

陶芸界の巨匠 今井政之氏とそれを継ぐ三世代の個展
「陶芸・今井家三代展」6月14日（日）～21日（日）に開催
～6月13日（土）は、今井真正氏を迎えた一夜限りのディナーイベントを開始～

2026年6月14日(日)～6月21日(日)の期間、陶芸界の巨匠 今井政之（いまい まさゆき）氏とそれを継ぐ三世代の個展「陶芸・今井家三代展」を開催いたします。また、展示会の前日6月13日（土）には、政之氏の長男、真正（まきまさ）氏を迎え、一夜限りのディナーイベント「今井家三代展×Chef's Table」も開催いたします。

ROKU KYOTO は、琳派の祖の一人である本阿弥光悦が「芸術村」を築いた京都・鷹峯に位置するラグジュアリーホテルです。芸術文化と職人技が発展したこの土地の精神を受け継ぎ、開業5周年を迎える今年は、芸術が栄えたこの地の歴史的原点に立ち返るさまざまな企画を予定しています。本企画「陶芸・今井家三代展」もその一環として、新たな世代に受け継がれる職人の技と芸術文化を現代に伝える、この地の原点であるものづくりの精神を体現する企画となります。



■本企画の特徴

京都に制作拠点を構える今井家は、文化勲章を受章し、陶の世界における象嵌技法そうがんきほうの第一人者である陶芸界の巨匠 今井政之氏（1930-2023年）の細密な表現や卓越した技巧を、長男の真正氏、次男の裕之（ひろゆき）氏、孫の完真（さだまさ）氏が引き継ぎ、京都の現代陶芸を牽引しています。本展では初代の政之氏による魚・草花・生き物などの自然をモチーフにした作品をはじめ、今回は長男の真正氏、孫の完真氏を加えた三世代3名の作品を一堂に展示・販売いたします。作品は、アライバル棟や庭園「鷹峯フォレスト」の草木の中、さらには鷹峯三山を映し出す水盤など、まるで生命を宿しているかのように館内各所に展示され、その存在感を放ちます。

また、展示会の前日6月13日（土）には、政之氏が手がけた貴重な器や、真正氏の動物をモチーフにした作品を特別にお借りし、レストラン「TENJIN」のコースメニューを作品とともに振る舞う一夜限りのイベント「今井家三代展×Chef's Table」を開催いたします。真正氏に、京焼・清水焼の歴史や作品制作の背景、器の魅力についてお話しいただき、シェフの調理や盛り付けを目の前で楽しめるシェフズテーブルなら

ではのライブ感とともに、芸術と料理が融合する唯一無二の体験をお届けします。なお、本企画の特別コースメニューは展示会開催中も、期間限定で販売をいたします。

「陶芸・今井家三代展」 概要

- 【開催期間】2026年6月14日（日）～21日（日）
- 【開催時間】10：00～19：00
- 【展示場所】アライバル棟、庭園、水盤を含む館内各所
- 【料金】無料
- 【開催内容】今井政之氏(1930-2023年)、今井真正氏、今井完真氏の三世代3名の作品を一堂に展示・販売。

「今井家三代展×Chef's Table」 概要

- 【開催日時】2026年6月13日（土） 17：30～20：30
- 【開催場所】レストラン「TENJIN」シェフズテーブル
- 【料金】40,000円（コース料理のみ）
50,000円（アルコール or ノンアルコールペアリング込み）
- 【コースについて】
 - アメリカンドッグ
 - アオリイカ フロマーージュブラン 土佐酢
 - 賀茂茄子 宇治平飼い卵 西京味噌
 - 金目鯛 スープ・ド・ポワソン
 - 七谷鴨 パルマンティエ
 - 鮎蕎麦
 - 米 ココナッツ
 - 白桃 赤紫蘇 シブースト
 - お茶

※ 本メニューは6月14日（日）～21日（日）の期間、特別販売をいたします。

- 【予約】URL：[こちら](#)より
電話：075-320-0176（受付時間 平日9：00～18：00）

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。