et aucune pièce de poterie n'a été trouvée, mais le soba choko a été présenté dans quelques livres et j'ai finalement mis la main dessus.

Avec des personnes comme vous qui diffusent des informations sur Instagram, les jeunes générations s'intéressent de plus en plus au soba choko.

Heita : Je présente le soba choko depuis que je suis sur le blog Yahoo, mais il est vrai que la portée de nos interactions s'est élargie depuis notre passage sur Instagram. Dans le même temps, la définition de soba choko s'est élargie. Dans le passé, de nombreux collectionneurs ne reconnaissaient que les objets Imari dits en forme de choko, mais récemment, ceux dotés d'une plate-forme surélevée et ceux fabriqués dans des fours locaux sont également appelés soba choko, et certains sont encore meilleurs que les articles Imari, également quelques articles très appréciés.

Heita : Parfois, nous recevons des informations de marchands d'art proches et d'autres collectionneurs, mais nous découvrons que « The Thunderstorm in an Umbrella Figure Bunichi » est une vente aux enchères Yahoo! Il y a environ 20 ans, il est apparu soudainement sur la scène, et j'étais déterminé à ne pas perdre, alors j'ai remporté l'enchère après une bataille acharnée. Nous avons également abandonné un certain nombre d'autres excellents produits. Je crois sincèrement qu'Internet est une force avec laquelle il faut compter lorsqu'il s'agit de collectionner des antiquités.

M.Heita, vous avez une grande variété de soba choko venant d'autres régions que Imari.

Heita : J'adore les produits Soma, et quand je cherchais une bouteille de saké avec un cheval qui court dessus, j'ai appris qu'ils avaient aussi du soba choko, donc ça s'est répandu à partir de là. J'ai demandé à une connaissance qui connaît les fours Tohoku d'en récupérer pour moi. À côté de Imari, Seto et Mino sont bien connus et possèdent un grand nombre de fours. De nombreux articles Seto ont des designs sophistiqués, tandis que des articles simples tels que Taihakude sont considérés comme mignons par les jeunes. De plus, les zones de production de céramique comme Kutani et Shigaraki fabriquent généralement du sobachoko. Aizumoto Go a été très bien noté récemment.



Il existe de nombreuses variantes du motif à rayures horizontales (également appelé motif à lignes annulaires), qui est devenu populaire ces dernières années (il existe également des variantes à rayures verticales) et il y a une riche variété de variantes.

のうさやま
能茶山
(高知県)

Nochayama
Nochayama (préfecture de Kochi)



土佐で江戸時代に磁器を焼いた能茶山焼の珍しいそばちょこ

Un soba choko rare fabriqué par Nochayama ware, en porcelaine à Tosa pendant la période Edo.



Le motif de lapin ondulé et le motif de chauve-souris en treillis sont toujours populaires.
 変わらず人気が高い波乗兎文と格子蝙蝠文



Excellentes arabesques de poulpe, arabesques de pivoines et arabesques de fleurs synonymes de soba choko
 そばちょこの代名詞でもあった蛸唐草と牡丹唐草、花唐草の優品たち



Deux types de motifs arabesques inhabituels et un rare motif de grue en papier origami
 変わり唐草文2種と、珍しい紙絵摺折鶴文



Les chefs-d'œuvre et les curiosités qui faisaient la fierté de la première génération de collectionneurs sont progressivement abandonnés et apparaissent sur le marché, le choko de Kakiemon (pages 24-25), connu comme un chef-d'œuvre, en fait partie. En ce sens, le soba choko pourrait désormais entrer dans une nouvelle période de transition. Si la jeune génération commence à collectionner, un nouveau monde de soba choko sera créé. J'ai hâte d'y penser de cette façon.

Instagram@echizenyaheita



3 types de motifs arabesques en forme de pétale de lotus
 蓮弁形の唐草文3種



Les grands soba choko peuvent être utilisés comme tasse à café : soba choko avec motif de feuille, choko avec un motif de ligne en anneaux et soba choko avec un motif de bijou.



Immédiatement après avoir monté l'escalier, il y a une étagère de choko. Les clients peuvent en choisir un et Tomioka leur préparera du thé ou du café.

Pendant les deux ou trois premières années, je commençais tout juste à acheter et vendre du soba choko comme produit principal. Même si la frénésie commençait à s'apaiser, les fans de soba choko restaient forts et la demande était stable. C'était les débuts des achats en ligne, les prix du marché n'étaient pas fixes, les enchères étaient animées, les articles se vendaient à des prix élevés. Bien que Imari ait connu des hauts et des bas en termes de popularité au fil des années, le soba choko reste un favori, et même aujourd'hui, on dit que le soba choko est souvent le premier article vendu lors d'événements.

使って楽しむ
多彩な猪口

Divers choko
Profitez-en



De gauche à droite, une tasse demi-tube avec un personnage Juji, un motif à carreaux en émail rouge et une tasse choko avec un motif à pois.



Lors de ma visite à Miki, le propriétaire, Keita Tomioka, m'attendait avec du soba choko prêt à boire. Lorsque je suis monté au magasin au deuxième étage, j'ai soudainement jeté un coup d'œil et j'ai vu différents types de choko alignés sur une étagère à côté des escaliers (page 35). « Maintenant que la pandémie de coronavirus s'est atténuée, nous avons créé ce coin pour étendre nos opérations en magasin », explique Tomioka. Les clients qui visitent Miki choisissent d'abord leur choko préféré et le propriétaire leur prépare personnellement du café ou du thé. J'ai pensé que c'était une bonne idée, alors j'ai pris un verre avant de commencer l'entretien. J'ai parlé avec le photographe pendant qu'il filmait. « Je suis entré dans ce monde en 2002, lorsque l'achat et la vente d'antiquités sur Yahoo Auctions sont devenus une réalité. »

Keita Tomioka



Choko motif jade rouge coloré, choko porcelaine blanche, choko motif fleur et oie sauvage.



Ces chokos sont à motif en treillis, à motif en treillis diagonal et un choko en porcelaine blanche que M. Tomioka aime personnellement et utilise souvent comme récipient à saké.



Art ancien Miki

Adresse : 5-14-14 Shakuji-cho, Nerima-ku, Tokyo. Demandes de renseignements : 03-6878-1970
Instagram@kobijutsu_miki
Heures d'ouverture : 10h00 ~ 17h00
*Vacances irrégulières. Veuillez consulter l'Instagram ci-dessus

La ligne qui court autour du torse permet d'accrocher facilement vos doigts. Il a une meilleure texture et tient mieux dans votre main. C'est un choko que l'on ne peut apprécier que lorsque l'on l'utilise. J'ai acheté l'Ichimatsu peint en rouge parce que j'étais attiré par sa gentillesse. Je pense qu'il y a une atmosphère qui symbolise les goûts actuels. Juste au moment de la sortie de ce numéro spécial, les soba choko présentés dans l'article seront vendus côte à côte dans les magasins, alors assurez-vous de vous arrêter au magasin pour en profiter. Je veux que vous partiez et que vous en fassiez l'expérience.



La grande étagère principale, où différentes sortes de soba choko ont été disposées pour cette journée.

Dans le passé, de nombreux collectionneurs aimaient collectionner une variété de motifs et de designs et les regarder côte à côte, mais ces dernières années, il est devenu courant de les utiliser. Par conséquent, si vous voulez boire du saké, la gamme de soba choko s'est élargie à mesure que les gens l'achètent en fonction de leurs besoins, comme un modèle légèrement plus petit avec un joli bec verseur, ou un grand et épais pour boire du café, mais récemment, les bols à plateforme surélevée et les bols ronds sont entrés dans la catégorie des soba choko. En particulier, le nozomi choko n'était pas très apprécié il y a vingt à trente ans. Cependant, sa popularité a rapidement augmenté en raison de son aptitude comme tasse à saké. En particulier, les motifs en damier et en anneaux sont parfois encore plus valorisés que l'original. On me l'a donné. »

Quand je lui ai demandé quel était son préféré, il a répondu :

J'ai acheté un choko bunpei Ichimatsu rouge (à gauche en haut de la page 37) et un choko en porcelaine blanche légèrement inhabituel (au milieu à droite, page 37). La porcelaine blanche est ce que j'utilise pour boire de l'alcool ces derniers temps. Elle a l'air moderne, mais c'est une vieille porcelaine du début au milieu de la période Edo. La bouche s'élargit, mais elle se dresse et libère l'arôme du saké.

Un goût doux ~ Une bouche qui reflète les ombres

特集◇猪口とそばちょこ◇人気古美術店イチオシ猪口めぐり

柔らかく
陰影を映す猪口



時代や産地もさまざまな猪口が不思議な調和をもって並んでいる
Des choko d'époques et d'origines diverses s'alignent dans une étrange harmonie.

M. Honda, qui n'est pas lié par l'Orient et l'Occident, les époques ou les genres, et voit ce qui émerge entre eux d'un point de vue unique, sélectionne tous les chokos qui ont une douce élégance.

Je pense que vous avez choisi quelque chose qui dégagerait un peu de lumière dans l'espace du magasin Honda, qui est basé sur l'architecture du début de l'ère Showa, ai-je demandé.

M. Honda : Eh bien, si je mettais des objets brillants et soignés dans cet espace, ce serait trop formel, alors plutôt que le Joge ou le Nabeshima de Imari, j'ai choisi quelque chose avec une texture et une couleur douces comme Kurawanka, ou quelque chose de terreux. Mais cette fois, j'ai réduit le choix aux styles qui ne s'écartent pas trop du choko original.

M. Yuichiro Honda



白磁そばちょこ いろいろ

Sobachoko en porcelaine blanche, divers



Les bougeoirs des XVIIIe et XIXe siècle peuvent également être utilisés comme coupes choko.
18 ~ 19 世紀のキャンドルホルダーも猪口として楽しめる



柔らかな風情をもつかわんか手のそばちょこは本田の人気商品
Le soba choko populaire de Honda offre une sensation douce et élégante.



本田 Honda

Emplacement : 1-7 Kamiota-cho, ville de Gifu, Shuzo Kaikan 1F
058-264-2980
<https://hondakeiichiro.com/>
Heures d'ouverture : 12h00 ~ 17h00
*Congés irréguliers, veuillez consulter le site officiel ci-dessus.

Il existe également un exemple similaire où les bords de la bouche sont dentelés. Non. Le Taihaku est un type de poterie en grès fabriquée à Mino à la fin de la période Edo, sur le modèle du Kurawanka et du Hasami de Hizen, mais il est intéressant de noter qu'il ne s'agit pas simplement d'une copie, mais d'une touche ajoutée. « Je peux sentir la fierté des artisans de Seto et Mino. »

De plus, on nous a montré des objets rares tels qu'une base en fer sur laquelle sont dessinés des lattes de vernis bleu, qui seraient du style Shibugami, et des verres de style choko. Bien que les motifs traditionnels soient populaires, on dit que de nombreux jeunes préfèrent aujourd'hui les couleurs et la surface unies.

«Je suppose que le but n'est pas d'être trop à la mode», a-t-il déclaré.



À gauche : Shino Oribe ? Mifukai ? Choko à motif de feuille d'Orimatsu À droite : Shino choko (brûleur d'encens)

左 : 志野織部 ? 御深井 ? 折松葉文猪口 右 : 志野猪口 (香炉)

« D'accord. Essayons de les exposer » dit-il en les disposant habilement sur l'étagère.

La porcelaine blanche (page 38) alignée dans une vitrine de style européen semble être née en France. De plus, les chokos posés avec bon goût sur une étagère de style japonais (page 37) montrent une harmonie familiale, même s'ils sont nés et ont grandi différemment. C'est probablement le sentiment de M. Honda.

« La porcelaine blanche varie selon les régions et les époques, allant d'une peau brillante et lumineuse à une texture légèrement terne. J'aime ce choko Tobe-yaki avec sa texture dégoulinante qui lui donne un léger soupçon de lave (page 40, en haut à droite). Ce qui est aussi intéressant, c'est la bouche du choko, qui s'ouvre comme une gloire du matin (page 40, en haut à gauche). C'est dommage qu'il y ait un éclat sur le bord de la bouche, probablement Shino Oribe ou Mifukai, mais c'est finement fait. La forme nette et les motifs délicats sont élégants et attrayants. Quand je trouve quelque chose d'étrange, je le ramasse, une tasse de chocolat de Delft (en bas au centre de la page 40). Elle a été fabriquée vers les années 1700 en admiration pour Jingdezhen et Arita, mais elle a une forme légèrement biseautée et un aspect élégant, elle peut donc être confortablement utilisée pour le saké. Le bleu à côté est en fait un Taihaku. Il est rare de trouver un simple Taihaku-te avec Gosu uniquement.



À gauche : tasse choko à glaçage lapis-lazuli main Taihaku. Centre : tasse hexagonale avec motif de fleurs de Delft.

左 : 太白手瑠璃釉猪口 中央 : デルフト花文六角杯 右 : 白磁猪口

À droite : tasse choko en porcelaine blanche.

Aussi belle
que dans
la céramique
chinoise

Découvrez le
vrai pouvoir de
la peinture

中国陶磁にも劣らぬ
絵付けの底力をみる

特集◇猪口とそばちよこ◇人気古美術店イチオン猪口めぐり



KRAAK Dynastie Ming Sometsuke choko motif montagne et eau, sometsuke motif pin, bambou et fleur de prunier, choko motif de fleur sometsuke yatsuhashi et un sometsuke sawa choko motif eau en mouvement.

Inoue Oriental Art à Nihonbashi, qui s'occupe principalement de céramiques chinoises, a organisé sa propre « exposition choko » en 2021, nous montrant le monde diversifié du soba choko. J'ai donc rendu visite à Shugo Inoue et j'ai parlé avec lui. « Je collectionne de petites pièces de choko comme passe-temps personnel depuis de nombreuses années. Au début, je n'avais pas l'intention de les montrer ou de les vendre, mais en 2020, j'ai organisé 'l'exposition de céramique japonaise', créée à partir de la période Jomon jusqu'au milieu de la période Edo. Depuis que j'ai introduit la poterie japonaise de cette période jusqu'à nos jours, j'ai pensé que je pourrais utiliser le choko pour compléter la période allant du milieu de la période Edo à la fin de la période Edo et la période Meiji. Je l'ai donc étudié à nouveau et j'ai exposé et vendu environ 150 articles. Nous avons des clients enthousiastes, des jeunes aux vétérans.

Shugo Inoue



鍋島色絵唐花草文猪口

Nabeshima couleur et motif arabesque



Pivoine Sometsuke et clôture en bambou

染付牡丹に竹垣文猪口

«J'ai compris qu'il y avait beaucoup de gens qui aimaient les soba choko. Des clients m'ont demandé de leur serrer la main et m'ont dit : Bon travail ! J'ai vraiment apprécié. Ce travail Pivoine Sometsuke et clôture en bambou, cela fait longtemps que je n'ai pas eu l'impression d'être content de montrer ça » dit-il en riant.

J'ai pu voir certains des articles présentés dans le catalogue de l'exposition Inoguchi et, comme prévu, beaucoup d'entre eux étaient d'un niveau élevé en termes de motifs et de designs. « Je suis la céramique chinoise depuis de nombreuses années. Quand j'ai regardé en arrière et regardé le choko japonais, j'ai été surpris par le kaléidoscope de variations. Je pense que la variété des motifs est encore plus grande que celle de la céramique chinoise. De plus, même s'il s'agit de produits destinés au secteur privé, nombre d'entre eux présentent des motifs et des designs de haute qualité. C'est surprenant. L'époque où le choko est devenu populaire parmi les gens ordinaires de Edo a coïncidé avec l'époque où l'ukiyo-e est devenu populaire. Des peintures de haute qualité, c'est-à-dire des images qui n'étaient auparavant accessibles qu'à la classe supérieure, peuvent désormais être archivées même par les gens ordinaires à l'époque de Edo. Cela signifie que les images artistiques peuvent être facilement enregistrées sur les smartphones sur Instagram et d'autres sites. Je pense qu'il s'agit d'un événement révolutionnaire pertinent pour l'époque actuelle. » Je pense que les jeunes d'aujourd'hui préfèrent les motifs géométriques simples et minimalistes plutôt que les dessins experts et détaillés, et c'est pourquoi il est si important d'entrer en contact avec des designs d'une telle qualité. M. Inoué dit qu'il aimerait le manger. Inoguchi a non seulement un motif, mais aussi des caractéristiques familières telles que la qualité de l'argile qui rivalise avec celle de Jingdezhen, le haut niveau de technique comme le tour de potier et la cuisson, et le haut niveau de conception qui les combine en une seule poterie.



Inoue Art Oriental Nihonbashi,
4-1-12 Nihonbashi Honmachi,
Chuo-ku, Tokyo
Bâtiment Nihonbashi Akiyama
1F/BF : 03-3275-2130
<http://www.inouye-art.com>
Fermé dimanche : dimanches et
jours fériés Heure : 11h00-18h00

Il dit également que l'attrait de cette œuvre d'art en tant qu'œuvre d'art pouvant être utilisée dans la vie quotidienne se résume à la qualité de l'argile, au haut niveau de compétence dans la simplicité de fabrication et de cuisson et au haut niveau de design qui rassemble tout cela en une seule poterie. C'est la forme ultime, dit-il en me montrant un choko de Nabeshima (page incluse). La deuxième partie de l'exposition Inoguchi se prépare lentement, mais il espère proposer une exposition encore plus enrichissante, basée sur ses goûts actuels. À ce moment-là, je voudrais à nouveau parler de cette question dans ce magazine.



à gauche : choko à motif Sometsuke Cloisonné Unki Hanabishi, à droite : choko à motif Sometsuke maru

左 : 染付七宝雲氣に花菱文猪口 右 : 染付丸文猪口



à gauche : choko à motif japonais en filet Sometsuke, à droite : choko à motif de fissure de glace et de millet

左 : 染付網目文猪口 右 : 氷裂に粟文猪口



à gauche : modèle de lapin Sometsuke Yuka, à droite : modèle choko à motif Doji

左 : 染付兎文輪花猪口 右 : 堂字文猪口

Vers des fours locaux inconnus
Il y a des chokos amusants

知られざる地方窯に
楽しい猪口あります

特集の猪口とそばちよこ。人気古美術店イチオン猪口めぐり



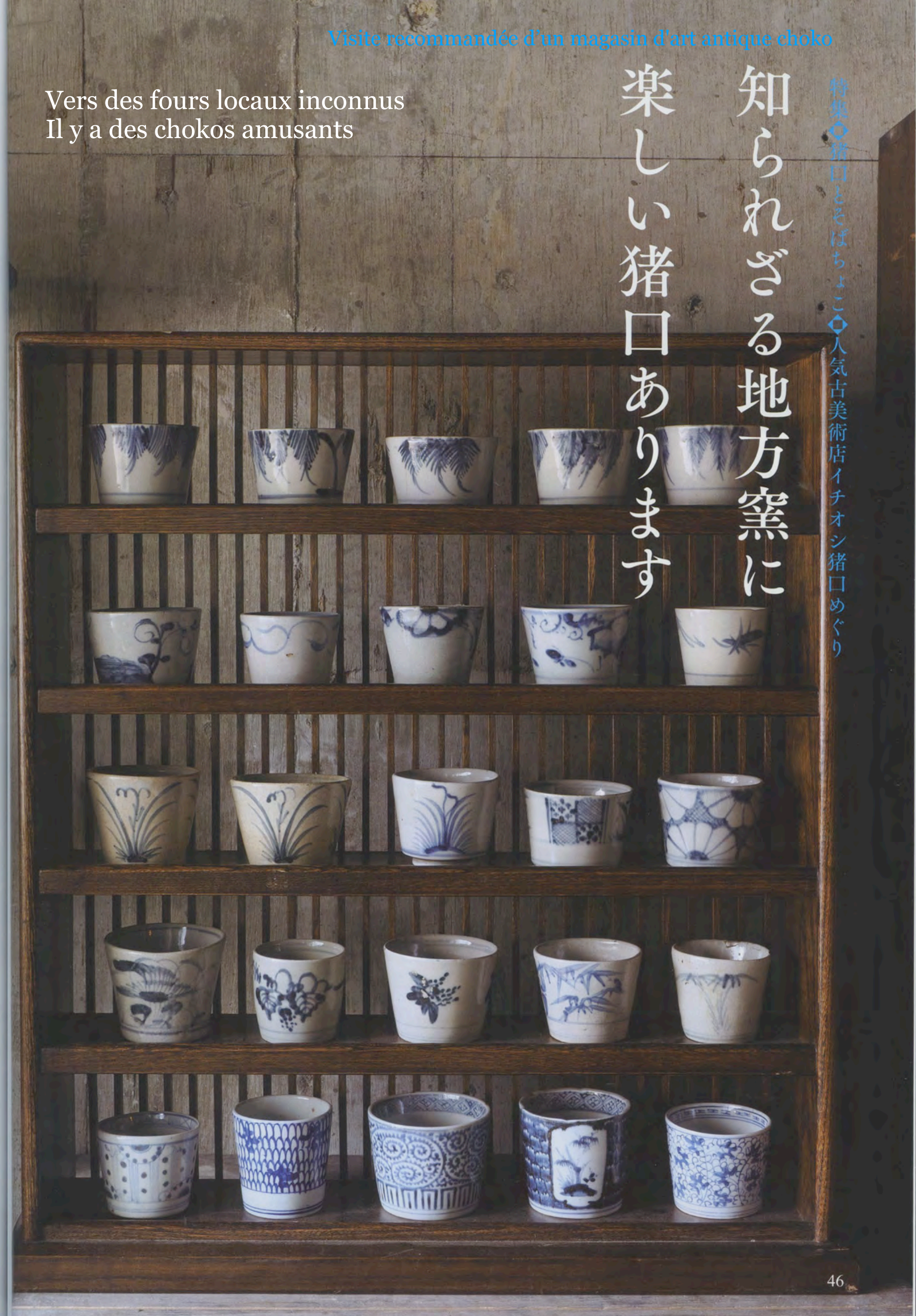
Motif de chrysanthèmes dispersés à la main de 2 types) : Le motif avec des fleurs placées uniquement sur le côté gauche de la bouche est inhabituel et élégant. Peints à la main par Taihaku. 太白手 菊花散らし文 2種 左の口辺にだけ花を置いたデザインは珍しくスタイリッシュ



Taihaku. Motif de vignes motif chrysanthème et motif raisin. Les pièces de Taihaku présentées cette fois sont bonnes, mais la composition du motif de ces trois pièces est particulièrement remarquable. 今回見せてくれた太白手はどれも上手だが特にこの3点の文様構成は秀逸

Shirasagido est situé près de la gare de Kintetsu Yokkaichi, à environ 30 minutes en train express de Nagoya. Le propriétaire, Hirono Akiyama, n'a qu'une vingtaine d'années, il est peut-être le plus jeune propriétaire du commerce de l'art antique. « Quand j'étais étudiant, j'ai étudié la céramique à l'école des beaux-arts. À partir de ce moment-là, j'ai adoré les vieilles choses et je les collectionnais personnellement, mais après avoir obtenu mon diplôme, j'ai travaillé dans l'industrie de l'alimentaire et les boissons. La pandémie m'a servi d'opportunité. Au début, je vendais ma collection petit à petit, mais je sentais qu'il me fallait encore m'approvisionner. Je débutais, je ne pouvais pas assister aux événements d'échange, alors j'ai décidé de vendre ma collection petit à petit. J'achetais des choses au marché ou en face du magasin. C'était intéressant, j'avais la possibilité d'acheter des choses en fonction de mes propres goûts.

M. Hirono Akiyama





Motif bambou fait main Taishaku, motif paulownia, motif arabesque. Simple mais très conçu, vous aurez envie de le reprendre.

太白手 竹文 桐文 唐草文 シンプルでありながらデザイン性が高く手に取ってみたいくなる



Motif arabesque de fleurs de style Aizu Hongo Les motifs arabesques de fleurs standard varient également en fonction de la région et de l'époque.

会津本郷焼系 花唐草文 定番の花唐草も地方や時代によって多彩に変化している



Le soba choko en porcelaine blanche Imari à gauche appartenait autrefois à Hideo Hata 伊万里 白磁 そばちょこ (左は秦秀雄旧蔵)

« Au départ, je faisais des recherches sur Imari, j'adore Banri, mais je me concentre actuellement sur les fours locaux. Je suis attiré par Mino et Seto, intéressé par le kuniyaki de la région du Tohoku. Je visite la région chaque mois pour trouver le soba choko inconnu. La porcelaine était cuite dans toute la préfecture du Tohoku pendant la période Edo. Parmi eux se trouve un four sans nom. »



白鷺洞 Grotte de Shirasagi

12-3 Suwacho, ville de Yokkaichi, préfecture de Mie, centre 090-2460-5762
Instagram@hakurodo
Heures d'ouverture : 12h00 ~ 17h00

En fait la porcelaine était cuite dans toute la préfecture du Tohoku pendant la période Edo. Il y en a pas mal, et ils font aussi du soba choko, donc je tombe souvent sur des produits inattendus. Contrairement au blanc étincelant de Imari, la porcelaine est blanc grisâtre ou jaunâtre, avec des lignes aux couleurs vives charnues qui la traversent. Beaucoup de gens à Mino et Tohoku sont des gens sérieux. Bien qu'ils n'aient pas des représentations précises et dansantes comme celles de Imari, vous pouvez dire qu'ils dessinent soigneusement. En particulier, ce motif de bambou. Celui (en haut à gauche à la page 49) est sans prétention, mais c'est mon préféré et je l'utilise souvent. Trois ans après être entrés dans le monde exigeant des antiquaires, certains ouvrent déjà un nouveau monde avec leur propre vision du monde. »

« J'étais accro au plaisir d'acheter et de vendre dans une relation d'empathie entre vendeur et acheteur, en pensant : C'est vraiment bien », dit M. Akiyama.

En fait, l'approche d'achat de M. Akiyama est agressive et diligente. M. Akiyama est devenu un sujet brûlant parmi les amateurs d'antiquités, car il y avait un jeune homme aux cheveux blonds et aux cheveux courts qui occupait toujours la première place, le premier jour des marchés d'antiquités populaires et des ventes d'expositions. D'autre part, le service commercial a bâti une solide expérience au cours des deux dernières années en utilisant Instagram et d'autres méthodes basées sur Internet. Il a ouvert aussi un magasin physique appelé Shirasagido en juin de l'année dernière. Mais pourquoi Yokkaichi ? Tokyo est mieux. Je lui ai demandé si c'était le cas.

« On m'a souvent dit que j'adorais les articles Banko. J'ai également été potier pendant un certain temps, et je suis venu ici pour suivre une formation au tour de potier, et je suis tombé amoureux de cette ville. Je sors souvent pour affaires, alors je ne peux ouvrir le magasin que tous les samedis et quelques jours », dit-il en riant. « En effet, de nos jours, il est possible de faire des affaires, quel que soit l'endroit où vous installez votre magasin. C'est moi qui ai montré le soba choko à M. Akiyama. Je l'ai reçu. »



De gauche à droite : Imari, Taishirote, Izushi ware. Même avec des motifs d'herbe similaires (motif rogusa), l'individualité peut être trouvée dans l'expression.

左から伊万里 太白手 出石焼 同じような草文 (露草文) でも表現に個性が出る



De gauche à droite : choko à la fleur de prunier Ezado, Ofukai ryanagi choko, Ofukai wahana choko.
左から絵瀬戸梅文猪口、御深井柳文猪口、御深井輪花猪口



Seto, demi-cylindres choko, trois types.

瀬戸半筒猪口3種



Le Soma Soumakuchi devient de plus en plus populaire en raison de sa texture solide.

ソリッドな質感で人気上昇中の相馬焼猪口

Je veux voir
la fin du Choko

猪口の果てを
見極めたい

特集◎猪口と蕎麦猪口◎人気古美術店イチオン猪口めぐり



Taibaiyu West Kaiyi, motif d'herbe, glaçage léger au lapis-lazuli

太白手 菖蒲文・露草文・薄瑠璃釉そばちょこ

Jusqu'à présent, nous avons abordé une variété de poteries, principalement le soba choko. Certains lecteurs ont peut-être été surpris par la large gamme de choko dont ils disposent. Ainsi, à la fin du dossier spécial, nous avons rendu visite à Kimori Shimizu d'Antiquités 28, qui prépare une exposition spéciale sur le thème « Qu'est-ce qu'un choko ? Où finit exactement un choko ? » et nous lui avons posé des questions à ce sujet.

Antique Art organise sa propre exposition spéciale à Tokyo chaque automne, j'ai entendu dire que le thème de cette année était le choko. Quel genre de programmation y aura-t-il ?

Shimizu : Le choko est un type de poterie familier sur lequel tous ceux qui aiment les antiquités auront mis la main au moins une fois. Bien sûr, j'aime ça aussi, et c'est pourquoi je ne pense pas que ce soit trop traditionnel d'avoir une exposition qui ne présente que des choko.



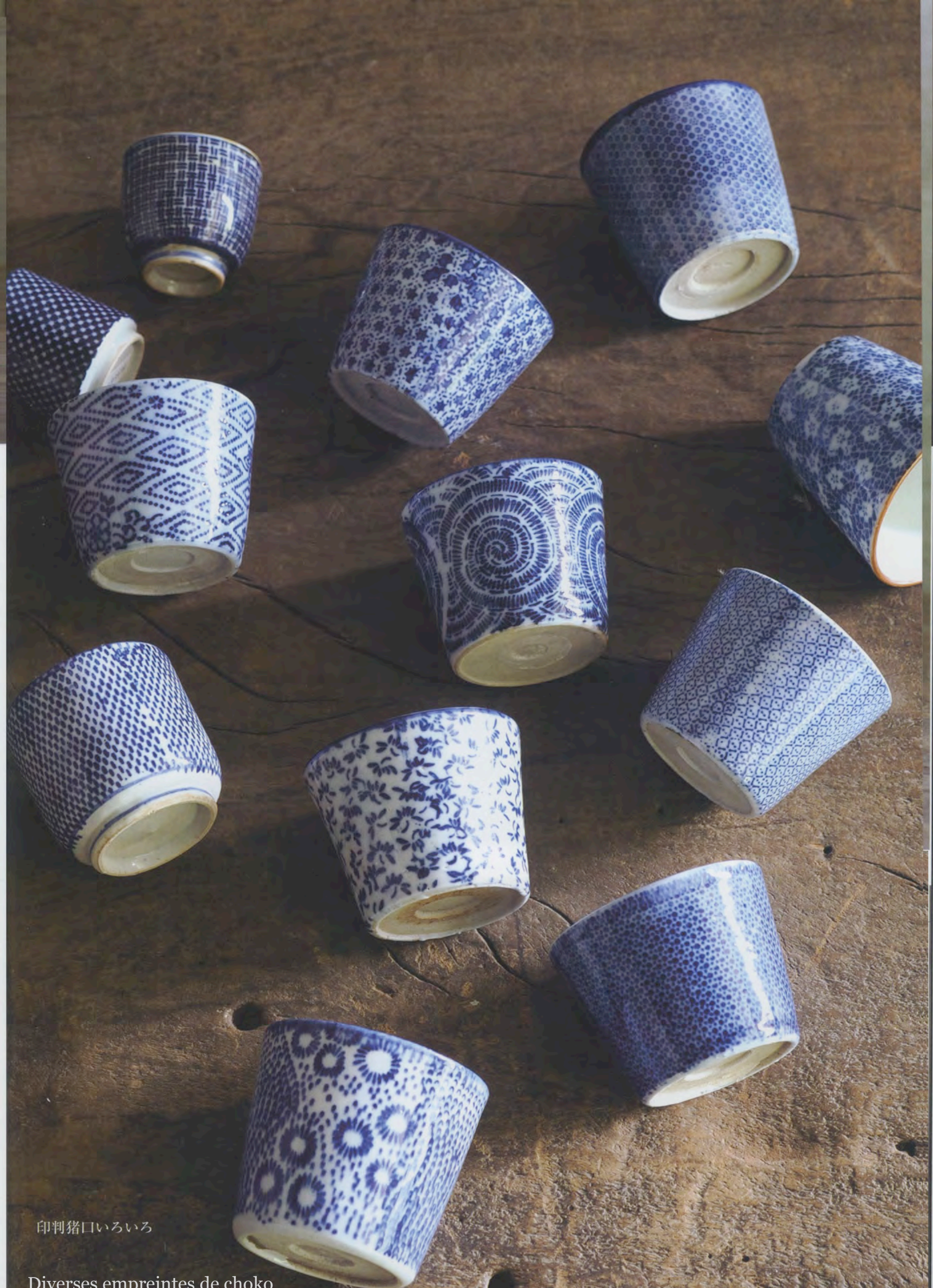
Les styles changent au fil du temps, du soba choko en porcelaine blanche au nozomi choko.
 白磁そばちょこ 猪口からのぞき猪口まで時代によってスタイルが変遷していく

Je ne l'avais jamais fait auparavant. Surtout, en ce qui concerne le soba choko, de nombreux clients en savent plus que moi sur le sujet, alors j'ai pensé que c'était un peu effrayant de me lancer dans ce domaine. En ce sens, je sentais que c'était un rite de passage pour moi en tant que marchand d'art, ou comme un devoir que je devais faire au moins une fois. J'ai changé d'avis en regardant mon placard à la maison. Eh bien, il m'est venu à l'esprit que je devrais simplement mettre uniquement les choses que je voulais dans ce placard. Antiquités 28 peut sembler être comme un magasin fonctionnant librement, mais une grande partie de nos activités répondent aux demandes des clients. J'avais pensé que si je devais organiser une exposition Inoguchi, je devrais avoir une collection bien équilibrée d'objets de chaque genre de manière systématique, mais j'ai décidé d'arrêter cette idée et de faire simplement ce que je voulais. J'ai pensé que ce serait bien de l'avoir dans mon placard. J'ai pensé que j'allais essayer, et il a commencé à bouger facilement. En conséquence, nous avons maintenant beaucoup de produits de qualité B, mais je pense que nous devrions également avoir des lignes d'anneaux et des motifs géométriques qui sont actuellement à la mode, mais je continue de les ajouter et de les supprimer de la gamme.

Alors, quel est ton choko préféré, Shimizu-san ? Est-ce quelque chose ?



Le grand choko Inban peut être utilisé comme tasse à thé et devient de plus en plus populaire.
 ひとまわり大きな印判猪口は湯呑みとしても使え人気が上がっている



印判猪口いろいろ

Diverses empreintes de choko



Pot à crème de Delft La peau est vibrante parce qu'elle a longtemps été utilisée comme tasse.
 デルフトのクリームポット 長く盃として使われたのか肌が生き生きとしている



Les bols à café au lait français seront également disponibles en différentes tailles.
 フランスのカフェオレカップも大きささまざま揃う予定



Récipients à pâté français
 フランスのパテ容器



Un petit restaurant qui profite de la délicieuse saveur du Yuezhou Mi-chinois
 中国・越州窯の土味を生かした小碗



清水喜守さん M. Kimori Shimizu

En Chine et en Corée, on utilise des baguettes en métal ou en ivoire, mais au Japon, la plupart des baguettes sont en bois, vous n'avez donc pas à vous soucier de faire du bruit ou de les casser même si vous utilisez un choko en céramique. De plus, les Japonais mangent avec les mains, dans la main, donc compte tenu de la taille et du poids qui le rendent facile à tenir, le style choko est logique.

Shimizu : J'aime les motifs subtils du Taihakute, mais j'ai du mal à en trouver un qui me plaise car il n'y en a pas beaucoup.

De nos jours, la plupart des gens qui recherchent du choko l'utilisent pour des tasses à saké.

Shimizu : Oui, mais servez le plat original. J'aimerais que les gens l'utilisent comme contenant. Cette gamme est peut-être un peu courbe, mais je recommande Hanabun et Mugiwarate de Kyoaranda (en haut de la page 56). C'est d'une taille, deux fois plus grande que la normale, entre 12,3 à 14 cm de hauteur et de diamètre, mais je pense qu'elle a fière allure sur la table à manger.

C'est aussi un choko.

Shimizu : Il a littéralement une forme trapézoïdale inversée, comme la gueule d'un sanglier. Bien que ce style d'utsutsutsu existe à l'étranger, son nombre est très faible. Le Japon est le seul pays qui se développe anormalement. Je pense que cela est dû à l'étiquette alimentaire unique du Japon. Tout d'abord, vous vous asseyez par terre et vous mangez la nourriture servie sur la table. Cela a pour effet de donner à la nourriture et aux ustensiles un aspect équilibré et beau. C'est la même chose dans d'autres pays d'Asie, mais au Japon, les gens ont arrêté d'utiliser des cuillères dès leur plus jeune âge et mangent presque tous leurs aliments avec des baguettes.



Le grand choko de Kyoaranda

京阿蘭陀の大型猪口



Il existe de nombreux articles avec des motifs amusants tels que des demi-cylindres et des bols à thé koro.

半筒やころ茶碗など文様の楽しい染付も多数並ぶ

Les angles des tasses choko en porcelaine blanche photographiées (page 53) sont différents les uns des autres, reflétant peut-être des changements dans l'étiquette alimentaire et des différences régionales.

Shimizu : C'est intéressant de voir comment les humains se redressent progressivement, tout comme observer l'évolution des humains. À la fin de la période Edo, le *soba kiri* est devenu populaire parmi le peuple, et un nombre croissant de personnes ont bu du saké dans les ustensiles qui servaient de choko pour la soupe *soba*, et au fil du temps, le choko est devenu synonyme d'ustensiles pour boire. Pourquoi ?

En raison de la polyvalence de la poterie choko, sa définition continue de s'étendre.

Shimizu : Cette fois-ci, nous allons essayer d'aligner une gamme plus large de tasses, y compris des tasses de Delft et de café au lait français (page 55) pour voir dans quelle mesure la tasse peut être considérée comme un choko. Je pense que je vais essayer.

Quel genre de chose a un couvercle ?

Shimizu : C'est un contenant français rempli de quelque chose comme du pâté. Je ne l'avais pas remarqué avec le couvercle, mais quand je l'ai enlevé, j'ai remarqué qu'il ressemblait à un joli bec choko, alors j'ai pensé que j'allais l'essayer aussi. Incorporer ce genre de jeu.