



名古屋陶磁器会館 外観

名古屋陶磁器会館

名古屋の歴史的建造物が残る「文化のみち」に佇む「名古屋陶磁器会館」を今回は紹介します。

文化のみち二葉館から東へ10分ほど歩いていくと「名古屋陶磁器会館」があります。一歩足を踏み入れれば、そこにはかつて世界を魅了した美しい陶磁器の歴史と、昭和モダンな建築美が広がっています。

1932（昭和7）年11月20日に建てられたこの建物は、名古屋陶磁器貿易商工業組合の事務所として建設されましたが、同年には大日本陶磁器輸出組合等の同業団体も移転し、陶磁器輸出の全国的な主導権を握っていた名古屋陶業のシンボルとなるものでした。

鉄筋コンクリート地下1階、地上2階建て、一部3階建てで建設され、戦後さらに3階部分を増築しています。

ドイツ表現主義の影響を感じさせる立体的な装飾と施釉スクラッチタイルの豪華な外装が特徴です。

玄関のアルデコ調のステンドグラスや館内のモザイクタイルも建設当時のまま美しく残されており、レトロ建築ファンにはたまらない魅力が詰まっています。

戦禍を免れて現存する建物は、国の登録有形文化財および名古屋市景観重要建造物に指定されています。

1階の展示室では、職人技が光る「名古屋給付け」の陶磁器や連合軍による占領下時代に輸出した製品「Made in Occupied Japan（占領下の日本製）」の裏印のある作品など数々の名作と出会えます。

また、館内のショップでは、他ではお目にかれない特別なショッピングが楽しめます。50〜70年前に制作された戦後のレトロな食器や、輸出入の珍しい陶磁器、貴重な余剰在庫品などが特別価格で販売されています。個性豊かなヴィンテージ品の中から、自分だけのお気に入りを探す宝探しのようなひとときは、素敵な思い出になるはずです。

文化のみちを散策の際には名古屋の歴史探訪に「名古屋陶磁器会館」を訪れてみてはいかがでしょうか？

現在開催中の企画展「陶磁器の動物園」は2026年7月21日（火）〜10月2日（金）まで開催されるそうです。陶磁器で製作された動物を細部に至るまで忠実に再現した作品が展示されます。見事な日本の職人技を堪能できるのも魅力ですね。

「名古屋陶磁器会館」

所在地…名古屋市中区徳川二丁目10番3号

開館時間…10時〜17時（最終入館16時30分）

休館日…土・日・曜日、祝日（8月11日は開館 夏期休業 8月12日〜16日）

入館料…無料

電話番号…052-9357841

※施釉スクラッチタイル：釉薬「うわぐすり」をかけて焼き上げたもので耐久性、防水性に優れています。



このコーナーでは折に触れ二葉館近隣地域をご紹介します。



川井屋外観

川井屋

文化のみち二葉館から南へ徒歩3分、大正10年創業という手打ちきしめんの老舗「川井屋」は、名古屋を代表する名店のひとつです。

屋号は、創業者が川井村（現・岩倉市川井町）出身だったことから名付けられ、昭和38年までは現在の場所より少し南南西へ行った外堀通り沿いにお店を構えていたそうです。

お店の看板メニューは、何ととっても「海老おろしきしめん」！ひんやりとした麺に大きな海老天とたっぷりの大根おろしが乗っています。夏のイメージがある海老おろしですが、川井屋では、通年こればかりを注文するお客さんも多いとか。冬になると、味噌煮込みも大人気だそうです。味噌煮込みの麺はうどんではなく、煮込み専用の麺を打ち分けています。真水と小麦粉で作られた煮込み麺は名古屋独特のもので、少し固めの歯ごたえがあり、味噌の中で煮込まれてものびる感じがよいそうです。



海老おろしきしめん

きしめんは、他の地域のごん麺よりも塩を多く入れて捏ねられています。小麦粉と塩水を混ぜ合わせる際、特に夏は名古屋特有の湿度や高温に合わせて塩分濃度を高く調節しないと、水分で生地がだれてしまうのだそうです。生地をまとめてヘンを作るように丸める「本まるけ」という作業も、しっかりと弾力がある名古屋の麺生地だからこそその技法のひとつ。生地の塩分は茹でた際に外へ溶け出すので、その分、麺が水分を吸ってもちもちになるのだそうです。また、川井屋ではつゆにもこだわりのあり、醤油は愛知の溜まり醤油と白醤油をメニューによって使い分けていて、味噌は碧南市のものなど地元産を使っています。

川井屋の三代目店主さんは「近年、名古屋めしと呼ばれるようになって、はじめてその特色に気づいた。自分たちが当たり前に作ってきたものが、特別なものとして全国で知名度が上がっていくのが嬉しい」と語ります。

「四代目が麺を打つようになり、麺を少し幅広にして触感を変えてみたりと、現代にマッチさせている」とのこと。

皆さんも一度、川井屋のきしめんをご賞味いただいてはいかがでしょうか。

文化のみち二葉館 料金改定のお知らせ

名古屋市旧川上貞奴邸条例改正に伴い、令和8年10月1日から文化のみち二葉館（名古屋市旧川上貞奴邸）の入館料金及び各種利用料金を改定いたします。

改定料金につきましては左表の通りです。なお、定期観覧券など改定日前日までに購入（貸室の場合は申し込み手続き）されたものにつきましてはそのままご利用いただけます。

誠に恐縮ではございますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

令和8年10月1日以降の 料金改定額

●入館料金

個人	大人	高齢者★
	現行 200円 改定後 300円	現行 100円 改定後 100円（現行と同額）
団体（有料20人以上）	現行 160円 改定後 240円	現行 50円 改定後 80円
定期観覧券（1年券）	現行 800円 改定後 1,200円	現行 200円 改定後 400円
二葉館・樟木館 共通観覧券	現行 320円 改定後 480円	現行 160円 改定後 160円（現行と同額）

★名古屋市内在住65歳以上（敬老手帳など証明書の提示が必要）

●貸室利用料金

集会室	各1室につき	午前 (10:00〜13:00)	午後 (13:30〜16:30)	夜間 (17:30〜20:30)
		現行 600円 改定後 900円	現行 600円 改定後 900円	現行 600円 改定後 900円
和室1	午前午後 (10:00〜16:30)	午後夜間 (13:30〜20:30)	1日 (10:00〜20:30)	
和室2	現行 1,200円 改定後 1,800円	現行 1,200円 改定後 1,800円	現行 1,800円 改定後 2,700円	

※営利目的でのご利用は、上記の表の額に1.5を乗じて得た額が利用料金となります

●駐車場利用料金（文化のみち二葉館来館者専用）

駐車場（1台につき）	現行 1回300円 改定後 1回500円
------------	----------------------

※30分以内は無料

from Archives

書庫棟から

二〇二六年五月一日、郷土文学史家の木下信三さんが逝去されました。木下さんは、愛知文学史誌会の代表をつとめられ、資料のご寄贈や企画展への協力などで、当館も大変お世話になりました。

木下さんは、自由律俳句の俳人である種田山頭火について、文字どおり足跡をたどりながらその放浪の旅路や作品について追跡調査し、著作をいくつも刊行されました。また、郷土の文学史研究にも半生を捧げるほど注力し、特に名古屋をはじめとした東海地方の無名物故詩人や彼らによつて発行された文芸同人誌について調査・発掘するという長年の功績は、地域の文学史研究および文化芸術の振興に貢献するものと讃えられ、今年の二月に名古屋芸術賞を受賞されたばかりでした。

木下さんにこれまでの感謝の意を表すとともに、二〇二四年度秋に開催した文学企画展「名古屋・モダンイズム詩展Ⅱ―モダンイズムからシュルレアリスムへ―」で木下さんと一緒に協力を受けた愛知文学史誌会の黒沢義輝さんより哀悼の言葉をいただきましたので、左記に掲載いたします。

当館イベントにご登壇された時の木下さん（2024年）



木下信三さんの思い出

黒沢義輝

私が木下さんのお名前を知ったのは、木下さんが名古屋近代文学史研究会の会報に連載された「春山行夫ノート」によつてである。私は九五年から山中散生（詩人、日本におけるシュルレアリスムの紹介者）の調査をはじめていて、その過程でこの連載を



木下さんからの寄贈品（一部）

知った。春山は山中にとつて名古屋の先輩詩人であり、山中の進路において恩人ともいえる存在である。私はこの会報に二〇〇二年から「山中散生ノート」の連載をはじめ、その後会名は変遷したが、ずっと連載を続けてきた。私が東京住まいということもあって、木下さんに実際にお会いしたのは三、四回だが、会報を通じて私は木下さんとずっとつながりを持っていた。資料のやり取りなども数多くさせていただいた。

木下さんは原稿をお送りすると必ず葉書をくださった。それは私にとって連載を続ける励みになった。

亀山巖が「青春のアバンガード」と呼んだ名古屋のモダンイズム、シュルレアリスム、さらにその周辺について、私はおそらく誰よりも木下さんと密にその世界を共有できたと思っている。

木下さんは生涯現役であった。仮に木下さんの年齢まで生きられたとして果たしてこれほどの探究心をもって研究を続けているだろうかと思うと感嘆するばかりである。

今年二月、名古屋芸術賞を受賞された時、木下さんは病床にあった。木下さんは名誉とは無縁の人、無欲の人であったが、この受賞が間に合ったことは本当に良かったと思う。

愛知の近代文芸史に関する木下さんの功績はあまりにも大きい。木下さんが遺されたものを大切に、そこからさらなる一歩を進めていくことが木下さんの思いを受け継いでいくことになると思っている。