



地味にすごい、福井  
"JIMI NI SUGOI" FUKUI

Center of Great Happiness

福井県産業労働部産業技術課  
福井市大手3丁目17-1  
TEL.0776-20-0377  
FAX.0776-20-0646



福井県の観光情報はこちら

福井県公式観光サイト  
ふくいドットコム



ECHIZEN  
WAKASA

時を超え  
響き合う  
頂きの融合

匠 一流の響演 技

越前若狭の伝統工芸品



現代の“ものづくり福井”を支えてきた  
技の継承と挑戦し続ける精神。

越前若狭(福井県)の美しい自然や豊富な食材、美味なる料理は古来より広く知られるところですが、実は“ものづくり”もさかんです。現代では、眼鏡フレームや繊維などが有名ですが、その発展の根底にあるのは今回紹介する7つの国指定伝統的工芸品の存在。7つに共通するのは技の継承だけではなく、それぞれのものづくりにおいて、先人達を越えようと果敢に挑戦する熱き精神が生み出す、時代に合った使い方・魅せ方、クリエイティブ力です。その結果として、国内外



の一流と呼ばれている匠に認められ愛用され続け、最近では様々なクリエイターとの商品開発なども行われています。時代が変わっても、常に技を磨き続けるものづくりの職人。そこで生まれた伝統的工芸品を愛用する世界の匠。一流同士の饗演で生まれるものは、見る人や使う人、食べる人すべてを魅了し、その魅力を追求せずにはいられなくなるのです。それほどに、福井県が誇る7つの伝統的工芸品には無限の可能性があるので。



I N D E X

- 4 越前漆器 ————— 村田吉弘  
(菊乃井 代表取締役)
- 6 越前和紙 ————— 開発 毅  
(開花亭 代表取締役)
- 8 越前打刃物 ————— 能田耕太郎  
(レストランFARO エグゼクティブシェフ)
- 10 越前焼 ————— 濱屋拓巳  
(Restaurant cadre シェフ)
- 12 越前箆笥 ————— 堀内 亮  
(Le Jardin シェフ)
- 14 若狭塗 ————— 岩本英俊  
(和匂 いわもと 代表)
- 16 若狭めのう細工 ————— 尹 泰充  
(福井フェニックスホテル 代表取締役)
- 18 問い合わせ先・伝統的工芸品取扱い店舗



国指定伝統的工芸品

- ・主として日常生活の用に供されるもの
  - ・その製造過程の主要部分が手工業的
  - ・伝統的な技術又は技法により製造されるもの
  - ・伝統的に使用されてきた原材料が主たる原材料として用いられ、製造されるもの
  - ・一定の地域において少なくない数の者がその製造を行い、又はその製造に従事しているもの
- 上記5つの項目を全て満たし、伝統的工芸品産業の振興に関する法律(昭和49年法律第57号、以下「伝産法」という)に基づく経済産業大臣の指定を受けた工芸品のことをいいます。



細かすぎる要望に応えながら、  
“ええもん”を仕上げてくれる。

『菊乃井』で使用する塗り物は、私の代になつてからは越前漆器のみ。初代の出身地が福井県若狭（熊川）というご縁や、京都～福井（鯖江市）の距離が比較的近いこともあります。それだけではありません。まずは小回りが利くこと。器の破損は日常茶飯事で、対応が速い。良いものを長く、綺麗に使いたい想いに応えてくれます。そしてオリジナルへの対応です。越前は業



YOSHIHIRO  
MURATA

京都府生まれ。老舗料亭『菊乃井』の長男で、1993年に三代目に就任。2013年、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録にも尽力。現代の名工であり、料理に関する著書も多数。

務用産地ですが、私の細かすぎる要望に応えながら“ええもん”を作ってくれます。時には私がデザインすることもあります。私の想いや抽象的な雰囲気の間屋がくみ取り、職人に伝えて試作ができる。言われたことだけを聞いて作るのは二流。顧客がこれで良いといっても、ダメな時はダメと言えるのが一流です。越前とはそれと言える濃い関係性が築かれているのです。

発祥は約1500年前。江戸期以降、堅牢な塗物に蒔絵や沈金の技法を取り入れ、様々な製品が作られるようになりました。その後、量産体制を整備し、全国有数の業務用漆器の産地として確立。現在も全国の旅館や料亭、飲食店に加え、海外の日本料理店にも納品されています。



ミシュランガイド京都・大阪

3つ星 14年連続受賞

その結果、思っていた以上の仕上がりを見ると、やはり越前に任せたいと思うのです。私の細かく厳しい要望に応じてくれるのは、今のところ越前漆器の産地だけです。料理の人格は器で決まり、器は料理の着物です。そして、料理は器に盛ってこそおもてなしになります。越前が漆器産地として頑張ってくれるなら、私も料理屋として頑張らなければならないと思っています。



#01

## 越前漆器 meets 村田吉弘

meets

菊乃井  
代表取締役





本物を求める人達を納得、感動させる  
こだわりが詰まった手漉き和紙。

私と「漆和紙（うるわし）」との出会いは約20年前のこと。和紙に漆を塗ったものとして、越前和紙の間屋から紹介され、ランチョンマットとして使ってみました。すると、和紙だけでは破れやすいのが漆を塗っていることで耐水性、耐久性に優れ、使い続けることで味わいも増してきました。その色はなめし皮のようなこなれた感じで、手ざわりも柔らかくてやさしくて独特、しかも

軽い。なんとも不思議な素材という印象です。落ち着いた色合いと質感はお料理を引き立たせ、お客様にも好評です。漆和紙を採用する以前から、越前和紙の素晴らしさには注目していました。原料選びから製法、丁寧な手作業、妥協しない製品作り、販売に至るまで、和紙に関わるすべての人が緊張感を持って取り組む姿勢には敬意を持っています。それに、越前和紙は

機能性が良いだけではありません。国内外の有名店で採用は、“本物”を求め、知る人達が認めていることの証です。そして本物だからこそ、漆和紙と形を変えても上質かつ、多くの方に支持され続けるのです。紙漉きに対して真摯で、挑戦し続けているのが越前和紙であり、産地の人達です。私は漆和紙をはじめ、様々な和紙を通じて産地を愛で、発信し続けていくつもりです。

ミシュランガイド北陸2021  
ミシュランプレート受賞



TAKESHI  
KAIHOTSU

福井県生まれ。1993年、老舗料亭『開花亭』の五代目に就任。(一社)日本ソムリエ協会 名誉ソムリエ、(一社)福井ガストロノミー協会専務理事など様々な要職で活躍。

約1500年前、旧今立地区で“川上御前”(紙祖神)が紙漉き技術を伝授。丁寧な手仕事と独特の技法は高品質を生み出し、明治期には日本初の紙幣用紙に採用され、美術界でも多くの芸術家に支持されました。近年では、住宅・インテリア資材や雑貨など幅広く活用されています。



越前和紙 開発 毅

#02

meets

開花亭  
代表社員



出合った瞬間に、一目ぼれ。

切れ味と断面の美しさに再度、ほれる。

私が料理人となった1996年から包丁のことを勉強していたので、越前打刃物の存在は知っていました。しかし本物を試す機会になかなか恵まれず、その素晴らしさを目の当たりにしたのは2013年頃。海外の多数のシェフが愛用していることを知りさらに興味がわき、2016年ようやく越前市の高村さんの刃物と出会うことができました。『レストランFARO』のコンセプトはmade in

Japan、そして長らく日本を離れていた私だからこそ感じる日本の食文化の豊かさを表現することです。それをしっかりと具現化してくれるのが越前打刃物だと確信し、2018年の開店時に採用を決めました。筋引や牛刃、肉捌き、ペティ、ステーキナイフ、すべてにおいて使い心地は抜群。刃が薄く、食材にスッと入っていく感触は独特で、断面も美しく素晴らしい。ですから、

メインコースは越前打刃物を使うスタッフにしか任せることはできません。それほどに食材や料理を生かせる道具なのです。店内では、器やカトラリーの他、装飾にも伝統工芸品をふんだんに使用しています。福井は豊かな食材に加え、多くの伝統工芸品もありますので、いろいろと取り入れることで越前打刃物同様の感動を得られるのではないかと、期待しているところです。

ミシュランガイド東京2023

1つ星 3年連続受賞



KOTARO  
NODA

愛媛県生まれ。1999年、イタリアに初の渡航。本場での研鑽を積み、名店のシェフとして活躍。また、イタリアにて二度のミシュラン受賞の実績を持つ初の日本人でもある。

約700年前、京都の刀匠千代鶴国安がこの地で刀剣制作の傍ら、地元民のために鎌を作った事が始まり。日本古来の火造り鍛造技術と手研ぎを守りつつ、暮らしに必要な生活用具へとその優れた技術を転化しています。近年では、高品質の包丁が国内外の多くの料理人に絶賛されています。



#03

越前打刃物 meets 能田耕太郎

meets

レストランFARO  
エグゼクティブシェフ



自然から生まれる器とフランス料理。  
異なる美しさの共演がおいしさを創る。

「自分達が出会って魅了された“福井”を広く発信したい」とのオーナーの想いに共感し、様々な福井に触れてきました。その中でも気に入っているのが越前焼です。フランス料理と陶器。多くの方はその組み合わせに不思議な感覚を覚えるかもしれませんが、私はむしろ合わせてみたいと考えていました。ですから初めて越前焼に触れた時、独特の色合いや温かみが自分の感性

に合うと直感、手応えを感じました。越前焼は派手ではありませんが、一つひとつ異なる器の表情はまさに自然の美しさ。フランス料理の美しさとの対比をおいしさとして伝えていきたいのです。それに陶器は保温性が高いので、おいしく召し上がっていただくには最適な器でもあります。越前焼の作家にイメージを伝え、柔軟な発想と確かな技術で想像以上のものになって

仕上がってきます。その器からイメージをさらに膨らませ、インスピレーションも大切にしながら新たな料理を創造していくのが私の仕事です。互いのクリエイティブな仕事が相乗効果となり、ここでしか味わえない料理やサービスになっているのです。これからも越前焼を含め、いろいろな“福井”を駆使しながら、奥深くおいしい料理を創造していくつもりです。

ミシュランガイド北陸2021  
ミシュランプレート受賞



TAKUMI  
HAMAYA

静岡県生まれ。愛知調理専門学校を卒業後、名古屋ガーデンレストラン徳川園に7年間勤務。関心のあったローカルガストロミーを学ぶため来福し、2021年に現職就任。

発祥は約850年前。日本六古窯の一つで、1971年には陶芸家の創作活動の場として「越前陶芸村」が誕生しました。越前焼の土は鉄分や粘土分を多く含み、焼き締りが強く、多彩な焼き上がりの肌合いが特徴です。現在では、伝統技法を生かした新しい作陶に挑戦する作家も増えています。





一流の職人が仕上げる道具により、  
オリジナル料理やサービスが際立つ。

10年以上前から越前打刃物(包丁)を愛用しています。そのような素晴らしい伝統工芸品がある地域ですから、他の工芸品も言わずもがな。2022年、弊店のリニューアルオープン時に、「他店にはないサービスやオリジナルを取り入れよう」と、福井の伝統的工芸品の採用を決めました。伝統的工芸品を探す中、越前指物技術を生かした越前箆筒とコースターなどの小物を

見る機会がありました。木工品はコースター以外にもサービス用のまな板やパンかごにも最適です。早速、パンかごを注文しました。パンを入れる量や角度、持った感覚、サーブのしやすさなど、細かくリクエストし、そこからさらに職人が精度をアップ。越前箆筒の特徴である釘を使わない組接ぎ(ほぞ接ぎ)技術は工芸品全体を美しく魅せますが、シンプルなパンかごにもそれが十分

に表現されています。職人によれば、斜めになった側面の組接ぎが難しかったとのこと。でもその甲斐あって、既製品では得られない使いやすさがスタッフに好評です。北陸一のグランメゾンを目指しているからこそ、すべてにおいて一流であるべきだと考えています。私達の細かなリクエストにも柔軟に対応してくれる一流の工芸品と職人は、弊社にとって大切な存在です。

LA LISTE 2023

特別賞 受賞



RYO  
HORIUCHI

京都府生まれ。東京の名店で勤務後、渡仏。三ツ星レストランで副総調理長に。数年後に帰国、2022年から現職。同年5月、第54回ル・テタンジェ賞国際コンクールで優勝。

越前箆筒の発祥は江戸後期。無垢材を使用し、指物技術の一つである、釘を使わないほぞ接ぎを駆使して製作されます。箆筒の表面は漆塗り、飾り金具は越前打刃物技術で作られているので、耐久性にも優れています。主産地である越前市内には「タンス町」との地名もあります。



越前箆筒 × 堀内 亮

Le Jardin  
料理長

meets





本物の輝きと価値に触れることで、料理はさらに味わい深くなる。

独立前は、「小浜市地産地消をすすめる店認定」店舗として地元食材を活用。食器類は有田焼（佐賀県）の窯元とご縁があり、作っていただいていた。独立が決まった時、より県産や地元産のものにこだわりを持ちたいと考え、使い慣れている有田焼に加え、地元小浜で作られている若狭塗や若狭塗箸を揃えることにしました。若狭塗は“宝石塗”と言われるくらい美しく輝き、

独特の華やかさが魅力です。

私は、料理以外の楽しみや話題を提供するのも料理の範疇と考えています。料理を味わいながら、食器の歴史や職人が丁寧に作り上げる美しさ、使いやすさ、料理との相性など産地のことをもっと知ってほしい。そして知ることによって料理はもっとおいしく、印象深いものになります。そういう意味でも、若狭塗は良い話題になると思っています。

ミシュランガイド北陸2021

ミシュランプレート受賞

また、おいしい料理を楽しめる方は食器や箸、調度品など本物を知り、分かっている方です。そういう方々だからこそ、本物を使っていただきたいのです。これからも食器類は、県内外問わず本物を揃えていくつもりです。管理は大変ですが、それ以上の価値があるはず。そうすることで、お客様との関係性もより深く強くなっていくと信じています。



HIDETOSHI IWAMOTO

小浜市生まれ。大阪の料亭などで腕を磨き、Uターン。小浜市内で10年間料理長として勤務した後、2018年に同場所で独立開業。日本酒への造詣が深く、唎酒師でもある。

発祥は約400年前、質素儉約が美徳の徳川時代。公家や裕福な商家の調度品に使われていました。その輝きは卵の殻や青貝、マツやヒノキの葉、菜種など。それらをちりばめて漆を塗り重ねて砥石や炭で模様を研ぎ出した後、磨きをかけて仕上げます。堅牢で優美、熱や水にも強いです。



#06

若狭塗

岩本英俊

和旬 いわもと  
代表

meets



めのうの美しさと細工に感動。  
福井の七つ星として共に輝きたい。

戦災、震災、水害などを乗り越えて復興した福井を象徴するフェニックスを冠に掲げ、地元ホテルとして“福井の文化を感じさせる空間”をコンセプトにして運営しています。伝統的工芸品を客室の装飾に採用するのも自然な流れです。  
実は若狭めのう細工の現物を見たのは、つい最近のこと。「綺麗だなあ」と言葉が出るほど、独特の色合いに魅了されました。原

石を研磨するほどに光沢が増し、価値も上がる。さらに驚くのは、その光沢は半永久的に続くこと。事実、半世紀以上前のもので今磨いたかのような美しさです。それをスイートルームのルームナンバープレートで PR しようと決めました。美しく高貴な輝きがお客様を優しく迎え、おもてなしする雰囲気醸し出してくれるはずです。これほどまでに素晴らしい工芸品なのに、

後継者は1人！私達ホテルにできることは、その存在を多くの方に広め、購入あるいは体験をしたり、それが作られている産地へと誘導すること。それが若狭めのう細工を守ることにもなると信じています  
若狭めのう細工に限らず、福井の七つの伝統的工芸品は福井を輝かせる“星々”です。福井の“七つ星”と共に輝いていきたいと願っています。



YOON  
TAECHOONG

福井県生まれ。福井県高志高校卒業後、東京、神戸、ソウル、ボストンを経て帰郷。早稲田大学政治経済学部卒業。2012年に福井フェニックスホテル開業。

「めのう」は、年輪状の模様を持つ半透明の石英です。この原石を200~300度で焼くと美しく発色し、時間をかけて成形、磨きをかけて仕上げます。発祥は奈良時代と伝えられています。明治期に技術改良を重ね、繊細で丹念な細工は、国内外で評価を得るようになりました。



若狭めのう細工

#07

ユン  
尹

meets



テ  
チュン  
泰  
充

福井フェニックスホテル  
代表取締役



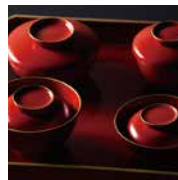
問い合わせ先・伝統的工芸品取扱い店舗

越前漆器

越前漆器協同組合  
(店舗：うるしの里会館)



福井県鯖江市西袋町37-6-1  
Tel.0778-65-0030  
Fax.0778-65-0550  
時間／9:00～17:00  
休日／第4火曜  
(祝日の場合は翌日)  
12月29日～1月3日



越前和紙

福井県和紙工業協同組合  
(店舗：和紙処えちぜん)



福井県越前市新在家町8-44  
パピルス館内  
Tel.0778-42-1363  
Fax.0778-42-2425  
時間／9:00～16:30  
休日／毎週火曜  
(祝日の場合は営業)・年末年始

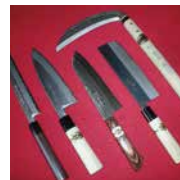


越前打刃物

越前打刃物協同組合  
(店舗：越前打刃物会館)



福井県越前市池ノ上町49-1-3  
Tel.0778-24-1200  
Fax.0778-22-1015  
時間／平日8:30～17:00  
日曜・祝日9:30～16:00  
休日／12月29日～1月3日



若狭塗、若狭めのう細工

若狭工房



福井県小浜市川崎3-4  
御食国若狭おばま食文化館2F  
Tel.0770-53-1034  
Fax.0770-53-1036  
時間／9:00～18:00  
(12～2月 9:00～17:00)  
休日／水曜(祝日の場合は開館)・12月28日～1月1日



若狭塗箸

若狭塗箸協同組合  
(店舗：箸のふるさと館WAKASA)



福井県小浜市福谷8-1-3  
箸のふるさと館WAKASA  
Tel.0770-52-1733  
Fax.0770-53-0043  
時間／平日9:00～17:00  
休日／木曜(祝日の場合は翌日)  
年末年始



伝統的工芸品 7品目

Kirari(きらり)



福井県福井市中央1-2-1  
ハピリン2F  
Tel.0776-25-0291  
時間／10:00～20:00  
(ハピリンに準ずる)



越前打刃物

タケフナイフビレッジ協同組合  
(店舗：タケフナイフビレッジ)



福井県越前市余川町22-91  
Tel.0778-27-7120  
Fax.0778-27-7100  
時間／9:00～17:00  
休日／年末年始



越前焼

越前焼工業協同組合  
(店舗：越前焼の館)



福井県丹生郡越前町  
小曾原5-33  
Tel.0778-32-2199  
Fax.0778-32-3251  
時間／平日10:00～16:00  
土曜・日曜・祝日9:00～17:00  
休日／年末年始



越前筆筒

越前指物協同組合



福井県越前市本町1-19  
Tel.0778-22-7070  
Fax.0778-22-7070  
時間／11:00～16:00  
休日／水曜・木曜



伝統的工芸品 6品目

福井WAZABI



福井県福井市中央1-8-1  
西武福井店5F  
Tel.0776-28-8261  
時間／10:00～19:30



伝統的工芸品 7品目

SAVA!STORE



福井県鯖江市河和田町19-8  
Tel.0778-25-0388  
時間／平日 12:00～18:00  
土曜・日曜・祝日 11:00～18:00  
休日／火曜・水曜  
(祝日の場合は営業)



伝統的工芸品 6品目

ふくい食の国291



東京都中央区銀座1-5-8  
Ginza Willow Avenue BLDG  
1階・地下1階  
Tel.03-5159-4291  
時間／ショップ10:30～19:00  
休日／年末年始

