



高齢者虐待の防止のための研修会を開催

| 9/18

地域交流センターともべ「トモア」で高齢者虐待の防止のための研修会を開催し、38名の介護サービス事業所職員が参加しました。

研修会では、茨城県社会福祉士会の上田 和寿さんを講師に招き、高齢者虐待のとらえ方や、対応の流れについて説明していただきました。また、虐待の疑いに気づいた時の対応方法や現場で虐待対応を行ううえでの疑問点などについてグループワークを行い、虐待に対する意識を高めることができました。



研修会の様子



笠間焼が世界を魅せる

日本から遠く離れたスペインの地で、笠間焼が人々を魅了しています。

日本人シェフ 前田 哲郎さんがスペインのバスク地方で昨年4月にオープンしたレストラン「Txispa」で、笠間焼の器が使用されていることをご存じでしょうか。

前田シェフは、ミシュランガイド一つ星のレストランでスーシェフ（副料理長）を務めたことがあり、自身でオープンしたTxispaも、オープンから半年という日本人ではスペイン最速でミシュランガイド・スペイン版で一つ星を獲得しました。

笠間焼の魅力は「笠間というひとつの地に多様な作風の作品が集まっていて、特に若い作家さんが多く見受けられること」だと前田シェフは語っています。

お料理に合わせて笠間焼の器を選び、料理と器を総合的な一つの作品に仕上げられています。

笠間焼をお店で使用するようになったのは、笠間焼作家 Keicondo さんが取り上げられた記事を偶然読んだことがきっかけ。前田シェフの行動力はすさまじく、記事を読んだ後の令和3年（2021年）夏に Keicondo さんのアトリエを訪れ、翌年春には「笠間の陶炎祭」にも訪問。そして、お店オープンまでの1年半をかけて、笠間焼作家の皆さんと交流を続けて互いの思いを共有しながら、Txispaに最適な笠間焼の数々を特別に制作いただいたそうです。

使用されている笠間焼について、スペインのみならず世界各国から訪れるお客さんからの反応はとてよく、「このお皿はどこで手に入れたの?」と聞かれることもあるそう。イギリスなど、陶芸・民芸・芸術の文化が根付いている国の方々が、特に興味を示しているそうです。

「器には、使ってこそ宿る美しさがあります。笠間焼という素敵な食器に囲まれて生活ができる環境にある笠間市民の皆さんは、世界でも稀に見る豊かな環境にいるのではないかと思います。私が笠間焼を使うには、約1万キロの距離を運んでこなければなりませんから」と笠間の皆さんへメッセージをおくってくれました。

世界で息づく笠間焼。

皆さんも、日々の生活の中に笠間焼を取り入れてみてはいかがでしょうか。

また、スペインへご旅行の際は、ぜひTxispaを訪れてみてくださいね。

前田 哲郎シェフ 経歴

- ・昭和59年（1984年）生まれ、石川県金沢市出身
- ・高校卒業後さまざまな職を経て、父が営むおぼんざい屋を手伝うようになり、その後農業なども経験
- ・平成22年（2010年）スペイン在住の日本人料理人との出会いをきっかけに、スペイン・バスク地方のミシュランガイド一つ星レストラン「アラメダ」で働くために渡西
- ・同地方で同じくミシュランガイド一つ星のレストラン「アサドル・エチェバリ」の料理に衝撃を受け、直談判して働き始める
- ・同レストランではスーシェフ（副料理長）となり、「世界のベストレストラン50」で3位にランクイン
- ・令和5年（2023年）4月、満を持して自身のレストラン「Txispa」を開業。オープンから半年でミシュランガイド一つ星を獲得し、注目を集めている



笠間焼の器に盛りつけられたお料理



前田シェフ(左から4番目)とスタッフの皆さん



Txispa外観