



食文化を支える心と技 伝統工芸品の ある暮らし

福井が誇る日本の宝、
食卓が華やぐ
伝統的工芸品。

かつては「越前・若狭の国」と呼ばれていた福井県は、緑豊かな嶺北地方と若狭湾の美しい水に恵まれた嶺南地方からなります。双方にはそれぞれの地域に根付いた昔ながらの素晴らしい日用工芸品が多数あり、その中で国指定伝統的工芸品と言われる逸品は7つあります。

ここでは、「食」の時間に使用して欲しい漆器、和紙、打刃物、焼物、塗箸をピックアップしています。どれも職人の技が光る精巧な作りで使いやすく、食卓に気品や潤いを与えてくれます。最近では生活に取り入れやすいようにと、扱いやすい工芸品(食器洗浄機対応など)も登場しています。使ったびに古の技と心意気を感じ、趣きある毎日を演出してくれる逸品をぜひ愛用してください。

越前漆器

食卓を彩る艶やかで堅牢な越前漆器。

『越前漆器』の歴史は古く、約1500年前に遡ります。継体天皇が皇子のころ、壊れた冠を片山地区(現在の鯖江市片山町)の塗師が修理して黒塗りの椀を添えて献上すると、見事な出来栄えに感動し、片山集落での漆器づくりを奨励したと伝えられています。その後、越前では多くの漆かきがあったこともあり、現在の『越前漆器』の産地形成につながったと考えられています。もともとは堅牢な塗物だったのを、江戸時代以降、京都から蒔絵を、輪島から沈金をそれぞれ取り入れ、華麗な装飾性を帯びるようになりました。形も、明治前半には丸物といわれる椀類が大半でしたが、角物といわれる膳類など

を手掛け、重箱や手箱、盆、菓子箱、花器など製品群が多様化していきました。そして、量産体制を整備し、旅館などの業務用漆器の販路開拓をして、全国有数の業務用漆器産地となりました。今では食器だけでなく、装飾品としての用途も広がっています。そして最近では、県内外の山車やお神輿の漆塗りや修繕などにも積極的に取り組み、昔ながらの伝統と技術継承をPRしています。漆器は取り扱いが難しいと思われがちですが、毎日使える丈夫さがあり、暮らしを豊かにする素敵なアイテムです。食器洗浄機や乾燥機で利用できる漆器も開発されています。



丁寧な手仕事で塗られた木製の漆器は修理ができるので、長い目でみればお得な買物です。産地では職人たちに「軒下工房」が結成され、制作現場の見学を通じた漆器のPRをしています。

ここがポイント

漆器は、和食をより美しく、おいしく演出してくれます。

平成25年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。漆器は和食との関係が深く、今後さらに漆器が注目されていくことでしょう。また産地では、伝承料理の報恩講料理をベースにした創作料理を漆器に盛り付け、「うるしの里ご膳」として提供しています。



製造者/越前漆器協同組合
住所/福井県鯖江市西袋町37-6-1
TEL/0778-65-0030
FAX/0778-65-0550
http://www.echizen.or.jp/

昭和50年5月10日指定



ここがポイント

用途のイメージが次々に
わいてくる表情の豊かさ。

焼物だけに破損することもあるでしょう。でも、小さな破損なら、それもデザインと考えると別の用途に。大皿の小さなカケをそのまま生かして花器にしたり、人形を飾ってみたり。また、『越前焼』のピアマグは、クリーミーな泡を楽しめると全国的に人気を集めています。



組合オリジナルブランド“土ごころシリーズ”は、釉薬(うわ薬)を施さない土独特の風合いが特徴です。その他、東日本大震災で被災された方への支援活動として、窯元の有志が陸前高田市で越前陶器市を開催。越前焼のやさしいぬくもりを届けました。

製造者／越前焼工業協同組合
住所／福井県丹生郡越前町小曾原5-33
TEL／0778-32-2199
FAX／0778-32-3251
http://www.echizenyaki.com/

昭和61年3月12日指定

『越前焼』の特徴は、釉薬を使わずに焼く焼き締めや、灰釉を中心とした素朴な肌触りでぬくもりや暮らしに使う器としての美しさがあることです。その発祥は約850年前、平安時代末期であると考えられています。これまでに、約200以上の古くて大きな窯が発見されており、かめや壺、すり鉢、舟徳利、おはぐろ壺など、日用雑器が多く焼かれていたことが確認されています。高温焼成で茶褐色に焼き締まった『越前焼』は硬くて丈夫なことから、越前海岸から船で北海道南部から島根県まで運ばれ、日本海沿岸に暮らす人たちに重宝されました。そして北陸地方最大、日本海側最大

の窯場へと発展したのです。昭和20年代には、水野九右衛門氏ら研究者によって越前焼窯址の発掘調査が行われ、瀬戸・常滑・信楽・丹波・備前とともに日本六古窯に数えられるようになりました。その後、越前陶芸村の建設により、全国から多くの陶芸家が創作活動を始め、現在では焼き締めの伝統を生かした新しい作陶も試みられています。越前独特のねじたて成形も継承されています。また、近年は海外進出にも力を入れていきます。平成元年より交流を続けてきたアメリカ・アラバマ州を拠点に、展示会などを通じて、越前焼の知識や情報、素晴らしさを発信しています。



“越前焼”の名が付いたのは戦後のこと。現在、県内には約80名の窯元が窯を構え、作陶に取り組んでいます。毎年春には“越前陶芸まつり”が開催され、各作家の作品が一堂に展示されます。



素朴でやさしく手に馴染む、毎日使っていきたい焼物。

越前焼

ここがポイント

使う場所、大きさによって、
雰囲気を変えられる和紙。

独特の風合いや模様を持つ和紙は、使う空間や大きさによって様々な雰囲気を演出してくれます。それに、和紙に灯りを加えることで、また違った表情も楽しむことができます。この他、本来は和室に使うふすま紙を、フローリングの部屋の壁紙として使ってみるのも面白いでしょう。



東京では江戸唐紙に、京都では京唐紙になる、素材の和紙としても有名です。産地では、ランチョンマットやしおり、財布、携帯電話ケース、インテリア商品など、様々な製品を開発中です。和紙に漆を塗った漆和紙(うるわし)もあります。

製造者／福井県和紙工業協同組合
住所／福井県越前市大滝11-11
TEL／0778-43-0875
FAX／0778-43-1142
http://www.washi.jp/

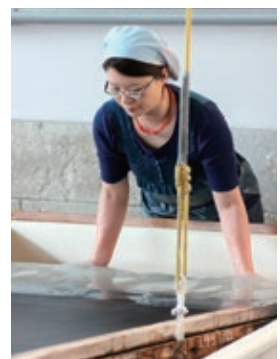
昭和51年6月2日指定

約1500年前、岡太川の川上にお姫様が現れ、「ここは田畑が少ないが、清らかな谷水に恵まれてるので紙を漉くのがよいだろう」と、紙漉き技術を教えました。お姫様の名前をお尋ねすると、「岡太川の川上に住む者」とだけ答えたため、『越前和紙』の祖、川上御前とし、岡太神社にお祀りしています。奈良時代までは仏教の写経用紙が主でしたが、公家武家階級が大量に使い出すと、技術や生産量も向上し、「越前奉書」など高品質紙が作られるようになり、その後幕府や領主の保護を受け発展し、全国有数の産地となりました。明治元年には日本最初のお札用紙に採用、美術界でも横山大観や

平山郁夫などの芸術家に支持されました。近年は、壁紙やふすま紙の他、インテリア用品としても用途が広がっています。また、昭和43年に8代目岩野市兵衛氏が人間国宝(国指定重要無形文化財)に認定され、平成12年にはその技術を継承した9代目岩野氏も、人間国宝として認定され活躍しています。『越前和紙』の特徴は、ぬくもりある優雅な肌合いと風格にあります。それを実現させるのは、コウゾやミツマタ、ガンピ、麻、トローアオイなどの植物原料や「流し漉き」や「溜め漉き」などの技法と職人の努力なのです。



紙の材料の入った漉き漕(そう)の中で、漉き桁(けた)を揺り動かすことで一枚の和紙が漉き上がります。独特の曲線美、墨流しの模様は、色の付いた筆で作る県指定無形文化財の技術です。



美術界でも絶賛される温もりに満ちたやさしい手漉き和紙。

越前和紙



アフターケア

用途に合わせた包丁を!!

一般料理用の文化包丁や菜切り包丁、魚用の出刃包丁や刺身包丁など素材に合わせて使い分けましょう。1本ですべてをまかなうのは食材の味を損なうだけでなく刃が傷む原因にもなります。切れ味を保つには定期的なプロの研ぎ直しも長持ちの秘訣です。



鍛造技術を生かしたレストラン仕様のステーキナイフは世界で一流料理人をうならせるヒット商品。越前打刃物は常に新分野開拓の努力に挑戦し続けています。

製造者/越前打刃物協同組合
住所/福井県越前市池ノ上町49-1-3
TEL/0778-24-1200
FAX/0778-22-1015
http://www.echizenuchihamono.com

製造者/タケフナイフビレッジ協同組合
住所/福井県越前市余川町22-91
TEL/0778-27-7120
FAX/0778-27-7100
http://www.takefufu-niivillage.jp

昭和54年1月12日指定

「越前打刃物」は、日本古来の火作り鍛造技術と仕上げを主とした製品づくりが特長です。鋼の片隅から全体を菱形に斜めにつぶす「廻し鋼着け」や、刃を2枚重ねたまま表と裏からハンマーで打ち、2枚が同じように薄くのびるよう手早く作業する「二枚広げ」などの技法が確実に継承されています。

その発祥は約700年前に遡ります。京都の刀匠である千代鶴国安が名剣を鍛える水を求めての旅の途中、武生(現越前市)に留まって刀剣をつくるかたわら、鎌も手掛けるようになったのが始まりといわれています。以来、武生は農作業用刃物の一大産地となり、北陸独特の行商というスタイルで販売さ

れていました。これには越前漆器の漆かき職人が、漆を求めて全国を行脚し、武生の鎌を活用すると同時に、刃物類を売り回り、各土地柄に応じた鎌の注文を持ち帰っていたという背景があったのです。

江戸時代中期には、「越前打刃物」の中でも越前鎌が全国一位の生産量を誇るまでになりました。近年では、デザイン性に優れたカスタームナイフや、洋食系シェフ専用の包丁として開発された新ブランド「BLAZEN(ブレイゼン)」も好評です。

包丁については国内はもちろん、海外のプロの料理人からも絶賛され、高品質の製品を供給し続けています。



約1000℃で鍛接し、独特の鍛造技術を誇っています。包丁の切れ味がいいと料理も美しく見え、食欲もわいてきます。包丁1本で、毎日の食生活も変わるかもしれません。



日本古来の鍛造技術は、プロの料理人をも魅了する切れ味。

越前打刃物

ここがポイント

さまざまな模様で海底の美しさを表現。

伝統的な若狭塗箸の特徴は、細工された木地にさまざまな色の漆を塗り重ね、その上に卵殻・貝殻を塗り重ね、最後に研磨をし模様を起こしていきます。卵殻を用いた「卵殻模様」、貝殻を用いた「貝殻模様」など、松葉・檜葉・菜種又は初殻などを用いた「起こし模様」があります。



伝統ある模様を守りながら、食器洗浄機に対応できる若狭塗箸が数多く登場しており、普段使いにおすすめです。価格もお手頃なものが多く、扱い易さを重視することで、伝統工芸品がより身近になりました。

製造者/若狭塗箸協同組合
住所/福井県小浜市福谷8-1-3
TEL/0770-52-1733
FAX/0770-53-0043
http://www.wakasa-hashi.com/

昭和53年2月6日指定

若狭塗箸は若狭塗(漆器)の一種です。若狭塗は昭和53年に伝統的工芸品に指定されました。特に若狭塗箸は国内生産塗箸の全国シェア80%以上を占めています。若狭塗は小浜藩の御用塗師であった松浦三十郎が支那漆器の一種をヒントに、海底の様子を意匠化して考え出したのが始まりと言われています。

時多くの人たちを驚かせたと言います。その技術は、21世紀を迎えた今もしっかり受け継がれています。一方で独創性を受け継いだ塗箸はその伝統を守るだけでなく、現代の食生活に応じた使いやすさを重視して作られています。どんな食材や料理にも使いやすい、先端や持ち手が滑り止め加工してあるものやデザイン性溢れるもの、異素材との組み合わせ、食器洗浄機にも対応できるようにコーティングを施してあるものなどバラエティに富んでいます。ライフスタイルやTPOなど、時代が求めるお箸づくりを追求する、新しい若狭塗箸も作られています。



漆が竹に吸い込まれないよう、にかわ(動物の油)を塗った素地にあわび貝で文様を付けていく作業です。できあがりイメージしながらの模様付けはとても繊細です。



独自の装飾技法で作られる若狭塗箸は空間を華やかにする食事道具。

若狭塗箸

わかさし ぬりばし